

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.



Wir freuen uns über Ihren Besuch!

Familie Schwermann & Team



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

+++ NEU +++

**Ab sofort jeden Donnerstag
unser beliebter Klassiker**

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Röstkartoffeln und Gurken-Schmandsalat

22,90

**Ab sofort sind wieder Bestellungen für unser bewährtes
„To go“ - Angebot zu den Weihnachtsfeiertagen möglich.**

**Alle Informationen dazu finden Sie auf unserer
Internetseite:**

www.stiftschaenke-schwermann.de

oder fragen Sie unser Personal

Hinweis

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass unsere 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.

Falls Sie nicht verzehrte Speisen mit nach Hause nehmen möchten, halten wir dafür (so lange der Vorrat reicht) Einwegverpackungen bereit.

Wir berechnen dafür eine Verpackungspauschale i.H.v. 1,50 €.

Natürlich können auch mitgebrachte Gefäße verwendet werden.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
dazu mariniertes Pflücksalat und Ciabatta

11,90

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Reh
mit Apfel-Karottenchutney und Ciabatta

13,50

SUPPEN

Rahmsuppe von Maronen und Steinpilzen mit Balsamicosahne

9,50

Rahmsuppe von Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Kernen und eigenem Öl

8,90

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller

13,90

In Kräutervinaigrette mariniertes gemischter Salat mit geschmelzen
Gemüsesmaultaschen und Ciabatta

14,90

Trüffelpasta- Butterfettuccinne mit frischen Kräutersaitlingen in Rahm und
gehobeltem schwarzen Trüffel

20,90



HAUPTGERICHTE

Ofenfrische Gänsegerichte auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße

Bitte wählen Sie:

Gänsebrust , Gänsekeule oder Brust & Keule
34,50

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer oder mit
Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller
29,90

Geschmorte Kalbsbäckchen in Portweinjus
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette
26,90

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

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

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet auf
Charlotten-Balsamicosauce, dazu hausgemachte Krokette und Salat
20,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatbeilage
15,90



WILD AUS EIGENER JAGD

Gebratener Rehrücken mit Himbeer-Balsamico Sauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette
32,50

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

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

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

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

(Nach Tagesangebot - bitte erfragen)

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

FISCH

In der Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Prosecco-Limonensauce
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
23,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ mit Apfel-Zwiebelsauce und Röstkartoffeln
13,90



DESSERT

Burbonvanilleeis mit heißen Kirschen
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

Getränkete

-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		
Säfte 0,2l	3,20	Schorle 0,3l	3,20
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, 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



Offene Weine

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	6,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	6,50
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