

# *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.

### SPRITZIG

„Herbstlicher Lillet“ Lillet  
Blanc, Apfelsaft, Prosecco,  
Rosmarin, Apfelscheibe auf Eis  
8,00



### SPRITZIG

„Winter Aperol Spritz“  
Aperol, Grenadine, Zimt,  
Prosecco, Rosmarin, Cranberry  
8,50

Knusprig geschmorte **Gänsebrust**  
auf Orangen-Majoransauce dazu Apfelrotkohl  
und hausgemachte Kartoffelklöße  
34,90

Westfälischer **Grünkohl** ODER **Dicke Bohnen** mit frischer und  
geräucherter Mettwurst, Kassler, Bratkartoffeln und Senf  
23,50

## VORSCHAU

**Weihnachten „to go“**- Bestellungen ab 29.11. möglich  
21.12. **geschlossen** - Vorbereitungen Weihnachtsmenüs  
25. & 26.12. **festlicher Mittagstisch** (ausgebucht)  
**Silvester** und **Neujahr** geschlossen



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## ***VORSPEISE***

Mit Honig und Sesam lauwarm gratinierter **Ziegenfrischkäse**  
auf frischer Feige dazu Grillgemüse und Ciabatta  
14,50

## ***SUPPEN***

**Rahmsuppe von Steinpilzen** mit  
Balsamicosahne und Knoblauchcroutôns  
8,90

**Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis** mit karamellisierten  
Kürbiskernen und eigenem Öl  
8,90

**Rinderkraftbrühe** mit Einlage  
7,90

## ***VEGETARISCHE GERICHTE***

**Trüffelpasta** - Butterfettuccine mit herbstlichem Pilzragout in Rahm und  
gehobelten schwarzen Trüffel, dazu gemischter Salatteller  
25,90

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

## ***HAUPTGERICHTE***

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

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten  
29,90

**Sauerbraten** vom Rind in Burgunder-Rosinensauce  
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße  
28,90



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf  
Charlotten-Balsamicosauce dazu hausg. Kroketten und bunter Salatteller  
27,90

Knusprig geschmorte **Barberie-Entenkeule** auf Orangen-Majoransauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße  
26,50

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit grobem Pfeffer und Kräuterbutter  
dazu Pommes frites und bunter Salatteller  
22,50

### ***FISCH***

Auf der Haut gebratenes **Wolfsbarschfilet** mit Safran-Proseccosauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
28,90

### ***WILD AUS EIGENER JAGD***

Geschmorte **Keule vom Leedener Reh** in Preisselbeer-  
Balsamicosauce dazu hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl  
29,50

In Haselnusspanade gebratenes **Schnitzel vom Leedener Damhirsch** auf  
herbstlichem Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten  
und bunter Salatteller  
29,50

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

### ***DESSERT***

FRAGEN SIE NACH UNSERER DESSERT- UND DIGESTIFKARTE



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## OFFENE WEINE

<b>Grauburgunder</b> Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
<b>Riesling</b> Rheinhessische Schweiz, trocken	0,2l	7,50
<b>Blanc de Noir Spätburgunder</b> Pfalz, trocken	0,2l	7,90
<b>Spätburgunder Rosé</b> Kaiserstuhl, trocken	0,2l	7,50
<b>Spätburgunder Rotwein</b> , Baden, trocken	0,2l	7,50
<b>Montepulciano d'Abruzzo</b> , 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 Rheinhessische 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



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## 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
Limoncello Spritz	8,00	Welpar 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
Kräuterwacholder 2cl	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	Ramazzotti	3,50
Underberg	3,50	Jägermeister	3,50