

# Sommer im Glas

## SELBER GEMACHTE LIMONADEN

Kennen Sie den Unterschied zwischen selbstgemacht und hausgemacht?

<b>Basilikum-Zitronen-Limonade</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Limetten-Minze-Limonade</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>
<b>Ingwer-Zitronen-Limonade</b>	0,5l	<b>4,90 €</b>

... und tagesaktuelle Kreationen – fragen Sie uns bitte danach

Alle Limonaden servieren wir mit Eiswürfeln und kompostierbarem Trinkhalm.

## UNSER GÄSTE-LIEBLINGE

**Eis-Tee-Sirup** mit extra gekochtem Tee | Ingwer | Kräutern und ...

... <b>g´sprizt</b> (alkoholfrei)	0,5l	<b>4,90 €</b>
... <b>Prosecco</b> (10% vol)	0,1l	<b>3,50 €</b>

## GIN (4CL) AND TONIC (0,2L)

<b>Elephant Gin</b> 45%vol. Fever Tree Indian   Apfel		<b>7,00 €</b>
<b>Gin Mare</b> 42,7%vol. Fever Tree Mediterranean   Limette		<b>7,00 €</b>
<b>BOAR</b> 43%vol. Fever Tree Indian   Rosmarin   Zitrone		<b>7,40 €</b>
<b>Monkey 47</b> 47%vol. Fever Tree Mediterranean   Gurke   Minze		<b>7,50 €</b>
<b>Bombay Sapphire</b> 47%vol. Fever Tree Mediterranean   Zitrone		<b>6,90 €</b>

FRAGEN SIE UNS AUCH NACH UNSEREN ANDEREN GINS ...  
wir haben noch mehr!

## UNSERE KLASSIKER

<b>Aperol Spritz</b> Aperol <sup>(1)</sup>   Prosecco (10%vol)   Wasser   Orange	0,2l	<b>4,90 €</b>
<b>HUGO</b> Holunderblütensirup   Prosecco (10% vol)   Wasser   Minze	0,2l	<b>4,90 €</b>
<b>INGE</b> Ingwersirup   Prosecco (10%vol)   Wasser   Limette	0,2l	<b>4,90 €</b>
<b>Schwanentrunk</b> Campari <sup>(1)</sup>   Maracujanektar   Prosecco (10% vol)	0,1l	<b>3,90 €</b>

# Schmankerl

**Käse aus den Ofen** **10,50 €**  
Kuhmilchkäse im Knoblauch-Kräuter-Sud  
mit hausgebackenem Brot

**Garnelenpfännchen** **12,90 €**  
5 Garnelen im Knoblauch-Kräuter-Sud  
mit hausgebackenem Brot

**Rote Stadtwurst** <sup>(2,6,9)</sup> **vom Strohschwein**  
**mit Meerrettich** <sup>(5)</sup> oder Senf <sup>(4)</sup> | Brot **6,90 €**  
**mit Musik:** Essig <sup>(2,5,8)</sup> | Zwiebel | Brot **7,90 €**

**Sülze** <sup>(6)</sup> **vom Strohschwein**  
Zwiebeln | Bratkartoffeln | Remoulade <sup>(1,2,5)</sup> **11,50 €**

**Fränkische Bratwurst** <sup>(4,8,9)</sup> **vom Strohschwein**  
Kartoffelsalat oder Sauerkraut <sup>(2,6)</sup> mit Brot | Kren <sup>(5)</sup> oder Senf <sup>(4)</sup>  
**2 Stück** **7,60 €** **3 Stück** **9,60 €**

**Geräuchertes Forellenfilet** vom Fischhof Hausmann  
mit Sahne-Meerrettich <sup>(2)</sup> und Toast **9,50 €**

**Selbstgemachter OBATZDA (vegetarisch)**  
Käse | Butter | Paprika | Zwiebeln | Spalter Bier <sup>(4,8 %vol.)</sup> | Brot **8,90 €**

**Schwanen Schmaus**  
Zwetschgenbames <sup>(7)</sup> | Stadtwurst <sup>(2,6,9)</sup> | Obatzda <sup>(alk)</sup>  
Mixed Pickles <sup>(5,8,10)</sup> | Brot | Butter **11,90 €**

**Schwan-BURGER**  
im Brioche-Brötchen | Salat | Tomate | Gurke |  
hausgemachte Burgersoßen <sup>(1,2,4,7,8)</sup>

**Klassik: ca. 180g Rindfleisch** **13,80 €**

**Klassik doppelt: doppelt Rindfleisch** **19,90 €**

**Chicken: Hähnchenbrust** **14,50 €**

**Veggi: Kuhmilchkäse (v)** **12,80 €**

alle Burger servieren wir mit Steakhouse Pommes

**zusätzlich Käse und/oder Speck** <sup>(6):</sup> je **1,00 €**

**Salate**, frisch aus dem Knoblauchsland  
mit hausgemachtem Dressing <sup>(2,5,8):</sup>

**... mit Streifen von der Hähnchenbrust** **11,90 €**

**... mit gebackenem Kuhmilchkäse (v)** **11,50 €**

**... mit Rinderfilet | Parmesan** **15,90 €**

**... mit Lachs | Riesen-Garnelen** **16,50 €**

alle Salate servieren wir mit selbstgebackenem Brot

*Zusatzstoffe: 1 Farbstoffe, 2 Antioxidationsmittel, 3 Koffein, 4 Säuerungsmittel, 5 Schwefel,  
6 Pökelsalz, 7 Geschmacksverstärker, 8 Konservierungsmittel, 9 Stabilisatoren, 10 Süßungsmittel*

*Unsere Preise verstehen sich inkl. MWSt. und Bedienung*

*(V) = vegetarisch*

*Es ist uns sehr wichtig, bei der Zubereitung der Speisen keine unnötigen Zusatzstoffe zu verwenden.*

*Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und eine Auflistung eventueller Allergie auslösender Stoffe. Bitte sprechen Sie uns an.*

genießen – wohlfühlen – feiern