



Leichte Kartoffel-Lauchsuppe mit Speck und Croûtons ^{i)L) w)}
6,50 €

Klare Rinderbrühe mit Tafelspitz- und Gemüsestreifen ⁱ⁾
6,50 €


Feldsalat in Kürbiskernöl 
mit Speck, Croûtons und Kürbiskernen ^{a)i)L)}
Klein 8,50 € Groß 12,00 €

Salate der Saison mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig ^{g)i)}
Klein 10,90 € Groß 14,90 €


Schwanen Bowls


Vegan mit Rohkostsalaten, gebackene Kichererbsenbällchen 
Linsensalat, Tabouleh mit frischer Minze, Orangen und Kräuter dressing ^{i) W)}
11,90 € Klein 8,90 €


Auf Wunsch zusätzlich mit
Gebratenen Hähnchenstreifen in Sesam ^{s)} 4,00 €
Marinierten Rindfleischstreifen in Balsamico 5,00 €
Gedünsteten Lachswürfeln und Kirschtomaten ^{d)} 5,00 €

Gegrillte Peperoni mit Oliven und Knoblauch, dazu Baguette 
7,90

Hausgemachter Kochkäse mit Kümmel und Malzbrot ^{a)g)R)W)} 
8,50 €

Winterliche Gemüsepfanne mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten 
Steckrüben und Schwarzwurzeln ⁱ⁾
12,90 €

Käsespätzle in der Eisenpfanne mit kräftigem Bergkäse 
und Röstzwiebeln ^{a)c)g)W)}
12,90 €

Vegetarischer würziger Winterstrudel ^{a)c)g)h)i)W)} 
mit Maronen, Wirsing, Kräutern und Kartoffeln an Feldsalatbouquet
17,90 €

Wildroulade
Würziges Wildbrät im Wirsingwickel geschmort mit Wacholderrahm
dazu Spätzle und Feldsalat ^{a)c)g)i)W)}
17,50 €

Deftiges Wildragoût in kräftiger Preiselbeer-Wacholdersauce
mit Dörrobst, Apfelrotkohl und Eierspätzle ^{a)c)h)i)W)}
20,90 €

Halbe knusprig gebratene Bauernente auf Calvadosjus
mit Apfelrotkraut und Kartoffelklößen ^{a)c)h)i)W)}
19,90 €

Marinierter Hirschsauerbraten in Backpflaumensauce
mit Gewürzrotkraut und Kartoffelklößen ^{a)c)h)i)W)}
20,50 €

Geschmorte zarte Rinderbrust auf Meerrettichsauce
Gemüse der Saison und Salzkartoffeln ^{i)L)g)}
18,90 €

Schweinemedallions auf Steinpilzsauce
mit Gemüse der Saison und Butterspätzle ^{a)c)g)W)}
20,90 €

Gebratene Lachsschnitte an Blattspinat
und Rosmarinkartoffeln ^{a)d)g)W)}
21,90 €

Matjesfilets Hausfrauen Art mit Apfelschmand
roten Zwiebeln und Petersilienkartoffeln ^{d)g)}
13,90 €

Bandnudeln in Sahnesauce mit Lachswürfeln
Kirschtomaten und Gartenkräutern ^{a)d)g)W)}
16,90 €

Unsere 300 g Rumpsteaks
Wahlweise mit Kräuterbutter ^{g)}
Pfefferrahmsauce ^{g)i)}
Oder Altdeutsche Art mit Zwiebeln

Dazu Bratkartoffeln, Pommes Frites oder Gemüse der Saison ⁱ⁾
23,90 €

Unsere beliebten Schnitzel vom saftigen Schweinerücken

Schnitzel Wiener Art
mit Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a)c)W)}
11,90 €

Zwiebelschnitzel
Paniertes Schweineschnitzel mit deftiger Zwiebelsauce und Bratkartoffeln ^{a)c)W)}
14,90 €


Odenwälder Kochkäse Schnitzel
Dazu wahlweise Pommes frites oder Bratkartoffeln ^{a)c)g))}
14,90 €


Pfefferrahm-Schnitzel
mit wahlweise Pommes Frites oder Bratkartoffeln ^{a)c)g)i)W)}
14,90 €

Schnitzel Wiener Art mit Steinpilzchampignon-Rahmsauce
und Kräuterspätzle ^{a)c)g)W)}
14,90 €

Original Wiener Schnitzel vom saftigen Kalbsrücken
mit Preiselbeeren und Bratkartoffeln ^{a)c)g)i)W)5)}
21,90 €


Zusätzliche Beilagen auf Wunsch

Kleiner Salat quer durchs Beet ⁱ⁾ 
4,50 €

Gemüse der Saison 
4,50 €

Für die Kleinen

Bandnudeln mit fruchtiger Tomatensauce ^{a)W)} 
7,00 €

Spätzle mit Rahmsauce ^{a)c)g)W)} 
7,00 €

Mini Schnitzelchen Wiener Art mit Pommes frites ^{a)c)W)}
8,00 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{a)c)g)W)} 
8,50 €

Süßer Abschluss

Kaiserschmarrn aus der Eisenpfanne
wahlweise mit Apfelmus oder Zwetschgenkompott ^{a)c)g)ii)W)}
8,50 €

Gebackene Apfelringe mit Vanillesauce
und gebrannte Mandeleis ^{a)c)g)W)}
7,90 €

Grütze von roten Waldbeeren mit Eierliköreis ^{a)c)g)W)}
7,50 €

Mispelchen-Dessert
In Calvados Sirup eingelegte Mispelchen
mit hausgemachtem Eierliköreis im Hippenkorbchen ^{c)g)}
8,90 €

Eis nach Ihrer Wahl ^{c)g)}

Gebrannte Mandel
Salted Caramel
Eierlikör ^{w)}
Vanille
Schokolade
Erdbeere

Pro Kugel 2,00 €
Portion Sahne zusätzlich 1,00 €

**Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.
Wir akzeptieren ausschließlich Bar-Zahlung und EC-Karte!**

Zusatzstoffe und Allergene

Unsere Speisen können Spuren von Nüssen erhalten.

Allergieauslöser:

- a) glutenhaltige Getreide
- b) Krebstiere und Krebserzeugnisse
- c) Eier und Eierzeugnisse
- d) Fisch und Fischerzeugnisse
- e) Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
- f) Soja und Sojaerzeugnisse
- g) Milch und Milcherzeugnisse mit Laktose
- h) Schalenfrüchte
- i) Sellerie und Sellerieerzeugnisse

Senf

D) Dinkel

G) Gerste

H) Hafer

HY) Hybridstämme

K) Kamut

L) Sulfite

R) Roggen

S) Sesam

W) Weizen

Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoff
- 2) mit Farbstoff
- 3) mit Farbstoff (kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen)
- 4) mit Antioxidationsmittel
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Süßungsmittel (Aspartam, enthält eine Phenylalaninquelle)
- 7) mit Phosphat
- 8) geschwefelt
- 9) chininhaltig
- 10) koffeinhaltig
- 11) mit Geschmacksverstärker
- 12) geschwärzt
- 13) gewachst
- 14) genetisch verändert

Aufgrund der handwerklichen Herstellung können in allen unseren Produkten Spuren von Allergenen nicht ausgeschlossen werden und es kann zu Kreuzkontaminationen kommen.

Weitere Informationen über Zusatzstoffe und Allergene können Sie durch unser Servicepersonal erhalten