



BAYRISCH HELL - AB JETZT IM AUSSCHANK:
0,3 LTR 4,33 € // 0,5 LTR. 5,77 €

UNSERE WEINEMPFEHLUNG: WEINGUT MIGUEL TORRES / BARCELONA

TORRES DE CASTA ROSADO -

GLAS 8,42 € // FLASCHE: 24,79 € // ALKOHOL: 13% VOL.

ROSE: REBSORTEN: GARNACHA UND CARINENA. DUFT: REIFE WALDBEEREN (HEIDELBEEREN, ERDBEEREN), KIRSCHKONFITÜRE UND ETWAS GRANATAPFEL

„AUS DER SUPPENKÜCHE“

RAHMSUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN 9,92

„GAZPACHO“

KALTE, SPANISCHE GEMÜSESUPPE MIT TOMATEN, GURKEN,
STAUDENSELLERIE, PAPRIKA UND OLIVENÖL . . . HERZHAFT UND ERFRISCHEND . . . 9,98

„SCHWÄBISCHER-OSCHENMAULSALAT“

MIT ZWIEBELN IN ESSIG - ÖL-DRESSING – MIT BIERTREBER-BROT 16,08
- ODER GERNE MIT KNUSPRIGEN BRATKARTOFFELN 18,64

„SCHLEMMER-KARTOFFEL“

OFENKARTOFFEL MIT WÜRZIGEM KRÄUTERQUARK
UND GERÄUCHERTEM LACHS DAZU SALAT-BOUQUET 16,88

„HAUSMACHER SPINAT-PARMESAN-KNÖDEL“

MIT RAHMPFIFFERLINGEN UND KLEINEM BLATTSALAT 19,03

„MEDITERRANES RATATOUILLE-GEMÜSE“

MIT ZIEGENKÄSE ÜBERBACKEN, DAZU BIERTREBERBOT 16,99

„CEASAR SALAT“ MIT CROUTONS, PARMESANRASPELN, SCHNITTLAUCH,
ZWIEBELRINGE UND GEBRATENEM RINDERSPECK

17,66
- MIT GEBRATENEN PUTENSTREIFEN 21,22
- MIT DREI GEBRATENEN RIESENGARNELEN 24,92

„SCHWANEN'S GRILLTELLER“

KLEINES RINDERSTEAK, TROMMELSCHLÄGEL VOM HUHN, ½ ROTE WURST, SPARERIBS,
BAUCHSPECK A LA ALEX, MAISKOLBEN, GRÜNE PAPRIKA, POMMES UND KRÄUTERBUTTER 31,22

„OFENFRISCHE SPARE-RIBS“ VOM SCHWÄBISCHEM SCHWEIN

MIT WEDGES KARTOFFELN, KRÄUTERQUARK UND BBQ-SAUCE 26,18

„GEBRATENES SEEHECHTFILET“

AUF MEDITERRANEM RATATOUILLE-GEMÜSE,
TOMATISIERTER-OLIVEN-KAPERN-SOßE UND FALAFEL 24,87

WAS SÜßES ISST JEDER GERNE UND GEHT IMMER . . .

„BANANEN SPLIT“

BOURBON-VANILLEEIS UND SCHOKOEIS VON FRÄULEIN SCHMID, BANANE UND SCHLAGRAHM 9,84

„EISKAFFEE“ ERFRISCHENDER EISKAFFEE

MIT BOURBON-VANILLEEIS VON FRÄULEIN SCHMID UND SCHLAGRAHM 6,66

BARRAQUITO – GESÜßTE KONDENSMILCH MIT ESPRESSO, 43 LIKÖR UND ZIMT

4,62

UNSERE GEPLANTEN VERANSTALTUNGEN FÜR 2026:

23.08.2026

UNGARISCHER GULASCHABEND

ANDREAS KOCHT, MIT SEINEN FREUNDEN AUS UNGARN,
ORIGINAL UNGARISCHES KESSELGULASCH AUS DEM GROßEN TOPF.

NUR MIT RESERVIERUNG MÖGLICH // BEGINN 18.00 UHR

PRO PERSON € 35,35

09.10. – 11.10.2026

HERBSTFEST

TRACHTEN, LEDERHOSEN, LIVE-MUSIK UND HERZHAFTES AUS DER SCHWANEN-KÜCHE.
LASST UNS SCHUNKELN UND HERBST-FEST-BIER TRINKEN.
MIT FASSANSTICH UND 15 LTR. FREI-BIER AM FREITAG AB 18.33 H AUF UNSERER TERRASSE
MIT MUSIK VON KO LIMIT . . .

07.11.2026

HUMMER ABEND

FRISCHER GEKOCHTER HUMMER, VORAB FISCHSUPPE &
HINTERHER FEINSTES AUS DER SCHWANEN-KÜCHE.

NUR MIT RESERVIERUNG MÖGLICH

BEGINN 18.33 UHR / PRO PERSON € 112,12

AB 11.11.2026

GANS ESSEN

DIE GANZE GANS LÄSST GRÜßEN.... SCHON ZUR TRADITION GEWORDEN,
DIE GANZE GANS AM TISCH TRANCHIERT.

NUR AUF VORBESTELLUNG UND NUR AB 4 PERSONEN

. . . WAS FÜR EIN GROßARTIGES ERLEBNIS. . .

24.12.2026

WEIHNACHTSZAUBER

ESSEN-TRINKEN-WEIHNACHTLICHE MUSIK
AUF UNSERER TERRASSE UND IM WIRTSHAUS VON 10.30 H BIS 14.00 H
RESERVIERUNG EMPFOHLEN . . .

31.12.2026

SILVESTER- PARTY

NUR MIT RESERVIERUNG

EINE ALL INKLUSIVE SILVESTERPARTY

ZUM START IN DAS JAHR 2027 . .

RESERVIERUNG NUR UNTER:

INFO@SCHWANEN-BRAEU.DE | ODER 0711 – 70 69 54

*ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.