

## KINDERKARTE

<b>RÄUBERTELLER</b>	0.00€
<b>SPÄTZLE</b> Mit Soße 1. 3.	3.50€
<b>SCHNITZEL</b> Mit Pommes 1. 3. 7.	5.50€
<b>MAULTASCHE</b> Mit Kartoffelsalat 1. 3. 7. 9. 10.	4.50€
<b>KINDEREIS</b> Verschiedene Sorten 3. 7. 8.	2.80€

## VORWEG & DEFTIG

### RINDERKRAFTBRÜHE

Mit Kräuterflädle **1. 3. 7. 9.** **5.00 €**  
Mit hausgemachter Maultasche **1. 3. 7. 9. 10.** **6.00 €**

### KRÄUTERCREMESUPPE

Mit Crème fraîche und Bierbrotkracherle **1. 7. 9.** **6.00 €**

### HANDGESCHNITTENES TATAR **11.00 €**

Vom Weiderind, klassisch angemacht **3. 6. 9. 10.**

### GEZUPFTER SCHWÄBISCHER

#### MOZZARELLA **10.50 €**

Mit Walnuss und Aprikose, erntefrischem Feldsalat und Himbeer Dressing **1. 7. 8. 10.**

### PROBIERERLE **4.50 €**

Eine Schwanen - Maultasche mit Kartoffel-salat & geschmälzten Zwiebeln **1. 3. 7. 9. 10.**

### VESPERBRETT **12.50 €**

Gerauchte hällische Wurst- & Schinken-spezialitäten, Heumilchkäse, Grieben-schmalz, eingelegtes Gemüse & zweierlei Senf **7. 10.**

### GRIEBENSCHMALZ **3.00 €**

Töpfchen Griebenschmalz vom schwä-bischhällischen Landschwein mit frisch gebackenem Schwanen-Biermalzbrot

## SALATE

### DER KLEINE **4.50 €**

mit Gurke, Kirschtomaten, Kracherle & Apfel-Senf dressing **1. 10.**

### DER ZICKIGE **11.50 €**

Mit karamellisiertem Ziegenkäse, getrockneten Cranbeeren, Walnüssen & Apfelsenf **1. 7. 8. 10**

### DER SCHWABE **11.50 €**

Mit gebratenen Maultaschenstreifen, gerösteten Zwiebeln & Kräuterkracherle **1. 3. 7. 8. 9. 10.**


1. Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere | 3. Eier | 4. Fisch | 5. Erdnüsse | 6. Sojabohnen | 7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) | 8. Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse) | 9. Selleri | 10. Senf | 11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfit in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen | 14. Weichtiere

## HAUPTSPEISEN

### KÄSESPÄTZLE **11.50 €**

Hausgemachte Spätzle, Allgäuer Heu-milchkäse & geschmälzten Zwiebeln im Pfännle serviert **1. 3. 7.**

### DIE KLEINE ABLINSE **12.50 €**

Abblinsen traditionell serviert mit Spätzle, Saitenwürstle & gerauchtem Bauch **1. 3. 9. 10.** (auch vegetarisch  mit Ofengemüse) **1. 9. 10.**

### SCHWANEN-MAULTASCHEN **12.50 €**

Mit geschmälzten Zwiebeln serviert mit frisch gemachtem Kartoffelsalat **1. 3. 7. 9. 10.**

### BRAUHAUS-BURGER **12.50 €**

200g vom Weiderind, geschmälzte Zwiebeln, Bergkäse, Speck, Tomate, rauchige Chilisauce im Dinkel-Brötchen & Pommes **1. 3. 7. 9. 10. 11.**

### BRAUMEISTERSCHNITZEL **13.50 €**

In Butterschmalz gebratenes paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat **1. 3. 7. 9. 10.**

### ZWIEBELROSTBRATEN **21.00 €**

Mit geschmälzten Zwiebeln, Trollingersoße, Butterspätzle oder Röstkartoffeln **1. 3. 9. 10.** Eine Maultasche zusätzlich **1. 3. 7. 9. 10.** **+3.00 €**

### KARTOFFEL – ROTE BETE **12.50 €**

Hausgemacht, mit jungem Blattspinat, gerösteten Mandeln und Hüttenkäse **1. 7. 9.**

### HÜFTE VOM WEIDELAMM **19.50 €**

Gebraten, mit geschmorter gelbe Bete, Filder-Kartoffelpüree und Rosmarinbutter **1. 7. 9. 10.**

### DORADENFILETS **19.50 €**

Gebraten, mit geröstetem Fenchel und Perl-graupen-Sauerrahmrisotto **1. 4. 7.**

## NACHSPEISEN

### KUGEL EIS **2.80 €**

Verschiedene Sorten **3. 7. 8.**

### MASCARPONE-ZITRONENMOUSSE **6.50 €**

Mit Rhabarber-Vanillekompott und Amarettini Crunch **1. 7. 8.**

### CRÈME BRÛLÉE **6.50 €**

mit schwarzem Johannisbeersorbet **1. 3. 6. 7. 8.**

### WARME APFEL-STREUSEL-TARTE **6.50 €**

mit Bourbon – Vanilleeis **1. 3. 7. 8.**