

# Mezzo-Bar-Karte

Unsere Mezzo-Küche öffnet um 14.00 Uhr, alle Speisen mit \* gibt es ab 18.00 Uhr  
Letzte Küchenorder 21.15 Uhr



## Kleinigkeiten, Salate & Suppen

- Schwäbisches Versucherle**  
Geschmelztes Maultäschle, Kartoffel-Kopfsalat – 8
- Blatt- & Rohkostsalate – vegan möglich**  
mit Kartoffelsalat – 9
- \* Caesar Salad**  
Romana-Salatherzen mit Crôutons und original Caesar-Dressing – *vegetarisch* – 9  
mit 3 gebackenen Black Tiger Garnelen – 18
- \* Tagessuppe**  
Fragen Sie uns, was es heute gibt! – 8
- Schwäbische Flädlesuppe**  
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle – 7

## Superfood & Soulfood

- \* Herzhafter Alblinseneintopf – vegan möglich**  
mit Saitenwürstle, Speck und Kartoffelwürfel – 16
- Schwäbische Käsespätzle**  
mit würzigem Käse von der Alb, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat – 15
- \* Schwanen Bolo 2.0 Spaghetti**  
mit geschmortem und dann gezupftem Rind, Lamm und Schwein, fruchtige Tomatensoße, Burrata und Basilikum – 18

- \* Steinofenbaguette vom Brot-Sommelier Schmid**  
mit gesalzener Butter und Tages-Dip für 2 Personen – 4

## Süße Süßis

- Riesenkugel Eis vom Biohof aus dem Lautertal**  
Vanille, Schokolade, Zitronensorbet, Erdbeere, Amarena-Kirsch, Walnuss – 5
- Hausgemachte Apfelkühle mit Vanillesoße**  
Vanilleeis, Zimt-Zucker und Preiselbeeren – 10
- Eine Nocke Mousse von der Valrhona Schokolade**  
mit Schnaps-Kirschen und Sahnetupfer – 8
- Crème brûlée**  
fein karamellisiert – 10
- Kick it!**  
Kügelchen Vanilleeis in Espresso – 6

## Hauptgerichte

- Bacon & Beef Burger**  
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, mit Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln – 15
- \* Trüffel-Beef-Burger**  
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, Romanasalat, Spiegelei over easy und Trüffel-Mayo – 15
- Burrata Burger vegetarisch**  
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata, Tomate, Basilikumpesto, Rucola und hausgemachter Gewürzketchup – 16
- \* Rumpsteak vom deutschen Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift**  
mit hausgemachter Kräuterbutter 200g – 26  
300g – 35
- Sides zu den Steaks und Burgern:**  
pommes frites, \* Bratkartoffeln je – 5
- \* buntes Grillgemüse, Süßkartoffelpommes  
kleiner Gänselieselsalat je – 6
- MEZZO Club-Sandwich**  
Gegrillte Hähnchenbrust, Speck, Caesar Salad, gekochtes Ei, Tomate, Gurke – 14
- \* Der „MEZZO“ Wurstsalat**  
Biolyoner, Alpenkäse, Kräuter, Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten, Blattsalate und Steinofenbaguette – 12
- Panierte Schnitzele vom Landschwein, Klaushof**  
pommes frites und Zitrone – 19
- \* Hot Dog Afrika**  
Gegrillte Merguez, Guacamole, Harissa, Tomaten, Röstzwiebeln und Kurkuma-Mayo – 14
- Currywurst – von der schwäbisch-hällischen Oberländer**  
pommes frites und hausgemachte Currysoße – 10
- Hausgemachte Kalbfleischmaultaschen**  
mit geschmelzten Zwiebeln, Kopf- und Kartoffelsalat – 16
- Unser Haussalat**  
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing, panierte Maishähnchenbrust vom *Bauer Wech* Avocado-Dip und Steinofenbaguette – 16



Follow us on **instagram**  
@hotelschwanenmetzingen

Übrigens: fast alle  
Gerichte gibt es  
auch zum Mitnehmen



# Mezzo-Bar-Menu

Our mezzo kitchen opens at 2 p.m. All dishes with \* are available at 6.00 pm  
Last kitchen order 09.15 pm



## Snacks, salads and soups

### Swabian appetizer

veal ravioli "Maultasche" with potato salad and lettuce – 8

**Mixed crudités salad** – *vegan possible*  
with potatoe salad

### \* Caesar Salad

romaine lettuce with croutons and original caesar dressing – 9  
with 3 baked king prawn – 18

### \* Daily Soup

Please ask our lovely stuff for our daily soup – 8

### Swabian pancake soup

beef broth, sliced herbal pancakes and chives – 7

## Superfood & Soulfood

**\* Casserole of swabian lentils from the Alb**  
with sausages, bacon and potatoes – 16

**Swabian cheese "Spätzle"** with cheese from the Alb, spring leek, fresh herbs, roasted onions, green salad – 15

**\* Swan spagetti bolo 2.0**  
Stewed and pulled beef, lamb and pork, fruity tomato sauce, burrata and basil – 18

**\* Stone oven baked baguette from a bread sommelier for 2 persons**  
with salted butter and dip of the day – 4

## Sweet treats

**Giant scoup of ice cream from the Lautertal organic farm**  
vanilla, chocolat, walnut, strawberry, amarena cherry or lemon sorbet – 5

**Homemade apple fritters with vanilla sauce**  
vanilla ice-cream, cinnamon, cranberry – 10

**Dark Valrhona chocolate mousse**  
with liquor pickled cherries – 8

**Crème brûlée** – 10

**Kick it!**  
scoop vanilla ice cream with espresso – 6

## Main dishes

### Bacon & Beef Burger

Irish Hereford beef, homestyle bun, with cheddar, Irish stout sauce, tomato, cucumber relish, mustard foe and roasted onions – 15

### \* Truffle-beef-burger

Irish Hereford beef, homestyle bun, lettuce, fried egg over easy and truffle-mayonnaise – 15

### Burrata Burger *vegetarian*

homestyle bun, baked avocado, burrata, tomato, basil pesto, rocket and homemade spicy ketchup – 16

### \* Rumpsteak from young german cattle– matured on the bone for 3 weeks

with homemade herbal butter 200g – 26  
300g – 35

### Sides with steaks and burgers:

french fries, \* fried potatoes - each – 5  
\* grilled veggies, sweet potato fries,  
green salad each – 6

### \* MEZZO Club Sandwich

Grilled breast of chicken, bacon, Caesar salad, boiled egg, tomatoes and cucumber – 14

### \* The „MEZZO“ sausage salad

organic german sausage, cheese from the Alps, herbs tomato, cucumber, red radish, shallots, greens and bread – 12

### Schnitzel from organic pork

panko crust, french fries, lemon – 19

### \* Hot Dog Afrika

Grilled Merguez, guacamole, harissa, tomatoes, curcuma-mayonnaise – 14

### Currywurst – from „Oberlaender sausage“

french fries and homemade curry sauce – 10

### Homemade veal ravioli „Maultasche“

With melted onions, potato salad & lettuce – 16

### Our house salad

mixed salads, homemade dressing,  
breaded corn-fed chicken, dip and bread – 16



Follow us on **instagram**  
[@hotelschwanenmetzingen](#)