



Herzlich Willkommen im Gasthaus „Zum Schwälmer“

Wir wünschen Ihnen in unserem Lokal einen angenehmen Aufenthalt. Sollte es trotz aller Bemühungen zu einer längeren Wartezeit kommen, bitten wir Sie um Verständnis, da alle Speisen frisch zubereitet werden.

Unsere Küche ist durchgehend geöffnet.

Alle unsere Speisen können auch mitgenommen werden.

In unserem Nebenraum finden bis zu 40 Personen Platz, wodurch er sich besonders für Familien-, Betriebs- und Vereinsfeierlichkeiten eignet. Für Feierlichkeiten bei Ihnen zu Hause stehen wir mit Rat und Tat zur Seite.

Mehr Transparenz für unsere Gäste:

Sollten Sie von Lebensmittelallergien betroffen sein, geben wir Ihnen gerne Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken finden Sie auf der letzten Seite der Speisekarte.

Alle Preise inkl. MwSt. und Bedienung

Öffnungszeiten

Montag	von 16.00 – 22.30 Uhr
Dienstag – Samstag	von 11.00 – 22.30 Uhr
Sonn- & Feiertage	von 11.00 – 22.00 Uhr
	durchgehend warme Küche

„Zum Schwälmer“

Inh. Jaspal Singh

Wiederholdstraße 4 | 34613 Schwalmstadt-Ziegenhain
Telefon 06691 9271625 /-26 + 9668696 | Mobil 017641 451736



Besonderes „Zum Schwälmer“ Angebot

meinfeierabend

Angebote für Freunde und Kollegen von Januar bis November
Montag bis Freitag von 17.00 bis 19.00 Uhr

- | | | |
|----------------------|--|---------|
| 1 Dienstag: | Ofenfrische Grillhaxe mit Apfel-Sauerkraut und ein kleines Bier ² | 15,90 € |
| 2 Mittwoch: | „Schwälmer“ Pfanne – Blut- und Leberwurst angeröstet mit Zwiebeln und Bratkartoffeln in der Pfanne serviert und dazu ein kleines Bier ^{1, 4} | 15,50 € |
| 3 Donnerstag: | Schweinebraten mit Rotkohl, Kartoffelkloß und ein kleines Bier ³ | 14,90 € |
| 4 Freitag: | Frikadelle mit gedünsteten Zwiebeln, Bratkartoffeln und dazu ein kleines Bier ⁷ | 12,90 € |

meinwochenende

Angebote für Freunde und Familie

- | | | |
|------------------|--|---------|
| 5 Samstag | von 17.00 bis 19.00 Uhr | |
| | Deftige Bierkutscherpfanne mit Fleisch, Wurst, Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur und dazu ein kleines Bier ^{3, 4, 7} | 15,90 € |
| 6 Sonntag | von 11.30 bis 16.00 Uhr | |
| | Weißwurst , Brezel und ein kleines Bier ⁸ | 8,50 € |

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Aus der Suppenterrine

10	Kartoffelsuppe	4,90 €
11	Gulaschsuppe	5,10 €
12	Bayerische Leberknödelsuppe ⁴	4,90 €

Aus der Wurstküche

13	Hausgemachte Frikadellen mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln ^{7, 8}	12,90 €
14	Gebackener Fleischkäse mit Zwiebeln und Bratkartoffeln ⁷	10,50 €
15	6 Rostbratwürstchen auf Apfel-Sauerkraut und Brot ⁷	10,90 €
16	6 Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Püree ^{7, 8}	11,50 €
17	„Schwälmer“ Wurstsalat mit Bratkartoffeln ^{7, 4}	10,90 €
18	2 Leberknödel mit Speckwürfelsauce, Apfel-Sauerkraut und Püree ^{4, 8}	11,50 €
19	Himmel und Erde nach „Schwälmer Art“ Püree mit Apfelmus und gebackener Blutwurst ^{1, 4, 8}	12,50 €
20	Blut- und Leberwurst mit Apfel-Sauerkraut und frischem Kartoffelpüree ^{1, 4, 8}	10,90 €
21	1 Portion Püree ⁸	1,50 €
22	Rindswurst mit Pommes Frites (Curry Sauce) ^{7, 4}	8,90 €
23	Bratwurst mit Pommes Frites (Ketchup/Senf) ^{7, 4}	8,50 €



Schnitzel

28	Paprikaschnitzel mit Pommes frites und Salat ^{2, 4, C}	14,90 €
29	Schweine-Cordon bleu mit Pommes frites und Salat ^{2, 4, C}	14,90 €
30	Paniertes Schnitzel mit Brot, Salatgarnitur ^{2, 4, C}	10,50 €
31	Paniertes Schnitzel mit Bratkartoffeln und Salat ^{2, 4, C}	12,90 €
32	Frankfurter Schnitzel, Bratkartoffeln mit Grüner Soße ^{1, 8, C}	14,90 €
33	Champignonrahmschnitzel mit Bratkartoffeln und Salat ^{2, 4, C}	14,50 €

Was der Küchenchef gerne isst

34	Rumpsteak wie gewachsen im Fettrand mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat ⁸	22,90 €
35	Rumpsteak wie gewachsen im Fettrand mit Madagaskar Sauce, Bratkartoffeln und Salat ^{2, 4}	23,90 €
36	Schweinebraten in Dunkelbiersauce mit Kartoffelkloß und Rotkohl ^{3, 8}	14,90 €
37	Tafelspitz mit Grüner Soße und Petersilienkartoffeln ^{1, 8}	15,90 €
38	Haxenfleisch, Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur ^{2, 3}	14,90 €
39	Ofenfrische Grillhaxe mit Apfel-Sauerkraut ²	15,90 €
40	Deftige Bierkutscherpfanne mit Fleisch, Wurst, Bratkartoffeln und Krautsalatgarnitur ^{2, 3, 4, 7}	15,50 €
41	Spareribs mit Countrykartoffeln, Barbecuesoße und Salat ^{1, 2, 4}	14,90 €
42	Gegrillte Schweinerippchen mit Apfel-Sauerkraut und Kartoffelpüree ^{1, 3, 8}	15,90 €
43	Schweinefilet mit Madagaskar-Sauce dazu Bratkartoffeln und Salat ^{2, 4}	16,90 €
44	Schweinefilet mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Salat ^{1, 3, 4, A}	15,90 €
45	„Schwälmer“ Teller Hähnchenfleisch mit verschiedenem gebratenen Gemüse ^{2, 4}	12,90 €
46	Hähnchenbrustfilet mit Grüner-Pfeffer-Sauce dazu Bratkartoffeln und Salat ^{2, 4}	14,90 €
47	Chicken Curry mit Basmatireis und Salat ^{2, 4}	14,90 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Unfleischiges

50	Bratkartoffelpfanne mit 2 Spiegeleiern ²	9,90 €
51	„Schwälmer“ Gemüse-Teller verschiedenes gebratenes Gemüse ^{2, 4}	10,50 €
52	„Schwälmer“ Käsespätzle in würziger, hausgemachter Käsemischung, dazu Salat ⁸	12,80 €
53	Frankfurter Grüne Soße mit 4 halben Eiern und Petersilienkartoffeln ^{1, 8}	9,90 €
54	Kräuterquark mit Petersilienkartoffeln ^{1, 8}	8,50 €
55	Lachsfilet mit cremigen Blattspinat und Petersilienkartoffeln ^{2, 4, D}	15,90 €
56	Zanderfilet mit Zitronensauce und Petersilienkartoffeln ^{2, 4, D}	16,90 €
57	Gemüse Curry mit Basmatireis und Salat ^{2, 4,}	13,90 €

Salate

60	Kleiner Salatteller	4,90 €
61	Großer Salatteller mit Schinken, Käse und Ei ^{2, 3, 8}	11,90 €
62	Bauernsalat – Gemischter Salat mit frischem Schafskäse, Oliven, Paprika ^{8, 10}	11,90 €
63	„Schwälmer“ – Gemischter Salat „Tandoori“ mit Hähnchenfleisch, Joghurt-Dressing ^{2, 4, 8}	13,90 €
64	Rucolasalat mit Champignons und Kirschtomaten, Parmesankäse, Balsamico-Olivenöl-Dressing ^{3, 4, 8}	11,10 €
65	Rucolasalat mit Rindfleischstreifen, Kirschtomaten, Parmesankäse, Balsamico-Olivenöl-Dressing ^{3,4,8}	12,90 €

Zusätzliche Beilagen

Bratkartoffeln, Pommes, Salzkartoffeln, Püree ⁸ oder Apfel-Sauerkraut	je 3,10 €
--	-----------



Für Oma, Opa und die Kleinen ...

- | | | |
|----|---|--------|
| 70 | „Oma Lustig“
Hähnchenbrust mit Spätzle und Salatgarnitur ^{8, A, C} | 8,90 € |
| 71 | „Opa Rüstig“
Scheibe Schweinebraten mit Rotkohl und Kartoffelkloß ^{1, 3, 8} | 8,90 € |
| 72 | Kloß mit Soß ^{3, 8} für alle | 2,00 € |
| 73 | „Däumling“
Bratwürstchen mit Bratkartoffeln und Salatgarnitur ^{3, 7} | 8,20 € |
| 74 | Klein aber fein – „Schnitzel“ mit Bratkartoffeln ^{2, 4} | 8,20 € |

Dessert

- | | | |
|----|---|-----------------|
| 80 | Kaiserschmarrn mit Apfelmus ^{A, C} | 5,90 € |
| 81 | Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{1, 4, 8, A} | 5,50 € |
| 82 | Crème Brûlée ^{8, C} | 5,90 € |
| 83 | Eis ^{1, 4, 8} : Vanille, Schoko oder Erdbeer | je Kugel 1,60 € |

Käse allein, zu zweit, zu dritt

- | | | |
|----|---|--------|
| 90 | Handkäs' „traditionell“ - zwei Stücke Handkäs'
mit weißen Zwiebeln, dazu „Musik“, Butter und Brot ⁸ | 6,40 € |
| 92 | Würziger Obazda mit einer Brezel und Salatgarnitur ⁸ | 6,90 € |
| 93 | „Zur letzten Runde“
Gewürzte Käsewürfel (Emmentaler) ⁸ | 5,90 € |



Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{1,2,9} , Cola Light ^{1,2,9,11} , Sprite ^{1,3} , Fanta ^{1,3} , Spezi ^{1,3,9}	0,33 l	2,90 €	0,4 l	3,50 €
Gerolsteiner Mineralwasser / Medium	0,25 l	2,10 €	0,75 l	5,00 €
Gerolsteiner Mineralwasser / Still	0,25 l	2,10 €	0,75 l	5,00 €
Säfte: Apfel-, Orangen-, Maracuja-, Rhabarber-, Bananen-, Kirschsft	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,80 €
Saftschorlen	0,3 l	3,00 €	0,4 l	3,60 €
Bionade Holunder			0,3 l	2,90 €
Johannisbeere oder Rhabarber			0,3 l	2,90 €
Orange oder Zitrone-Limette			0,3 l	2,90 €
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale ^{1,13}				2,50 €
Eistee – Schwarzer Tee Pfirisch oder Zitrone			0,3 l	2,90 €

Biere ^A

vom Fass

Krombacher	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,00 €
Starnberger hell	0,3 l	2,60 €	0,5 l	4,20 €
Krombacher Weizen			0,5 l	3,90 €

Alkoholfrei ^A

Krombacher Alkoholfrei			0,33 l	2,60 €
Krombacher Weizen Alkoholfrei			0,5 l	3,90 €

Äppelwoi

Apfelwein pur, süß oder sauer	0,25 l	2,10 €	0,5 l	4,20 €
Bembel	1 l	7,90 €	2 l	15,80 €

Warme Getränke

Espresso ⁹				2,10 €
Latte Macchiato ^{8,9}				2,60 €
Cappuccino ^{8,9}				2,60 €
Kaffee ⁹				2,30 €
Tee, verschiedene Sorten				2,10 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung
 Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Aperitifs 10-25% Vol

Prosecco	0,1 l	3,20 €
Campari Soda ¹	0,2 l	3,40 €
Campari Orange ¹	0,2 l	3,90 €
Aperol Spritz ^{1,13}	0,2 l	5,00 €
Martini Bianco / Rosso	5 cl	4,20 €

Longdrinks

Vodka Lemon ¹³	4 cl	5,90 €
Bacardi Cola ^{1,2,9}	4 cl	5,90 €
Jack Daniel's auf Eis	4 cl	5,90 €
Gin Tonic ¹³	4 cl	5,90 €

Cocktails

Strawberry Mojito	6,50 €
Brauner Rum, Soda, Erdbeeren, Erdbeersirup, Limette, Rohrzucker, Minze ¹	
Bombay Crushed	6,50 €
Gin, Tonic Water, Kumquats, Limettensaft, Rohrzucker ^{1,13}	
Peking Mule	6,50 €
Baijiu, Limettensaft, Ginger Beer ¹	
Pina Colada	6,50 €
Weißer Rum, Kokosnusscreme, Ananassaft, Sahne ^{1,8}	

Cocktails Alkoholfrei

Ipanema	6,50 €
Maracujasaft, Ginger Ale, Limette, Rohrzucker ¹	

Liköre, Schnäpse 17-45% Vol

Grappa	2 cl	2,60 €
Limoncello	2 cl	2,60 €
Baileys ^{1,9}	2 cl	2,60 €
Averna ¹	2 cl	2,60 €
Ramazotti	2 cl	2,60 €
Fernet	2 cl	2,60 €
Amaretto	2 cl	2,60 €
Sambuca	2 cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2 cl	2,60 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Offene Hausweine ^L

0,2 l Glas 3,50 €

Weißweine

Riesling, trocken

Kapellenhof Selzen - Rheinhessen

Schoppenwein zu jeder Gelegenheit,
ein Rheinhesse mit dezenter Säure.

3,90 €

Grauer Burgunder

Baßgeige WG Oberbergen - Baden
trocken

Urbadische Spezialität vom Kaiserstuhl, voll feiner
Extraktstoffe und nachhaltig im Geschmack.
In der Nase dominiert herrlicher Frühlingsblütenduft.

4,40 €

Pinot Grigio IGT Veneto

Cantina Sacchetto
trocken

Frischer unkomplizierter Pinot Grigio,
mit Aromen von Apfel und Kräutern.
Ein leichter Schoppenwein, jung und frisch.

4,20 €

Chardonnay, Terre Siciliane

IL MIO Vino - Sizilien
trocken

Duft von exotischen Früchten, ein schmelziger
und dennoch fruchtiger Wein, getragen auch
durch eine feine Restsüße.

4,20 €

Roséwein

Primitivo Rosato

Monte Martino del Sud - Apulien
halbtrocken

Appetitliches, leuchtendes Rosé. In der Nase und am
Gaumen deutliche Erdbeer- und Himbeeraromen.
Sehr angenehm weich und frisch.

3,90 €

Rotwein

Merlot IGT Veneto

Casale Lago
trocken

Dunkelrubinrote Farbe, weiniges fruchtiges Bukett.
Am Gaumen ist er trocken, jedoch
schön rund und samtig.

4,20 €

Chianti DOCG Rosa di Venti

Melini - Toscana
trocken

Rubin- bis granatrote Farbe, charakteristisches nach
Veilchen und Schwertlilien duftendes Bukett, trockener
harmonischer, leicht tanninhaltiger Geschmack.

4,20 €

Primitivo di Puglia IGP

Monte Martino del Sud - Apulien
trocken

Tiefes Rubinrot, in der Nase fruchtbetont. Faszinierender
weicher Geschmack, mit fruchtig, trockenem Stil,
ausgewogenen Gewürzen, voll, weich und anhaltend.

4,60 €

Lambrusco Dolce

Chiarli - Emilia Romagna
süß

Klares Rot mit rosa Schaumkrone - angenehmer,
weiniger Geruch - lieblich, weich, geschmeidig
und doch mit guter Struktur und Fülle.
Frisch und lebhaft perlend.

4,10 €

Lambrusco Dolce

Chiarli - Emilia Romagna
halbtrocken

Tiefrote Farbe und beeriger Duft. Intensive Note von Brom-
und Holunderbeeren und eine leichte Veilchennote. Die
Restsüße ist schmeckbar, durchaus lebendig und wirkt
durch die weinige Charakteristik nicht aufdringlich.

4,10 €

Alle Preise in Euro, inkl. MwSt. und Bedienung

Legende der kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffe + Allergene, siehe letzte Seite



Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 7 mit Phosphat
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 geschwärzt
- 11 mit Süßungsmitteln
- 12 Phenylalanin
- 13 chininhaltig
- 14 mit Taurin

Informationen für Allergiker:

Nachfolgend Zutaten und Stoffe, die Allergien und Unverträglichkeiten auslösen können:

- A Glutenhaltiges Getreide sowie daraus gewonnene Erzeugnisse
 - A₁ Weizen
 - A₂ Roggen
 - A₃ Gerste
 - A₄ Hafer
 - A₅ Dinkel
 - A₆ Kamut
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- F Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse
- G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H Schalenfrüchte (Nüsse)
- I Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- J Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- K Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L enthält Schwefeldioxid und Sulfite
- M Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- N Weichtiere (wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse