

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

Westfälischer **Grünkohl** mit frischer und
geräucherter Mettwurst, Kassler,
und Bratkartoffeln
23,50

VORSCHAU

Betriebsferien - 02.-12. Februar 2026
Ostersonntag & Ostermontag - festlicher Mittagstisch



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

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

Appetitmatjes und Rauchlachs

mit Kartoffel-Sesamröstig dazu Meerrettichschmand
13,50

SUPPEN

Rahmsuppe von Waldpilzen mit

Balsamicosahne und Knoblauchcroutons
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

SALAT

Großer bunter Salatteller mit gebratener Maishähnchenbrust
dazu Ciabatta
19,90

FISCH

Gegrillter Fjordlachs mit Safran-Proseccosauce

dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat
26,50

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



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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 Krokette

29,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf Pilzragout dazu hausgemachte Krokette und bunter Salatteller

27,90

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

26,50

Gedämpftes **Ochsentafelspitz** mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller

25,50

Gebratene **Maishähnchenbrust** auf Curry-Mangosauce dazu Butterfettuccine und bunter Salatteller

23,90

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

22,50

WILD AUS EIGENER JAGD

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

29,50

Ragout vom Leedener Damhirsch in Portwein-Holundersauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel

25,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

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 Würtemberger 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	Welpar 0,0%	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
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