

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

Wissenswertes

Die Umbestellung von Beilagen und Sonderwünschen bedeuten für das Küchenteam einen deutlichen Mehraufwand in den Abläufen. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir für Umbestellung eine Pauschale von 2,00 € berechnen. Alle Beilagen werden separat und nicht auf dem Teller der Hauptspeise serviert. Gegebenenfalls ist es auch möglich die Beilagen untereinander zu tauschen.

Für Gruppen ab 11 Personen halten wir eine kleinere Speisenauswahl bereit, welche ebenfalls alle Facetten unseres Angebots abdeckt.

Für nicht verzehrte Speisen bieten wir das deutschlandweite Mehrwegsystem „REBOWL“ an. Sie zahlen 5,00 € Pfand für die Mehrwegverpackung, welche Sie Deutschlandweit wieder zurück geben können.



Westfälisch und deftig

Junge dicke Bohnen in Rahm mit
gebratenem Kasseler
und geräucherter Mettwurst dazu
Bratkartoffeln
19,50

Deftiger Grünkohl mit
gebratenem Kasseler
und geräucherter Mettwurst dazu
Bratkartoffeln
19,50

GÄNSEGERICHTE

Ofenfrische Martinsgans
Brust & Keule auf Orangen-Majoransauce,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße und Apfelrotkohl

wahlweise nur Brust oder nur Keule

32,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Hausgemachter Griebenschmalz mit Kräuterdip, getrockneter Tomate,
marinierter Charlotte und Ciabatta

6,90

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter
Ziegenfrischkäse mit mariniertem Blattsalat und Ciabatta

12,90

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Reh
mit Rotkohl-Apfelsalat und Ciabatta

13,90

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

6,90

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis
mit karamellisierten Kernen und eigenem Öl

8,50

Rahmsuppe von Sellerie und Abarte-Birne mit Gewürzblütensahne

8,50

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce, dazu bunter Salatteller

14,90

Mediterrane gefüllte Ofenkartoffel mit Antipasti und buntem Salatteller

16,50

Hausgemachte Semmelknödel auf herbstlichem Pilzragout
dazu bunter Salatteller

20,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit getrockneten Tomaten,
Oliven, Charlotten und gehobeltem Parmesan
dazu gefüllte Ofenkartoffel und bunter Salat
33,90

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

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

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

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet
auf herbstlichem Pilzragout
dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller
24,90

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Safran-Limonensauce
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
24,50

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

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



Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsacue
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
21,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller
18,50

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce dazu Röstkartoffeln
15,90

Hausgemachte Schweinshaxensülze mit Sauce Tatar
und Röstkartoffeln
14,50

Wild aus eigener Jagd

Unter der Walnusskruste gebratener Rehrücken
auf Himbeer-Balsamicosauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette
33,50

Geschmorte Hirschkeule in Preiselbeer-Balsamicosauce
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel
26,50

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

- nach Verfügbarkeit -

Gebratene Leber vom Leedener Rehbock auf Spitzkohl-Apfelgemüse
dazu Preiselbeer-Balsamicosauce und Röstkartoffeln
21,90

- nach Verfügbarkeit -

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



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

Dessertvariation aus einer Kugel Walnusseis, Zitrusfruchtagout
und einem Espresso
8,50

Walnussbecher- Bourbonvanille- und Walnusseis
mit einjährig eingelegten Balsamicopflaumen (kalt)
dazu Schlagsahne
8,50

„Bailysbecher“ Bourbonvanilleeis , Stracciatella- und Walnusseis
mit Baylies, Schlagsahne und Krokant
7,50

Westfälische Herrencrème mit Schokoraspel
5,90

Panna Cotta mit Mangomark
5,20

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 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

Destillerie 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

Getränkekarte

-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
		Paulaner Weizen 0,5l	5,00
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,00

-alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,50	Tafelwasser spritzig 0,7l	5,50
Germeta still 0,7l	6,00	Gerolst. med. 0,25l	3,30
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% Aprerol 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	Ramazzotti	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.

0,7 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



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN