



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

Hinweis für Gäste:

Gerne können Sie bei uns Tischreservierungen vornehmen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir Stornierungsgebühren erheben, wenn Sie zum vereinbarten Termin nicht erscheinen oder die Reservierung nicht rechtzeitig stornieren.

Kartenzahlung möglich ab einem Rechnungsbetrag von € 20,00

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

Stand: September 2025 (alle vorherigen Speisekarten verlieren hiermit ihre Gültigkeit)

Allergene können in einer gesonderten Karte eingesehen werden.



Instagram



SALATE & VORSPEISEN

- | | | |
|----|--|---------|
| 1. | Gemischter Salat | 6,50 € |
| 2. | Salat »Balkan«
Gurken, Tomaten, Paprika, Zwiebeln und Fetakäse | 9,50 € |
| 3. | Caprese und Bruschetta
Tomaten mit Mozzarella und Weißbrot mit frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan, Basilikum und Knoblauch | 9,80 € |
| 4. | Salat »Atlantico«
Gemischter Salat mit gegrilltem Lachsfilet und Brot | 18,50 € |
| 5. | Salat mit Roastbeefstreifen
Gemischter Salat mit Rumpsteak, Parmesan und Brot | 19,50 € |
| 6. | Farmersalat
Gemischter Salat mit Putenstreifen und gebratenem Mais | 16,50 € |
| 7. | Gegrilltes Gemüse
mit Brot | 15,50 € |
| 8. | Bruschetta
Weißbrot mit frischen Tomaten, gehobeltem Parmesan, Basilikum und Knoblauch | 7,80 € |
| 9. | Warmer Veggie Teller
Verschiedenes Gemüse, Djuvec-Reis mit Gemüse nach Balkanart und Salzkartoffeln mit Dressing | 14,50 € |



OFENKARTOFFEL mit Kräuterschmand und Salat

- | | | |
|-----|---------------------------|---------|
| 10. | mit Salat | 12,50 € |
| 11. | mit Putenstückerl | 17,50 € |
| 12. | mit Schwammerl | 16,50 € |
| 13. | mit gegrilltem Lachsfilet | 17,80 € |



Beilagenänderungen gegen Aufpreis.

Steaks und Balkan-Grillspezialitäten vom Lavasteingrill | Bayerisch-Schwäbische Küche



Instagram



OFENFRISCHE SPEZIALITÄTEN (kleine Portion - 2,00 €)

SPARERIBS GEGRILLT

mit hausgemachter Marinade

- | | | |
|------|--------------------------------------|---------|
| 100. | mit Baguette | 20,50 € |
| 101. | mit Pommes Frites | 21,50 € |
| 102. | mit Ofenkartoffel und Kräuterschmand | 21,50 € |

KNUSPRIG GEGRILLTE SCHWEINSHAXE

- | | | |
|------|--------------------------------|---------|
| 105. | mit Semmelknödel und Blaukraut | 18,50 € |
|------|--------------------------------|---------|

KNUSPRIGE 1/2 ENTE

- | | | |
|------|-----------------------------------|---------|
| 106. | mit Blaukraut und Kartoffelknödel | 23,50 € |
|------|-----------------------------------|---------|

KNUSPRIGES ENTENVIERTEL

- | | | |
|------|-----------------------------------|---------|
| 107. | mit Blaukraut und Kartoffelknödel | 20,50 € |
|------|-----------------------------------|---------|

ALLGÄUER KLASSIKER

- | | | |
|------|---|---------|
| 110. | Käsespätzle
hausgemacht, mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat | 15,50 € |
| 111. | Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat | 16,50 € |
| 112. | Semmelknödel
in Champignon - Rahmsauce mit gemischtem Salat | 15,50 € |
| 113. | Tiroler G'röstl
Bratkartoffeln, Bratenstückerl, ein Rührei darunter gemischt mit gemischtem Salat | 16,50 € |
| 114. | Gemüse G'röstl
Bratkartoffeln, verschiedenes Gemüse, ein Rührei darunter gemischt mit gemischtem Salat | 16,50 € |

Beilagenänderungen gegen Aufpreis.

Steaks und Balkan-Grillspezialitäten vom Lavasteingrill | Bayerisch-Schwäbische Küche



Instagram



NUDELGERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 21. | Spaghetti alla Luka
mit Olivenöl, Knoblauch und Putenfiletstreifen | 14,50 € |
| 22. | Spaghetti Carbonara
mit Speck ^{2,3} , Ei und Sahnesauce | 14,50 € |
| 23. | Spaghetti alla Chef
mit Olivenöl, Knoblauch, Rucola und 5 Scampis | 18,50 € |
| 24. | Spaghetti Mare
mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce | 17,50 € |
| 25. | Linguine mit Shrimps und Scampi
in Tomaten-Sahnesauce | 18,50 € |
| 26. | Linguine »Tre Colori«
mit Lachs und Spinat in Sahnesauce | 17,50 € |
| 27. | Penne Contadina
mit Broccoli und Putenfiletstreifen in Tomaten-Sahnesauce | 16,50 € |
| 28. | Linguine con Verdure
mit Gemüse in Tomaten-Sahnesauce | 16,50 € |
| 29. | Penne con Scampi, Rucola e Zafferano
mit Scampis, Rucola und Safran | 18,50 € |

SUPPEN

- | | | |
|-----|------------------|--------|
| 16. | Tomatensuppe | 6,00 € |
| 17. | Nudelsuppe | 6,00 € |
| 18. | Zwiebelsuppe | 6,90 € |
| 19. | Maultaschensuppe | 6,90 € |

Auflistung der Zusatzstoffe:

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



Instagram



FISCHGERICHTE VOM LAVASTEINGRILL

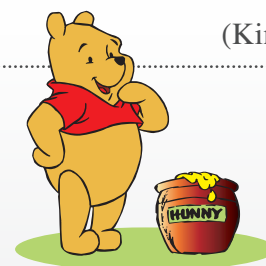
(dazu ein kleiner Beilagensalat für 3,80 €)

71.	Tintenfisch vom Grill mit Knoblauch und Salzkartoffeln	20,50 €
72.	Tintenfisch »frittiert« mit Pommes und Remouladensauce	20,50 €
73.	Lachs vom Grill mit Butterreis und Gemüse	25,50 €
74.	Zander »gegrillt« mit Salzkartoffeln und Gemüse	25,50 €
75.	Scampi vom Grill mit Knoblauchbrot	28,50 €
76.	Gemischte Fischplatte mit Knoblauchbrot (Scampi, Lachs, Zander, Tintenfisch und Muscheln)	30,50 €
77.	dto. für 2 Personen	60,00 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

(Kinder bis 8 Jahre)

79.	Disney - Teller Schnitzel »Wiener Art« mit Pommes	9,50 €
80.	Spätzle mit Rahmsauce hausgemacht	6,50 €
81.	Pommes Frites	6,50 €
82.	Penne mit Tomatensauce	9,50 €



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	2,50 €
Pfefferrahmsauce	2,50 €
Rahmsauce	2,50 €

Bratensauce	2,50 €
Mexikanische Sauce	2,50 €

Beilagenänderung	2,00 €
Beilagenänderung in Käsespätzle	3,60 €

Alle Beilagen der Steakkarte werden mit den normalen Preisen gerechnet.

Beilagenänderungen gegen Aufpreis.

Steaks und Balkan-Grillspezialitäten vom Lavasteingrill | Bayerisch-Schwäbische Küche



Instagram



FLEISCHGERICHTE VOM SCHWEIN

(dazu ein kleiner Beilagensalat für 3,80€)

- | | | |
|------|---|---------|
| 55. | Schnitzel »Wiener Art«
mit Pommes | 18,50 € |
| 56. | Rahmschnitzel
mit hausgemachten Spätzle und Rahmsauce | 19,50 € |
| 57. | Cordon bleu
Paniertes Schweineschnitzel mit Vorderschinken ^{2,3,4} und Käse gefüllt,
dazu Pommes | 20,50 € |
| 58. | Schweinefilet, geschnetzelt
in Champignon-Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle | 18,50 € |
| 59. | Allgäuer Töpfchen
Schweinemedallions mit hausgemachten Käsespätzle in Rahmsauce | 23,50 € |
| 558. | Schweinefiletstreifen »Mexikanische Art«
mit Paprika, Mais und Zwiebeln in pikanter Sauce, dazu Butterreis | 18,50 € |

FLEISCHGERICHTE VON DER PUTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 65. | Putenschnitzel paniert
mit Pommes | 19,50 € |
| 66. | Putenschnitzel »natur«
gegrillt mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes | 19,00 € |
| 67. | Putenschnitzel in Champignon-Rahmsauce (auf Wunsch mit Rahmsauce)
mit hausgemachten Spätzle | 21,50 € |

FLEISCHGERICHTE VOM RIND ca. 250 g

(Wir verwenden ausschließlich
Argentinisches Rind)

- | | | |
|-----|---|---------|
| 60. | Zwiebelrostbraten
mit hausgemachten Käsespätzle | 28,50 € |
| 61. | Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes | 27,50 € |
| 62. | Pfeffer-Rumpsteak
mit Pfefferrahmsauce und Pommes | 28,50 € |



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

Beilagenänderungen gegen Aufpreis.

Steaks und Balkan-Grillspezialitäten vom Lavasteingrill | Bayerisch-Schwäbische Küche

VOM
LAVASTEIN
GRILL



Instagram



GRILLSPEZIALITÄTEN (dazu ein kleiner Beilagensalat für 3,80€)

- | | | |
|-----|--|---------|
| 40. | Cevapcici (Hackfleischröllchen)
mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat | 17,50 € |
| 41. | Raznjici
2 Fleischspieße mit Pommes und gemischtem Salat | 18,50 € |
| 42. | Pola - Pola (Halb - Halb)
1 Raznjici und Cevapcici mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat | 18,50 € |
| 44. | Gegrillte Leber (Rinderleber)
mit Djuvec-Reis, Pommes und gemischtem Salat | 17,50 € |
| 45. | Pljeskavica »Special«
Hackfleischsteak mit Fetakäse gefüllt, dazu Djuvec-Reis, Pommes und gemischter Salat | 19,50 € |
| 46. | Hajducki Cevap (Räuberspieß)
Schweinefilet, Putenfleisch, Cevapcici, Speck ^{2,3} , Paprika, mit Djuvec-Reis und Pommes | 20,50 € |
| 47. | Grillteller »Zum Schwanen«
Raznjici, Cevapcici, Schweinefilet und Leber mit Djuvec-Reis und Pommes | 20,50 € |
| 48. | Filet-Teller
Rinderfilet, Schweinefilet u. Putenfilet mit drei verschiedenen
Beilagen (Djuvec-Reis, Spätzle, Gemüse) | 25,50 € |
| 49. | Gourmetplatte »Balkan«
Cevapcici, Schweinefilet, Leber, paniertes Schnitzel, Putensteak und
Pljeskavica mit Djuvec-Reis, Pommes und Gemüse | 24,50 € |
| 50. | dto. für 2 Personen | 48,00 € |
| 51. | Balkan - Spieß (scharf)
Rumpsteak, Schweinefilet und Pute mit mexikanischer Sauce, dazu Pommes | 25,50 € |
| 52. | Gemischter Filetspieß vom Grill
Rinderfilet u. Putenfilet mit Pfefferrahmsauce, Djuvec-Reis und Pommes | 25,50 € |



Beilagenänderungen gegen Aufpreis.

Steaks und Balkan-Grillspezialitäten vom Lavasteingrill | Bayerisch-Schwäbische Küche

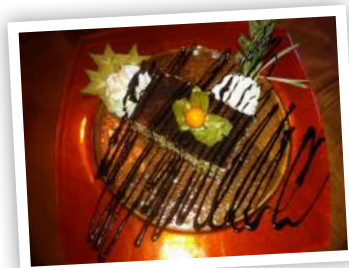


Instagram



DESSERT

- | | | |
|------|--|--------|
| 125. | Gemischtes Eis | 5,70 € |
| 126. | Gemischtes Eis mit Sahne | 6,90 € |
| 127. | Apfelstrudel mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne | 8,50 € |
| 128. | Kaiserschmarn mit Rosinen, Apfelmus und Vanilleeis | 9,50 € |
| 129. | Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 8,50 € |
| 130. | Tiramisu | 5,80 € |
| 131. | Affogato ⁹ Espresso mit Vanilleeis | 4,50 € |



WARMER GETRÄNKE

- | | | |
|------|---|--------|
| 150. | Espresso ⁹ | 2,50 € |
| 151. | Tasse Kaffee ⁹ | 3,50 € |
| 152. | Espresso Macchiato ⁹ | 3,00 € |
| 153. | Cappuccino ⁹ mit Milchschaum | 3,70 € |
| 155. | Latte Macchiato ⁹ | 4,00 € |
| 156. | Tee »diverse Sorten« | 4,00 € |
| 157. | Glühwein | 4,50 € |
| 158. | Heiße Schokolade | 4,50 € |





Instagram



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	<u>0,2 l</u>	<u>0,5 l</u>
210. Mineralwasser / Stilles Wasser / Tafelwasser	2,80 €	4,50 €
	<u>0,2 l</u>	<u>0,4 l</u>
211. Pepsi - Cola ^{1,3,9}	3,50 €	4,70 €
212. Mirinda ^{1,3} (Orangenlimonade)	3,50 €	4,70 €
213. Cola Mix ^{1,3,9}	3,50 €	4,70 €
214. Apfelschorle	3,50 €	4,70 €
215. Eistee ³	3,50 €	4,70 €
216. Bitter Lemon ⁷	3,50 €	4,70 €
217. Apfelsaft	3,50 €	4,70 €
218. Orangensaft/-schorle	3,50 €	4,70 €
219. Johannisbeernektar/-schorle	3,50 €	4,70 €
220. Traubensaft/-schorle	3,50 €	4,70 €
221. Maracujanektar/-schorle	3,50 €	4,70 €
222. 7 UP ³ (Zitronenlimonade)	3,50 €	4,70 €
223. Holunderschorle	3,50 €	4,50 €





Instagram



BIER

200.	Hefeweizen vom Fass »Büble Edelweissbier« 5,0 % Ein obergäriges, helles, spritzig-frisches, hefetrübes Weizenbier	0,5 l	4,70 €
201.	Bier vom Fass »Urtyp« 5,3 % Ein vollmundiges, helles, ausgewogenes und ausgereiftes Bier	0,5 l	4,70 €
202.	Radler »Bier mit Zitronenlimonade ³ «	0,5 l	4,70 €
203.	Dunkles Bier »Urbayrisch« 5,0 % Ein vollmundiges, dunkles, malzaromatisches und weiches Bier	0,5 l	4,70 €
204.	Dunkles Weizen »Alt Kemptener Weise« 5,0 % Ein obergäriges, dunkles, spritzig-mildes und leicht malziges Weizenbier	0,5 l	4,70 €
205.	Hefeweizen alkoholfrei »Schöffelhofer« 0,0 %	0,5 l	4,70 €
207.	Mohren »Cola ^{1,3,9} -Weizen«	0,5 l	4,70 €
208.	Russ »Weizen mit Zitronenlimonade ³ «	0,5 l	4,70 €
209.	Pils »Deutsch Pils« 4,8 % Ein untergäriges Pils aus feinstem Aromahopfen	0,3 l	4,00 €
1202.	Radler ³ alkoholfrei	0,5 l	4,70 €
1203.	Dunkles Radler ³	0,5 l	4,70 €
1204.	Goaß'n - Maß (Dunkles Bier, Cola, 4 cl Kirschlikör)	1,0 l	13,50 €
1210.	Bier alkoholfrei »Clausthaler«	0,3 l	4,00 €





Instagram



ROTWEIN

230.	Plavac »trocken« 11,5 % - Mazedonien Trockener Rotwein schmeckt besonders zu Grillgerichten, Wild und dunklem Fleisch	0,2 l	6,50 €
231.	Primitivo Di Manduria »trocken« 11,5 % - Italien Trockener Rotwein schmeckt besonders zu Grillgerichten, Wild und dunklem Fleisch	0,2 l	6,50 €
232.	Chianti Cantina di Montalcino »trocken« 12,0 % - Italien Trockener Rotwein ideal zu Hauptspeisen wie Nudeln oder dunkles Fleisch	0,2 l	6,50 €
234.	Merlot Delle Venezie »halbtrocken« 12,0 % - Italien Halbtrockener Rotwein ideal zu Hauptspeisen wie Nudeln oder dunkles Fleisch	0,2 l	6,50 €
236.	Trollinger mit Lemberger »trocken« 11,5 % - Deutschland Trockene Württembergische Spezialität die sich zu vielen Speisen idealisiert	0,2 l	6,50 €
239.	Rotweinschorle (0,5 l - Euro 7,50) - Italien	0,25 l	5,20 €

FLASCHENWEINE
AUF ANFRAGE

WEISSWEIN

240.	Grasevina »trocken« 12,5 % - Kroatien Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert	0,2 l	6,50 €
241.	Chardonay Donini »trocken« 12,5 % - Italien Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert	0,2 l	6,50 €
242.	Frascati »trocken« 12,0 % - Italien Trockener Weißwein wird kühl zu Vorspeisen, Nudeln, Fisch und Fleisch serviert	0,2 l	6,50 €
243.	Pinot Grigio »halbtrocken« 12,0 % - Italien Halbtrockener Weißwein wird kühl zu Vorspeisen, Fisch und hellem Fleisch serviert	0,2 l	6,50 €
247.	Hagenauer Müller - Thurgau »trocken« 12,0 % - Deutschland Trockener Weißwein wird kühl zu Fleisch- oder Fischgerichten serviert	0,2 l	6,50 €
248.	Rose »halbtrocken« - Italien Halbtrockener Rose Wein wird kühl serviert	0,2 l	6,50 €
249.	Weißweinschorle (0,5 l - Euro 7,50) - Italien	0,25 l	5,20 €
250.	Aperol Spritz ¹ (Prosecco mit Soda und Aperol)	0,25 l	6,90 €
251.	Lillet (fruchtiger Cocktail mit Schweppes Wild Berry)	0,25 l	6,90 €
252.	Hugo (Prosecco mit Soda und Holundersirup)	0,25 l	6,90 €



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	3,50 €
171.	Jägermeister 35 %	2cl	3,50 €
172.	Williams 40 %	2cl	3,50 €
173.	Ramazzotti 30 %	2cl	3,50 €
174.	Grappa 40 %	2cl	4,20 €
175.	Vodka Smirnoff 37,5 %	2cl	3,50 €
176.	Sambuca 40 %	2cl	3,50 €
177.	Julischka 25 % oder Kruskovac 25 %	2cl	3,50 €
178.	Tequila 38 %	2cl	3,50 €
179.	Vodka Melone 25 %	2cl	3,50 €
180.	Whiskey »Jack Daniels« 40 %	2cl	4,80 €
181.	Gespritzer (z.B. Wodka-Red Bull ^{1,2,5} , Bacardi-Cola ^{1,3,9} , Jägermeister-Red Bull ^{1,2,5})		6,50 €
182.	Longdrink (z.B. Wodka-Red Bull ^{1,2,5} , Bacardi-Cola ^{1,3,9} , Jägermeister-Red Bull ^{1,2,5})		8,50 €
183.	Whiskey - Cola ^{1,3,9} (Gespritzter – als Longdrink Euro 9,50)		7,00 €



PROSECCO

190.	Prosecco Valdo	0,1l	4,50 €
191.	Prosecco Flasche	0,75l	29,00 €



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 Schwanen, 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 „Feschtagswand“ 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 Erspartes 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.

