



## 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.





---

## Nachhaltig & Frisch

---

Seit 2022 steht unser Gewächshaus am Weingut im Erlachhof. Das erste Jahr war es ein Pilotprojekt, welches aufgrund des Erfolgs 2023 auf ca. 400 qm<sup>2</sup> vergrößert wurde.

Unser Küchenteam pflegt und züchtet dort einen Teil biologisch angebautes Gemüse, welches für unsere beiden Restaurants benötigt wird. Somit bestimmen wir selbst den Erntezeitpunkt und den Reifegrad. Zudem vermeiden wir lange Transportwege und entlasten das Klima. Unseren Gästen können wir gleichzeitig leckere, frische und regionale Speisen anbieten.





## Menü „Romantik“

---

### Geräucherte Forelle

Petersilienwurzel | Apfel | Meerrettich

15 €

*2019 Riesling Lump – VDP. Großes Gewächs*

\*\*\*

### Kürbissüppchen

Zitronengras | Meerrettich

9 €

*2024 Weißburgunder – VDP. Ortswein*

\*\*\*

### Gebratener Waller

Salzzitrone | Weißkraut | Kapern

20 €

*2024 Blanc de Noir – VDP. Ortswein*

\*\*\*

### Geschmorte Ochsenbacke

Karotte | Kartoffel | Champignons

34 €

*2023 Spätburgunder Lump – VDP. Erste Lage*

\*\*\*

### Zitrus

Buttergebäck | Zitrus | Sabayone

12 €

*2022 Rieslaner Auslese – VDP. Erste Lage*

als 4 Gang Menü 68 €

als 5 Gang Menü 79 €

korrespondierende Weinbegleitung 4 Gang 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5 Gang 34 €

Genießen Sie unsere Menüauswahl auch à la carte! Alle Gerichte sind einzeln erhältlich.

Vorspeisen

Tatar vom bayrischen Rind 18 €  
Trüffel | Birne | Wachtelei

Geschmorter Kürbis 14 €  
Vogelmiere | Fette Henne | Preiselbeere

Suppen

Grießnockerlsuppe 9 €  
Rinder Consommé | Schnittlauch

Krustentiersüppchen 10 €  
Heimische Fische | Paprika | Parmesan

Zwischengerichte

Handgemachte Gnocchi 20 €  
Frischkäse | Grünkohl | Fränkische Haselnüsse

Geröstetes Spitzkraut 20 €  
Kräuterseitlinge | Pflaume | Rahm

Hauptgänge

Entrecôte 36 €  
Café de Paris - Butter | Pommes | Parmesan  
*(Aufpreis im Menü 4 €)*

Kalbsleber 34€  
Kartoffelstampf | Apfel | Schnittlauch

Käse & Dessert

Käseauswahl von der Bio Käserei Stähr – Eggolsheim 23 €  
Feigensenf | Früchtebrot

Mascarponetörtchen 12 €  
Himbeere | Butterkeks | Weiße Schokolade

Schokoküchlein 12 €  
Vanille | Salzkaramell | Rahm



---

## Zum Kaffee oder Digestif

---

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

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 auch unsere Speisekarte mit den gekennzeichneten Allergenen.