

*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 z. B. 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

# Frischer Spargel von



Rahmsuppe von Erpenbeck's Stangenspargel  
mit Zwiebellauchsahne

7,90

Mit Balsamico mariniertes Spargel-Erdbeersalat  
dazu luftgetrockneter Schinken und Baguette

12,90

Ein Pfd. Ladbergener Stangenspargel mit Butterkartoffeln,  
Hausgemachter Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

18,90

## **wahlweise mit:**

Rührei von drei Eiern

4,50

gebratenem Schweineschnitzel

8,50

luftgetrockneter Schinken

9,50

gebratenem Heilbuttfilet

14,50

gebratenem Kalbsschnitzel

17,90

gegrilltem argentinischem Rumpsteak

19,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## **VORSPEISE**

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

## **SUPPEN**

Rahmsuppe von Waldpilzen mit Balsamicosahne  
8,90

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



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## HAUPTGERICHTE

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln  
und Gurken-Schmandsalat und Preiselbeeren  
24,90

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

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

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mango  
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
21,90

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

In Kräutervinaigrette marinierter gemischter Salat mit  
gebratener Maishähnchenbrust und Baguette  
19,50

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatbeilage  
16,90



## **WILD AUS EIGENER JAGD**

Hausgemachte Currywurst vom Leedener Maibock  
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise  
18,50

Gebratene Leber vom Leedener Rehbock auf Wirsing-Apfelgemüse  
dazu Preiselbeer-Blasamicosauce und Röstkartoffeln  
20,90

Ragout vom Leedener Reh in Rübenkraut-Holundersauce dazu  
hausgemachte Semmelknödel und gemischter Salat  
22,50

Gebratener Rücken vom Leedener Reh auf Preiselbeer-Balsamicosauce dazu  
Wirsing-Apfelgemüse und hausgemachte Krokette  
31,90

## **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

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## DESSERT

Erdbeerbecker - Bourbonvanilleeis mit frischen  
Erdbeeren 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

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.



**SASSE**  
*feinbrennerei*



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

