



RESTAURANT

---

SCHWANENWEIHER



## RESTAURANT --- SCHWANENWEIHER

Liebe Gäste,  
herzlich willkommen im Schwanenweiher.

Wie sagte Miguel de Cervantes so treffend:

*“Man muss der Zeit auch Zeit geben.”*

In unserer beschleunigten Welt ist es gut, einen Ort zu kennen, der uns entschleunigt, beruhigt und uns erdet. Das "Restaurant Schwanenweiher" möchte so ein Ort für Sie sein. Ein Ort, an dem man ohne Hast genießen kann.

Saisonale, regionale und frische Speisen dominieren unser Angebot, traditionell und altbewährt zubereitet. Kräuter und feinste Zutaten verstärken das Geschmackserlebnis. Selbst zubereitete Saucen und Suppen aus erntefrischen Naturprodukten, fein abgestimmt, werden Ihren Gaumen beleben und zartes Fleisch zergeht auf Ihrer Zunge.

### **GENUSSVOLL, SAISONAL, REGIONAL UND BEWUSST**

Wir laden Sie ein, die Speisen unseres Küchenchefs zu genießen. Die handgefertigten Kuchenspezialitäten und Windbeutel, sowie ausgesuchte Weine und edle Brände ergänzen Ihr Genusserlebnis. Wir sind auch gerne für Sie da, wenn Sie eine Feier planen.

Genießen Sie das Ambiente des Schwanenweiher - direkt am Landschaftstherapeutischen Park.

Alle unsere Preise sind in Euro angegeben.

# VORSPEISEN

---

## BRUSCHETTA *Vegan*

geröstetes Baguette, Tomaten, Rucola, Basilikum

*3 Stück für 7,50*

---

## GARNELEN

mit gemischtem Salat

*4 Stück für 9,50*

---

## SCHINKENRÖLLCHEN

auf geröstetem Croûton mit leichter Kräuternote

*9,50*

---

## LACHSRÖLLCHEN

auf geröstetem Croûton mit Zitrone und Dill

*9,50*



# SUPPEN

---

## HÜHNER SUPPE

mit Nudeln, Karotten und Petersilie

*5,50*

---

## TOMATENCREMESUPPE



mit Mozzarella Käse

*6,50*

---

## GULASCHSUPPE

mit Rindfleisch

*8,50*



# SALATE

---

## CAESAR

mit Hähnchenstreifen

*15,50*

---

## GRIECHISCH



mit Hirtenkäse

*14,50*

---

## GEMISCHT

mit Räucherlachs, Ei und Avocado

*15,50*



# HAUPTGERICHTE

---

## HÄHNCHENBRUST

in cremiger Tomatensoße mit Reis

*19,50*

---

## GEGRILLTER CAMEMBERT



mit Preiselbeermarmelade und gemischtem Salat

*16,50*

---

## LACHS

mit Curryreis und Blattspinat

*19,50*



# SCHNITZEL

---

## NACH WIENER ART

mit Pommes

*16,50*

---

## “ÜBERBACKEN”

mit Champignons und Käse überbacken, dazu Pommes

*19,50*

---

## HAWAII

mit Schinken und Ananas und Käse überbacken, dazu Pommes

*18,50*



# UNSERE SPEZIALITÄTEN

---

## KNUSPRIGER REIBEKUCHEN

mit zart gebratener Hähnchenbrust serviert mit einer cremigen Champignon-Rahmsoße

*oder*

mit Räucherlachs serviert in cremiger Dill-Sahnesoße

*22,50*

---

## SCHWEINERÜCKENSTEAK

mit Schmelzzwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachtem Sauerkraut

*24,50*

---

## FORELLE

mit Kartoffelspalten

*24,50*





# PASTA

---

## TAGLIATELLE “LAND”

mit Schweinemedallions in Steinpilzsoße

*22,50*

---

## TAGLIATELLE “MEER”

mit Meeresfrüchten

*21,50*

---

## TAGLIATELLE “FELD”

mit saisonalen Gemüsesorten

*16,50*



# “KLEINES” MENÜ

---

## HÄHNCHENSCHNITZEL

mit Pommes

*10,50*

---

## PUTENKLÖSSCHEN

mit Reis

*9,50*

---

## NUDELN

mit Tomatensoße

*8,50*



# EXTRAS

---

## BEILAGEN

Pommes / Bratkartoffeln / Kartoffelklöße / Reis / Nudeln

*je 5,50*

---

## SALATE

Beilagensalat / gebratene rote Beete / gebratener Weißkohl

*je 6,50*

---

## HAUSGEMACHTE SOSSEN

Champignon / Pilz / Tomate / Dill

*je 4,50*

---

## DIPS

Ketchup / Mayo / Senf

*je 1,00*



# DESSERTS

---

## VANILLEEIS

serviert mit heißen Himbeeren

7,50

---

## PFANNKUCHEN "ROSE"

mit Frischkäse und Obst

7,50

---

## HAUSGEMACHTE KUCHEN

mit Sahne - Fragen Sie unser Personal nach den frischen Kuchen des Tages

5,50



# DESSERTS

---

## HAUSGEMACHTE WAFFELN



mit Puderzucker  
mit Sahne, Schokoeis und Schokosoße  
mit Sahne, Vanilleeis und heißen Himbeeren

*5,50 / 7,50 / 8,50*

---

## WINDBEUTEL "SCHWANENWEIHER"



mit Sahne, Himbeeren und Vanilleeis  
mit Sahne, Schokoeis und Schokosoße  
mit Sahne, Baileys und Vanilleeis  
mit Sahne und frischen Erdbeeren (saisonal)

*8,50 / 6,50 / 8,50 / 8,50*

---

## WARMER APFELSTRUDEL



mit Zimt und Zucker  
mit Vanilleeis und Sahne  
mit Vanilleeis, Sahne und Vanillesoße

*4,50 / 6,50 / 7,50*



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

---

## GEROLSTEINER MINERALWASSER

*0,2 l für 3,00*

*0,5 l für 6,50*

---

## SÄFTE

Apfel, Orange, Traube

*0,2 l für 4,00*

---

## SCHORLEN

Apfel, Maracuja, Kirsche, Rhabarber

*0,33 l für 5,50*

---

## SOFTDRINKS

Fanta, Sprite, Cola, Cola Zero

*0,2 l für 3,00*

---

## NOJITO

alkoholfreier Mojito

*0,33 l für 5,50*



# WARMER GETRÄNKE

---

## KAFFEE

Tasse oder Kännchen (auch entkoffeiniert)

*3,00 / 5,50*

---

## ESPRESSO

*5,50*

---

## HEISSE SCHOKOLADE

optional mit Sahne

*4,50 / 5,00*

---

## CAPPUCCINO

optional mit Sahne

*4,00 / 4,50*

---

## MILCHKAFFEE / CAFÉ AU LAIT

*4,00*

---

## LATTE MACCHIATO

*4,50*



# COFFEE SPECIALS

---

## IRISH COFFEE

mit Tullamore Dew Whiskey

*8,50*

---

## ITALIAN COFFEE

mit Amaretto und Sahne

*8,50*

---

## DANISH COFFEE

*8,50*

---

## BAILEYS COFFEE

*8,50*





# TEE

---

TASSE ODER KÄNNCHEN

3,00 / 5,50

---

TEESORTEN VON DILMAH

CEYLON GOLD

EARL GREY

PURE CAMOMILE

PASSIONFRUIT POMEGRANATE & HONEYSUCLE

BLACKCURRANT

PURE PEPPERMINT

PURE GREEN TEA

ROSEHIP & HIBISCUS



# WARME SPECIALS

---

## WINTERZAUBER TEE

mit Zimt, Orange und Honig

*7,50*

---

## WINTERGLANZ TEE

mit Himbeeren, Orange, Honig und Minze

*7,50*

---

## HOT DRAGON - MALIBU

mit Guave-Drachenfrucht und Malibu

*8,50*

---

## HOT DRAGON - LIKÖR

mit Guave-Drachenfrucht und Frangelico Likör

*8,50*

---

## GLÜHWEIN

mit Gewürzen

*5,50*



# BIERE

---

## KLOSTER MACHERN

*0,5 l für 5,50*

---

## BITBURGER PILS

*0,33 l für 4,50*

---

## RADLER

*0,33 l für 4,00*

---

## BENEDIKTINER WEISSBIER

auch alkoholfrei

*0,5 l für 5,50*



# WEISSWEINE

---

## RIESLING

trocken - feinherb - lieblich

*0,2 l für 6,50*

---

## BURGUNDER

weiß oder grau

*0,2 l für 7,00*

---

## WEINSCHORLE

*0,2 l für 5,50*



# ROTWEINE

---

## DORNFELDER

trocken

*0,2 l für 6,50*

---

## SPÄTBURGUNDER

trocken

*0,2 l für 6,50*

---

## CABERNET SAUVIGNON MERLOT

trocken

*0,2l für 6,50*

---

## WEINSCHORLE

*0,2l für 5,50*



# WEINSPEZIALITÄTEN

---

*0,2 l für 8,50*

## **PINO • B CUVÉE**

weiß

vom Weißburgunder - Chardonnay - trocken

---

## **PINO • B ROSÉ**

rosé

vom Pinot Noir - trocken

---

## **WURZELN & FLÜGEL „SCHMETTERLINGE IM BAUCH“**

rosé

vom Spätburgunder - trocken

---

## **PINO • B CUVÉE**

rot

vom Pinot Noir - Cabernet Sauvignon - Regent - trocken

---

## **WURZELN & FLÜGEL „GRENZENLOSE FREIHEIT“**

rot

Cuvée Cabernet Sauvignon - Regent - Pinot Noir - trocken



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## RIESLINGSEKT

*0,1 l für 4,90*

mit Weinbergspfirsichlikör *0,1 l für 5,90*

---

## APEROL

mit Sekt und Orangensaft

*0,2 l für 6,90*

---

## HUGO

Sekt, Holundersirup und Minzblätter

*0,2 l für 6,90*

---

## CAMPARI

Soda oder Orange

*5 cl für 6,90*



# ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

---

## MARTINI

bianco oder rosso

*5 cl für 5,00*

---

## SANDEMANN SHERRY

Medium oder Dry Seco

*5 cl für 5,00*

---

## PERNOD

*5 cl für 5,00*





# SPIRITUOSEN

---

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*

## JÄGERMEISTER

---

## RAMAZOTTI

---

## UNDERBERG

---

## AVERNA

---

## MOSELKRÄUTER



# LIKÖRE

---

## EIERLIKÖR

*2 cl für 3,00*

*4 cl für 5,00*

---

## WEINBERGPFIRSISCHLIKÖR

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*

---

## AMARETTO

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*

---

## BAILEYS

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*

---

## COINTREAU

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*



# EIFEL OBSTBRÄNDE

---

*2 cl für 4,00*

*4 cl für 7,00*

OBSTELER

---

WILLIAMS

---

MARILLENBRAND



# KLARES

---

*2 cl für 5,00*

*4 cl für 9,00*

## LINIE AQUAVIT

---

## MALTESER

---

## VODKA

---

## GIN



# WHISKY

---

## JONNY WALKER RED LABEL

*2 cl für 6,00*

*4 cl für 11,00*

---

## JIM BEAM

*2 cl für 6,00*

*4 cl für 11,00*

---

## JACK DANIELS

*2 cl für 6,00*

*4 cl für 11,00*

---

## BLACKSTONE

*2 cl für 8,00*

*4 cl für 13,00*

