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 eine 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 qm² 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“

Saibling
Erbse | Holunder | Frischkäse
2023 Scheurebe – VDP. Ortswein
***
Karottensüppchen
Kokos | Rahm | Karottengrün
2022 Weißburgunder – VDP. Ortswein
***
Lachs
BBQ | Pak Choi | Mango
2024 Blanc de Noir – VDP. Ortswein
***
Maishähnchen
Sellerie | Walnuss | Physalis
2023 Silvaner Escherndorfer Lump – VDP. Erste Lage
***
Zitrus
Buttergebäck | Zitrus | Zabaione
2022 Rieslaner Auslese – VDP. Erste Lage

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

Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Tatar vom bayrischen Rind
Wildkräuter-Creme | Eingelegtes Gemüse | Eigelb 18 €

Pochierte Karotte
Ziegenkäse | Pinienkerne | Curry 14 €

Suppen

Grießnockerlsuppe
Rinder Consommé | Schnittlauch

Tomatenkaltschale
Radieschen | Paprika | Focaccia

Krustentiersüppchen
Heimische Fische | Paprika | Parmesan 9 €

Zwischengerichte

Handgemachte Gnocchi
Frischkäse | Spinat | Cashewkerne

Geschmorter Kopfsalat
Parmesan | Pfirsich | Kapern 20 €

Hauptgänge

Geschmorte Kalbshaxe
Polenta | Bohnen | Gremolata

Kalbsleber
Kartoffelstampf | Apfel | Schnittlauch 34 €

Käse & Dessert

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

Pfirsich-Tarte
Vanille | Rahm | Holunder

Gries-Schnitte
Weiße Schokolade | Vanille | Zitrus 12 €

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.