SCHWANE

Herzlich Willkommen im Restaurant
“Schwane 1404”

Unsere historische Wirtsstube im Stammhaus, mitten in der Volkacher Altstadt zählt zu einem der ältesten Gasthäuser in der fränkischen Region. Die erste urkundliche Erwähnung geht auf das Jahr 1404 zurück.

Die Familie Schwan war Namensgeber.
Alt und Jung gingen seit jeher zur Schwane-(Wirtin).

Der Winzer Josef Pfaff fasste sich in den 30er Jahren ein Herz und baute das heruntergewirtschaftete Anwesen neu auf. 1973 rückte mit unseren Seniors Michael und Petra Pfaff die zweite Generation nach – bis 1997 brachten sie das Haus in den Bereich der Spitzengastronomie und Sternehotellerie.

Seit 1997 führen Eva Pfaff-Düker und Ralph Düker den Familienbetrieb. Sie hatten damals eine große Vision und brachten den Mut auf, die vorhandene Weinbergsfläche auf 30 Hektar zu erweitern, mit dem Weingut auszusiedeln und auf einen modernen Weinstil zu setzen.

Im Nachbargebäude findet sich seitdem neben der Rezeption des Hotels auch die Vinothek des hauseigenen Weinguts

Genießen Sie in unseren historischen Stuben eine gehobene Heimatküche für Herz und Bauch.

SCHWANE

Menü „Romantik“

gebeizter Saibling | Rettich
2021 Würzburger Stein Chardonnay
Stiftung Bürgerspital zum heiligen Geist, Würzburg

Krustentierravioli | Gartenkresse | Bisque
2022 Volkacher Weißburgunder – VDP. Ortswein
Weingut zur Schwane, Volkach

gebratene Lachsforelle | grünes Gemüse
2019 Volkacher Ratsherr Silvaner – VDP. Großes Gewächs
Weingut zur Schwane, Volkach

Kalbsrücken in Kräuterkruste | Pilze | Sellerie
2019 Cabernet Sauvignon „Mutig“
Familienweingut Braun, Fahr

Schokoladenschnitte | Kirsche
2011 Riesling Beerenauslese
Weingut zur Schwane, Volkach

als 4 – Gang Menü 66 €
als 5 – Gang Menü 79 €
korrespondierende Weinbegleitung 4 – Gang 29 €
korrespondierende Weinbegleitung 5 – Gang 34 €

SCHWANE

Menü „Vegetarisch“

Gurke | Dill

2022 Volkacher Scheurebe -VDP. Ortswein
Weingut zur Schwane, Volkach

Erbsencremesuppe | Schnittlauchöl

2022 Volkacher Silvaner – VDP. Ortswein
Weingut zur Schwane, Volkach

Romanasalatherz | Parmesan

2014 Casteller Schlossberg Riesling
Fürstliches Domänenamt, Castell

geschmorte Karotte | Falafel

2018 Escherndorfer Spätburgunder – VDP. Erste Lage
Weingut zur Schwane, Volkach

Buttermilch | Orange

2022 Rieslaner Auslese
Weingut zur Schwane, Volkach

als 4 – Gang Menü 66 €
als 5 – Gang Menü 79 €
korrespondierende Weinbegleitung 4 – Gang 29 €
korrespondierende Weinbegleitung 5 – Gang 34 €

SCHWANE

Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Rindstatar | Pinienkerne | Rucola
Frankenforelle | Kartoffel | Wildkräuter

14 €

Suppen

Rinderconsommé | Leberknödel
Silvanercremesuppe | Feige

9 €

Zwischengerichte

Kalbsbeuscherl | Serviettenknödel | Wildkräuter
Onsenei | Spinat | Kartoffel

20 €

Hauptgänge

gebratene Kalbsleber | Apfel | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln
gefüllte Perlhuhnbrust | Wurzelgemüse | Serviettenknödel

31 €

Käse & Dessert

Käseauswahl von der Käserei Brunner – Willanzheim
Feigensenf | Früchtebrot

21 €

Topfenknödel | Vanille | Waldbeeren

11 €

SCHWANE

Zum Kaffee oder Digestif

Hausgemachte „Schwane – Pralinen“ je Stück 3,20€

Weißburgunder in weißer Schokolade
Weinbergspfirsich in Vollmilch Schokolade
Allegra Rotwein – Cuvée in Zartbitter Schokolade

aus unserer Rosenhutbrennerei in der „Schwanengasse“ – serviert in 2 cl

Volkacher Obstler	40 %vol.	6 €
Volkacher Zwetschgenbrand	42 %vol.	6 €
Volkacher Williams-Christ-Birnenbrand	42 %vol.	6 €
Trester von der Riesling-Spätlese	42 %vol.	9 €
Volkacher Mirabellenbrand	42 %vol.	6 €
Volkacher Alte Zwetschge	42 %vol.	9 €
Volkacher Schlehenbrand	42 %vol.	14 €
Waldhimbeergeist	40 %vol.	7 €
Haselnussgeist	40 %vol.	8 €

Sollten Sie Fragen zu Allergenen oder Zusatzstoffen unserer Speisen haben, zögern Sie nicht, bei unserem Servicepersonal nachzufragen.
Gerne reichen wir unsere Speisekarte mit der Allergenen Kennzeichnung.