



Offne Tafel

Jeder komme, wie er ist.
So laden wir mit Goethe in den „Schwanen“ ein.

Das Traditionsgasthaus konnte durch behutsamen Umbau in seiner historischen Substanz erhalten und zugleich von Grund auf erneuert werden.

Erstmals seit der Eröffnung im Jahre 1798 wird das Gasthaus von einer Genossenschaft geführt, die nach dem Motto handelt: „Das Gasthaus bleibt im Dorf!“

Nehren ist als einziges Dorf Mitglied der deutschen Fachwerkstraße. Unser Gasthaus ist ein Schmuckstück im Gesamtensemble der erhaltenen Fachwerkbauten, die im Ortskern unter Denkmalschutz stehen.

Aus der Region kommt unser Angebot, aus unserem Kirschenfeld kommen unsere Schnäpse und wir bieten Wulle-Bier an. Denn Braumeister Ernst Wulle ist, 1832 hier geboren, Ehrenbürger der Gemeinde, die er stets großzügig unterstützte.

Bescheiden bemerken wir, was das Essen angeht, am Ende:
Bei uns bekommt der Gaumen Gänsehaut vor Glück.

Lassen Sie sich überzeugen.

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!
Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten oder einfach
Sonderwünsche haben, sprechen Sie uns bitte an.

Ihr Schwanen-Team



Unsere regionalen Produkte und Lieferanten

Prohoga, Villingen-Schwenningen	Hauptlieferant
Alb-Gold, Trochtelfingen	Teigwaren
Bäuerliche Erzeugergemeinschaft, Schwäbisch Hall	Echt Hällisches Schweinefleisch
Ebert, Großmarkt, Stuttgart	Obst und Gemüse
Ölmühle Dußlingen	Öle und Fette
Familie Bachmann, Lautertaleis, Hayingen-Indelhausen	Eis
Familienbrauerei Dinkelacker, Stuttgart	Biere
Zwiefalter Klosterbräu	Weizenbiere
Getränke Maier, Sonnenbühl-Undingen	Alkoholfreie Getränke
Wein Bauer, Tübingen, DE-ÖKO-006	Weine
Edelbrandbrennerei Klett, Nehren	Schnäpse



APERITIF, SEKT & SCHAUMWEIN

Abendliche Termine sind nur mit Champagner zu ertragen.

Hellmuth Karasek(t)

Unsere Hausmarke

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken
pur, mit Orangensaft oder Holunderblütensirup

0,1l 4,90 €
0,75l 29,40 €

Unsere Hausmarke Rosé

Sekt von der Schlosskellerei Affaltrach, Cuvée extra trocken

0,1l 4,90 €
0,75l 29,40 €

Kessler Rosé

der deutsche Spitzensekt

0,75l 34,00 €

Jörg Geiger Prosecco alkoholfrei

weißduftig

0,1l 4,90 €
0,75l 29,40 €

Hugo

Sekt, Soda, Holunderblütensirup, Limette, Minze

0,2l 6,80 €

Aperol Spritz^{1,11}

Sekt, Soda, Aperol, Orange

0,2l 6,80 €

Campari¹

Soda oder Orange

4 cl 6,20 €

Sherry

medium oder dry

5 cl 4,80 €

Gin Tonic

4 cl 6,80 €



VORSPEISEN

Bei uns hat keiner mit der Vorspeise das Nachsehen ...

Die Schwanen-Köche

Schwanen-Salat

bunte Marktsalate fein mariniert

6,50 €

Schwäbisches Dreierlei^{C,H,A1,D}

Dreierlei Leckereien aus der Schwäbischen Küche

12,50 €

Tartar vom hausgebeiztem Lachs^{D,H}

auf Salatbouquet und

Kräuter-Crème-fraîche mit Rösti

16,50 €

SUPPEN & EINTÖPFE

Ich lebe von guter Suppe und nicht von schöner Rede.

Jean Baptiste Molière, Die gelehrten Frauen

Pfifferlingsrahmsuppe^{A1,H}

mit Kracherle

7,50 €

Flädlesuppe^{A1,C,H,I}

6,50 €



FLEISCHLOS, ABER NICHT REIZLOS

*Auch die größten Vegetarier beißen nicht gern ins Gras.
Warum auch? Bei uns haben sie viel schöneren kulinarischen Spaß.*

Curry von der Baisinger Linse ^H mit Kräuterquark und Kartoffelrösti	18,50 €
Vegane Süßkartoffelnocchi-Gemüsepfanne ^{A1} mit kleinem Schwanensalat	18,50 €
Bandnudeln mit Pfifferlingen in Rahm ^{H,A1} und Kirschtomaten	18,50 €

GESUND UND FIT

... und da haben wir den Salat!

Schwaben-Salat ^{A1,C} bunte Blattsalate mit gebratenen Maultaschenscheiben und roten Zwiebeln	17,20 €
Hausgemachte schwäbische Maultaschen ^{A,C} mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat	17,20 €
Sommersalat mit Zanderknusperle ^{A1,D,H} Kräuter-Crème-fraîche und Baguette	18,50 €
Salatplatte mit gebratenen Putenstreifen und Champignons	18,50 €



HAUPTGERICHTE

– schwäbisch und traditionell –

Des send de gsendeschte Leit, wo beim Essa schwitzet ond beim Schaffa frieret!

Schwäbisches Sprichwort

Schwäbischer Zwiebelrostbraten^N mit Bratkartoffeln	29,90 €
Filet von der Dorade^{D,H} mit Zitronenbutter und Risleékartoffeln	27,90 €
Paniertes Schnitzel^{A1,C} vom Hällischen Schweinerücken mit Pommes frites	19,90 €
Rehragout aus der Steinlachregion^{A1,C,H} mit Preiselbeeren, dazu Gemüsebukett und Butterspätzle	25,90 €
Schweinemedallions an Champignonrahmsauce^{C,H,A1} mit Gartengemüse und hausgemachte Spätzle	24,80 €
Ochsenbäckle in Trollingersauce^{C,A1} mit Maktgemüse und hausgemachte Spätzle	25,50 €
Piccata von der Pute in Parmesan-Eihülle^C auf Tomatennudeln	22,80 €
Schweizer Wurstsalat^{A1,H} mit Emmentaler Streifen, dazu Bauernbrot	11,90 €
Schwäbische Kutteln^{N,1} in Trollingersauce mit Bratkartoffeln	15,90 €



DESSERT

Ein Erlebnis Kants
von Robert Gernhardt

*Eines Tags geschah es Kant,
daß er keine Worte fand.
Stundenlang hielt er den Mund,
und er schwieg, nicht ohne Grund.
Ihm fiel absolut nichts ein,
drum ließ er das Reden sein.
Erst als man zum Essen rief,
wurd' er wieder kreativ,
und er fand die schönen Worte:
„Gibt es hinterher noch Torte?“*

Aber klar doch, Herr Kant. Eine schöne Nachspeise gehört bei uns dazu,
zumal der in Nehren geborene Hans Vaihinger 1904 die Kant-Gesellschaft gegründet hat,
bis heute weltweit die größte philosophische Vereinigung.

Schoko-Crème-Brûlée^{H,C}

mit Himbeereis

9,20 €

Schwanen Dessert^{A,C,H,O}

Dreierlei Süßes aus der Schwanenküche

10,20 €

Marinierte Erdbeeren^{C,H,A1}

mit Limette-Minz-Eis

8,50 €

Wählen Sie aus unseren Eis-Sorten:

Eine Kugel Lautertal-Eis^{C,H}

mit kleiner Fruchtgarnitur

3,60 €

Milcheis:

Vanille

Schokolade

Espresso

Alpenkaramell

Weißer Schokolade mit Tonkabohne

Sorbet:

Erdbeersorbet

Waldbeersorbet

Blutorangensorbet

Limette-Minze



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Möge der Saft immer mit euch sein ...

Mel Brooks in ‚Spaceballs‘

Teinacher Gourmet

Mineralwasser medium oder still	0,2l	2,40 €
	0,75l	5,90 €

Naturrüber Apfelsaft

	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,90 €
als Schorle	0,2l	3,40 €
	0,4l	4,60 €

Johannisbeernektar, Maracujanektar, Orangensaft

	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,90 €
als Schorle	0,2l	3,40 €
	0,4l	4,60 €

Cola¹, Cola Zero^{1-8-8a}, Fanta¹⁻³, Spezi¹⁻², Zitronenlimonade²

	0,2l	3,60 €
	0,4l	4,80 €



BIER

*Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt untergeht,
würde ich mir heut Abend noch ein paar Bierchen genehmigen.*

Martin Luther

— Aus dem Hause Dinkelacker-Schwaben Bräu —

Wulle ^{Ab}	0,33l	3,60 €
Dinkelacker Privat ^{Ab} - Export vom Fass	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
Dinkelacker CD ^{Ab} - Pils vom Fass	0,3l	3,90 €
	0,4l	4,60 €
Dinkelacker Kellerbier ^{Ab} naturtrüb vom Fass	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
Radler vom Export ^{Ab} süß ² oder sauer	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
Dinkelacker Alkoholfrei ^{Ab}	0,33l	3,60 €

— Zwiefalter Klosterbräu —

Helles Hefeweizen ^{Aa} vom Fass	0,3l	3,90 €
	0,5l	4,90 €
Kristallweizen ^{Aa}	0,5l	4,90 €
Alkoholfreies Hefeweizen ^{Aa}	0,5l	4,90 €



WEIN

*Der Wein ist unter den Getränken das nützlichste,
unter den Arzneien das schmackhafteste,
unter den Nahrungsmitteln das angenehmste.*

Plutarch

Weinschorle^M

weiß, rot, rosé - sauer oder süß²

0,2l 3,90 €

— Offene Weißweine —

Heilbronner Stiftsberg, Riesling QbA halbtrocken Schlosskellerei Affaltrach

frisch, anregend, sehr mundig

0,2l 4,90 €

Brackheimer Riesling QbA Biowein trocken^M ■ WG Brackenheim-Neipperg

sehr saftig und ausgewogen in Frucht und Körper

0,2l 6,50 €

Durbacher Plaelrain Grauburgunder QbA trocken^M Weingut Schwörer / Baden

vielschichtige Frucht mit Noten von Pfirsich
und Honigmelone, milde, angenehme Säure

0,2l 6,50 €

Sauvignon Blanc, Veneto IGT

Azienda Borgo Molino /Italien

Verführerischer Blütenduft, am Gaumen saftig frisch,
Fruchtnoten von Stachelbeeren und Kiwi.

0,2l 6,80 €

Bercher Weissburgunder QbA, trocken

VdP-Weingut Bercher, Burkheim/Kaiserstuhl

Klassische Sortenart, mineralisch feine Frucht
mit Noten von Delicius, Melone und Holunder.

0,2l 6,80 €



— Offene Rotweine —

Brackheimer Trollinger mit Lemberger QbA Biowein ■■ WG Brackenheim-Neipperg charmant feine Frucht, duftig, süffig	0,2l	5,80 €
Brackheimer Lemberger QbA trocken Biowein ■■ WG Brackenheim-Neipperg vollmundig, herzhaft würzig, im Nachklang feine Bittermandel	0,2l	7,10 €
Durbacher Plaelrein Spätburgunder QbA trocken Weingut Schwörer, Baden weich, samtig, Noten von Weichselkirsche, sehr süffig	0,2l	6,20 €
Merlot »Les Rivages« VdF trocken Domaines Auriol, Lezignan Frankreich leuchtendes Traubenbukett, reife, saftige Frucht mit feinen Zwetschgennoten und Herzkirsche	0,2l	5,90 €
Primitivo del Salento IGT trocken^M Aziende-Cantania Conivale, Adria-Vini, Italien großzügiger Duft von Waldbeeren, am Gaumen vielschichtige Noten von Kirsche, Heidelbeer, etwas Lakritz, dunkle Schokolade	0,2l	6,70 €
Corbieres AC trocken Biowein^M ■■ Chateau Fabre, Cuvee des Jumelles Frankreich Cuvee aus den Sorten Syrah, Grenache Noir und Carignan. Herrlich traubiger Duft, am Gaumen elegant konzentrierte Frucht, sehr homogen, anregende Würze	0,2l	6,90 €



— Offene Roséweine —

Brendel rosé trocken^M

Weingut Brendel Pfalz

fruchtbetont

0,2 l 5,90 €

Rosado Alicante D.O. trocken Biowein

La Bodega de Pinoso / Alicante Spanien

gekeltert aus der edlen Monastrelltraube

helles Lachsrot, saftig frisch am Gaumen, anregende Würze

0,2 l 6,90 €



— Flaschenweine Weiß —

Grauburgunder QbA, trocken »Edition Schwanen«/Baden

Sortenklassiker aus Kraichgauer Lagen.

Von guten Extrakten getragene reife Frucht,
mit Noten von Pfirsich und Marille.

Die feine Säure ist in der Frucht bestens eingebunden

0,75l 22,80 €

Beurer Riesling QbA trocken Biowein

**Weingut Jochen Beurer, VdP-Gutswein,
Stetten Remstal/Württemberg**

Auch als Demeter zertifizierter Betrieb,
beweist Jochen Beurer sein besonderes Händchen,
für diesen lupenreinen, mineralisch perfekten Riesling

0,75l 28,00 €

«Sonett» Grauburgunder QbA trocken

VdP-Weingut Dr. Heger, Ihringen/ Kaiserstuhl

Ausgezeichneter Sortenvertreter mit Bukett von
exotischen Früchten. Am Gaumen feiner extraktreicher
Schmelz, Noten von Weinbergpfirsich und Mango
Fein eingebundene Säure

0,75l 27,50 €

Touraine Sauvignon Blanc A.C.

Domaine des Corbillieres Loire/Frankreich

Klare, fruchtige Sortenart mit feinem Bukett:
leicht, locker, lebendig mit viel Charme und
unaufdringlichen Würznoten.

0,75l 24,50 €

DALIS Weißwein-Cuvée

Frat. Endrizzi, Trentin/Italien

frisch und aromatisch, trocken, exotische Frucht,
feine Säure Chardonnay, Sauvignon Blanc und Nosiola
(eine autochthone Art aus dem Trentino)

0,75l 27,50 €



— Flaschenweine Rosé —

Rosé Pinot Meunier »Edition Schwanen«/Württemberg

Dieser süffig fruchtbetonte Rosé wird aus der Pinot Meunier-Traube, aus Weinlagen im LöwensteinerTal gekeltert. Intensiver Duft von Himbeere und Erdbeere - was sich auch am Gaumen wiederfindet, dabei charmant und nachhaltig würzig

0,75l 22,50 €

Graf Neipperg Rosé

Weingut des Grafen Neipperg, Schwaigern/ Württemberg

modern und fruchtig, trocken, beerige Fruchtaromen, feine Säure

0,75l 23,50 €

Côte de Provence AC. Rosé »Diamant« Chateau de Beaumel, Gonfaron Provence/Frankreich

Hellesa Provence-Rosa mit dezentem Pink. Komplexer Duft von weissen Früchten, am Gaumen saftige Frucht mit viel Länge, zart-würziges Finale

0,75l 27,80 €



— Flaschenweine Rot —

Rotwein-Cuvée, trocken »Edition Schwanen«/Württemberg Harmonisch zusammengeführte Cuvée aus den Sorten Cabernet und Merlot. Alle Sorten aus Löwensteiner Steillagen. Die Weine werden im großen Holzfass ausgebaut. Ein Wein mit herzhaften Kirsch- und Pflaumennoten, anregend würziger Nachklang	0,75l	23,80 €
Zweigeltrebe trocken VdP-Gutswein Weingut Jürgen Ellwanger, Winterbach / Württemberg frisch und elegant, Aromen von Waldbeeren, Kirschen, Rosmarin und Wacholder, frische Säure und weiches Tannin	0,75l	27,80 €
»Epilog« Rotwein Cuvée QbA trocken Weingut Dr. Baumann, Affaltrach/Württemberg Perfekte Cuvée aus ertragsreduzierten Sorten Cabernet Mitos, und Spätburgunder, sparat im großen Holzfass über 12 Monate ausgebaut. Ein Württemberger der Spitzenklasse. Unglaublich harmonisch, sanfte Tannine	0,75l	30,50 €
Burkheimer Spätburgunder QbA trocken VdP-Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl/Baden Dieser klassische Spätburgunder besticht durch seinen feinen Fruchtcharme, die seidige Eleganz und dem eleganten Nachhall	0,75l	25,80 €
Chianti Classico DOCG.»San Jacopo« Castello Vicciomaggio, Geve / Italien Dieser Chianti ist eine Fruchtbombe. Zu 100% aus der Sangiovesetraube gekelert. Intensive Nase, harmonische Fülle, Noten von Waldfrüchten	0,75l	33,80 €
Salice Salentino Rosso DOC. Azienda Conti Zecca, Leverano-Lecce, Apulien/Italien Gekelert aus den Sorten Negroamaro und Malvasia Nera. Reife üppige Fruchtnoten von Heidelbeeren und Weichselkirsche. Sehr gutes Profil, mundfüllender Trinkgenuss	0,75l	35,80 €



Erial, Ribera del Duero DO.

Bodegas Erial, Pesquera del Duoro, Valladolid/Spanien

Tiefroter reiner Tempranillo aus teils über 80-jährigen Anlagen, 12 Monate Holzfassausbau, voller Körper mit Großer reiner Intensität, Noten von Heidelbeeren und dunklem Holunder, Kakao. Unendlich tolles Finish.

0,75l 35,50 €

Selection Neipperg, Saint Emilion

Compte Neipperg, Bordeaux/Frankreich

wuchtig und voll, intensive Aromen von Cassis, Tabak, Lakritz und Kirsche, weiche Säure und volles, kräftiges Tannin aus Merlot und Cabernet

0,75l 54,00 €

**Vinho Tinto Duoro DOC. Quinta du Romeu,
Mirandela/Portugal**

Joao Menerez bewirtschaftet diese Traditionsgut im Familienbesitz. 25 Hektar der Weinberge werden streng biologisch bewirtschaftet. Gekeltert aus autochthonen Rebsorten und im Holzfass ausgebaut, präsentiert sich Dieser Rotwein angenehm weich und saftig, satter Komplexer Frucht und herrlich würzigem Nachklang.

0,75l 29,80 €



DIGESTIF

*Nehrener Kirschegeist
Er geht durch den Mund in uns ein,
zugleich in Leib und Seele.
Man wünscht sich, eine Giraffe zu sein.
Wegen der sehr langen Kehle.*

Obstbrände vom Nehrener Hofgut Klett

Nehrener Kirschwasser

Nehrener Zwetschge aus dem Eichenfass

Williams Birne

2 cl 3,60 €

Grappa di Teroldego

von ENDRIZZI, Trentino

2 cl 4,20 €

Ramazotti auf Eis

4 cl 4,50 €

Cognac Otard VSOP

2 cl 4,90 €



HEISSGETRÄNKE

„Ist mein Kaffee schon fertig? Stark muss er sein. Und heiß ...“

Cheyenne zu Mrs. McBain in ‚Spiel mir das Lied vom Tod‘

— Kaffee genuss aus dem Hause Westhoff —

Tasse Kaffee ¹⁰	2,50 €
Milchkaffee ^{H 10}	3,50 €
Cappuccino ^{H 10}	2,90 €
Latte Macchiato ^{H 10}	3,50 €
Espresso ¹⁰	2,20 €
Doppelter Espresso ¹⁰	3,90 €

— Tea —

Pfefferminze	3,40 €
Kamille	3,40 €
Früchte	3,40 €
Schwarzer Tee Darjeeling Royal, Second Flush Blatt	3,40 €
Grüner Tee	3,40 €
Kräutertee	3,40 €
Heiße Schokolade	3,40 €



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 2a mit Nitritpökelsalz
- 2b mit Nitrat
- 2c mit Nitritpökelsalz und Nitrat
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 geschwefelt
- 6 geschwärzt
- 7 gewachst
- 8 mit Süßungsmittel
- 8a enthält eine Phenylalaninquelle
- 8b kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 9 mit Phosphat
- 10 coffeinhaltig
- 11 chininhaltig
- 12 taurinhaltig

Die 14 kennzeichnungspflichtigen Allergene

Unsere Speisekarte verfügt über Fußnoten, die Ihnen einen Überblick über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.

- A Glutenhaltiges Getreide
A1 Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste, A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut, A7 Hybridstämme
und daraus hergestellte Erzeugnisse
- B Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- C Eier und Eierzeugnisse
- D Fisch und Fischerzeugnisse
- E Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F Soja und Sojaerzeugnisse
- G Schalenfrüchte
G1 Mandel, G2 Haselnuss, G3 Walnuss, G4 Cashewnuss, G5 Pecannuss, G6 Paranuss,
G7 Pistazie, G8 Macadamianuss, G9 Queenslandnuss und daraus hergestellte Erzeugnisse
- H Milch und Milcherzeugnisse einschließlich Laktose
- I Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J Senf und Senferzeugnisse
- K Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
- L Lupine und Lupinenerzeugnisse
- M Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse
- N Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von über 10mg/kg oder 10mg/l

Ihr Wohl liegt uns am Herzen!

**Wenn Sie Lebensmittelunverträglichkeiten haben,
sprechen Sie uns bitte an.**

