



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 Weinbergfläche 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.





Menü „Romantik“

geflämmtter Saibling | Frühlingskräuter | Miso

*2020 Michelbach Chardonnay – VDP. Ortswein
Weingut Höfler, Alzenau*

Krustenterraviolo | Kräuterbouquet | 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 | weißer Spargel | Morchel

*2014 Cabernet Sauvignon Sommeracher Katzenkopf
Weingut Richard Östreicher, Sommerach*

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 €



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*

Karotten Variation | Falafel

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

Buttermilch | Orange

*2022 Rieslaner Auslese
Weingut zur Schwane*

als 4 – Gang Menü 66 €

als 5 Gang Menü 79 €

korrespondierende Weinbegleitung 4 – Gang 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5 Gang 34 €



Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Rindstatar | Pinienkerne | Rucola
Frankenforelle | Kartoffel | Wildkräuter

14 €

Suppen

Rinderconsommè | Leberknödel
Spargelcremesuppe | Eierstich

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 €



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 „Schwanegasse“ – 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.