



*Willkommen,*

zu unseren bayerischen Wochen  
in der Stiftschänke Schwermann!

Tauchen Sie ein in die Welt bayerischer Gastfreundschaft und genießen Sie eine wahre Geschmacksreise durch die köstliche bayerische Küche. Traditionelle bayerische Rezepte mit kreativen und modernen Elementen kombiniert bieten wir Ihnen in den nächsten Wochen bis zum 15.10.2023 in unserm Haus an.

Genießen Sie die gemütliche Atmosphäre  
uns lassen Sie sich von uns verwöhnen.

#### Aktuell im Ausschank

PAULANER OKTOBERFESTBIER

0,5l          6,50 €

0,25l        3,80 €



#### VORSCHAU

Ab November - Gänse

Ab Dezember -  
festliche  
Weihnachtskarte

#### Weihnachten rückt näher!

Am 25. und 26. Dezember festlicher Mittagstisch (ausgebucht)

Aber vielleicht sind Sie 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.stiftschaenke-schwermann.de](http://www.stiftschaenke-schwermann.de)



## VORSPEISEN

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

10,90

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

12,90

## SUPPEN

Allgäuer Festtagssuppe mit Einlage

6,90

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

14,90

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

21,50

In körniger Senfvinaigrette marinierter gemischter Salat  
mit geschmelzten Gemüseaultaschen und Clabatta

14,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN



## HAUPTGERICHTE

Bayrischer Wurstsalat, sauer angemacht, mit Gurken, Zwiebeln und Graubrot  
11,90

Knusprig geschmorte Schweinshaxe auf Braunbier-Waldhonigsauce  
dazu Sauerkraut und Röstkartoffeln  
20,90

Münchener Schweinsbraten mit Braunbier-Waldhonigsauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
18,90

Knusprig geschmorte Barberie Entenkeule auf Orangen-Majoransauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
22,90

Allgäuer Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken  
mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat  
29,90

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
22,90

Hausgemachte Schweinshaxensülze mit Sauce Tatar  
und Röstkartoffeln  
14,50

Geschmorte Rinderbäckchen in Portweinjus  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten  
26,90

Hausgemachte Semmelknödel  
mit Kräuterpfifferlingen in Rahm dazu bunter Salatteller  
20,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN



„Bergsteigerrumpsteak mit Schafskäse gratiniert,  
dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
31,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,  
Gurken-Schmandsalat und Preiselbeeren  
25,90

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet dazu Rahmsauerkraut  
und Zwiebellauch-Speckkartoffeln  
23,50

#### **WILD AUS EIGENER JAGD**

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

Geschmorte Keule vom Leedener Reh in Preiselbeer-Balsamicsauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
26,50

Hausgemachte Currywurst vom Damhirsch und Reh (ca. 200g)  
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise  
18,50

Ragout vom Leedener Reh in Portwein-Holundersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette  
23,90

Herzragout vom heimischen Reh mit Dijonsensauce, hausgemachten  
Kartoffelklößen und mariniertem Pflücksalat  
18,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN



## DESSERT

Eis mit heißen Kirschen 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 Münsterländer  
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