



Zum Schwanen

Restaurant · Hotel



Instagram



Speisekarte



Genießen Sie in angenehmer und freundlicher Atmosphäre mit Freunden, Verwandten und Bekannten unsere Speisen und Getränke nach Herzen's Lust. Unser Küchenteam verwöhnt Sie mit Steaks, Balkan Grillspezialitäten und bayerisch-schwäbischer Küche.

Noch mehr Genuss garantiert unser Lavastein-Grill. Die Lavasteine nehmen die Hitze sehr schnell auf und geben sie gleichmäßig an das Grillgut weiter. Perfekt für Fleisch, Fisch und alles was gegrillt werden kann. Ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Freuen sie sich auch auf unsere altbewährten Klassiker wie Spareribs, Schweinshaxen, Ente und natürlich auch unsere Steaks auf neue, andere Art zubereitet.

Unser Ziel ist es, Ihre Bestellungen immer in bester Qualität und frisch zubereitet zu servieren. Dadurch ist es manchmal möglich, dass wir etwas mehr Zeit benötigen. Sollten uns dennoch Fehler unterlaufen, bitten wir Sie uns darauf hinzuweisen, um uns zukünftig verbessern zu können. Wenn Sie zufrieden waren und es Ihnen geschmeckt hat, empfehlen Sie uns bitte weiter.

In unserem Restaurant, mit abteilbarem Nebenzimmer, steht Ihnen Platz für bis zu 100 Personen zur Verfügung. Für geschlossene Gesellschaften können wir Ihnen unser separates Jägerzimmer mit 70 Plätzen anbieten. Während der Sommermonate laden 120 Plätze im Biergarten und 80 Plätze auf der Terrasse zum Verweilen ein. Im 1. und 2. Obergeschoß stehen neu renovierte Fremdenzimmer zur Übernachtung bereit.

Gerne stellen wir ihnen kalte und warme Buffets zusammen und machen ihre Feier zu einem kulinarischen Erlebnis.

Für Reservierungen stehen wir unter Tel. 08331-5231 täglich zur Verfügung.

Warme Küche täglich von
11.00 – 14.00 Uhr und 17.00 – 22.00 Uhr

Ihr Zoran Miladinovic
und das „Schwanen“ - Team

Kartenzahlung möglich ab einem Rechnungsbetrag von € 15,00

Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher MwSt. und Service.

Stand: November 2023 (alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit)

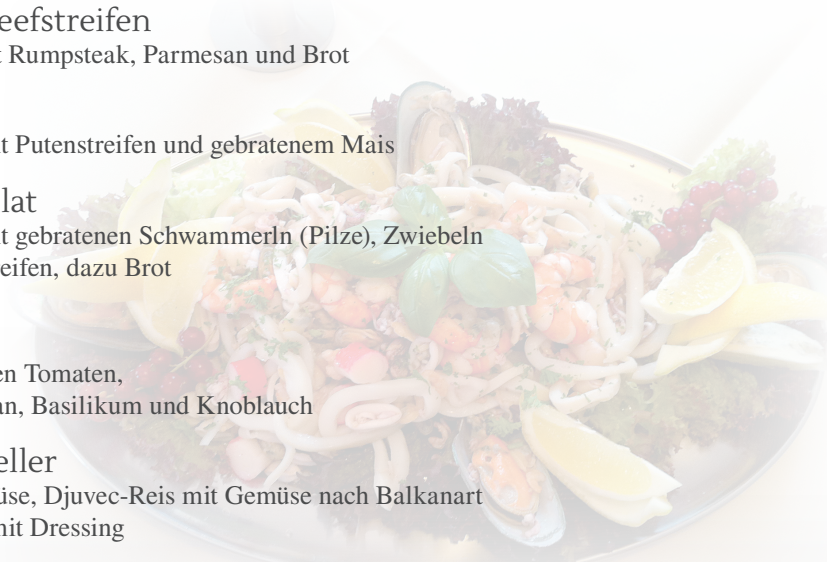


Instagram



SALATE & VORSPEISEN

1. Beilagensalat
Gemischter Salat
2. Salat »Balkan«
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Käse
3. Caprese und Bruschetta
Tomaten mit Mozzarella und Weißbrot mit frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan, Basilikum und Knoblauch
4. Salat »Atlantico«
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet und Brot
5. Salat mit Rostbeefstreifen
gemischter Salat mit Rumpsteak, Parmesan und Brot
6. Farmersalat
Gemischter Salat mit Putenstreifen und gebratenem Mais
7. Schwammerlsalat
Gemischter Salat mit gebratenen Schwammerln (Pilze), Zwiebeln und Schweinefiletstreifen, dazu Brot
8. Bruschetta
Weißbrot mit frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan, Basilikum und Knoblauch
9. Warmer Vegi Teller
Verschiedenes Gemüse, Djuvec-Reis mit Gemüse nach Balkanart und Salzkartoffeln mit Dressing



OFENKARTOFFEL mit Kräuterschmand und Salat

10. mit Salat
11. mit Putenstückerl
12. mit Schwammerl
13. mit gegrilltem Lachsfilet





Instagram



OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN (kleine Portion - 2,00 €)

SPARERIBS GEGRILLT

mit hausgemachter Marinade

- 100. mit Baguette
- 101. mit Pommes Frites
- 102. mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand

KNUSPRIG GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

- 105. mit Semmelknödel und Blaukraut

KNUSPRIGE 1/2 ENTE

- 106. mit Blaukraut und Kartoffelknödel

KNUSPRIGES ENTENVIERTEL

- 107. mit Blaukraut und Kartoffelknödel

ALLGÄUER KLASSIKER

- 110. Käsespätzle
hausgemacht, mit Röstzwiebeln und grünem Salat
- 111. Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat
- 112. Semmelknödel
in Champignon - Rahmsauce mit Salat
- 113. Tiroler G'röstl
Bratkartoffeln, Bratenstückerl, ein Rührei darunter gemischt und Salat
- 114. Gemüse G'röstl
Bratkartoffeln, verschiedenes Gemüse, ein Rührei darunter gemischt und Salat



Instagram



NUDELGERICHTE

21. Spaghetti alla Luka
mit Olivenöl, Knoblauch und Putenfiletstreifen
22. Spaghetti Carbonara
mit Speck^{2,3}, Ei und Sahnesauce
23. Spaghetti alla Chef
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola und 5 Scampis
24. Spaghetti Mare
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce
25. Linguine mit Shrimps und Scampi
in Tomaten-Sahnesauce
26. Linguine »Tre Colori«
mit Lachs und Spinat in Sahnesauce
27. Penne Contadina
mit Broccoli und Putenfiletstreifen in Tomaten-Sahnesauce
28. Linguini con Verdure
mit Gemüse
29. Penne con Scampis, Rucola e Zafferano
mit Scampis, Rucola und Safran

SUPPEN

16. Tomatensuppe
17. Nudelsuppe
18. Zwiebelsuppe
19. Maultaschensuppe

Auffistung der Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) Taurin
- 6) geschwärzt
- 7) chininhaltig
- 8) mit Phosphat
- 9) coffeinhaltig



Instagram



FISCHGERICHTE VOM LAVASTEINGRILL

71. Tintenfisch vom Grill
mit Knoblauch, Salzkartoffeln und gemischtem Salat
72. Tintenfisch »frittiert«
mit Pommes, Remouladensauce und gemischtem Salat
73. Lachs vom Grill
mit Butterreis, Gemüse und gemischtem Salat
74. Zander »gegrillt«
mit Salzkartoffeln, Gemüse und gemischtem Salat
75. Scampi vom Grill
mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat
76. Gemischte Fischplatte
mit Knoblauchbrot und gemischtem Salat
(Scampi, Lachs, Zander, Tintenfisch und Muscheln)
77. dto. für 2 Personen



FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Kinder bis 12 Jahre)

79. Disney - Teller Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes
80. Spätzle mit Rahmsauce hausgemacht
81. Pommes Frites
82. Cevapcici mit Pommes



Unsere Preise sind alle als Portion für eine Person kalkuliert. Bitte haben Sie Verständnis dafür, daß die Aufteilung eines Gerichts für mehrere Personen teilweise gar nicht oder andernfalls nur gegen Aufpreis möglich ist. Bei einigen Gerichten sind auf Anfrage auch kleine Portionen erhältlich.

Champignonrahmsauce
Pfefferrahmsauce
Rahmsauce

Beilagenänderung
Beilagenänderung in Kässpätzlen

Bratensauce
Mexikanische Sauce
Preiselbeeren

Alle Beilagen der Steakkarte werden mit den normalen Preisen gerechnet.

VOM
LAVASTEIN
GRILL



Instagram



extra:
mit Preiselbeeren
oder rote Grütze
+ 2,50 €

FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

- 55. Schnitzel »Wiener Art«
mit Pommes und gemischtem Salat
- 56. Rahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle, Rahmsauce und gemischtem Salat
- 57. Cordon bleu
Paniertes Schweineschnitzel mit Vorderschinken^{2,3,4} und Käse gefüllt,
dazu Pommes und gemischter Salat
- 58. Schweinefilet, geschnetzelt
in Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat
- 59. Allgäuer Töpfchen
Schweinemedailon mit hausgemachten Käsespätzle in Rahmsauce, dazu gem. Salat
- 558. Schweinefiletstreifen »Mexikanische Art«
mit Paprika, Mais und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Butterreis und gemischter Salat

FLEISCHGERICHTE VON DER PUTE

- 65. Putenschnitzel paniert
mit Pommes und gemischtem Salat
- 66. Putenschnitzel »natur«
gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salat
- 67. Putenschnitzel in Champignon-Rahmsauce (auf Wunsch mit Rahmsauce)
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat

FLEISCHGERICHTE VOM RIND ca. 250 g

(Wir verwenden ausschließlich
Argentinisches Rind)

- 60. Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Kässpätzle und gemischtem Salat
- 61. Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, Pommes und gemischtem Salat
- 62. Pfeffer-Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce, Pommes und gemischtem Salat



Weitere Steaks
finden Sie auf
unserer Steak-Karte.
Bitte sprechen Sie
uns darauf an.

Ohne besonderen Wunsch grillen wir ihr Steak medium. Gerne bereiten wir ihr Steak auch englisch oder well-done zu

VOM
LAVASTEIN
GRILL



Instagram



GRILLSPEZIALITÄTEN

40. Cevapcici (Hackfleischröllchen)
mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat
41. Raznjici
2 Fleischspieße mit Pommes und gemischtem Salat
42. Pola - Pola (Halb - Halb)
1 Raznjici und Cevapcici mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat
44. Gegrillte Leber (Rinderleber)
mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat
45. Pljeskavica »Special«
Hackfleischsteak mit Schafskäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis, Pommes und gemischter Salat
46. Hajducki Cevap (Räuberspieß)
Schweinefilet, Putenfleisch, Cevapcici, Speck^{2,3}, Paprika, mit Djuvec-Reis, Pommes und gem. Salat
47. Grillteller »Zum Schwanen«
Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet und Leber mit Djuvec-Reis, Pommes u. gemischtem Salat
48. Filet-Teller
Rinderfilet, Schweinefilet u. Putenfilet mit drei verschiedenen
Beilagen (Reis, Spätzle, Gemüse) u. gemischtem Salat
49. Gourmetplatte »Balkan«
Cevapcici, Schweinefilet, Leber, paniertes Schnitzel, Putensteak und
Pljeskavica mit Djuvec-Reis, Pommes, Gemüse und gemischtem Salat
50. dto. für 2 Personen
51. Balkan - Spieß (scharf)
Rumpsteak, Schweinefilet und Pute mit mexikanischer Sauce, dazu Pommes und
gemischter Salat
52. Gemischter Filetspieß vom Grill
Rinderfilet u. Putenfilet mit Pfefferrahmsauce, Djuvec-Reis, Pommes u. gemischtem Salat



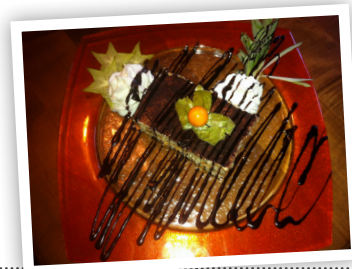


Instagram



DESSERT

- 125. Gemischtes Eis
- 126. Gemischtes Eis mit Sahne
- 127. Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne
- 128. Kaiserschmarn mit Rosinen, Apfelmus und Vanilleeis
- 129. Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- 130. Tiramisu
- 131. Affogato⁹ Espresso mit Vanilleeis



WARME GETRÄNKE

- 150. Espresso⁹
- 151. Tasse Kaffee⁹
- 152. Espresso Macchiato⁹
- 153. Cappuccino⁹ mit Milchschaum
- 155. Latte Macchiato⁹
- 156. Tee »diverse Sorten«
- 157. Glühwein
- 158. Heiße Schokolade





Instagram



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

0,2l 0,4l

- 210. 7 UP³ (Zitronenlimonade)
- 211. Pepsi - Cola^{1,3,9}
- 212. Mirinda^{1,3} (Orangenlimonade)
- 213. Cola Mix^{1,3,9}
- 214. Apfelschorle
- 215. Eistee³
- 216. Bitter Lemon⁷
- 217. Apfelsaft
- 218. Orangensaft/-schorle
- 219. Johannisbeernektar/-schorle
- 220. Traubensaft/-schorle
- 221. Maracujanektar/-schorle
- 223. Holunderschorle

0,2l 0,5l

- 222. Mineralwasser / Stilles Wasser / Tafelwasser





Instagram



BIER

- | | | |
|-------|---|-------|
| 200. | Hefeweizen vom Fass »Büble Edelweissbier« 5,0 %
Ein obergäriges, helles, spritzig-frisches, hefetrübes Weizenbier | 0,5 l |
| 201. | Bier vom Fass »Urtyp« 5,3 %
Ein vollmundiges, helles, ausgewogenes und ausgereiftes Bier | 0,5 l |
| 202. | Radler »Bier mit Zitronenlimonade ³ « | 0,5 l |
| 203. | Dunkles Bier »Urbayrisch« 5,0 %
Ein vollmundiges, dunkles, malzaromatisches und weiches Bier | 0,5 l |
| 204. | Dunkles Weizen »Alt Kemptener Weise« 5,0 %
Ein obergäriges, dunkles, spritzig-mildes und leicht malziges Weizenbier | 0,5 l |
| 205. | Hefeweizen alkoholfrei »Schöffelhofer« | 0,5 l |
| 207. | Mohren »Cola ^{1,3,9} -Weizen« | 0,5 l |
| 208. | Russ »Weizen mit Zitronenlimonade ³ « | 0,5 l |
| 209. | Pils »Teutsch Pils« 4,8 %
Ein untergäriges Pils aus feinstem Aromahopfen | 0,3 l |
| 1202. | Radler ³ alkoholfrei | 0,5 l |
| 1203. | Dunkles Radler ³ | 0,5 l |
| 1204. | Goaß'n - Maß (Dunkles Bier, Cola, 4 cl Kirschlikör) | 1,0 l |
| 1210. | Bier alkoholfrei »Clausthaler« | 0,3 l |





Instagram



ROTWEIN

230. Plavac »trocken« 11,5 % - Mazedonien 0,2 l
Trockener Rotwein schmeckt besonders zu Grillgerichten, Wild und dunklem Fleisch
231. Primitivo Di Manduria »trocken« 11,5 % - Mazedonien 0,2 l
Trockener Rotwein schmeckt besonders zu Grillgerichten, Wild und dunklem Fleisch
232. Chianti Cantina di Montalcino »trocken« 12,0 % - Italien 0,2 l
Trockener Rotwein ideal zu Hauptspeisen wie Nudeln oder dunkles Fleisch
234. Merlot Delle Venezia »halbtrocken« 12,0 % - Italien 0,2 l
Halbtrockener Rotwein ideal zu Hauptspeisen wie Nudeln oder dunkles Fleisch
235. Montepulciano Cantina Miglianico »halbtrocken« 12,0 % - Italien 0,2 l
Halbtrockener Rotwein ideal zu Hauptspeisen wie Nudeln oder dunkles Fleisch
236. Trollinger mit Lemberger »trocken« 11,5 % - Deutschland 0,2 l
Trockene Württembergische Spezialität die sich zu vielen Speisen idealisiert
239. Rotweinschorle - Italien 0,25 l

WEISSWEIN

FLASCHENWEINE
AUF ANFRAGE

240. Grasevina »trocken« 12,5 % - Kroatien 0,2 l
Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert
241. Chardonnay Donini »trocken« 12,5 % - Kroatien 0,2 l
Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert
242. Frascati »trocken« 12,0 % - Italien 0,2 l
Trockener Weißwein wird kühl zu Vorspeisen, Nudeln, Fisch und Fleisch serviert
243. Pinot Grigio »halbtrocken« 12,0 % - Italien 0,2 l
Halbtrockener Weißwein wird kühl zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch serviert
244. Soave »habtrocken« 11,5 % - Italien 0,2 l
Halbtrockener Weißwein wird kühl zu Vorspeisen, leichten Hauptspeisen, Fisch und hellem Fleisch serviert
247. Hagenauer Müller - Thurgau »trocken« 12,0 % - Deutschland 0,2 l
Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert
248. Rose »halbtrocken« - Italien 0,2 l
Halbtrockener Rose Wein wird kühl serviert
249. Weißweinschorle - Italien 0,25 l
250. Aperol Spritz¹ (Prosecco mit Soda und Aperol) 0,25 l
251. Lillet (fruchtiger Cocktail mit Schweppes Wild Berry) 0,25 l
252. Hugo (Prosecco mit Soda und Holundersirup) 0,25 l



Ihr Lieblingswein nicht dabei? Sprechen Sie uns einfach darauf an.
Wir freuen uns, Sie fachkundig beraten zu dürfen und Ihnen unser gesamtes Weinsortiment vorzustellen.



Instagram



SPIRITUOSEN

170.	Slivovic 40 %	2cl
171.	Jägermeister 35 %	2cl
172.	Williams 40 %	2cl
173.	Ramazotti 30 %	2cl
174.	Grappa di Prosecco 42 %	2cl
175.	Vodka Smirnoff 37,5 %	2cl
176.	Sambuca 40 %	2cl
177.	Julischka 25 % oder Kruskovac 25 %	2cl
178.	Tequila 38 % oder Tequila Zimt 29 %	2cl
179.	Vodka Melone 25 %	2cl
180.	Whiskey »Jack Daniels« 40 %	2cl
181.	Gespritzer (z.B. Wodka-Red Bull ^{1,2,5} , Bacardi-Cola ^{1,3,9} , Jägermeister-Red Bull ^{1,2,5})	
182.	Longdrink (z.B. Wodka-Red Bull ^{1,2,5} , Bacardi-Cola ^{1,3,9} , Jägermeister-Red Bull ^{1,2,5})	
183.	Whiskey - Cola ^{1,3,9}	



PROSECCO

190.	Prosecco Valdo	0,1l
191.	Prosecco Flasche	0,75l



Instagram



CHRONIK DES GASTHOFES »ZUM SCHWANEN«

Die erste urkundliche Erwähnung dieses bedeutenden Wirtshauses führt bis in das 16. Jahrhundert zurück. Der Schwanen ist somit eines der traditionsreichsten und ältesten Gasthäuser in Memmingen.

Der mit hohem Giebel im Stil der späten Renaissance erbaute Gasthof war schon immer eine gute Adresse am Platz. Er lag an der Hauptsache der ehemaligen freien Reichstadt, wo besonders der Salzhandel blühte. Dass einst der Wirt zudem noch der erste Memminger Postexpeditor war, verlieh dem Hause zusätzlich besondere Bedeutung. Die Händler und Fuhrleute mit ihren Rossgespannen und schwer beladenen Salzwägen machten im Schwanen gerne Rast um sich von den beschwerlichen Fahrten zu erholen oder Neuigkeiten zu erfahren oder selbst geheime, nicht immer ganz wahre Dinge weiterzutratschen. Süffiges dunkles Bier oder spritziger Wein und dazu deftige Mahlzeiten brachten die Gäste in fröhliche Stimmung. Die müden Rosse konnten derweil in den dahinter liegenden Stallungen ihre verdiente Pause machen und bekamen zur Stärkung frisches Heu oder einen Haufen Hafer. Auch heute noch kann man im nördlichen Trakt des Schwanens die ehemaligen Stallungen mit Scheune betrachten.

Auch Fürsten und Grafen stiegen im Gasthof „Zur Krone“, dem vormaligen Namen des Schwanens, ab. Der bedeutendste Besucher des Gasthofes „Zur Krone“ war der kaiserliche Generalissimus und habsburgische Staatsmann Prinz Eugen von Savoyen (1663-1736). Dieser hohe Gast wurde von der reichstädtischen Artillerie mit donnerndem Salut begrüßt. Die Memminger Bürgerschaft und der Rat verneigten sich im „Feschtagsgwand“ mit großer Ehrfurcht vor dem der Kutsche steigendem Prinz. Nachgewiesen ist, dass der hohe Gast zweimal in der Crone zu einem kurzem Mahl verweilte, ob er aber seine Schüblinge sauer oder mit Senf und Käse verspeiste, darüber darf gerätselt werden ...

Ein anderer Gast, der manchem Memminger Bürger viel Verdruss bereitete, logierte ebenfalls in dem stattlichen Gasthof. Der Baron von Syberg (1760-1827) knöpfte mit seinem hochstaplerischem Wesen einigen leichtgläubigen Handwerkern und Patriziern ihr redlich verdientes Ersparnis ab. Er gab sprachgewandt vor, in seinem chemischen Laboratorium (steht im städtischen Museum) einen Klumpen Eisen in Gold umzuwandeln. Nachdem der Betrug aufflog, wurde er mit Schimpf und Schande aus der Stadt gejagt.

Nach mehreren Besitzerwechseln im 18. und 19. Jahrhundert erwarb die damalige Engelbrauerei Gebrüder Bilgram im Jahre 1911 den Schwanen. 1920 ging dann das Anwesen in den Familienbesitz über. Dem Gebäude würdig, erfolgte jetzt eine umfassende Renovierung einschließlich den ehemals landwirtschaftlichen Nebengebäuden. Ebenso lädt das neu dekorierte Jägerzimmer, welches früher als Schießstand genutzt wurde, zu fröhlichen Stunden für Feste und Feiern ein. Der im Hinterhof gelegene Biergarten mit bayrischem Ambiente wartet an warmen Tagen auf durstige Kehlen.

Möge den Memmingern und den Gästen aus Nah und Fern ihr Aufenthalt mit reichlichem Essen, einer guten Halbe Bier oder einem Schöpple Wein bestens gefallen und den Schwanen in guter Erinnerung behalten. Die Wirtsleute würden sich gern über ein Wiedersehen freuen.

