

*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

# JAHRESÜBERBLICK 2023

Ab April frischer **Spargel** von Gut Erpenbeck

Ostersonntag & Ostermontag festlicher **Mittagstisch**

Reservierung empfohlen

**01. Mai** - Ausflugsziel für die Maitour zu uns

15.07.-04.08. **Betriebsferien**

September/Okttober **Bayrische Wochen**

Ab November **Ofenfrische Gänsegerichte & Grünkohl**

02./03.12. **Weihnachtsmarkt in Leeden**

Reservierung empfohlen

22./23.12. **geschlossen**

24.12. Abholung **Weihnachten to go**

1. und 2. Weihnachtsfeiertag festlicher **Mittagstisch**

Reservierung empfohlen

**Silvester geschlossen**

*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.

Unsere Verpackung fallen nicht unter das ab 01.01.2023 gültige VerpackG. (§3 Absatz 4b)



## **VORSPEISEN**

Carpaccio vom Kalbsfilet mit Pinienkernen, Parmesan  
und mariniertem Pflücksalat, dazu Baguette  
15,90

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse  
mit mariniertem Pflücksalat und Baguette  
12,90

## **SUPPEN**

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Balsamicosahne  
8,90

Rahmsuppe vom heimischem Bärlauch mit Wachtelspiegelei  
7,90

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage  
6,90

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller  
14,50

In Kräutervinaigrette marinierter gemischter Salat mit geschmelzen  
Gemüseaultaschen und Baguette  
14,90

Trüfflepasta - Butterfettuccinne mit frischen Kräutersaitlingen in Rahm  
und gehobeltem schwarzem Trüffel und Pflücksalat  
21,50



## HAUPTGERICHTE

Unter der Kräuterkruste gratiniertes Kalbsfilet auf Charlotten-Balsamicosauce, dazu Romanescogemüse und Gratinkartoffeln  
34,90

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

Zweierlei vom Lamm - geschmorte Hüfte und gebratener Rücken auf Thymianjus dazu Bohnen-Kirschtomatengemüse und Gratinkartoffeln  
29,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln und Gurken-Schmandsalat und Preiselbeeren  
23,90

Rosa gebratenes Roastbeef -kalt- mit Sauce Tartare dazu Röstkartoffeln und gemischter Salatteller  
23,50

Gebratene Schweinefiletspitzen in Zwiebel-Dijonsensauce dazu hausgemachte Kroketten und gemischter Salat  
21,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Bärlauchrahmsauce, dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
21,90

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



## **WILD AUS EIGENER JAGD**

Unter der Sesamkruste gebratener Rücken vom Leedener Damhirsch  
auf Himbeer-Balsamicosauce, dazu Apfelrotkohl und  
hausgemachte Krokette

30,50

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

25,50

## **FISCH**

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Prosecco-Limonensauce dazu  
Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat

23,90

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
auf Apfel-Zwiebelsauce dazu Röstkartoffeln

14,50

## **KLASSIKER**

In Kräutervinaigrette mariniertes gemischter Salat mit gebratener  
Maishähnchenbrust und Baguette

19,50

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

16,90

Gebratene Sauerländer Blutwurst auf Sauerkraut, dazu Röstkartoffeln

13,90



## DESSERT

Burbonvanilleeis mit heißen Kirschen  
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

Paula Pumpernickel präsentiert

### **Herrencremelikör**

2cl auf Eis 3,90

Heimatliebe & ein Geschmack, der direkt aus dem Herzen in die Flasche kommt...  
Unser Likör schmeckt, wie herrencreme nun einmal schmecken muss: cremig-fein  
nach Vanille, Schokolade und gutem rum! Schmeckt nach dem Münsterlander  
Lieblingsdessert - und passt auch hervorragend dazu.

### **Sasse organic Kakao mit Nuss Likör**

2cl 4,20

Die Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen,  
die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen. Dieser Likör erinnert von  
seiner Machart her tatsächlich an die 1920er Jahre und verkörpert das Selbstverständnis  
und die Besonderheiten dieser Epoche.



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffe/ 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)

2cl 5,70

## Zwetschge aus dem Brandyfass

Nach der 3-jährigen Lagerung in seltenen, atmungsaktive 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 6,70



**SASSE**  
*feinstbrennerei*

## Sasse Sechser Naturlikör

2cl 4,20

Die Natur hält seit jeher viele verschiedene würzige und fruchtige Schätze bereit. Sechs dieser Kostbarkeiten kombinieren wir, schon seit wir denken können, zu einem hochklassigen Likör: Galant, Engelwurz, Kalmus, Orange, Zitrone und Pomeranze. Hochwertige Zutaten, die durch die Veredelung mit aromatischem Jamaikarum geschmacklich einen karibischen Hauch erhalten.

## Cigar Special

2cl auf Eis 6,50

KORN ODER WHISKY?

Der beste Whisky Kontinentaleuropas ist ein Korn. Der Cigar Special wurde bei der „International Wine and Spirits Competition“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. 2020 erhielt er beim hoch angesehenen World-Spirits Award die höchste Einzelauszeichnung „Spirit of the Year“.



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## Getränkete

### -Biere-

Veltins 0,3l	3,30	Veltins 0,5l	5,00
Grevensteiner 0,3l	3,80	Grevensteiner 0,5l	5,70
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,20
Veltins Malz 0,33l	3,50	Paulaner Weizen 0,5l	5,00
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,00

### -alkoholfreie Getränke-

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

### -Aperitiv-

Aperol Spritz	6,50	Hugo	6,50
0,0% Aperol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,30	Hugo 0,0%	6,30
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	6,90
		Sherry medium dry	4,90

### -Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	3,80	Obstler	3,30
Wacholder 2cl	2,00	Williams	3,70
Kräuterwacholder 2cl	2,00	Baileys	3,60
Kirschlikör	2,00	Ouzo	3,00
Malteser	3,20	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,50	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,50	Ramazotti	3,00
Underberg	3,20	Jägermeister	3,00



## Offene Weine

Grauburgunder Rheinhessen, trocken	0,2l	6,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder Weißherbst, Baden, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	7,90

## 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

### **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

