

# „Brauhaus zum Schwanen“

## *Jmmer Anders. Gleich*

*T – Bone Steak vom Weiderind aus der Region ( mindestens 500 g, roh )  
...das Beste vom Rinderrücken  
dazu **Wedges**, hausgemachte **Kräuterbutter**  
und **Stonewall's Knoblauch – Erdnuss - Dip**  
31,80 €*

***Zwiebelrostbraten vom Argentinischen Pampa - Rind**  
mit hausgemachten Spätzle  
19,80 € kleine Port. 14,00 €*

***Geschnetzeltes vom Rinderrücken „Stroganoff“**  
mit Rote Beete, Gewürzgurken und frischen Champignons 3  
dazu **Langkornreis**  
17,80 €*

***Der Schwabenteller I ...unser Klassiker**  
**Medaillons vom Schweinefilet**  
mit **Champignonrahmsauce** an hausgemachten **Käsespätzle** 3  
15,80 € / kleine Port. 10,50 €*

***Geschmorte Bäckle vom Landschwein**  
an roten **Linsen, Balsamicojus**  
und **Kräuterrösti**  
13,80 €*

***Filetspitzen vom Schwein „Braumeister“**  
in **Schwanen-Bier-Senf-Sauce** und hausgemachte Spätzle 3  
14,80 €*