



IM AUSSCHANK : BAYRISCH HELL –

UNTERGÄRIGES LAGERBIER – HELL, GOLDGELB, MILD UND MALZIG...

PASST IMMER.

0,4 LTR. = 4,53 €

UNSERE ALKOHOLFREIEN DURSTLÖSCHER (0,33)

MANGO-MARACUJA - ORANGE / LIMETTE-MINZE / EISTEE-PFIRSICH / 3,97 €

UNSERE APERITIF - EMPFEHLUNG. . . VERMUTH WILDBERRY . . .

HAUSGEMACHTER VERMUTH „EL PRIMERO BIANCO“

MIT BEEREN UND SCHWEPPE'S WILDBERRY

7,77 €

WEINEMPFEHLUNG AUS SPANIEN // TORRES „DE CASTA – ROSADO“

DER ROSADO AUS DEM BERÜHMTE HAUS TORRES ÜBERZEUGT MIT ALLEN EIGENSCHAFTEN, DIE EIN GUTER ROSÉ HABEN SOLLTE. EIN LEUCHTENDES UND INTENSIVES ROSAROT IM GLAS, IM BOUQUET EIN SEHR ERFRISCHENDES SATTES **BEERENBOUQUET**, FEIN DURCHFLOCHTEN MIT TÖNEN VON DUNKLEM KERNOBST UND ROTE JOHANNISBEERE.

GLAS 0,25 LTR. € 7,98 / FL. 0,7 LTR. € 22,89

„PFIFFERLING - RAHMSUPPE“

MIT GEBRATENEN SEMMELKNÖDELWÜRFELN UND FRISCHER PETERSILIE

9,33

„GEREIFTER GOUDA IM SPECKMANTEL“

GEREIFTER GOUDA IM SERRANOSCHINKEN GEBRATEN MIT KRÄUTERSALATEN VOM KELTENHOF IN HAUSDRESSING, CROUTONS UND FRISCHEN KRÄUTERN

15,11

„PANIERTE RINDERZUNGE“

RINDERZUNGE VOM BIO-WEIDERIND AUS WERTINGEN, PANIERT UND AUSGEBACKEN, AUF ALBLINSENSALAT MIT FRISCHEM MEERRETTICH UND REMOULADENSAUCE

14,99

„SCHWÄBISCHE BAUERNPFANNE“

WÜRFEL VOM SCHWEINS-HAXEN-FLEISCH, BRATKARTOFFELN, RÖSTZWIEBELN, SPECK, ZWEI SPIEGELEIER, SAURE GURKEN, TOMATEN UND FRISCHEM SCHNITTLAUCH

17,99

„HAUSMACHER SPINATKNÖDEL MIT PILZEN“

FRISCHE HERBSTPILZE - PFIFFERLINGE, STEINPILZE, KRÄUTERSEITLINGE UND CHAMPIGNONS - IN KRÄUTERRAHM DAZU SPINATKNÖDELN UND JUNGEM PARMESAN

19,11

„GEGRILLTE DORADE“

GANZE, GEGRILLTE - DORADE AM STÜCK – AUF RATATOUILLEGEMÜSE, OLIVEN UND GEBRATENEN DRILLINGS-KARTOFFELN

24,24

„BRAUMEISTER-GULASCH“ GESCHMORTES RINDSGULASCH

VOM BIO-WEIDERIND AUS WERTINGEN MIT ZWIEBELN IN DUNKELBIER-SOBE GESCHMORT MIT HAUSMACHER SPÄTZLE **ODER** SEMMELKNÖDELN

22,22

ETWAS SÜßES HINTERHER GEHT IMMERE . . .

„FRÜCHTCHEN DREIERLEI“ DREIERLEI FRÜCHTEEIS VON „FRÄULEIN SCHMID“'S

MIT FRISCHEN BEEREN, BANANEN-CRUMBLE UND SCHLAGSAHNE

9,14

„DREIERLEI VON DER MELONE“

MELONENEIS VON FRÄULEIN SCHMID, MELONEN-SALAT MIT MINZE UND MELONENLIKÖR

8,17

„SCHWÄBISCHER OFENSCHLUPFER“

MIT BOURBON-VANILLEEIS UND SCHLAGRAHM

9,66

. . . BITTE WENDEN

SCHWANENS VERANSTALTUNGEN 2025*

ALLE DETAILS WIE UHRZEIT, PREIS, ETC... WERDEN WIR RECHTZEITIG BEKANNT GEBEN.

HERBSTFEST

FR. – SO. 10.10. – 12.10.2025

TRACHTEN, LEDERHOSEN, LIVE-MUSIK UND HERZHAFTES AUS DER SCHWANEN-KÜCHE.
LASST UNS SCHUNKELN UND HERBST-FEST-BIER TRINKEN.

EMMA-REVIVAL-PARTY

FREITAG: 31.10.2025

FEIERN WIE IN ALTEN ZEITEN MIT DJ-LAZ UND DRINKS.

HUMMERABEND

SAMSTAG: 08.11.2025

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

GANS-ESSEN

AB 12.11.2025

DIE GANZE GANS LÄSST GRÜßEN.... SCHON ZUR TRADITION GEWORDEN, DIE GANZE GANS AM TISCH
TRANCHIERT. NUR AUF VORBESTELLUNG UND NUR AB 4 PERSONEN

HEILIGER VORMITTAG

MITTWOCH: 24.12.2025

VON 11.00 UHR BIS 14.30 UHR WARTEN WIR AUFS CHRISTKIND

RESERVIERUNG UNTER

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

*ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.