

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, Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen freuen.

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.

WESTFÄLISCHER GASTRONOMIEPREIS 2018	WESTFÄLISCHER GASTRONOMIEPREIS 2019
Landhotel/Gasthof des Jahres TOP 10	Gasthaus/Landgasthof des Jahres TOP 10
NOTE 1,28	NOTE 1,347

Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Schwermann & Team

Liebe Gäste,

in den nächsten Wochen bis zum 03.10.2022
verwöhnen wir Sie mit Gerichten quer durch Bayern und den Leeden Berg!

Klassiker wie der Münchener Schweinebraten treffen auf Bayrisches Carpaccio vom Tafelspitz!, aber auch herbstliche Gerichte komplettieren unser Angebot. Es ist uns eine Freude Sie aus dieser abwechslungsreichen Karte bedienen und bekochen zu dürfen.

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unser Gerichte aufeinander abgestimmt sind, und Umbestellungen Abläufe in der Küche verlangsamen. Aus diesem Grund berechnen wir eine *Servicepauschale für Umbestellungen in Höhe von 2,00 €*. Sollten es Unverträglichkeiten geben oder sollten Sie Fragen zu einzelne Zutaten und Zusatzstoffen haben, sprechen Sie unser Personal gerne an.

Aktuell im Ausschank

PAULANER OKTOBERFESTBIER



0,5l 6,00 €

0,25l 3,50 €

VORSCHAU

Ab November - Gänse

Ab Dezember -
festliche
Weihnachtskarte

Denken Sie auch jetzt schon an die Weihnachtsfeiertage!

Am 25. und 26. Dezember festlicher Mittagstisch im Menü
oder Sie sind an den Feiertagen lieber zu Hause und bestellen aus unserer
TO GO - Karte zur Abholung am 24.12. zwischen 09:30 und 11:30 Uhr.
Informationen dazu finden Sie zu gegebener Zeit auf unserer Webseite:
www.stiftschänke-schwermann.de



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Hausgemachter Obadzda - mit Paprika angemachter Brie mit Zwiebelringen
garniert dazu eine Scheibe Graubrot

9,90

Mit Ziegenfrischkäse gratinierte Feigen dazu in Balsamicovinaigrette
marinierter Pflücksalat und Ciabatta

11,50

„Bayrisches Carpaccio“ Mariniertes Ochsentafelspitz mit Meerrettich-
schmand dazu in Balsamicovinaigrette marinierter Pflücksalat und Ciabatta

11,90

SUPPEN

Allgäuer Festtagssuppe mit Einlage

5,90

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Kernen und eigenem Öl

8,50

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Balsamicosahne

8,90

VEGETARISCH

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

13,90

Mit Kräuterschmand gefüllte Ofenkartoffel dazu Allgäuer Bergkäse und
getrocknete Tomaten mit gehobeltem schwarzen Trüffel

20,50

In körniger Senfvinaigrette marinierter gemischter Salat mit hausgemachten
geschmelzten Sauerkrautmaultaschen

16,50



HAUPTGERICHTE

Bayrischer Wurstsalat, sauer angemacht, mit Gurken, Zwiebeln und Graubrot
10,90

Hausgemachte Kräuterfleischpflanzerl mit geschmorten Zwiebeln,
Röstkartoffeln und Sauerkraut
14,90

Knusprig geschmorte Schweinshaxe auf Braunbier-Waldhonigsauce
dazu Sauerkraut und Röstkartoffeln
18,50

Münchener Schweinsbraten mit Braunbier-Waldhonigsauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
17,90

Knusprig geschmorte Barberie Entenkeule auf Orangen-Majoransauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße
20,90

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat
29,50

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
21,90

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
20,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße
26,90

Hausgemachte Semmelknödel
mit Kräuterpfefferlingen in Rahm dazu bunter Salatteller
19,90



Gebratenes Schweinefiletspitzen in körniger Zwiebel-Senfsauce
dazu Sesamspätzle, und gemischter Salatteller
20,90

„Bergsteigerrumpsteak mit Schafskäse gratiniert, dazu Röstkartoffeln
und bunter Salatteller
30,90

Heimische Forelle „Müllerin“ mit zerlassener Butter,
Petersilienkartoffel und bunter Salatteller
19,50

WILD AUS EIGENER JAGD

Gebratener Rehrücken mit Himbeer-Balsamicosauce
dazu Apfelrotkohl und Sesamspätzle
32,50

Geschmorte Keule vom Leedener Reh in Preiselbeer-Balsamicosauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
25,50

Hausgemachte Currywurst vom Damhirsch und Reh (ca. 200g)
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise
17,50

Ragout vom Leedener Reh in Portwein-Holundersauce
dazu Apfelrotkohl und Semmelknödel
22,90

Herz- und Nierenragout vom heimischen Reh mit Dijonsenfauce,
hausgemachten Kartoffelklößen und mariniertem Pflücksalat
17,90

Mit Apfel und Zwiebel gebratenes Leber vom Leedener Reh dazu Sauerkraut
und hausgemachte Kartoffelklöße
19,50

Hausgmachter Leberkäs vom Leedener Reh aus eigener Jagd mit
Kräutersenf, Sauerkraut und Röstkartoffeln
17,50



DESSERT

„Fruchtbecher“

Burbonvanilleeis mit frischen Früchten
und Schlagsahne

7,50

„Bailysbecher“

Burbonvanilleeis , Stracciatella-
und Walnusseis mit Baylies,
Schlagsahne und Krokant

7,50

Westfälische Herrencrème
mit Schokoraspel

5,90

Panna Cotta mit Mangomark

4,90



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

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



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, Johannisbeer, Maracuja	

-Aperitiv-

Aperol Spritz	6,50	Aperitivo alkoholfrei	6,30
Rhabarber Spritz	6,50	(Bitter Lemon, Wasser, Monin Bitter)	
		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	6,50
Einmaleins Riesling, Mosel, feinherb	0,2l	7,50
Spätburgunder Weißherbst, Baden, trocken	0,2l	6,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	6,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	6,90

Flaschenweine

Riesling Bone dry 2019

Reichsrat von Buhl, Pfalz

Wer es frisch, knackig, direkt und säuerlich mag ist mit diesem Wein bestens beraten. Bone dry macht seinem Namen alle Ehre

0,7l 31,90

Sauvignon Blanc trocken 2020

Laufener Burg Neuenfels Terroir Edition, Baden

Farbe Strohgelb mit grünen Reflexen, Duft nach Pfirsich, Stachelbeere und Ananas gepaart mit kräutereigenen Komponenten, die an Zitronenmelisse erinnern.

Angenehme Säure

0,7l 28,90

Grauer Burgunder trocken 2021

Weingut Peth-Wetz - Rheinhessen

Glasklare Frucht aus Birne und Quitte dazu exotische Töne. Präzise auf den Punkt gebracht ein Statement für das Winzerhandwerk und das Rhein Hessische Terroir

0,7l 29,80

Spätburgunder Weißherbst 2020

Weingut Leonard Müller - Baden

Zarte Himbeer- und Erdbeeraromen prägen den Charakter dieses roséfarbenen Spätburgunders.

0,7l 23,50

Spätburgunder Rotwein 2018

Weingut Leonard Müller - Baden

Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und Cassis mit ausgewogenen Abgang.

0,7l 23,50

Primitivo di Manduria

Conte di Campiano - Italien

Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen Komplexes sehr intensives Bouquet von reifen Früchten Kirsche, Pflaume und Brombeer. Trocken warm und weich

0,7l 31,50