



RISTORANTE - PIZZERIA  
ZUM SCHWANEN

## APERITIV

Bitterino <sup>(1)</sup>	0,2 l	2,50
Martini rosso oder bianco	4 cl	4,50
Campari Soda <sup>(1,2)</sup>	4 cl	5,00
Campari Orange <sup>(1,2)</sup>	4 cl	5,00
Prosecco	0,1 l	4,00
Aperol Spritz (4cl) <sup>(1,11a)</sup>	0,1 l	5,50
Hugo (4cl) <sup>(2,8)</sup>	0,1 l	5,50

## VORSPEISEN

Bruschetta zwei Scheiben	3,50
Bruschetta Speciale <i>mit hausgemachten Brot und Mozzarella überbacken</i>	5,50
Warmer Gemüseteller	7,80
Carpaccio <sup>(3,5,9,10)</sup>	12,50
Antipasto Italiano	13,50
Caprese <sup>(2,9)</sup> <i>Mozzarella und Tomatenscheiben</i>	9,50
Schnecken al Gorgonzola <i>mit Crostini</i>	12,50

## SALATE

Grüner Salat <sup>(1)</sup>	3,50
Kleiner gem. Salat mit frischen Champignons <sup>(1,5,8)</sup>	4,50
Tomatensalat mit Zwiebeln <sup>(1,5)</sup>	3,50
Tomatensalat mit Thunfisch und Zwiebeln <sup>(1,5,10)</sup>	4,50
Großer gem. Salat „Zum Schwanen“ <sup>(1)</sup>	15,50
Bauernsalat <sup>(1,6)</sup> <i>mit Käse, Zwiebeln, Knoblauch, Gurken, Oliven, Paprika und Tomaten</i>	7,50

## SPEZIAL-SALATE

Rucolasalat mit gegrillten Austernpilzen, Kirschtomten und Parmesan <sup>(1)</sup>	12,80
Feldsalat mit gebratenen Speck, Croutons und Parmesan <sup>(11,1)</sup>	9,80
Sommersalat <sup>(1)</sup> <i>Salat, Mais, Karotten, gerösteten Lachs und Parmesan</i>	12,80
Feldsalat mit gerösteter Hähnchenbrust in Curry mariniert <i>mit Parmesan und Crema di Balsamico</i>	12,80

## SUPPEN

Fischsuppe	9,50
Eierflockensuppe <sup>(4)</sup>	4,00
frische Minestrone <sup>(4,1)</sup>	5,50
Tomatencremesuppe <sup>(4,1)</sup>	4,50
Champignoncremesuppe mit Croutons <sup>(4,1)</sup>	6,60

# FRISCHE CHAMPIGNONS

Pilzpfanne <i>mit gegrillten Champignons, Knoblauch, Pinienkerne und Käse überbacken</i>	10,50
Champignons Rusticale <sup>(2)</sup> <i>mit Zwiebeln, Knoblauch, Speck (Scharf)</i>	9,50
Champignons Primavera al Forno <i>mit verschiedenen Gemüse, überbacken mit Mozzarella</i>	12,50
Champignons al Gorgonzola	9,50
Pilzpfanne Spezial <i>mit frischen Champignons, Cognac, Rahmsauce und Kartoffelscheiben, überbacken mit Mozzarella</i>	12,50

## PASTA

Spaghetti Calabrese <i>mit Kirschtomaten, Knoblauch, frischen scharfen Peperoncini und Pecorinokäse</i>	9,50
Tagliatelle „Zum Schwanen“ <i>mit Rinderstreifen, frischen Champignons, Tomaten-Sahnesauce</i>	13,50
Penne Arrabbiata	9,50
Ravioli <sup>(3,9,10)</sup> <i>mit Steinpilzen und Bolognese Soße</i>	15,50
Rigatoni alla Michele E <sup>(11)</sup> <i>mit Speck, Zwiebeln, Champignons, Sahne und Gorgonzola</i>	11,00
Penne alla Steffi <i>mit Shrimps, Riesling, Basilikum, Walnüsse und Sahnesauce</i>	13,50
Strozzapreti <i>mit Gorgonzola, Mascarpone-Sahne-Soße und Walnüssen</i>	13,50
Tagliatelle Viva Italia <i>mit Shrimps, Vodka, Rucola, Knoblauch in einer Aurorasauce</i>	13,50
Linguini al Pesto di Rucola <i>mit Nüssen, Rucola, Knoblauch, Safran und getrocknete Tomaten</i>	12,50
Tagliolini Samuel <i>mit Lachs, Safran und Sahnesauce</i>	14,50
Rigatoni Paul <sup>(2,7)</sup> <i>mit Schinken, Champignons und Bolognese-Sahnesauce</i>	10,50
Orrechietti Barese <i>mit Gemüse der Saison, in Aurora Soße</i>	13,50

# STEINOFENPIZZA

Ø 32cm, alle Pizzen mit Tomatensoße und Mozzarella

Pizza Lorenzo <sup>(2,6,9)</sup> <i>mit Spinat, Thunfisch, Zwiebeln und Oliven</i>	10,00
Pizza alla Uwe O. <sup>(2,7)</sup> <i>mit Schinken, Zwiebeln, Tomaten und Sahne</i>	9,50
Pizza alla Cristopher B. <sup>(2,7,8,11)</sup> <i>mit Champignons, Schinken und leicht scharfer Salami</i>	9,50
Numero Uno <sup>(2)</sup> <i>mit Ziegenkäse gefülltem Rand und toskanischer scharfer Salami</i>	12,50
Numero Due <sup>(2,11)</sup> <i>mit Gefüllten Rand, Gorgonzola Speck, Zwiebeln, Ei</i>	12,50
Pizza Rucola <i>mit Rucola, Parmaschinken und Parmesankäse</i>	11,50
Pizza Salami	7,50
Pizza Martin <sup>(2,6,9)</sup> <i>mit Sardellen, Karpen, Thunfisch und Zwiebeln</i>	10,00
Pizza Prosciutto	7,50
Pizza Calzone <sup>(2,7)</sup> <i>mit Artischocken, Pilze, Schinken und Salami</i>	9,50
Pizza Margherita <i>mit Tomatensoße und Mozzarella</i>	6,50
Pizza 4 Jahreszeiten <sup>(2,7)</sup> <i>mit Artischocken, Pilze, Schinken und Salami</i>	9,00
Pizza Matteo <sup>(2,6)</sup> <i>mit Sardellen, Kapern, Artischocken, Champignons, Knoblauch und Oliven</i>	10,50
Pizza all´Axel H. <sup>(2,7)</sup> <i>mit Schinken und Champignons</i>	8,50
Pizza alla Bastian Z. <i>mit 4 Verschiedenen Käsesorten</i>	10,80
Pizza Joshua <sup>(2,6)</sup> <i>Schinken, Salami und Kapern</i>	9,00
Pizza Sonia <sup>(2,6)</sup> <i>Champignons, Zwiebeln, Oliven und Rucola</i>	11,00
Pizza „Karate“ <i>mit Tomatensoße, Mozzarella und Knoblauch</i>	7,00
Pizzabrot	4,00
Bocconcini	4,00
<i>Pizza nach Wunsch...</i>	

## FISCH

Calamari fritti <sup>(1,5,10)</sup> <i>mit Salatbeilage</i>	16,50
Calamari Amalfitana <sup>(1,5,10)</sup> <i>mit Kirschtomaten, Muscheln, Kartoffeln, Knoblauch und Austernpilzen dazu Beilagesalat</i>	22,50
Salmone alla Griglia <sup>(1,5,10)</sup> <i>Lachs vom Grill auf frischen Gemüse</i>	21,50

*Da wir frischen Fisch verarbeiten, richtet sich die Speisekarte nach dem Tagesangebot der Fischhändler.*

## SCHWÄBISCHE GERICHTE

Rostbraten mit Spätzle und Beilagesalat <sup>(1)</sup>	23,50
Maultaschen alla Erika G. <i>mit Ei und Salate</i>	10,50
Maultaschen in der Brühe <sup>(4)</sup>	5,00
Rostbraten alla Kurt B. mit Bratkartoffeln und Beilagesalat <sup>(1)</sup>	23,50
Schweineschnitzel mit Champignon-Rahm-Soße, Spätzle und Salat	18,50
Schweinenackensteak <i>mit Kräuterbutter und Salat</i>	14,50
Maultaschen al Forno <i>mit Tomatensoße und Mozzarella überbacken</i>	12,50
Käsespätzle	10,50
Spätzle all ´ Alicia mit Bratensoße <sup>(1)</sup>	6,50

*Alle Fleisch- und Fischgerichte vom Lavasteingrill.*

## GEFLÜGEL

Hähnchenbrust vom Grill alla Roggianese 17,50  
*mit Kartoffeln und Gemüse*

## VOM RIND

Bistecca alla pizzaiola<sup>(3,5,9,10,6)</sup> 19,50  
*Rindersteak mit Knoblauch, Karpen, Kirschtomaten und Oliven*

Tagliata di Carne auf Rucola gebettet<sup>(3,5,9,10)</sup> 21,80  
*mit Tomatensalat und Zwiebeln*

Rinderfilet al Pepe verde 26,50  
*Rinderfilet mit frischem grünen Pfeffer und Rahmsoße*

Rinderfilet al Gorgonzola 26,50

Rinderfilet ai Funghi 26,50

*Pro Fleischgericht eine Beilage (Kartoffeln, Nudel, Gemüse, Salat). Jede weitere Beilage 4,50.*

## VOM LAMM

Lamm-Carrés 25,50  
*im Ofen gebacken mit frischem Gemüse, Rosmarin, Salbei und Knoblauch*

Lamm-Racks alla Elvira 25,50  
*Auf Rucola gebettet, frische Tomaten, Knoblauch und Olivenöl dazu Kartoffeln*

## VOM KALB

Scaloppina al Limone<sup>(3,9,10)</sup> 18,50  
*Kalbsmedaillon in Zitronensoße*

Scaloppina al vino bianco<sup>(3,9,10)</sup> 18,50  
*Kalbsmedaillon in Weißweinsauce*

Saltimbocca alla Romana<sup>(3,9,10)</sup> 19,50  
*Kalbsmedaillon mit Weißwein, Salbei und Parmaschinken*

Scaloppina alla Valdostana<sup>(2,3,9,10,7)</sup> 19,50  
*Kalbsmedaillon mit Schinken und Käse überbacken*

*Pro Fleischgericht eine Beilage (Kartoffeln, Nudel, Gemüse, Salat). Jede weitere Beilage 4,50*

## DESSERT

Tiramisu <sup>(1,11)</sup>	5,50
Panna Cotta <sup>(1)</sup>	5,50

## WARME GETRÄNKE

Kaffee <sup>(11)</sup>	2,50
Cappuccino <sup>(11)</sup>	3,00
Cappuccino mit Amaretto <sup>(11)</sup>	3,50
Espresso <sup>(11)</sup>	2,30
Heiße Schokolade <sup>(8)</sup>	4,00
Tee, verschieden Sorten	2,20
Milchkaffee <sup>(11)</sup>	3,30

## GRAPPA

*Wir führen eine große Auswahl an exquisiten Grappe. Fragen Sie uns!*

## SPIRITUOSEN

Ramazotti	2 cl	3,50
Fernet	2 cl	3,50
Sambuca	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,00
Averna	2 cl	3,50
Vecchia Romagna	2 cl	4,50
Jack Daniels	2 cl	4,50
Obstler	2 cl	3,00
Williams-Christ-Birne	2 cl	3,50

BITTE FRAGEN SIE NACH DER WEINKARTE,  
DER DEUTSCHEN WEINE. WIR BERATEN SIE GERNE.

## ITALIENISCHE WEISSWEINE

Frizzantino DOC.	0,25 l	4,50
Frascati DOC.	0,25l	5,50
Pinot Grigio DOC.	0,25 l	5,50

## ROSÈ WEINE

Chiaretto DOC.	0,25 l	5,50
Weinschorle DOC.	0,25 l	4,00

## ITALIENISCHE ROTWEINE

Montepulciano DOC.	0,25 l	6,00
Lambrusco DOC.	0,25 l	4,50
Chianti DOC.	0,25 l	6,50
Primitivo	0,25 l	6,50

*Flaschenweine 0,7l in rot, weiß und rosé auf Anfrage. Wir beraten Sie gerne und empfehlen den passenden Wein zu ihrer Speisenauswahl.*



## BIERE VOM FASS

Privat	0,3 l	2,80
Privat	0,5 l	3,50
Radler	0,3 l	2,80
Radler	0,5 l	3,50
Schwanen Bräu naturtrüb	0,3 l	3,50
Schwanen Bräu naturtrüb	0,5 l	4,00
Hefeweizen	0,3 l	3,00
Russ´n <sup>(8)</sup>	0,3 l	3,00
Hefeweizen	0,5 l	3,50
Russ`n <sup>(8)</sup>	0,5 l	3,50

## FLASCHENBIERE

Kristallweizen	0,5 l	3,50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	3,50
Hefeweizen dunkel	0,5 l	3,50
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,00

# ALKOHOLFREI GETRÄNKE

Coca Cola <sup>(1,11)</sup>	0,2 l	2,50
Coca Cola <sup>(1,11)</sup>	0,4 l	3,50
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,2 l	2,50
Fanta <sup>(1,3)</sup>	0,4 l	3,50
Spezi <sup>(1,3,11)</sup>	0,2 l	2,50
Spezi <sup>(1,3,11)</sup>	0,4 l	3,50
Sprite <sup>(8)</sup>	0,2 l	2,50
Sprite <sup>(8)</sup>	0,4 l	3,50
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,4 l	3,50
Orangensaft <sup>(8)</sup>	0,2 l	2,70
Orangensaft <sup>(8)</sup>	0,4 l	3,70
Bitter Lemon <sup>(1,2,3,8,11a)</sup>	0,2 l	2,50
Bitter Lemon <sup>(1,2,3,8,11a)</sup>	0,4 l	3,50
Traubensaft	0,2 l	2,70
Traubensaft	0,4 l	3,70
Johannisbeersaftschorle	0,2 l	2,50
Johannisbeersaftschorle	0,4 l	3,50
San Pellegrino	0,75 l	4,70
Ensinger Gourmet Quelle	0,5 l	3,50
Ensinger Gourmet Bio Still	0,5 l	3,50
Ensinger Mineralwasser	0,7 l	4,00

*Alle Preise sind in Euro, inklusive Bedienung und 19% MwSt.  
Eine Liste aller deklarationspflichtigen Zusatzstoffe erhalten Sie auf Anfrage.*