

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 Rahmen. Unser kleines Zimmer eignet sich für Gesellschaften zwischen 10 und 20 Personen, in der Gaststube finden bis zu 60 Gäste Platz und der Saal ermöglicht Feiern bis zu 180 Personen. Im Sommer finden Sie auf unserer überdachten Terrasse ein schattiges Plätzchen mit Blick auf das Stiftsensemble.

Kulinarisch dürfen sich unsere Gäste auf viele hausgemachte Spezialitäten, wie z. B. Wild aus eigener Jagd oder hausgebackene Kuchen und saisonale Gerichte entsprechend der Jahreszeit 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



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 Umbestellungen 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.



DER SOMMER IST SPRITZIG

Unser beliebter **„Lillet Apfel“**
Lillet Blanc, Apfelsaft, Prosecco,
Rosmarin und Apfelscheibe auf Eis
8,00

Einfach **„Hugo“**
Holunderblütensirup, Prosecco
und Limette
8,00
alkoholfrei
6,90

NEU **„Limoncello Spritz“**
Sasse Limoncello Artigiano Naturlikör
mit Prosecco & Sprudelwasser auf Eis
8,00



Der Klassiker **Aperol Spritz**
8,00
als alkoholfreie Variante
Monin Orangespritz und 0,0% Sekt
6,90

Der fruchtige **„Lillet Wild Berry“**
Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry,
Prosecco, und Beeren auf Eis
8,00

NEU knackig, frisch und alkoholfrei
„WelparO,0%“
Sasse WellpaerO,0% Sirup aus Minze,
Melisse, Ingwer und Zitrone mit
Sprudelwasser auf Eis
6,90



FRISCHE PFIFFERLINGE



Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen mit Balsamicosahne
8,90

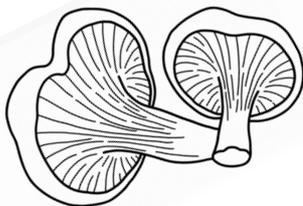
Trüffelpasta - Butterfettuccine mit frischen Pfifferlingen in Rahm
und gehobeltem Trüffel dazu bunter Salatteller
24,90

Gebratenes **Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen** in Rahm
dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller
26,50

Geschmorte **Keule vom Leedener Rehbock** mit frischen Pfifferlingen in
Rahm dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller
29,90

In Haselnusspanade gebratenes **Rehschnitzel** mit frischen Pfifferlingen in
Rahm dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller
29,90

Gegrilltes argentinisches **Rumpsteak mit geschmorten Kräuterpfifferlingen**
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salatteller
39,90



Portion frische Pfifferling in Rahm
oder
Portion frische geschmorte Kräuterpfifferlinge
6,90



VORSPEISEN

Hausgeräucherter Schinken vom Leedener Damhirsch

Dazu Honigmelonen-Preiselbeersalat und Ciabatta

13,90

Mit Honig und Sesam lauwarm gratinierter Ziegenfrischkäse auf Apfelscheibe
dazu Grillgemüse und Ciabatta

14,50

SUPPEN

Münsterländer **Rinderkraftbrühe** mit Einlage

7,90

Kirschtomaten-Orangensüppchen mit Zwiebellauchsahne

8,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte **Blattspinatsemmelknödel**

mit Frischkäse-Kirschtomatensauce dazu bunter Salatteller

16,50

Mediterrane gefüllte **Ofenkartoffel mit Antipasti** und buntem Salatteller

18,50



HAUPTGERICHTE

Gegrilltes argentinisches **Rumpsteak** auf Sauce von zweierlei Pfeffer **oder** mit Kräuterbutter dazu Röstkartoffeln und bunter Salatteller
33,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Röstkartoffeln,
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sabelle und Preiselbeeren
29,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte Medaillons vom **Schweinefilet**
auf Charlotten-Balsamico sauce dazu hausgemachte Krokette und bunter
Salatteller
27,90

Ofenfrische **Entenkeule** mit Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl
und hausgemachte Kartoffelklöße
26,50

Rosa gebratenes **Roastbeef -kalt-** mit Sauce Tatar,
Bratkartoffeln und gem. Salatteller
26,50

Gedämpftes **Ochsentafelspitz** mit Meerrettichsauce dazu
Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller
25,50

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

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

Großer bunter Salatteller mit gebratener
Maishähnchenbrust und Ciabatta
19,90



FISCH UND MEERESFRÜCHTE

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ auf Apfel-Zwiebelsauce
dazu Röstkartoffeln
17,90

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet** auf Safran-Limonensauce das
Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
27,90

WILD AUS EIGENER JAGD

Unter der Kräuterkruste gebratener **Rücken vom Leedener Rehbock**
auf Himbeer-Balsamicosauce dazu hausgemachte Krokette
und Spitzkohl-Traubengemüse
36,50

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-Portweinsauce dazu
hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl
25,90

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



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffee/ Hag	3,00	Espresso	2,80
Pott Kaffee	4,00	Espresso doppio	4,80
		Espresso Macchiato	3,00
Glas Tee	3,00	Latte Macchiato	4,40
Kännchen Tee	4,90	Cappuccino	4,00
Heiße Schokolade	4,00	Heiße Zitrone	4,50

NACH DEM ESSEN



LANTENHAMMER
Distillerie seit 1928

...empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie

Mirabelle
Rote Williams Birne
Haselnuss
2cl 5,90

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 6,90

Oder lassen Sie sich von der **After Dinner Karte** der Feinbrennerei Sasse inspirieren.



SASSE
feinbrennerei
Feinbrennerei



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERT

Crème Brûlée mit frischen Beeren
9,90

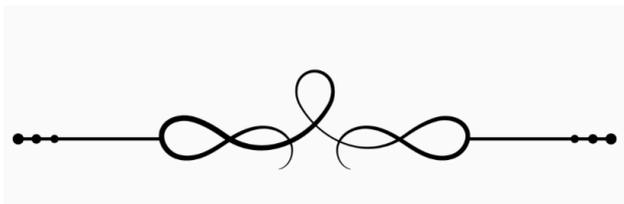
Erdbeerbecher Bourbonvanilleeis mit
frischen Erdbeeren und Schlagsahne
8,90

„Bailyesbecher“ - Bourbonvanilleeis, Straciatella- und
Walnusseis mit Bailyes, Schlagsahne und Krokant
9,00

Westfälische Herrencreme mit Schokoraspel
6,90

Panna Cotta mit Mangomark
6,90

Sasse Herrencremelikör (auf Eis)
2cl 4,00



GETRÄNKEKARTE

-Biere-

Veltins 0,3l	3,70	Veltins 0,5l	5,70
Grevensteiner 0,3l	4,00	Grevensteiner 0,5l	6,00
		Bayreuther 0,5l	6,20
Bitburger 0,0% 0,3l	3,90	Bitburger 0,0% 0,5l	5,80
Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,50	Paulaner Weizen 0,5l	5,50

-alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,80	Tafelwasser spritzig 0,7l	6,00
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	5,50
Bitter Lemon 0,2l	3,50		
Säfte 0,2l	3,80	Schorle 0,3l	3,80
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja		Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	

-Aperitiv-

Aperol Spritz	8,00	Hugo	8,00
0,0% Aprerol mit Orangen- bittersirup & 0,0% Sekt	6,90	Hugo 0,0%	6,90
Sherry dry	4,90	Lillet Wild Berry	8,00
		Sherry medium dry	4,90

-Spirituosen-

Sasse Lagerkorn 2cl	4,00	Obstler	3,50
Wacholder 2cl	2,00	Williams	3,70
Kräuterwacholder2cl	2,00	Baileys	3,60
Kirschlikör	2,00	Ouzo	3,50
Malteser	3,50	Martini bianco 4cl	4,90
Jubiläums-Aquavit	3,50	Grappa 2cl	4,90
Linie	3,50	Ramazotti	3,50
Underberg	3,50	Jägermeister	3,50

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
Spätburgunder Rosé Kaiserstuhl, trocken	0,2l	7,50
Spätburgunder Rotwein , 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

Bio Muskat-Trollinger Rosé 2023

Weingut Meier Schwaikheim/ Würtemberg

Unkompliziert und einzigartig, fruchtiger Rosé mit Aromen von Himbeere, Litschi und Kräutern aus dem Würtenberger Rotweinland 0,7 29,50

Spätburgunder Rotwein 2021

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

