

# *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

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.



## Empfehlungen

*Info*

**„Lillet Apfel“** - Lillet Blanc, Apfelsaft, Prosecco, Rosmarin, Apfel auf Eis

7,90

### Ostern in der Stiftschänke

Ostersonntag Mittag - ausgebucht  
für Ostersonntag Abend und Ostermontag Mittag  
sind noch Tische frei.

## Vorschau

ab Mitte April frischer Spargel von Gut Erpenbeck  
13.-31.07.2025 Sommerferien - geschlossen  
10.09.-12.10. Bayrische Wochen  
13.-24.10 Herbstferien - geschlossen



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## *VORSPEISEN*

Leeden's kleinster „**Strammer Max**“ hausgeräucherter Schinken vom Leedener Damhirsch auf Bauernbrot mit Wachtelspiegelei dazu eine kleine Portion Kartoffelsalat und Kapernapfel

13,90

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

13,90

## *SUPPEN*

Münsterländer **Rinderkraftbrühe** mit Einlage

7,90

**Rahmsuppe von Waldpilzen** mit Balsamicosahne

8,90

**Kirschtomaten-Basilikumsüppchen** mit Zwiebellauchsahne

8,90

## *VEGETARISCHE GERICHTE*

Hausgemachte **Blattspinatsemmelknödel**  
mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

16,50

**Trüffelpasta** - Butterfettuccine mit Pilzragout und gehobeltem schwarzen Trüffel dazu gemischter Salatteller

24,90



## *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, Sabelle und Preiselbeeren  
27,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom **Schweinefilet**  
auf Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten und bunter Salatteller  
27,50

Rosa gebratenes **Roastbeef -kalt-** mit Sauce Tatar,  
Bratkartoffeln und gem. Salatteller  
25,90

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit grobem Pfeffer, Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller  
20,90

Gebratene **Maishähnchenbrust** auf Curry-Mangosauce  
dazu Butterfettuccine und gemischter Salatteller  
23,50

In Eihülle gebratenes **Heilbuttfilet** auf Safran-Limonensauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,50

Geschmorte **Keule vom Leedener Reh** in Preiselbeer-Balsamicosauce dazu  
hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl  
28,90

**Ragout vom Leedener Reh** in Portwein-Holundersauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
25,90

