

Herzlich willkommen in der



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN



Zwischen Wäldern, Feldern und den Traditionen unserer Heimat liegt die Stiftschänke Schwermann – ein Ort, an dem Gastfreundschaft, Familie und ehrliche Küche seit Generationen zusammengehören.

Als familiengeführtes Haus legen wir besonderen Wert auf Qualität, Handwerk und Regionalität. Viele unserer Speisen werden täglich frisch und nach eigenen Rezepturen zubereitet. Was auf Ihren Teller kommt, entsteht mit Sorgfalt, Erfahrung und der Liebe zu guten Produkten.

Eine besondere Herzensangelegenheit ist unser Wild. Es stammt aus eigener Jagd in den heimischen Wäldern unserer Region. Mit Respekt vor Natur und Wildbestand begleiten wir den Weg vom Wald bis auf den Teller selbst. So können wir höchste Qualität garantieren und Ihnen einen unverfälschten Geschmack unserer Heimat bieten.

Neben unseren Klassikern orientiert sich unsere Küche an den Jahreszeiten. Freuen Sie sich auf frischen Spargel im Frühjahr, aromatische Pfifferlinge im Sommer und Herbst sowie die bayrischen Wochen im September und traditionelle Gänsegerichte- und Grünkohlgerichte in der kalten Jahreszeit. Denn wir sind überzeugt: Jede Saison hat ihre besonderen Genüsse, die es wert sind, mit besten Zutaten auf den Teller gebracht zu werden. Unsere Küche ist über viele Jahre gewachsen neben Wildgerichten und traditioneller deutscher Küche findet sich auch das ein oder andere Lieblingsgericht von uns und unseren Gästen. Wir bitten um Verständnis, dass wir vegane Gerichte und individuelle vegane Speisenwünsche leider nicht in der Qualität zubereiten können, die unserem eigenen Anspruch und Ihren Erwartungen gerecht werden würde.

Bei uns sollen Sie nicht nur gut essen, sondern sich willkommen fühlen. Zur Stiftschänke gehören neben unserem Restaurant mit überdachter Terrasse auch acht Hotelzimmer, zwei Bundeskegelbahnen sowie ein großer Festsaal für Familienfeiern, Hochzeiten und Veranstaltungen mit bis zu 180 Gästen

„Wo Gastfreundschaft Tradition hat und Heimat auf den Teller kommt.“

Wir freuen uns, Sie in der Stiftschänke Schwermann begrüßen zu dürfen.

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

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



Bayrisch Spritz „Wilde Heidi“

Lantenhammer's Heidelbeer-
liquor mit Zitrone und
Prosecco auf Eis
9,50



FRISCH VOM FASS

Paulaner Oktoberfestbier

0,5l 7,00

0,25l 4,00



VORSCHAU

21.-29.10.2026 **Betriebsferien**

Ab November **Gänsegerichte**

Ab Dezember Bestellungen aus unserer **Weihnachten „to go“**

Karte für die Feiertage möglich

23. & 24.12. geschlossen - Vorbereitung der Weihnachtsmenüs

25. & 26.12. **festlicher Mittagstisch**

27.12. 2026 - 01.01.2027 - **kurze Pause**



@STIFTSCHÄNKE_SCHWERMANN



Immer auf dem
neuesten Stand sein
und aktuelle
Information erhalten



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN



VORSPEISEN

„**Bayrisches Carpaccio**“ - in Kräutervinaigrette mariniertes Kalbstefelspitz
mit Meerrettichschmand dazu Spitzkohl-Specksalat und Ciabatta
14,50

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

Hausgemachter Obazda - bunt garniert dazu Graubrot
10,90

Zwei **Münchener Weißwürste** dazu Graubrot und süßer Senf
8,90

SUPPEN

Rahmsuppe von frischen Pfifferlingen 
mit Balsamicosahne und Knoblauchcroutons
8,90

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

Rinderkraftbrühe mit Einlage
7,90

VEGETARISCHE GERICHTE

Hausgemachte **Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen** in Rahm
dazu bunter Salatteller
21,90

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

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

„Bergsteigerrumpsteak“ mit Schafskäse gratiniert dazu Bratkartoffeln und bunter Salatteller

33,90

Allgäuer **Zwiebelrostbraten** vom Rinderrücken mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller

33,90

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

29,90

Geschmorte **Rinderbäckchen** in Portweinjus dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten

29,90

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit frischen Rahmpfifferlingen, Hausgemachten Kroketten und buntem Salatteller

28,90

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

26,90

Gedämpftes **Kalbstaufelspitz** mit Meerrettichsauce dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller

26,90

Knusprig geschmorte **Schweinshaxe** auf Braunbier-Waldhonigsauce dazu Sauerkraut und Bratkartoffeln

24,90

Münchener **Schweinsbraten** in Braunbier-Waldhonigsauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kartoffelklöße

23,90



STIFTSCHÄNKE
SCHWORMANN

TRADITION TRIFFT GENUSS

Hausgemachte „**Königsberger Klopse**“
mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und gemischter Salatteller
18,90

Hausgemachte **Sülze von der Schweinshaxe**
Mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
17,90

Bayrischer **Wurstsalat** mit Zwiebeln und Gewürzgurke
sauer angemacht, dazu Graubrot
13,50

FISCH

Auf der Haut gebratenes **Zanderfilet**
auf Safran-Proseccosauce dazu Zwiebellauch-Kartoffeln
und Gurken-Schmandsalat
27,90

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

AUS EIGENER JAGD mit Leidenschaft zubereitet

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

Ragout vom Leedener Reh in Holunder-Portweinsauce dazu hausgemachte
Semmelknödel und gemischter Salatteller
26,50

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



DESSERTKARTE

Crème Brûlée mit frischen Beeren
9,90

Waldbeerbecher - Bourbonvanilleeis
mit heißen Waldbeeren und
Schlagsahne
8,50

„Baileysbecher“ - Bourbonvanilleeis,
Straciatella- und Walnusseis mit
Baileys, Schlagsahne und Krokant
9,00

Westfälische **Herrencreme** mit
Schokoraspel
6,90

Panna Cotta mit Mangomark
6,90

Sasse Herrencremelicör 2cl
auf Eis
4,00

Affogato al Caffè
Eine Kugel Bourbonvanilleeis
mit heißem Espresso
4,90

KAFFEE & HEIßGETRÄNKE



Tassen Kaffee/ Hag 3,30
Pott Kaffee 4,50

Glas Tee 3,30
Kännchen Tee 5,00
Heiße Schokolade 4,50

Espresso 3,00
Espresso doppio 5,00
Espresso Macchiato 3,30
Latte Macchiato 4,40
Cappuccino 4,40
Heiße Zitrone 4,50



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

NACH DEM ESSEN



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

Mirabelle
Marille
Waldhimbeere
Williams
Rote Williams Birne
Haselnuss
Heidelbeere Liqueur 25%
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

Für die Herstellung des **Heidelbeer** Liqueurs werden nur reife sowie unbehandelte Früchte von feinstem Aroma verwendet. Um sein volles Aroma zu entfalten, wird der Liqueur in Steingutbehältern rund 12 Monate lang zur Reife eingelagert. Erst nach dieser Reifezeit kann der Heidelbeergeist zu einem feinen Heidelbeerliqueur verarbeitet werden.



Lagerkorn ® V.S.O.P

Münsterländer Unikat

Beherrschend sind helle Aromen wie Vanille und weiße Schokolade, die sich mit einer süß-salzigen Stilistik kombinieren
32% vol.

2cl 4,00

Sechser Naturlikör

Westfälisch Bitter

Sanft mundmild tun die Kräuter ihre Wirkung. Die feine Wiederentdeckung einer alten, heimischen Halbbittertradition mit einem Schuss echtem Jamaika-Rum
35% vol.

2cl 4,90

Cigar Special

Der beste deutsche Whisky

Der cremig-sahnige Geschmack erinnert an Malzbonbons. Sind Finale ist explosiv und begeistert mit einer angenehmen Alkoholsüße
40% vol.

2cl 6,00

Kakao mit Nuss Naturlikör

Organic

Die Destillation von Kakaobohnen und Nüssen lässt wunderbar florale Aromen entstehen, die ein stimmiges und intensives Geschmackserlebnis erzeugen.
30% vol.

2cl 4,50



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	4,00	Bitburger 0,0% 0,5l	6,00
Erdinger Weizen 0,0% 0,5l	5,70	Paulaner Weizen 0,5l	5,70

-alkoholfreie Getränke-

Tafelwasser spritzig 0,3l	2,80	Tafelwasser spritzig 0,7l	6,50
Gerolsteiner still 0,7l	6,50	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	Sasse Welpar 0,0%	6,90
Lillet Lemon	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

OFFENE WEINE

Grauburgunder Rheinhessen, trocken 2024	0,2l	7,50
Riesling Rheinhessische Schweiz, trocken 2024	0,2l	7,50
Blanc de Noir Spätburgunder Rheinhessen, trocken 2025	0,2l	8,50
Spätburgunder Rosé Baden trocken 2024	0,2l	7,50
Spätburgunder Rotwein , Baden, trocken 2023	0,2l	7,50
Montepulciano d'Abruzzo , Italien, trocken 2023	0,2l	7,90

FLASCHENWEINE

Blanc de Noir trocken 2025

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 2024

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 2024

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

