

# 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 Landgasthäusern 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



## *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 Knoblauchcroutôns  
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

Mediterrane gefüllte **Ofenkartoffel** mit Grillgemüse und buntem Salatteller  
18,50

Hausgemachte **Blattspinatsemmelknödel**  
mit Frischkäse-Kirschtomatensoße dazu unter Salatteller  
16,50

## *SALAT*

**Großer unter Salatteller** mit gebratener Maishähnchenbrust  
dazu Ciabatta  
19,90



## HAUPTGERICHTE

**Gegrilltes argentinisches Rumpsteak auf Portwein-Trüffeljus** dazu

Gratinkartoffel und bunter Salatteller  
38,50

**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

**Wiener Schnitzel** vom Kalbsrücken dazu Bratkartoffeln,  
Gurken-Schmandsalat, Kapern, Sardelle und Preiselbeeren  
29,90

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf Pilzragout dazu hausgemachte Kroketten 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



## *FISCH*

**Gegrillter Fjordlachs** mit Safran-Proseccosauce  
dazu Butterfettuccine und Gurken-Schmandsalat  
26,50

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

## *WILD AUS EIGENER JAGD*

Unter der Kräuterkruste gebratener **Rehrücken** auf Himbeer-Balsamicosauce  
dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten  
34,50

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 Damhirsch** in Portwein-Holundersauce dazu  
Apfelrotkohl und hausgemachte Semmelknödel  
25,90

Mit Apfel und Zwiebel gebratene **Leber vom Leedener Reh**  
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salatteller  
-nach Verfügbarkeit -  
22,50



## *DESSERT*

Crème Brûlée mit frischen Beeren

9,90

Bourbonvanilleeis mit  
heißen Waldfrüchten und Schlagsahne

8,50

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

9,00

Westfälische Herrencreme mit Schokoraspel

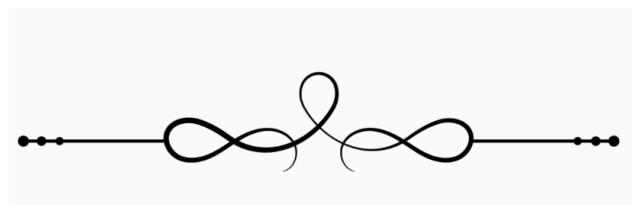
6,90

Panna Cotta mit Mangomark

6,90

Sasse Herrencremelikör (auf Eis)

2cl 4,00



STIFTSCHÄNKE  
SCHWERMANN

## KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffe/ 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

...empfehlen wir Ihnen ein Edeldestillat aus der Destillerie **LANTENHAMMER**  
*Destillerie seit 1928*



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.



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/ 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	Schorle 0,3l	3,80
Säfte 0,2l	3,80	Apfel, Orange, Johannisbeere,	
Apfel, Orange, Johannisbeere,		Apfel, Orange, Johannisbeere,	
Maracuja		Maracuja	

## **-Aperitiv-**

Aperol Spritz	8,00	Hugo	8,00
0,0% Aprerol mit Orangen-			
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