



# Mezzo Ess-Papier

Mezzo







CAFÉ · BAR · GARTEN

# Ein herzliches Grüß Gott, liebe Mezzo-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.




Als Mitglied von *Schmeck den Süden Baden-Württemberg* setzen wir auf regionale Qualität: Die mit  gekennzeichneten Gerichte bestehen zu mindestens 90 % aus Zutaten aus Baden-Württemberg.

## Auszug unserer regionalen Partner:

-  Bäckerei BeckaBeck & Weltmeister-Bäcker Schmid
-  Geflügelhof Zeeb (Freilandhaltung)
-  Bioland & Demeter Dorfkäserei Geifertshofen
-  Schäfer Stotz (Lamm), 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 Wetzel und alle Schwanen-Mitarbeiter

## Zur Einstimmung

## Unsere Empfehlung

### Schwarzwald Negroni 11

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 8,5

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 18

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

### Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 6,5

oder Orangensaft 0,2 7,5



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

## Snacks

- Funky Falafel** 9  
3 hausgemachte Falafel mit Gewürzjoghurt
- Frittierte Kartoffelschalen** 9  
mit Harissa-Aioli
- 24h Duroc Schweinebauch** 9  
mit Spicy Mayo und gebratenem Romanasalat
- „Aus Drei mach Eins“** 24  
Funky Falafel, frittierte Kartoffelschalen und Duroc Schweinebauch  
*Perfekt zum Teilen*

## Starter, Suppen & Salate

- ★ **Schwäbisches Versucherle** 10  
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat
- ★ **Caesar Salad** 18  
Romana-Salatherzen mit Maishähnchenbrust Crôutons und original Caesar-Dressing
- ★ **Flädlesuppe** 9  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- ★ **Blatt- & Rohkostsalate** – *vegan möglich* 11  
mit Kartoffelsalat
- Blumenkohl-Currysüppchen** – *vegan* 9  
mit gepufften Kichererbsen und Korianderöl
- ★ **Flammkuchen** 15  
mit Rahm, Speck und Zwiebeln  
*„gibt's bis Mitternacht“*

## Soulfood & Superfood

- Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf** 20  
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle Kartoffeln, Tafelspitzwürfeln, buntem Gemüse und Saitenwürstle
- ★ **Schwäbische Käsespätzle** 19  
mit würzigem Albkäse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und kleinem Gänselieselsalat
- Fish & Chips** 24  
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsen-Mayo, pommes frites und Essig
- Ravioli mit Parmesan und Ricotta gefüllt** 25  
in Salbei-Butter, dazu gebratener Blumenkohl und schwarzer Kampot-Pfeffer

## Schwanen Specials

- ★ **Der „MEZZO“ Wurstsalat** 15  
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten Senf und Brot  
// mit Bratkartoffeln und Schwarzwurst 19  
*Auch als Käsesalat möglich.*
- ★ **Panierte Schnitzele vom Landschwein** 23  
mit pommes frites und Zitrone
- ★ **Kalbs-Maultaschen** *hausgemacht* 20  
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat
- ★ **Currywurst von der schwäbisch-hällischen Oberländer** 15  
pommes frites und hausgemachte Currysoße
- ★ **Unser Haussalat** 20  
Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust und Avocado-Dip

## Salz & Butter

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

## Steaks & Burger

- Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift**  
mit hausgemachter Kräuterbutter  
// 200g 32  
// 300g 39
- Geschmortes US Short-Rib** 27  
mit BBQ-Lack, Süßkartoffelpommes und gegrilltem Mais
- ★ **Bacon & Beef Burger** 18  
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln
- ★ **Trüffel-Burger** 19  
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun, Romanasalat, Trüffel-Mayo, Spiegelei over easy und Tomaten
- ★ **Burrata Burger - vegetarisch** 19  
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola

## Sides zu den Steaks & Burgern

- // pommes frites 6  
// Bratkartoffeln *ab 18 Uhr* 6  
// buntes Grillgemüse *ab 18 Uhr* 6  
// Süßkartoffelpommes 6  
// Beilagensalat 6

## Süßer Schluss

- ★ **Hausgemachte Apfelküchle in Zimtzucker** 12  
Eis und Soße von der Bourbon Vanille Preiselbeeren
- Nougatparfait „Dubai Edition“** 14  
Pistaziencrème, Sesam-Karamellgel und Engelshaar
- Weißes Schokoladenmousse** 12  
auf flambiertem Rum-Ananas-Carpaccio
- ★ **Crème brûlée** 10  
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

## Eigentlich bin ich ja satt, aber...

- ★ **Kick it!** 7  
Frisch gebrühter Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
- „Käse schließt den Magen“** 11  
Kleines Tellerchen mit Käse von Kuh und Ziege mit Dattelsenf
- ★ **„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 2

## „Mitbringesele“

*Kleine Geschenke erhalten die Freundschaft*



**Hausgemachte Kalbmaultaschen: zum Mitnehmen vakuumiert – pro Stück** 3,2  
Wie wär's im „Mauldaschädäschele“ - 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

Raummiete von € 175,00 bis € 450,00

Sichtgeschützte Fensterfront

Direkter Zugang zum Außenbereich

Wir freuen uns auf Ihr Event!