

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

FrISChe Pfifferlinge

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen
mit Balsamicosahne und Knoblauchcroutons
8,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rahmpfifferlingen,
hausgemachte Krokette und Salatbeilage
22,50

Pfifferling-Trüffelpasta
Butterfettuccine mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und gehobelm schwarzem Trüffel, dazu marinierter Pflücksalat
22,90

In der Haselnusspanade gebratenes Schnitzel vom Leedener Rehbock
auf Kräuterpfifferlinge dazu hausgemachte Krokette
und gemischter Salatteller
28,90

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Kräuterpfifferlingen
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller
36,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISE

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter Ziegenfrischkäse
mit mariniertem Pflücksalat und Baguette

12,90

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller

14,90

In Kräutervinaigrette marinierter gemischter Salat mit geschmelzten
Gemüsemautaschen und Baguette

14,90



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

25,90

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

23,50

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
auf Charlotten-Balsamicosauce

dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller

22,50

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mango
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller

21,90

In Kräutervinaigrette marinierter gemischter Salat mit
gebratener Maishähnchenbrust und Baguette

19,50

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

20,90

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

16,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

WILD AUS EIGENER JAGD

Hausgemachte Currywurst vom Leedener Rehbock
mit Pommes frites und Trüffelmayonnaise
18,50

- nach Verfügbarkeit -

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

Ragout vom Leedener Reh in Rübenkraut-Holundersauce dazu
hausgemachte Semmelknödel und gemischter Salat
23,90

Gebratener Rücken vom Leedener Reh auf Himbeer-Balsamicosauce dazu
Spitzkohl-Traubengemüse und hausgemachte Kroketten
32,50

FISCH

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

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
auf Apfel-Zwiebelsauce dazu Röstkartoffeln
15,50

Für Umbestellungen berechnen wir 2,00 €



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

Erdbeerbecher - 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

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