

Herzlich Willkommen

in der **Stiftschänke Schwermann** -
unserem Inhaber- und familiengeführten Lokal!



Ländlich am Hermanns- und Jakobsweg, sowie an der Teutoschleife „Canyonblick“ gelegen, ist die Stiftschänke ein beliebtes Ziel für Wanderer und Radfahrer. Seit 2020 dürfen wir uns auch „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ nennen.

Unsere geschmackvoll gestalteten Gasträume geben jeder Familienfeier oder Firmenveranstaltung einen stilvollen Rahm.

Kulinarisch dürfen sich unsere Gäste auf viele hausgemachte Spezialitäten, wie beispielsweise Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen freuen.

Unsere Speisekarte wechselt mit den jahreszeitentypischen Gerichten mehrmals im Jahr.

Besonders stolz sind wir auf unsere beiden Auszeichnungen bei der Wahl zum Landgasthof des Jahres. Dort konnten wir uns unter mehr als 200 Betrieben behaupten und waren 2018 und 2019 unter den besten 10 Landgasthöfen in NRW. Ab 2020 wurde dieses Format leider eingestellt.



Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Schwermann

Frischer Spargel von



Mit Balsamicovinaigrette marinierter Spargel-Erdbeersalat dazu
hausgeräucherter Wildschweinschinken und Ciabatta

14,90

Rahmsuppe von Erpenbeck's Stangenspargel
mit Wachtelspiegelei

8,50

Ein Pfd. Ladbergener Stangenspargel mit Freilandkartoffeln,
hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

19,90

wahlweise mit:

luftgetrockneter Schinken

9,50

gebratenem Schweineschnitzel

8,50

gebratenem Kalbsschnitzel

17,90

gegrilltem argentinischem Rumpsteak

19,90

unter der Kräuterkruste gratinierte
Medaillons vom Schweinefilet

15,50

Weinempfehlung

Einmaleins Riesling feinherb 2020
Trocken im Duft | ausdrucksvolles
fruchtiges Aroma
Zitrusfrucht und
tropische Früchte | harmonisch
integrierte Säure und Feinfruchtigkeit
0,2l 7,30 €



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISE

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta

10,90

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

5,90

Rahmsuppe von der Cilenakartoffel mit geräucherter Mettwurst

6,90

Steinpilzrahmsüppchen mit Balsamicosahne

7,90

VEGETARISCHE HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel auf
Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

12,90

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit frischen Austernpilzen und
Kräutersaitlingen in Rahm und gehobelten italienischen Trüffeln dazu
mariniertes Pflücksalat

20,90

Ein freundlicher Hinweis an Sie:

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Umbestellungen der Beilegen den reibungslosen Ablauf in der Küche unterbrechen und je nach Auslastung evtl. nicht berücksichtigt werden können. Die Speisen sind perfekt zusammengestellt, wir hoffen damit Ihren Geschmack zu treffen. Sollten Sie eine Unverträglichkeit gegen bestimmte Zutaten haben, sprechen Sie uns gerne an. Eine Karte mit Allergenen erhalten Sie von uns auf Anfrage.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kalbsfilet auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Wirsing-Karottengemüse und Gratinkartoffeln

32,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder**
auf Sauce von zweierlei Pfeffer dazu Röstkartoffeln
und bunter Salatteller

28,90

Unter der Dijonsenfruste gebratenes Rumpsteak
mit Bohnen-Speckgemüse und Röstkartoffeln

29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Röstkartoffeln und
Gurken-Schmandsalat

22,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

18,90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit hausgemachter Remouladensauce,
Röstkartoffeln und bunter Salatteller

20,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
auf Charlotten-Balsamicosauce dazu hausgemachte
Kroketten und bunter Salat

19,50



UNSERE KLASSIKER

Großer bunter Salatteller in Saure-Sahnedressing
dazu gebratenes Zanderfilet und Ciabatta
18,90

oder mit geschmelzten Steinpilzravioli
13,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Salatbeilage und Pommes frites
14,90

Hausgemachte grobe Bratwurst vom Damhirsch mit Kräutersenf,
dazu Rahmwirsing und Röstkartoffeln
16,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce,
dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller
16,90

FISCH und MEERESFRÜCHTE

Gebratenes Filet vom schwarzen Heilbutt auf Safran-Pernodsauce, dazu
Rosmarinkartoffeln und Pflücksalat in Balsamicovinaigrette
23,90

Butterfettuccine in einer leichten Knoblauchsauce mit gegrillten
Riesengarnelen und mariniertem Pflücksalat
22,90

Gebratenes Zanderfilet auf Prosecco-Limonensauce
dazu Steinpilzravioli und bunter Salatteller
22,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln
12,90



DESSERT

„Erdbeerbecher“
Bourbonvanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Schlagsahne
7,50

„Heidelbeerbecher“
Bourbonvanilleeis mit heißen
Heidelbeeren und Schlagsahne
7,50

„Bailysbecher“
Bourbonvanilleeis , Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies,
Schlagsahne und Krokant
7,50

Westfälische Herrencrème
mit Schokoraspel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
4,90

Nusseckenlikör
2cl 4,50



NACH DEM ESSEN

... empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie



LANTENHAMMER

Distillerie seit 1928

Mirabelle

Marille

Williams Birne

Rote Williams Birne

Haselnuss

Waldhimbeere

Schlehe (Likör oder Brand)

2cl 5,50

Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktiven Tongefäßen erhält das Zwetschgendestillat ein einmaliges 10-12 monatiges Finish in Brandyfässern von der iberischen Halbinsel. Durch dieses spezielle Reifeverfahren entsteht ein einmaliger Genussmoment.

2cl 6,50

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	2,30	Espresso	2,30
Pott Kaffee	3,50	Espresso doppio	4,00
Kännchen Kaffee	4,50	Espresso Macchiato	2,70
Glas Tee	2,30	Latte Macchiato	3,50
Kännchen Tee	4,50	Cappuccino	3,10
Heiße Schokolade	3,50	Heiße Zitrone	4,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

Getränkekarte

-Biere-

Veltins 0,3l	3,20	Veltins 0,5l	4,90
Grevensteiner 0,3l	3,70	Grevensteiner 0,5l	5,60
Hövels 0,3l	3,80	Hövels 0,5l	5,70
Bitburger 0,0% 0,3l	3,30	Bitburger 0,0% 0,5l	5,00
Veltins Malz 0,33l	3,30	Paulaner Weizen 0,5l	4,90
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	4,90

-alkoholfreie Getränke-

Wasser spritzig 0,3l	2,30	Wasser spritzig 0,5l	4,80
Germeta still 0,25l	3,20	Gerolst. med. 0,25l	3,20
Westfalen Born classic 0,7	6,00	Westfalen Born still 0,7l	6,00
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,20	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	4,90
Bitter Lemon 0,2l	3,20	Schorle 0,3l	3,20
Säfte 0,2l	3,20	Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja	

-Aperitiv-

Aperol Spritz	6,50	Aperitivo alkoholfrei	6,30
Rhabarber Spritz	6,50	(Bitter Lemon, Wasser, Monin Bitter)	
Monin Bitter Spritz (0,0%)	5,90	Bitter Lemon-Schorle	3,20
Sherry dry	4,90	Sherry medium dry	4,90

-Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	3,50	Obstler	3,30
Wacholder 2cl	1,90	Williams	3,70
Kräuterwacholder 2cl	1,90	Baileys	3,60
Kirschlikör	1,90	Ouzo	2,80
Malteser	3,00	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,10	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,30	Ramazotti	2,80
Underberg	3,00	Jägermeister	2,80



Offene Weine

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	5,90
Einmaleins Riesling, Mosel, feinherb	0,2l	7,30
Spätburgunder Weißherbst, Baden, trocken	0,2l	5,90
Dornfelder, Rheinhessen, trocken	0,2l	5,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	5,90
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	6,50

Flaschenweine vom



CLASSISCHES WEINGUT
HOFFRANZEN

an der Mosel

Mehringer Goldkupp Spätburgunder Rosé 2021
fruchtiges Bukett | Beerenobst | kernig und kraftvoll

0,7 l | 27,50

Layterrassen „Layet“ Riesling, Alte Reben 2020
aus der Terrassenlage des Mehninger Battenbergs
Elegant, komplex und eine reife Säurestruktur
fruchtige Finesse ummantelt diesen trockenen
ausgebauten, terrorbetonten Riesling

0,7l | 38,00

Einmaleins Riesling feinherb 2020
Trocken im Duft | ausdrucksvolles fruchtiges Aroma
Zitrusfrucht und tropische Früchte | harmonisch
integrierte Säure und Feinfruchtigkeit

1,0l | 34,50

Mehringer Goldkupp Spätburgunder 2020
samtiger Charakter umrahmt von einem hellen
Beerenfrüchtearoma | starke Komplexität und
leichte Vanillenote

0,7l | 31,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN