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



WINTERLICH

Winter Aperol Spritz
Aperol, Grenadine, Zimt,
Cranberry & Prosecco auf Eis
8,00

BAYREUTHER BRAUHAUS
Bayreuther
HELL

FRISCH VOM FASS

Bayreuther Hell
0,5l 6,20

@STIFTSCHAENKE_SCHWERMANN

Immer auf dem neuesten Stand sein und aktuelle Information

VORSCHAU

23. & 24.12. geschlossen - Vorbereitung der Weihnachtsmenüs
25. & 26.12. **festlicher Mittagstisch** (ausgebucht)
27.12. 2026 - 01.01.2027 - **kurze Pause**

Sie wollten immer schon wissen, wie wir die Leber vom Leedener Reh zubereiten?





In dem neuen Buch von Birgit Kallerhoff **„Fahrradliebe & Apfelglück"** finden Sie unser Rezept und viele weitere Rund um den Apfel. Das Buch ist hier im Restaurant erhältlich.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VORSPEISEN

Ofenfrisches Ciabatta
mit Thunfischcreme und Kräuterquark
5,90

Hausgeräucherter **Schinken vom Leedener Reh**
mit gratinierter Walnussfeige und Ciabatta
14,50

Hausgemachtes **Vitello tonnato**
Zartes Kalbfleisch, kalt aufgeschnitten,
mit Thunfischcreme und Kapernapfel, dazu Ciabatta
13,50

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

SALAT

Großer bunter Salatteller mit gebratener Maishähnchenbrust
und Ciabatta mit Saure-Sahne-Dressing oder Kräutervinaigrette
19,90

Schenken Sie Genussmomente

Gutscheine für die Stiftschänke
erhalten Sie bei uns im Haus,
ab einem beliebigen Wert
und passend zum Fest.



STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

VEGETARISCHE GERICHTE

Mediterrane **Ofenkartoffel** gefüllt mit Kräuterquark,
dazu Grillgemüse und bunter Salatteller
18,50

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

Trüffelpasta - Butterfettuccine mit herbstlichem Pilzragout und
gehobeltem schwarzen Trüffel, dazu bunter Salatteller
25,90

HAUPTGERICHTE

Ofenfrische **Gänsebrust, Gänsekeule oder Brust & Keule**
mit Orangen-Majoransauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen
36,90

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Bratkartoffeln,
Gurken-Schmand-Salat, Kapern, Sardelle und Preiselbeeren
29,90

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

Unter der Kräuterkruste gratinierte **Medaillons vom Schweinefilet** auf
herbstlichem Pilzragout, hausgemachten Kroketten und buntem Salatteller
27,90

Gegrilltes **Schweinerückensteak** mit Kräuterbutter,
Pommes frites und buntem Salatteller
22,50

Gedämpftes **Kalbstafelspitz** mit Meerrettichsauce
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller
26,90

TRADITION TRIFFT GENUSS

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

Deftiger westfälischer **Grünkohl oder Dicke Bohnen** mit
Kasseler, frischer und geräucherter Mettwurst dazu Bratkartoffeln
23,50

FISCH

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

AUS EIGENER JAGD

Unter der Kräuterkruste gratinierter **Rücken vom Leedener Rehbock** auf
Himbeer-Balsamicosauce dazu Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten
36,90

Ragout vom Leedener Reh und Damhirsch in Holunder-Portweinsauce
dazu hausgemachte Semmelknödel und Apfelrotkohl
26,50

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

Sie wünschen sich ein Weihnachtsfest
ohne großen Aufwand in der Küche?

Ab sofort können Sie wieder für die Feiertage ein köstliches
Weihnachtsmenü für die einfache Zubereitung zu Hause bestellen.
Fragen Sie nach unserem Bestellformular

STIFTSCHÄNKE
SCHWERMANN

DESSERTKARTE

Mousse von dunkler Schokolade
mit frischen Beeren
8,90

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 Caffeè
Eine Kugel Bourbonvanilleeis
mit heißem Espresso
4,90



KAFFEE & HEIßGETRÄNKE

Tassen Kaffe/ 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
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 aus der regionalen Feinbrennerei Sasse in Schöppingen

SASSE
feinbrennerei

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 Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	3,80	Schorle 0,3l Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	3,80

-Aperitiv-

Aperol Spritz	8,00	Hugo	8,00
0,0% Aprerol mit Orangen-		Sasse WelparO,0%	6,90
bittersirup & 0,0% Sekt	6,90	Lillet Wild Berry	8,00
Winter Aperol Spritz	8,50		
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

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