

Zur Einstimmung

Schwarzwald Negroni 0,2 12

BOAR Caliber, Roter Vermouth, Campari
Eine einzigartige Variante des klassischen Negroni, bestehend aus BOAR Kaliber Gin rotem Vermouth und dem charakteristischen Bitterstoff von Campari. Ein Drink mit der Essenz des Schwarzwaldes.

Schwanen Spritz 0,2 8,9

Sommerliche Erfrischung pur. Grapefruit Maracuja und Erdbeer mit unserem trockenen Haussekt „White Swan“ aufgefüllt, einem Spritzer Soda, Eis und Limetten

Von der Weinmanufaktur Jörg Geiger
Schlat bei Göppingen

Aecht Bitter - alkoholfrei

Grüne Jagdbirne / Wermut 0,2 11,6

Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß - alkoholfrei

Apfel / Quitte / Akazienblüten 0,2 11,6

Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem Duft der Himbeeren und intensivem Rosenbukett

Cuvée No. 12 - alkoholfrei

Apfel / Schwarzriesling

Johannisbeerzweige 0,375 21

Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 7,5

oder Orangensaft 0,2 8,0

Unsere Empfehlung




Violet Tonic - alkoholfrei 0,2 8,9

Der fruchtig-frische Aperitif mit dem Geschmack von Traube, Grapefruit und Rhabarber. Mit Tonic aufgegossen und mit Zitrone und Rosmarin garniert.

Weitere Getränke im Offenausschank entdecken Sie auch in der speziellen Mezzo-Getränkekarte und in unserer umfangreichen Weinkarte.

Vorweg

Alle Gerichte mit  gibt es auch zwischen 14 und 18 Uhr // Letzte Bestellung 21:15 Uhr // Bitte haben Sie Verständnis, dass wir pro Umbestellung 2€ berechnen

Flammkuchen: E

mit Rahm, Speck und Zwiebeln
gibt's bis Mitternacht

Schwäbisches Versucherle

Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus
Kopf- und Kartoffelsalat

11

Gemischte Blatt- und Rohkostsalate

mit unserem Hausdressing

11

Suppen

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

9

Spargelcremesuppe

mit weißem und grünem Spargel

12

Salz & Butter

Steinofenbaguette aus Bioweizen vom
Weltmeister-Bäcker Schmid
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip
für 2 Personen – 6

Unser Traditions Menü seit 1954

Flädlesuppe

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind

mit dreierlei von der Zwiebel, Butter-Spätzle und
Trollingersößle

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker

mit Eis und warmer Soße von der Bourbon
Vanille und Preiselbeeren
Jubiläums-Package 54

Soulfood &

Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf 20

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle
Kartoffeln, Tafelspitzwürfeln, buntem Gemüse
und Saitenwürstle

Schwäbische Käsespätzle

mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat

19

Fish & Chips

Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsen-Mayo
pommes frites und Essig

24

Feine Bärlauchnudeln

mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten
Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse

24

Caesar Salad

Romana-Salatherzen mit Crôutons, Parmesan
original Caesar-Dressing und
Maishähnchenbrust

19

Schwanen Klassiker

Der „MEZZO“ Wurstsalat

Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten
Senf und Brot

15

// auch vegetarisch als Käsesalat mit
Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern
und Radieschen möglich

Panierte Schnitzele vom Landschwein

mit pommes frites und Zitrone

24

Kalbsfleisch-Maultaschen *hausgemacht*

mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat

21

Currywurst

von der schwäbisch-hällischen Oberländer
pommes frites und hausgemachte Currysoße

15

Unser Haussalat

21

Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing
panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip

Steaks & Burger

Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift

mit hausgemachter Kräuterbutter

// 200g 32

// 300g 39

Rinderfiletsteak – 3 Wochen am Knochen gereift

mit hausgemachter Kräuterbutter

// Ladies Cut 39

// Master Cut 49

Bacon & Beef Burger 18

vom irischen Hereford Rind, homestyle bun
Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate
Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln

Chili-Cheese Burger 19

vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun
double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote
Zwiebeln und Harissa-Mayo

Burrata Burger - *vegetarisch* 19

homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata
Tomate, Basilikumpesto, Rucola

Sides zu den Steaks & Burgern

// pommes frites

// Bratkartoffeln *ab 18 Uhr*

// buntes Grillgemüse *ab 18 Uhr*

// Süßkartoffelpommes

// Beilagensalat

je 6

// Cafe de Paris Butter-Soße *ab 18 Uhr*

// Cognac-Pfefferrahmsoße *ab 18 Uhr*

// Trüffel-Mayo

je 3

Süßer Schluss

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker 12

Eis und Soße von der Bourbon Vanille

Preiselbeeren

Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten

Zubereitungszeit

Grießflammerie und dunkle Schokolade 14

Erdbeeren und Rhabarber dazu Matcha Tee-Eis

Eine Nocke Mousse au Chocolat 10

mit geschlagener Sahne und

eingelegten Schnapskirschen

Crème brûlée 10

mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Eigentlich bin ich ja satt, aber...

Kick it! 7

Frisch gebrühter Espresso

mit einer Kugel Vanilleeis

„Eine Kugel Eis geht immer“ 5,5

Riesenkugel vom Bauernhof aus dem Lautertal

Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere

Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

Zusätzlich:

Eierlikör oder Schokosoße 3

Portion Sahne extra 3

