

# *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.



Wegen großer Nachfrage wieder da:

**TANGO**

0.3l 3.50

## Empfehlung

Hausgemachte Erdbeerbowle  
mit Minze

8,30



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## **VORSPEISEN**

Hausgemachter Griebenschmalz mit Kräuterdipp,  
getrockneter Tomate, mariniertes Charlotte und Ciabatta  
7,80

Auf Apfelscheibe mit Waldhonig und Sesam gratinierter  
Ziegenfrischkäse mit mariniertem Grillgemüse und Ciabatta  
13,90

## **SUPPEN**

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage  
Terrine 7,90 Tasse 5,90

Rahmsuppe von Steinpilzen mit Balsamicosahne  
Terrine 9,50 Tasse 7,50

## **VEGETARISCHE GERICHTE**

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller  
16,50

Mediterrane gefüllte Ofenkartoffel mit Antipasti und buntem Salatteller  
17,70

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit Pilzragout und gehobeltem schwarzen  
Trüffel dazu gemischter Salatteller  
24,90



## HAUPTGERICHTE

Gebratenes Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce  
dazu Gratinkartoffeln und gemischter Salat  
35,50

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Sauce von zweierlei Pfeffer  
**oder** mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller  
32,90

Zweierlei vom Lamm - geschmorte Hüfte und gebratener Rücken auf  
Thymians dazu Bohnen-Kirschtomatengemüse und Gratinkartoffeln  
32,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,  
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sabelle und Preiselbeeren  
27,50

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom Schweinefilet  
auf Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten und bunter Salatteller  
26,90

Rosa gebratenes Roastbeef - kalt - mit Sauce Tatar,  
Röstkartoffeln und gem. Salat  
24,90

Gebratene Maishähnchenbrust auf Curry-Mangosauce  
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
23,20

Gedämpftes Ochsentafelspitz mit Meerrettichsauce  
dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller  
23,80

Gegrilltes Schweinerückensteak mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller  
19,60



## FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce  
dazu Röstkartoffeln  
16,90

In Eihülle gebratenes Heilbuttfilet auf Safran-Limonensauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,00

Gegrillte Black Tiger Garnelen auf einer leichten Knoblauchsauce  
dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller  
28,00

## WILD AUS EIGENER JAGD

Unter der Kräuterkruste gebratener Rücken vom Leedener Maibock  
mit Preiselbeer-Balsamicosauce, Spitzkohl-Traubengemüse  
und hausgemachten Krokette  
33,90

Mit Apfel und Zwiebel gebratene Leber vom Leedener Reh  
dazu Spitzkohlgemüse und Röstkartoffeln  
21,90

Hausgemachte grobe Currywurst (220g) vom Leedener Reh  
mit Pommes frites und Trüffelmayonaise  
18,90



## DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren

9,50

„Bailysbecher“ Bourbonvanilleeis , Stracciatella- und Walnusseis  
mit Bailys, Schlagsahne und Krokant

9,00

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

8,50

Westfälische Herrencrème mit Schokoraspel

6,30

Panna Cotta mit Mangomark

5,50

### 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 Kaffee/ Hag	2,50	Espresso	2,30
Pott Kaffee	3,50	Espresso doppio	4,00
Glas Tee	2,30	Espresso Macchiato	2,70
Kännchen Tee	4,50	Latte Macchiato	3,50
Heiße Schokolade	3,50	Cappuccino	3,10
		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

### 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.

### 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

### 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	3,50	Veltins 0,5l	5,20
Grevensteiner 0,3l	3,90	Grevensteiner 0,5l	5,80
Hövels 0,3l	4,00	Hövels 0,5l	6,00
Bitburger 0,0% 0,3l	3,50	Bitburger 0,0% 0,5l	5,30
		Paulaner Weizen 0,5l	5,20
		Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,20

### -alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,50	Tafelwasser spritzig 0,7l	5,50
Germeta still 0,7l	6,00	Gerolst. med. 0,25l	3,50
Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,3l	3,50	Coca Cola, Coca Cola zero, Fanta, Sprite 0,5l	5,20
Bitter Lemon 0,2l	3,50		
Säfte 0,2l	3,50	Schorle 0,3l	3,50
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

### -Aperitiv-

Aperol Spritz	6,90	Hugo	6,90
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & Lemon	6,50	Hugo 0,0%	6,50
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	7,50
		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	7,50
Riesling, Rhein Hessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
Blanc de Noir Spätburgunder, Pfalz, trocken	0,2l	7,90
Portugieser Rosé, Rheinhessen, halbtrocken	0,2l	7,50
Spätburgunder, Baden, trocken	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo, Italien, trocken	0,2l	7,90

## Flaschenweine

### Blanc de Noir trocken 2022

Weingut Manz Rheinhessen

Spätburgunder Blanc de Noir mit Durft nach roten Beeren, Granatapfel und gerösteten Haselnüssen.

Lebendig frisch und unkompliziert. 0,7l 28,90

### 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 Terrior

0,7l 29,80

### Spätburgunder Weißherbst 2020

Weingut Leonard Müller - Baden

Zarte Himbeer- und Erdbeeraromen prägen den Charakter dieses roséfarbenen Spätburgunders.

0,7l 26,90

### Spätburgunder Rotwein 2018

Weingut Leonard Müller - Baden

Leuchtendes Rubinrot mit Aromen von Waldbeeren und Cassis mit ausgewogenen Abgang.

0,7l 26,90

### 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

