









# Sommer Karte

# Ein herzliches Grüß Gott, liebe Gäste




Wir sind stolz darauf, unsere Verbundenheit mit der einzigartigen Kulturlandschaft der Schwäbischen Alb zu zeigen. Unsere Küche vereint Tradition und Kreativität mit hochwertigen Zutaten von Bauern, Winzern und Schäfern aus der Region. Transparenz, kurze Transportwege und nachhaltige Landwirtschaft sind für uns selbstverständlich.

## Auszug unserer regionalen Partner:

-  Bäckerei BeckaBeck & Weltmeister-Bäcker Schmid
-  Geflügelhof Zeeb (Freilandhaltung)
-  Bioland & Demeter Dorfkäserei Geifertshofen
-  Heimische Jäger (Wild), Bauer Wörz (Kartoffeln)
-  Meidelstetter Linsen, Römersteiner Mühle (Getreide)
-  Gemüse Staiger, BIO-zertifiziertes Unternehmen

## Unser Fleisch – Qualität aus naturnaher Aufzucht

Unser Fleisch stammt von Tieren, die in einer Umgebung mit sauberem Wasser, gesunden Böden und frischer Luft aufwachsen. Sie erhalten hochwertiges, unbehandeltes Futter und werden unter strengen Vorgaben gehalten. Die landwirtschaftlichen Betriebe sind klein strukturiert, mit großzügigem Platzangebot für die Tiere und einer artgerechten Haltung. So auch bei unserem Partner Klaushof im schönen Österreich.

-  70 % mehr Platz im Stall als üblich
-  Natürliches Futter aus unbelasteten Quellen
-  Transparente Wertschöpfungskette – von der Geburt bis zur Schlachtung

Erleben Sie auf unserer Speisekarte überwiegend die kulinarische Vielfalt der Schwäbischen Alb und ausgewählter benachbarter Regionen, stets im Einklang mit den Jahreszeiten. Ergänzt durch eine erlesene Weinauswahl unserer Spitzenwinzer.

Wir laden Sie herzlich dazu ein – genießen Sie mit uns!

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter

# Sommerliche Einstimmung

**Yuzu Sake Likör Spritz** 0,1 11  
Yuzu Sake Likör, Haussekt, Limette  
Elegante Kombination aus japanischem Yuzu-Sake-Likör, trockenem Haussekt und frischer Limette

**Schwanen Spritz** 0,2 8,9  
Sommerliche Erfrischung pur. Grapefruit, Maracuja und Erdbeere mit unserem trockenem 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. 11 - alkoholfrei

**Apfel / Eichenlaub** 0,375 18  
Durch gedämpftes Eichenlaub erhält er eine feine Vanillenote. Gute Balance aus Säure und Süße ideal als Aperitif oder Speisebegleiter.

## Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 7,5  
oder Orangensaft 0,2 8

# Spitzenweine -glasweise

**2024 Auxerrois trocken** 0,1 5,5  
VDP Weingut Wöhrle | Lahr | Breisgau 0,75 36

Der Bestseller - Mineralität und gelbe Früchte prägen das Geschmacksbild. Ein lebendiger Wein mit saftiger Dichte und ausgewogener Harmonie. Der Abgang ist dabei besonders animierend.

## 2024 Rosé von der französischen Mittelmeerküste trocken

Château Roubine | Lorgues 0,1 6  
Frankreich 1,5 71

Der Rosé ist ein lebhafter, biologischer Rosé aus der Provence mit Aromen von exotischen Früchten wie Passionsfrucht, rosa Grapefruit und Limette. Ein leichter und erfrischender Wein, der zu jeder Tageszeit Freude macht. Serviert aus der Magnumflasche.

**2023 Cuvée Tradition trocken** 0,1 6  
Domaine de la Rochelierre, AOP Fitou 0,75 34

Tief Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase intensive Aromen von dunklen Beeren, Schwarzkirsche und Pflaume, begleitet von würzigen Garrigue- und Pfeffernoten. Am Gaumen kraftvoll und strukturiert mit gut eingebundenen Tanninen, harmonischer Säure und saftiger Frucht. Anhaltender, würzig-fruchtiger Abgang.

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

## Zum Teilen & Genießen

- Dreierlei von** 14  
 -Getrüffelte Kartoffelchips  
 -Eingelegte Oliven *vegan*  
 -Cremiger Feta-Dip  
 Chili-Honig, Pistazien, frische Minze  
 mit Steinofenbaguette
- Flammkuchen: Elsässer Art** ★ 15  
 mit Rahm, Speck und Zwiebeln  
*gibt's bis Mitternacht*
- Getrüffelte Parmesan-Pommes** 14  
 Knusprige Pommes frites  
 mit frisch gehobeltem Sommertrüffel  
 geriebenem Parmesan und Petersilie

## Salz & Butter

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

## Suppen & Vorspeisen

- Schwäbisches Versucherle** ★ 11  
 Geschmolztes Maultäschle, Kalbsjus  
 Kopf- und Kartoffelsalat
- Gänselieselsalat** *vegan* ★ 8  
 Grüne Blattsalate  
 mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette  
 // als Gemischter Blatt- und Rohkostsalat
- Flädlesuppe** ★ 9  
 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten  
 Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- Hochzeitssuppe** 10  
 Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Flädle  
 Maultäschle und Grießklöschen
- Weißer Tomatencremesuppe** 10  
 mit Basilikumöl

## Unsere Empfehlung

### Traditions-Menü seit 1954

- Flädlesuppe**  
 \*\*\*
- Schwäbischer Zwiebelrostbraten**  
 \*\*\*\*
- Apfelmöhre**
- Jubiläums-Preis 54

## Schwanen Klassiker

- Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind** 38  
 mit dreierlei von der Zwiebel  
 Bratkartoffeln und Trollingersößle
- Schwäbische Käsespätzle** ★ 19  
 mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen  
 Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat
- Kalbs-Maultaschen klassisch** *hausgemacht* ★ 21  
 mit geschmolzenen Zwiebeln, Kalbsjus  
 Kartoffel- und Kopfsalat
- Unser Haussalat** ★ 21  
 Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing  
 panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech  
 Avocado-Dip
- Der „MEZZO“ Wurstsalat** ★ 15  
 Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und  
 Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten  
 und Brot  
 // auch vegetarisch als Käsesalat mit  
 Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern  
 und Radieschen möglich  
 zusätzlich mit Bratkartoffeln  
 Schwarzwurst und Senf plus 6

## Streetfood & Lieblingsgerichte

<b>Sommer-Garten-Bowl</b>	21
mit Bulgur, gegrillter Aprikose, Burrata bunte Kirschtomaten, gehackte Nüsse frische Kräuter und Orangen-Vinaigrette	
<b>Fritto Misto</b>	29
Frittierte Calamari und Scampi mit Aioli, Limette und kleinem Kopfsalat mit Schnittlauch-Vinaigrette <i>als kleinere Vorspeise</i>	
<b>Bacon &amp; Beef Burger</b> 	18
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate Würzige Gurkencreme, Senfsoße, Röstzwiebeln	
<b>Burrata Burger</b> 	19
Homestyle-Bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola	
<b>Chili-Cheese Smash-Burger</b>	19
vom irischen Hereford Rind, Homestyle-Bun double Cheddar, Jalapeños, gepickelte rote Zwiebeln und Harissa-Mayo	
<b>Currywurst</b> 	15
von der schwäbisch-hällischen Oberländer pommes frites und hausgemachte Currysoße	
<b>Caesar Salad</b> 	19
Romana-Salatherzen mit Croûtons, Parmesan und original Caesar-Dressing mit Maishähnchenbrust	


## Noch was dazu?


// pommes frites	6
// Bratkartoffeln - ab 18:00 Uhr	6
// buntes Grillgemüse - ab 18:00 Uhr	6
// Süßkartoffelpommes	6
// Beilagensalat	6
// Trüffelmayo	3

## Die Hauptsache


<b>Parmigiana</b>	26
Auberginen-Auflauf mit Tomatenkompott Parmesan, frischer Basilikum Minze, Rucola und Burrata	
<b>Kalbs-Maultaschen</b> <i>hausgemacht</i> <b>mit gebratenen Pfifferlingen</b>	26
Pancetta, getrockneten Tomaten, Kalbsjus und bunten Blattsalaten	
<b>Beef Tatar vom Angus-Rind</b>	
mit Eigelb, Röstzwiebel, Schnittlauchöl und Olivenasche	
100g	20
200g – <i>als Hauptgang</i>	29
<b>Rahm-Pfifferlinge</b>	26
mit frischen Kräutern, getrockneten Tomaten und Semmelknödel mit Thymian-Knusper	
<b>Tunfischsteak medium-rare gebraten</b>	39
mit Zucchini Salat, Zitronen-Chili-Vinaigrette und Rosmarin-Kartoffeln	
<b>Panierte Schnitzel vom Landschwein Klaushof, Österreich</b> 	24
mit pommes frites und Zitrone	
<b>Cordon Bleu vom Kalbsrücken Klaushof, Österreich</b>	38
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
<b>Iberisches Schweinekotelett</b>	39
mit frischen Pfifferlingen, Salsiccia-Ragout wilder Brokkoli und Parmesan-Risotto	
<b>Hausgemachte Tafelspitzsülze</b>	26
Radieschen-Schnittlauch-Vinaigrette Wildkräutersalat und Bratkartoffeln	
<b>Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift</b>	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// 200g	32
// 300g	39

## Was Süßes geht immer


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


*Zusätzlich:*   
 Eierlikör oder Schokosoße 3  
 Portion Sahne extra 3


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

**Crème brûlée**  10  
 mit braunem Rohrzucker karamellisiert


## Sommerzeit ist Beerenzeit


**Erdbeer-Basilikum Pavlova**  14  
 Knuspriges Baiser mit marinierten Erdbeeren  
 frischem Basilikum und Sahne


**Erdbeerbecher**  14  
 Frische Erdbeeren mit Grand Marnier  
 Erdbeer- und Vanilleeis aus dem Lautertal  
 Sahne, Pistazien und Baiser-Schwänchen

**Beerenteller**  14  
 Sommerliche Beeren mit Joghurt  
 frischer Minze und Vanilleeis

## Eigentlich bin ich ja satt, aber

**Kick it!**   
 Frisch gebrühter Espresso  
 mit einer Kugel Vanilleeis  
 7

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

**Marinierte Beeren der Saison**   
 im Weck-Gläsle mit Knusper-Sahne  
 9

# Mitbringsele

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*



**Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück** 3,8  
Wie wär's im „Mauldaschadäschle“ - so bleiben sie frisch bis zuhause! 5



**Noan Olivenöl „Pure“ - 250 ml** 12,5  
Preisgekröntes griechisches Bio-Olivenöl mit sozialem Charakter.  
Mit einem Teil des Erlöses werden soziale Projekte gefördert.



**Schwäbische Wibeles – das Original!** 7,5  
Gebacken nach einem geheimen Familienrezept in siebter Generation  
vom Café Bauer aus Langenburg in Hohenlohe



**Katrin Leuze**  
Feminine Accessoires aus Leder und kuschelige Artikel aus Fell und Wolle, die jedes  
Schnupfnäsle warm einpacken



**Dies und Das zum Verschenken oder Selbstbehalten von der Firma Räder**  
finden Sie in den Vitrinen quer durch unseren Schwanen!



LAMBERT

**Gunther Lambert**  
Accessoires aus natürlichen Materialien mit handwerklichem Unikat-Charakter



**Engels Kerzen – Farbenfrohe Werke mit einer besonderen Aura**  
BIO-Kerzen nach ECO Cert in vielen Formen und Größen  
– auch als Duftkerzen erhältlich!



**Alle Artikel sind über den Shop an unserer Rezeption erhältlich!**

***Last but not least:***

**Alle Weine aus unserer Getränkekarte erhalten Sie  
zum günstigeren Mitnahmepreis!**



## Herzlich Willkommen im 54!

Neunzehnhundertvierundfünfzig - das Jahr in dem Else & Eugen Wetzel den damaligen „Gasthof zur Schwane“ erworben haben - und Geburtsjahr vom Seniorchef Dieter Wetzel.

Viel Umbau ist seither passiert, viel wurde abgerissen, neugebaut, umgestaltet. Wer blieb wie er lange war, ist der ehemalige Frühstückraum auch genannt ‚Ketz‘ – ganz früher die „Wirtschaft“ des Gasthofes. Aber Altes muss weichen damit Neues entstehen kann, das war nie anders.

Das letzte Überbleibsel das durch den - nicht übersehbaren - Designeinfluss der 60er Jahre geprägt war, erstrahlt nun wie nie zuvor. Und zwar in Gold und edlem Schwarz. Heute finden Frühstück, Tagungen und jedes Event, das Sie gerne möchten, im ‚54‘ statt!

Fun Facts:

Größe: 60 qm

Raummierte von € 175,00 bis € 450,00

Sichtgeschützte Fensterfront

Direkter Zugang zum Außenbereich

Wir freuen uns auf Ihr Event!