

Ein herzliches Grüß Gott, liebe Schwanen- Gäste

Wir im Hotel-Restaurant Schwanen in Metzingen und gleichzeitig im Biosphärengebiet Schwäbische Alb möchten unsere Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft unterstreichen. Wir sind stolz auf unsere Region und fühlen uns der regionalen Küche mit „Fremdgeh-Erlaubnis“ und mit viel Freude verpflichtet.

Wir legen Wert auf die Bewahrung kulinarischer Tradition und ihre kreative Weiterentwicklung. Und wir legen Wert auf guten, engen Kontakt zu den Bauern, Winzern und Schäfern in der Umgebung, von denen wir die Zutaten für unsere regionale Küche beziehen. Die besondere Qualität frischer Produkte - aus kontrolliertem und ökologisch verantwortbarem Anbau - wird gesichert durch Transparenz in der Erzeugung und kurzen Transportwegen, von denen auch die Umwelt profitiert.

Durch unsere langjährige Mitgliedschaft bei „Schmeck den Süden Baden-Württemberg“ sowie der Erlangung anerkannter Zertifikate sind wir eine weitere Herzensverpflichtung eingegangen.

Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderen von:

- ➔ **Steinofenbaguette und Bauernbrot** – Meister-Bäcker Schmid in Gomaringen
- ➔ **Eier** – Geflügelhof Zeeb in Sondelfingen, Freilandhaltung
- ➔ **Eis** – Familie Bachmann, Indelhausen im Lautertal, Schwäbische Alb
- ➔ **Geflügel** – Bauer Wech, Klaushof, Österreich
- ➔ **Beeren und Spargel** – Rammerthof, Großbettlingen
- ➔ **Gemüse** – von Bauern der Region, Gemüsehändler Staiger mit regionalem Schwerpunkt
- ➔ **Lamm** – Schäfer Stotz, Münsingen, Schwäbische Alb
- ➔ **Getreide** – Römersteiner Mühle
- ➔ **Kartoffeln** – Bauer Marc Wörz, Hohenstein-Oberstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Käse** – Bioland- und Demeter Heumilch-Dorfkäserei Geifertshofen, Hohenlohe
- ➔ **Linsen** – Meidelstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Wild** – aus heimischer Jagd

Unser Fleisch beziehen wir vom Klaushof in Österreich

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege sind kurz und das österreichische Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt. Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte wie das Klaushof Fleisch vom Jungstier, Kalb und Schwein. Alle Klaushof Jungstiere, Kälber und Schweine sind waschechte Österreicher. Sie wachsen wohlbehütet auf klein strukturierten Bauernhöfen auf, erhalten natürliches Futter und werden ausschließlich in österreichischen Metzgereibetrieben unter vorhergehender Betäubung der Tiere geschlachtet. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards. Diese Vorgaben werden streng geprüft.

Öster reich an Details

➔ Die Tiere haben um **70% mehr Platz im Stall zur Verfügung** als in der konventionellen Tieraufzucht und **40% der Stallfläche muß Liegefläche sein**, und diese muss mit natürlichem Streumaterial eingestreut sein

➔ In Österreich können **die besten Rohstoffe** zur Fütterung der Nutztiere **direkt aus der Natur** entnommen werden. Das garantiert ein reines und unbelastetes Futter und somit auch eine hohe Güteklasse des Fleisches.

➔ Ein **geregelter und natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus** ist essenziell für die Gesundheit jedes Lebewesens. Auslauf fördert die natürliche Verhaltensweise der Tiere. Hier können Sie die Umgebung erkunden und sich artgerecht beschäftigen.

➔ Das **Schlachalter der Tiere** richtet sich vor allem nach dem Gewicht. Ein Tier mit 80-100kg garantiert einen Magerfleischanteil von 57%. Wie lange die Tiere benötigen, um dieses Gewicht zu erreichen, legen sie selbst fest. Den Tieren ist ein **natürlicher Tag- und Nacht-Rhythmus** gewährt sowie ihnen natürliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung steht

➔ Nur wenn die **gesamte Wertschöpfungskette in Österreich** stattfindet, ist auch garantiert, dass **höchste Tierwohl-Standards** eingehalten werden. Von der Geburt der Tiere bis zur Schlachtung wird somit transparent und nachvollziehbar auf das Wohlergehen der Tiere geachtet.

Erleben Sie nun auf unserer Speisekarte die kulinarische Vielfalt von unserem Ländle und vom Nachbarland Österreich im Spiel der Jahreszeiten, die so viel Verlockendes für Gaumen, Herz und Augen bietet. Mit Liebe gekocht!

Entdecken und genießen Sie ebenso beste Weine von unseren deutschen und internationalen Spitzenwinzern auf unserer auserlesenen Weinkarte.

Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter

Zur Einstimmung

Unser Haussekt

„Black Swan“ Rosé trocken 0,1 5,90
Frischer Duft nach Wald- und Himbeeren,
gepaart mit Johannisbeeren, dazu ein Hauch von
Vanille. Geschmacklich ein Hochgenuss!

Schwanen Spritz 0,2 8,50
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 11,60
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren,
abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß *alkoholfrei*

Apfel / Quitte / Akazienblüten 0,2 11,60
Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem
Duft der Himbeeren und intensivem
Rosenbukett

Cuvée No. 12 *alkoholfrei*

Apfel / Schwarzriesling

Johannisbeerzweige 0,375 18,00
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und
blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - *alkoholfrei*

mit Soda 0,2 6,50
oder Orangensaft 0,2 7,50

Spitzenweine → glasweise zum Genießen

2023 Lugana DOC 0,1 5,80

Bio-Weingut Fasoli, Friaul 0,75 35,00

In der Aromatik typisch für Trebbiano di Lugana:
viel roter Apfel, Pfirsich, kräuterwürzig und
dezent nussig. Am Gaumen spritzig und von
erfrischender Säure, schön cremig und lang
anhaltend.

2022 Muskattrollinger rosé trocken

Bio-Weingut Schnaitmann 0,1 4,70

VDP, Fellbach 0,75 28,00

Der Wein präsentiert sich in hellem Rosé. In der
Nase nimmt man feine Noten von Litschi,
Rhabarber, Weinbergpfirsich, Blutorange, sowie
Rosenblätter, Muskatblüte und Orangenzeste
war. Feinwürzige Muskatnoten, weißer Pfeffer
und Zedernholz begleiten die Frucht. Die duftig-
fruchtigen Aromen wirken durch die leichtfüßige,
lebendige Säure und Frische sowie den
moderaten Alkohol unaufdringlich und
erfrischend. Die feinkörnigen Tannine sorgen für
die saftige Struktur.

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

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat *vegan*  7,90
Gemischte grüne Blattsalate
mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette
// als gemischter Blatt- und Rohkostsalat 10,90

Schwäbisches Versucherle  9,90
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und
Kartoffelsalat

Ceviche vom Yellow-Fin Thunfisch 19,90
mit gepickelten roten Zwiebeln, Finger-Limes,
Papaya, grüner Chili und frischem Koriander

Beef Tatar vom Angus-Rind
frische Pfifferlinge, Olivenöl und Zitrone,
Kapern, Parmesan
frische Blattpetersilie und Kartoffelstroh
100g 20
200g – als Hauptgang 29

Flammkuchen: Elsässer Art  14,90
mit Rahm, Speck und Zwiebeln *gibt's bis 23 Uhr*

Zum Teilen

Dreierlei von 21
-Humus mit eingelegten Oliven *vegan*
-Brotsalat, bunte Tomaten und Basilikum *vegan*
-Jahrgangs-Sardinen mit gerösteter Paprika

Suppen

Flädlesuppe  7,90
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

Weißer Tomatencremesuppe *vegan* 9
mit Basilikumöl und Pinienkern-Kracherle

Schwanen Klassiker

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Alm-Weiderind** 37
mit grünen Bohnen, geschmorten
Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und
Trollingersößle

Schwäbische Käsespätzle  18,90
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat

Kalbs-Maultaschen *hausgemacht*  20
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat

Unser Haussalat  20
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing
panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech,
Avocado-Dip

Der „MEZZO“ Wurstsalat 14,50
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten,
Senf und Brot
// mit Bratkartoffeln und Schwarzwurst 18,50

Currywurst  14,50
von der schwäbisch-hällischen Oberländer
pommes frites und hausgemachte Currysoße

Vorab..

**Steinofenbaguette aus Bioweizen
vom Meister-Bäcker Schmid**  5,50
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip *für 2 Personen*

Superfood und Soulfood

Gefüllte Aubergine „Musaka Style“ 26
mit Zucchini-Paprikagemüse gefüllt unter der
Kartoffel-Parmesanhaube, orientalischer
Gewürz-Joghurt und Minzöl

Getrübte Kalbs-Maultaschen *hausgemacht*
in Salbei-Butter und frischem Sommertrüffel 24
gebraten mit getrockneten Tomaten und bunten
Blattsalaten *der Reim ist Zufall...*

Pasta Sotto mit frischen Pfifferlingen 24
grünen Bohnen, Mangold, getrockneten
Tomaten und Burratacrème
vegan möglich – ohne Burratacrème

Garten-Bowl
mit Karotte, bunten Sprossen, eingelegter
Wassermelonen-Rettich, Avocado, Edamame
Mango, Reis und Togarashi-Mayo
// mit Edamame-Falafel *vegan* 21
// mit Teriyaki-Chicken 23

Caesar Salad
Romana-Salatherzen mit Crôutons
und original Caesar-Dressing
// mit Black Tiger Garnelen 23,90
// mit Maishähnchenbrust  17,90

Bacon & Beef Burger  18
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun
Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate,
Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln

Burrata Burger  19
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata
Tomate, Basilikumpesto, Rucola

Trüffel-Burger 19
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun,
Romanasalat, Trüffel-Mayo, Spiegelei over easy
und Tomaten

Fisch und Fleisch

Thunfischsteak vom Yellow Fin *medium* 39
mit frischen Erbsen und Minze,
lila Kartoffelchen und Zitronen-Chilli-Vinaigrette

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
Klaushof, Österreich 37
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem
Alb-Schinken, Petersilienkartoffeln
und Preiselbeeren

Panierte Schnitzele vom Landschwein
Klaushof, Österreich  23
mit pommes frites und Zitrone

Kotelett vom Iberico-Schwein 38
mit gebratenen Pfifferlingen
geräuchertem Kartoffelpüree, Pancetta
und wildem Brokkoli

Rosa Roastbeef vom Alm-Ochsen 24
kalt serviert
mit Kräuter-Remoulade, Radieschen-Vinaigrette
und Bratkartoffeln

**Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am
Knochen gereift**
mit hausgemachter Kräuterbutter
// 200g 32
// 300g 39

Sides zu unseren Steaks & Burger

// pommes frites 6
// Bratkartoffeln *ab 18 Uhr* 6
// buntes Grillgemüse *ab 18 Uhr* 6
// Süßkartoffelpommes 6
// Beilagensalat 6
// getrübte Parmesan-Pommes 9

Süßer Schluss

Rieseneiskugel  **vom Bauernhof aus dem Lautertal** 5,5
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere,
Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

Zusätzlich:

Eierlikör oder Schokosoße 3
Portion Sahne extra 2

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker  12
Eis und Soße von der Bourbon Vanille
Preiselbeeren

Crème brûlée  10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Sommerzeit ist Beerenzeit

Sommerbeeren-Becher  14
frische Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren
2 Kugeln Vanilleeis aus dem Lautertal,
Schlagsahne, Himbeersöße und ein Wäffele

Erdbeerbecher  14
Frische Erdbeeren, leicht mit Grand Marnier
mariniert, je eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis
aus dem Lautertal, Sahne, Pistaziensplitter und
Baiser-Schwänchen

Beerenteller  13
Frische marinierte Sommer-Beeren
- aus unserer Region - mit Baiser-Sahne
und Minze

*Eigentlich bin
ich ja satt,
aber..* 

**Eine Nocke Mousse von der
Valrhona Schokolade**  10
mit geschlagenem Bauernrahm und
Schnapskirschen

Kick it!  6,5
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis

Spickzettel:

Pancetta

Pancetta ist eine italienische Variante des
Bauchspecks des Schweins. Er wird regional
unterschiedlich mit Kräutern wie Rosmarin und
Salbei gewürzt, gesalzen und luftgetrocknet,
gelegentlich auch leicht geräuchert.

Togarashi-Mayo

Eine auf Chilis basierende Gewürzmischung aus
Japan, verleiht dieser Mayonnaise eine scharfe
Note. *übrigens vegan*

Ceviche

Das ursprüngliche peruanische Gericht besteht
aus kleingeschnittenem, rohem Fisch und wird
in Limettensaft mariniert.