

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.



VORSCHAU

18.09.-14.10.2024 **Bayerische Wochen**

16.-24.10. **Betriebsferien**

Ab November **Gänsegerichte** und Bestellungen aus unserer **Weihnachten „to go“- Karte** für die Feiertage möglich

21. & 22.12. geschlossen

25.& 26.12. **festlicher Mittagstisch**

01.-03.01.2025 geschlossen



FRISCHE PFIFFERLINGE



Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit
Balsamicosahne und Knoblauchcroutons

Teller 8,90 Tasse 6,90

Gegrilltes Schweinerückensteak mit Rahmpfifferlingen,
hausgemachten Krokettten und Salatteller

25,90

Pfifferling-Trüffelpasta - Butterfettuccine mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und gehobeltem schwarzen Trüffeln, dazu gemischter Salatteller

24,90

In Haselnusspanade gebratenes Schnitzel vom Leedener Rehbock auf
Kräuterpfifferlingen in Rahm dazu hausgemachte Krokettten und Salatteller

29,50

Gegrilltes argentinisches Rumpsteak mit geschmorten Pfifferlingen dazu
Röstkartoffeln und bunter Salatteller

38,90



VORSPEISEN

In Kräutervinaigrette mariniertes Ochsentafelspitz mit
Meerrettichschmand dazu Blattsalat und Ciabatta

13,90

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

13,90

SUPPEN

Münsterländer Rinderkraftbrühe mit Einlage

Teller 7,90

Tasse 5,90

Sommerliche Honigmelonen-Rispentomatensuppe mit Fetakäse

Teller 8,90

Tasse 6,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte Blattspinatsemmelknödel
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

16,50

Mediterrane gefüllte Ofenkartoffel mit Antipasti und buntem Salatteller

17,70



HAUPTGERICHTE

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Saddle und Preiselbeeren
27,90

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

Schweinefiletspitzen in körniger Zwiebel-Senfsauce dazu hausgemachte
Kroketten und bunter Salatteller
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
20,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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

WILD AUS EIGENER JAGD

Unter der Kräuterkruste gebratener Rücken vom Leedener Reh
auf Himbeer-Balsamicosauce dazu Spitzkohl-Traubengemüse
und hausgemachte Krokette
35,90

Ragout vom Leedener Rehbock in Portwein-Holundersauce dazu Spitzkohl-
Traubengemüse und hausgemachte Semmelknödel
25,90

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



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

| | | | |
|--------------------|------|--------------------|------|
| Tassen Kaffee/ Hag | 2,50 | Espresso | 2,30 |
| Pott Kaffee | 3,50 | Espresso doppio | 4,00 |
| | | Espresso Macchiato | 2,70 |
| Glas Tee | 2,30 | Latte Macchiato | 3,50 |
| Kännchen Tee | 4,50 | Cappuccino | 3,10 |

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

...oder Köstlichkeiten aus der Feinbrennerei Sasse



Sasse Sechser Naturlikör 2cl 4,20

Die Natur hält 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 Cinar Special wurde bei der „international Wine an Spirits Competition“ in London als bester Whisky Kontinentaleuropas ausgezeichnet. 2020 erhielt er beim hoch angesehen World-Spirits-Award die höchste Einzelauszeichnung „Spirit of the Year“

Sasse organic Kakao mit Nuss Likör 2cl 4,20

Die Destillation mit 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 Besonderheit dieser Epoche

Getränkete

-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

