

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 **Schlachtalter 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

Weinberg Bellini 0,1 7,90
Der Klassiker neu interpretiert! Saftig rotes Weinbergpfirsich-Püree trifft auf unseren „Black Swan“ Rosé Sekt.

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

Unsere Empfehlung



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

Snack vorweg

- Funky Falafel** 9
3 hausgemachte Rote Beete Falafel
mit grünem Minz-Joghurt
- 24h Duroc Schweinebauch** 10
mit Spicy Mayo und gebratenem Romanasalat

Kleinigkeiten, Salate & Suppen

- ★ **Schwäbisches Versucherle** 10
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und
Kartoffelsalat
- ★ **Blatt- & Rohkostsalate** – *vegan möglich*
mit Kartoffelsalat 10,9
- Caesar Salad**
Romana-Salatherzen mit Croutons
und original Caesar-Dressing
// mit Black Tiger Garnelen 23,9
// mit Maishähnchenbrust 18
- ★ **Flädlesuppe** 9
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten
Kräuterflädle und frischem Schnittlauch
- Kürbissuppe vom Butternut** – *vegan* 9
mit Ingwer, Kokosmilch und Kürbiskernöl

- ★ **Flammkuchen** 15
mit Rahm, Speck und Zwiebeln
(gibt's bis Mitternacht)

Vorab

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

Superfood & Soulfood

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
Gänseleesalat

Dinkel-Risotto vom Muskat-Kürbis 24
mit gerösteten Haselnüssen, glaciierter
Nashi-Birne und Belper Knolle

Scampi Fritti 29
8 St. Frittierte Riesengarnelen mit gebratenem
Romanasalat, Rosmarin-Drillingen
und hausgemachter Aioli

Klassiker

- ★ **Der „MEZZO“ Wurstsalat** 15
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und
Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten
Senf und Brot
// mit Bratkartoffeln und Schwarzwurst 18,5

★ **Panierte Schnitzele vom Landschwein
Klaushof, Österreich** 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
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing
panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech,
Avocado-Dip

- ★ **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
- Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am
Knochen gereift**
mit hausgemachter Kräuterbutter

 - // 200g 32
 - // 300g 39

Sides zu unseren Steaks & Burgern

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

Süßer Schluss

- ★ **Rieseneiskugel** 5,50
vom Bauernhof aus dem Lautertal
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

Eigentlich bin
ich ja satt,
aber...

- ★ **Eine Nocke Mousse von der
Valrhona Schokolade** 10
mit geschlagenem Bauernrahm und
Schnapskirschen
- ★ **Kick it!** 7
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis



Gänsekulinarium

Weinbegleitung von einem der besten deutschen Winzer:
Manfred Aufricht - *persönlich* - vom Weingut Aufricht am Bodensee
- hochdotiert von namhaften Führern

Samstag, 09. November 2024

Kleines Grüßgottle aus der Küche

Gebratene Gänseleber

mit Preiselbeergel, Maronenpüree, glaciierter Nashi-Birne,
gerösteten Haselnüssen und Frisée

Essenz von der Gans

mit Ricotta-Morchel-Maultäschle

Knuspriger Gänsebraten

mit Kartoffel- und Semmelknödel,
Rotkraut und Kompott von roten Äpfeln

Kardamom-Grießflammerie

mit weißer Schokolade und Sternanis-Orangensalat

- Winzersekt mit Amuse, 4-Gang Menü mit Bio-Gänsebraten, begleitende Weine, Wasser **158 € pro Person**
- Beginn pünktlich um 19 Uhr – Einlass ab 18.30 Uhr
- Bezahlung mit EC-Karte oder in bar
- Tischreservierung erforderlich
- Parkplatzempfehlung P Null (0)
- **Auch als Gutschein**
- Keine Lust zu fahren? – Dann dürfen Sie auch gerne bei uns übernachten ☺
- Kontakt: 07123-9460 oder info@schwanen-metzingen.de

Da wir nur eine begrenzte Anzahl an Plätzen haben, lohnt es sich, frühzeitig zu reservieren. Danke für Ihr Verständnis, dass Absagen nur bis 48 Stunden vor der Veranstaltung entgegen genommen werden können. Danach ist keine Rückerstattung möglich.

Schwanen
HOTEL & RESTAURANT METZINGEN

Familie Wetzel
und das Schwanen-Team