

Ein herzliches Grüß Gott, liebe Schwanen- Gäste

Wir im Hotel-Restaurant Schwanen in Metzingen und gleichzeitig im Biosphärengebiet Schwäbische Alb möchten unsere Verbundenheit mit dieser einzigartigen Kulturlandschaft unterstreichen. Wir sind stolz auf unsere Region und fühlen uns der regionalen Küche mit „Fremdgeh-Erlaubnis“ und mit viel Freude verpflichtet.

Wir legen Wert auf die Bewahrung kulinarischer Tradition und ihre kreative Weiterentwicklung. Und wir legen Wert auf guten, engen Kontakt zu den Bauern, Winzern und Schäfern in der Umgebung, von denen wir die Zutaten für unsere regionale Küche beziehen. Die besondere Qualität frischer Produkte - aus kontrolliertem und ökologisch verantwortbarem Anbau - wird gesichert durch Transparenz in der Erzeugung und kurzen Transportwegen, von denen auch die Umwelt profitiert.

Durch unsere langjährige Mitgliedschaft bei „Schmeck den Süden Baden-Württemberg“ sowie der Erlangung anerkannter Zertifikate sind wir eine weitere Herzensverpflichtung eingegangen.

Wir beziehen unsere Lebensmittel unter anderen von:

- ➔ **Brot und Brötchen** – Weltmeister-Bäcker Schmid in Gomaringen
- ➔ **Eier** – Geflügelhof Zeeb in Sondelfingen, Freilandhaltung
- ➔ **Eis** – Familie Bachmann, Indelhausen im Lautertal, Schwäbische Alb
- ➔ **Geflügel** – Bauer Wech, Klaushof, Österreich
- ➔ **Beeren und Spargel** – Rammerthof, Großbettlingen
- ➔ **Gemüse** – von Bauern der Region, Gemüsehändler Staiger mit regionalem Schwerpunkt
- ➔ **Lamm** – Schäfer Stotz, Münsingen, Schwäbische Alb
- ➔ **Getreide** – Römersteiner Mühle
- ➔ **Kartoffeln** – Bauer Marc Wörz, Hohenstein-Oberstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Käse** – Bioland- und Demeter Heumilch-Dorfkäserei Geifertshofen, Hohenlohe
- ➔ **Linsen** – Meidelstetten, Schwäbische Alb
- ➔ **Wild** – aus heimischer Jagd

Unser Fleisch beziehen wir vom Klaushof in Österreich

Österreich ist ein schönes Land mit sauberem Wasser, gesundem Boden und reiner Luft. Die Landwirtschaft ist klein strukturiert, die Transportwege sind kurz und das österreichische Lebensmittelrecht gehört zu den strengsten der Welt- Das Ergebnis sind Lebensmittel höchster Güte wie das Klaushof Fleisch vom Jungstier, Kalb und Schwein. Alle Klaushof Jungstiere, Kälber und Schweine sind waschechte Österreicher. Sie wachsen wohlbehütet auf klein strukturierten Bauernhöfen auf, erhalten natürliches Futter und werden ausschließlich in österreichischen Metzgereibetrieben unter vorhergehender Betäubung der Tiere geschlachtet. Alles unter Einhaltung höchster hygienischer Standards. Diese Vorgaben werden streng geprüft.

Öster reich an Details

➔ Die Tiere haben um **70% mehr Platz im Stall zur Verfügung** als in der konventionellen Tieraufzucht und **40% der Stallfläche muß Liegefläche sein**, und diese muss mit natürlichem Streumaterial eingestreut sein

➔ In Österreich können **die besten Rohstoffe** zur Fütterung der Nutztiere **direkt aus der Natur** entnommen werden. Das garantiert ein reines und unbelastetes Futter und somit auch eine hohe Güteklasse des Fleisches.

➔ Ein **geregelter und natürlicher Tag-Nacht-Rhythmus** ist essenziell für die Gesundheit jedes Lebewesens. Auslauf fördert die natürliche Verhaltensweise der Tiere. Hier können Sie die Umgebung erkunden und sich artgerecht beschäftigen.

➔ Das **Schlachtalter der Tiere** richtet sich vor allem nach dem Gewicht. Ein Tier mit 80-100kg garantiert einen Magerfleischanteil von 57%. Wie lange die Tiere benötigen, um dieses Gewicht zu erreichen, legen sie selbst fest. Den Tieren ist ein **natürlicher Tag- und Nacht-Rhythmus** gewährt sowie ihnen natürliches Beschäftigungsmaterial zur Verfügung steht

➔ Nur wenn die **gesamte Wertschöpfungskette in Österreich** stattfindet, ist auch garantiert, dass **höchste Tierwohl-Standards** eingehalten werden. Von der Geburt der Tiere bis zur Schlachtung wird somit transparent und nachvollziehbar auf das Wohlergehen der Tiere geachtet.

Erleben Sie nun auf unserer Speisekarte die kulinarische Vielfalt von unserem Ländle und vom Nachbarland Österreich im Spiel der Jahreszeiten, die so viel Verlockendes für Gaumen, Herz und Augen bietet. Mit Liebe gekocht!

Entdecken und genießen Sie ebenso beste Weine von unseren deutschen und internationalen Spitzenwinzern auf unserer auserlesenen Weinkarte.

Wir laden Sie herzlich dazu ein.

Ihre Gastgeber

Familie Wetzels und alle Schwanen-Mitarbeiter

Zur Einstimmung

Unser Haussekt

„Black Swan“ Rosé trocken 0,1 5,90
Frischer Duft nach Wald- und Himbeeren,
gepaart mit Johannisbeeren, dazu ein Hauch von
Vanille. Geschmacklich ein Hochgenuss!

Sommer Spritz „Bellini“ 0,15 8,50
Dettinger Pfirsichlikör von der Brennerei Walter
mit unserem trockenen Haussekt „White Swan“
aufgefüllt, einem Spritzer Soda und Eis

Weinmanufaktur Jörg Geiger
Schlat bei Göppingen

Aecht Bitter alkoholfrei

Grüne Jagdbirne / Wermut 0,2 11,60
Feines Säurespiel von Birne und Stachelbeeren,
abgerundet durch Orangenblüten und Wermut

Bio-Weiß alkoholfrei

Apfel / Quitte / Akazienblüten 0,2 11,60
Frische Frucht vom Apfel gepaart mit feinem
Duft der Himbeeren und intensivem
Rosenbukett

Cuvée No. 12 alkoholfrei

Apfel / Schwarzriesling
Johannisbeerzweige 0,375 18,00
Fruchtig duftende Noten von roten Beeren und
blauen Trauben mit feinen krautigen Anklängen

Sanbitter - on the rocks - alkoholfrei

mit Soda 0,2 5,90
oder Orangensaft 0,2 7,50
Pur 0,1 4,90

Vorab

Steinofenbaguette aus Bioweizen
vom Brot-Sommelier Schmid 4,50
mit gesalzener Butter, feinstem Olivenöl
und Tages-Dip für 2 Personen

Spitzenweine -> glasweise zum Genießen

2021/22 Silvaner 0,1 5,50
pur mineral trocken 0,75l 33,00

Fürst, VDP, Franken

Würzig, elegant und natürlich mineralisch – ein
toller Wein der auch Perfekt zu unseren
schwäbischen Klassikern passt.

2021 Roter Gutedel rosé trocken

Heinemann, Baden 0,1 4,40
0,75 26,00

Dieser Roséwein präsentiert sich in einem hellen
Lachsrosa mit orangenen Einschlägen. Die
Aromen erinnern an reife Papaya, Galiamelone,
Waldbeere und Nuancen von Rhabarber. Der
Körper ist ausgewogen und saftig. Herrlicher,
leichter Sommerwein.

2020 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Fantini, Italien 0,1 4,70
0,75 28,00

Speziell für die jüngere Zielgruppe ist dieser
rubin- bis granatrote Montepulciano gemacht.
Kräftige Aromen von wilden Beeren lässt sein
intensiv-fruchtiges und nachhaltiges Bouquet
erkennen. Mit einem vollmundigen Geschmack
und dem zarten Tannin.

Weitere Weine im
Offenausschank entdecken Sie
auch in der speziellen Mezzo-
Getränkete und in unserer
umfangreichen Weinkarte.

Kleinigkeiten

Gänselieselsalat <i>vegan</i> ★	7
Gemischte grüne Blattsalate mit leichter Kräuter-Radieschen-Vinaigrette // als gemischter Blatt- und Rohkostsalat	9
Schwäbisches Versucherle ★	8
Geschmelztes Maultäschle, Kalbsjus, Kopf- und Kartoffelsalat	
Ceviche vom Yellow-Fin Tuna	18
mit Papaya und frischem Koriander	
Frische-Bowl <i>vegan möglich</i>	15
Bunte Blattsalate, gepickelter Wassermelonen- Rettich, grüner Spargel, Zuckerschoten, Erdbeeren und karamellierter Ziegenfrischkäse	
Beef Tatar vom Angus-Rind	
Olivenöl und Zitrone, Kapern, Parmesan frische Blattpetersilie und Kartoffelstroh	
100g	18
200g – als Hauptgang	26
Flammkuchen: Elsässer Art ★	12
mit Rahm, Speck und Zwiebeln <i>gibt's bis 23 Uhr</i>	

Zum Teilen

Dreierlei von	<i>pro Person</i>	21
Beef Tatar vom Angus-Rind Ceviche vom Yellow-Fin Tuna Burrata auf Ochsenherztomaten-Carpaccio		

Suppen

Altschwäbische Hochzeitssuppe	8
mit Grießklöschen, Flädle, Maultäschle und frischem Schnittlauch	
Flädlesuppe ★	7
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	
Unsere Tagessuppe	8
fragen Sie uns, was es heute gibt	

Superfood und Soulfood

Ravioli gefüllt mit knackigen Erbsen und frischer Minze	24
dazu glacierte Mairübchen, Kirschtomaten und Riesling-Beurre blanc	

Garten-Bowl – <i>vegan möglich</i>	
mit Karotte, bunten Sprossen, eingelegter Wassermelonen-Rettich, Avocado, Edamame Mango, Reis und Togarashi-Mayo	15
// mit Kichererbsen-Falafel <i>Aufpreis</i>	4
// mit eingelegtem Sojaei <i>Aufpreis</i>	3
// mit Teriyaki-Chicken <i>Aufpreis</i>	6

Caesar Salad	
Romana-Salatherzen mit Crôutons und original Caesar-Dressing	
// natur ★	10
// mit Black Tiger Garnelen <i>Aufpreis</i>	9
// mit Maishähnchenbrust ★ <i>Aufpreis</i>	6

Grüner Spargel vom Grill <i>vegan möglich</i>	23
Tomatenkompott, Burrata, Rosmarinkartoffeln und gerösteten Pistazien	

Bacon & Beef Burger ★	15
vom irischen Hereford Rind, homestyle bun Cheddar, Irish Stout-Sauce, Tomate, Gurkenrelish, Senfsoße und Röstzwiebeln	

Burrata Burger ★	16
homestyle bun, gebackene Avocado, Burrata Tomate, Basilikumpesto, Rucola	

Schwanen Feuer-Hot-Dog	15
mit Merguez vom Grill, Avocado, Tomaten, pikanter Harissa-Soße, Spicy-Mayo und Röstzwiebel	

MEZZO Club-Sandwich	14
gegrillte Maishähnchenbrust, Speck, Caesar Salad, gekochtes Ei, Tomate und Gurke	

Perfekt als Hauptgang

Thunfisch-Filet vom Grill <i>medium</i>	36
mit Zucchini-Tomatengemüse, frischer Minze, kleinen Kartoffelchen und Zitronen-Chilli-Vinaigrette	
Pasta Sotto mit frischen Pfifferlingen	24
grünen Bohnen, getrockneten Tomaten und Parmesanluft	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken Klaushof, Österreich	33
gefüllt mit Bühlertaler Dorfkäse und gekochtem Alb-Schinken, Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren	
Panierte Schnitzele vom Landschwein Klaushof, Österreich 	20
mit pommes frites und Zitrone	
Spanferkel-Kotelett vom Klaushof mit gebratenen Pfifferlingen	32
geräuchertem Kartoffelpüree, Pancetta und wildem Brokkoli	
Rosa Roastbeef vom Alm-Ochsen	24
<i>kalt serviert</i> mit Sauce Tatar, Radieschen-Vinaigrette und Bratkartoffeln	
Rumpsteak vom Jungrind – 3 Wochen am Knochen gereift	
mit hausgemachter Kräuterbutter	
// 200g	27
// 300g	36

Schwanen Klassiker

Schwäbischer Zwiebelrostbraten vom Alm-Weiderind	33
mit grünen Bohnen, geschmorten Butterzwiebeln, Bratkartoffeln und Trollingersößle	
Schwäbische Käsespätzle 	17
mit würzigem Käse, Frühlingslauch, frischen Kräutern, gerösteten Zwiebeln und Beilagensalat	
Kalbs-Maultaschen klassisch <i>hausgemacht</i> 	18
mit geschmelzten Zwiebeln, Kalbsjus Kartoffel- und Kopfsalat	
Kalbs-Maultaschen <i>hausgemacht</i> in getrüffelter Salbei-Butter	21
gebraten mit getrockneten Tomaten und bunten Blattsalaten <i>der Reim ist Zufall...</i>	
Unser Haussalat 	18
Bunte Blatt- und Rohkostsalate, Hausdressing panierte Maishähnchenbrust vom Bauer Wech, Avocado-Dip	
Der „MEZZO“ Wurstsalat	12
Biolyoner, Alpenkäse, Blattsalate, Kräuter und Tomaten, Salatgurke, roter Rettich, Schalotten, Senf und Brot	
// mit extra Bratkartoffeln & Schwarzwurst	17
Currywurst 	
von der schwäbisch-hällischen Oberländer	10
pommes frites und hausgemachte Currysoße	

Sides zu unseren Steaks & Burger

// pommes frites	5
// Bratkartoffeln	5
// buntes Grillgemüse	5
// Süßkartoffelpommes	6
// Beilagensalat	6

Süßer Schluss

Rieseneiskugel  **vom Bauernhof aus dem Lautertal** 5
Vanille, Schokolade, Walnuss, Erdbeere,
Amarena-Kirsch oder Zitronensorbet

Zusätzlich:

Eierlikör-Sahne-Shot 4
Schokosoße 3
Portion Sahne extra 2

Hausgemachte Apfelküchle in Zimtucker  10
Eis und Soße von der Bourbon Vanille
Preiselbeeren

Crème brûlée  10
mit braunem Rohrzucker karamellisiert

Rote Grütze im Einmachgläsle  10
mit Vanilleeis aus dem Lautertal
und geschlagenem Bauernrahm

Sommerzeit ist Beerenzeit

Sommer-Beeren-Becher  13
frische Erdbeeren, Himbeeren und Heidelbeeren
2 Kugeln Vanilleeis aus dem Lautertal,
Schlagsahnen, Himbeersöße und ein Wäffele

Erdbeerbecher  13
FrISCHE Erdbeeren, leicht mit Grand Marnier
mariniert, je eine Kugel Erdbeer- und Vanilleeis
aus dem Lautertal, Sahne, Pistaziensplitter

Beerenteller  12
FrISCHE marinierte Sommer-Beeren Ihrer Wahl
- aus unserer Region - mit Sahnejoghurt,
Waldmeisterzucker und Minze

*Eigentlich bin
ich ja satt,
aber...*

**Eine Nocke Mousse von der Valrhona
Schokolade**  8
mit geschlagenem Bauernrahm und
Schnapskirschen

Kick it!  6
Frisch gebrühter Espresso
mit einer Kugel Vanilleeis