

**UNSERE-WEINEMPFEHLUNG VON ALDO DE LUCA //„IL PANINO“**  
**IN REUTLINGEN, UNSER WEIN-FREUND FÜR ITALIENISCHE WEINE**

**AUS DER LOMBARDEI - LUGANO L' LAC D.O.C.**

BUKETT VON GRÜNEN ÄPFELN, FEINE GEWÜRZNOTEN,  
ELEGANTE UND CREMIGE OBERFLÄCHE . . .

**GLAS 0,25 LTR. € 9,62 / FL. 0,7 LTR. € 26,66**

**UNSERE APERITIF-EMPFEHLUNG VORAB**

**„VERMUTH-WILDBERRY“**

HAUSGEMACHTER VERMUTH MIT BEEREN & SCHEPPES WILDBERRY

**0,25 LTR. € 7,58**

**„RAHMSUPPE VOM HOKKAIDO- UND MUSKAT-KÜRBIS“**

BIOKÜRBIS VOM KÖLLERHOF AUS BERNHAUSEN -FAMILIE WEINMANN-  
MIT GERÖSTETEN KÜRBISKERNEN UND STEIRISCHEM-KERNÖL

9,12

**„WINTER-MAULTÄSCHLE“**

BLUT- UND LEBERWURST-MAULTASCHEN MIT FILDERSAUERKRAUT

17,23

**„UNSERE HAUSMANNS-KOST“ HIMMEL UND ERDE**

GRIEBENWURST MIT BRATKARTOFFELN ALS GRÖSTEL DAZU SPIEGELEI

14,14

**„GEBRATENES ZANDERFILET“**

IM SPECKMANTEL GEBRATENES ZANDERFILET AUF KARTOFFEL – KÜRBIS - PÜRRE UND  
FLOWERSPROUT (KREUZUNG VON GRÜNKOHL UND ROSENKOHL)

24,89

**„BRAUMEISTERGULASCH“**

GULASCH VOM BIO-WEIDERIND AUS WERTINGEN IN SCHMORGEMÜSE-SOBE  
IN KRÄFTIGER ROTWEINSOBE MIT SEMMELKNÖDEL ODER HAUSMACHER SPÄTZLE

23,23

**„SCHWÄBISCHER SAUERBRATEN“** LANGE IN DER BEIZE GEREIFT,  
MIT APFEL-ROTKOHL VON DEN FILDERN UND SEMMELKNÖDEL

26,28

**WILD – WILD – WILD – WILD – WILD – WILD – WILD – WILD – WILD – WILD**

**„ESSENS VOM HEIMISCHEN WILD“** MIT STEINPILZRAVIOLI

9,11

**„WILDSCHWEIN-SCHMORBRATEN“** AUS HEIMISCHER JAGD

MIT ZWETSCHGENSAUCE UND PREISELBEER-BIRNE, SPECKRAHM-ROSENKOHL UND  
KARTOFFELBAUMKUCHEN

24,96

**„WILDSCHWEIN-RAGOUT“** AUS HEIMISCHER JAGD

MIT SCHMORGEMÜSESAUCE, PREISELBEER-BIRNE UND HASELNUSSSPÄTZLE

23,89

**ETWAS SÜßES HINTERHER GEHT IMMER . . .**

**„KAISERSCHMARRN“**

MIT ROSINEN UND GERÖSTETEN MANDELN DAZU APFELMUS UND BOURBON-VANILLEEIS

9,66

HAUSGEMACHTER **„APFEL-CRUMBLE“** MIT BOURBON-VANILLEEIS

8,16

**. . . BITTE WENDEN**

## **SCHWANENS VERANSTALTUNGEN 2025\***

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

### **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 14.00 UHR – WEIHNACHTSZAUBER

... DIESES JAHR IN GANZ NEUEM FORMAT,  
SEIEN SIE GESPANNT UND LASSEN SIE SICH ÜBERRASCHEN ... ES WIRD ANDERS ...

### **SILVESTER-PARTY“**

MITTWOCH: 31.12.2025

AB 18.33 UHR FEIERN WIR IN DAS NEUE JAHR 2026  
„PROSIT NEUJAHR“ – LEIDER SCHON AUSGEBUCHT -

### **VORSCHAU AUF 2026.....**

**LADIES MEET THE NIGHT // SCHLACHTFEST //BÄRENFEST**

**GULASCH ABEND // BRAUHAUSFEST // TAPAS ABEND**

**GENTELMAN´S BBQ // HERBSTFEST // EMMAS KNEIPEN REVIVAL**

**HUMMERABEND ..... DETAILS FOLGEN**

### **RESERVIERUNG UNTER**

[INFO@SCHWANEN-BRAEU.DE](mailto:INFO@SCHWANEN-BRAEU.DE) | ODER 0711 – 70 69 54

\*ÄNDERUNGEN VORBEHALTEN.