

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. 11 - alkoholfrei

Apfel / Eichenlaub 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 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

- Flammkuchen: Elsässer Art** ★ 15
mit Rahm, Speck und Zwiebeln
gibt's bis Mitternacht
- Schwäbisches Versucherle** ★ 11
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus
Kopf- und Kartoffelsalat
- Gemischte Blatt- und Rohkostsalate** ★ 11
mit unserem Hausdressing
- Snack-Attack** 8,5
-junger Parmesan
-Erdnussmix
-Oliven in Salzlake
gibt's auch einzeln je 3,5

Suppen

- Flädlesuppe** ★ 9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- Kürbissuppe** 10
mit frischem Ingwer, orientalisch abgeschmeckt

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

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom
Alm-Weiderind**

Hausgemachte Apfelkühle in Zimtzucker

Jubiläums-Package 54

Soulfood & Superfood

- Gaisburger Marsch aus dem Suppentopf** 20
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Spätzle
Kartoffeln, Tafelspitzwürfeln, buntem Gemüse
und Saitenwürstle
- Schwäbische Käsespätzle** ★ 19
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen
Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat
- Fish & Chips** 24
Gebackenes Kabeljaufilet mit Erbsen-Mayo
pommes frites und Essig
- Risotto von „Fregola Sarda“** *vegan möglich* 24
mit weißem Spargel, getrockneten Tomaten
Pinienkernen und gratiniertem Ziegenkäse
- Schwäbisches Linsengericht** 19
Meidelstetter Linsen mit Spätzle, Saitenwürstle
und geräuchertem Speck
- Caesar Salad** ★ 19
Romana-Salatherzen mit Croutons, Parmesan
original Caesar-Dressing und
Maishähnchenbrust

Schwanen Klassiker

- Der „MEZZO“ Wurstsalat** ★ 15
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten
Senf und Brot
*// auch vegetarisch als Käsesalat mit
Staudensellerie, Kirschtomaten, Kräutern
und Radieschen möglich*
- Panierte Schnitzele vom Landschwein** ★ 24
mit pommes frites und Zitrone
- Kalbsfleisch-Maultaschen** *hausgemacht* ★ 21
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus
Kartoffel- und Kopfsalat
- Currywurst** ★
von der schwäbisch-hällischen Oberländer 15
pommes frites und hausgemachte Currysoße
- 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 Apfelmüchle in Zimtucker 12

mit Eis und Soße von der Bourbon Vanille

Preiselbeeren

Frisch gebacken, mindestens 10 Minuten

Zubereitungszeit

Panna Cotta „Matcha Latte“ 14

mit Kokoseis, karamellisiertem Pfirsich

Matcha-Gelee

Eine Nocke Mousse au Chocolat 10

mit geschlagener Sahne und
eingelekten 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

