

Herzlich Willkommen

in der **Stiftschänke Schwermann** -
unserem Inhaber- und familiengeführten Lokal!



Ländlich am Hermanns- und Jakobsweg, sowie an der Teutoburgschleife „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



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



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-Kirschtomatensoße dazu unter 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 Apfelsrotkohl und hausgemachte Kroketten
29,90

Sauerbraten vom Rind in Burgunder-Rosinensauce
dazu Apfelsrotkohl und Kartoffelklöße

28,90



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

Grauburgunder	Rheinhessen, trocken	0,2l	7,50
Riesling	Rheinhessische 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 Rheinhessische Terrior 0,7l 29,80

Bio Muskat-Trollinger Rosé 2023

Weingut Meier Schwaikheim/ Würtenberg
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



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,		Coca Cola, Coca Cola zero,	
Fanta, Sprite 0,3l	3,50	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,		Apfel, Orange, Johannisbeere,	
Maracuja		Maracuja	

-Aperitiv-



Aperol Spritz	8,00	Hugo	8,00
0,0% Aprerol mit Orangen-		Hugo 0,0%	6,90
bittersirup & 0,0% Sekt	6,90	WelparO,0%	6,90
Limoncello Spritz	8,00	Lillet Wild Berry	8,00
Sherry dry	4,90	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	Ramazzotti	3,50
Underberg	3,50	Jägermeister	3,50