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.

SCHWANE

Menü „Romantik“

Romanasalat
Parmesan | Ei | Tomate
15 €
2024 Riesling – VDP. Gutswein
***

Kürbis-Süppchen
Kürbiskerne | Croutons | Kern-Öl
9 €
2025 Silvaner – VDP. Ortswein
***

Gebratener Zander
Sellerie | Schwarze Walnuss | Rettich
als Vorspeise 20 € | als Hauptgang 34 €
2024 Chardonnay Reserve – VDP. Ortswein
***

Geschmorte Rinderbacke
Süßkartoffel | Karotte | Liebstöckel
34 €
2023 Spätburgunder Lump – VDP. Erste Lage
***

Tiramisù
Mandel | Kaffee | Kakao
12 €
2020 Monsolis – Weingut Johann Ruck, Iphofen

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.

Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Tatar vom Rind 18 €
Eigelb | Schalotten | Buntes Essiggemüse

Gebeizte Forelle 16 €
Birne | Haselnuss | Verjus

Suppen

Rinder Consommé 9 €
Grießnockerl | Schnittlauch

Krustentiersüppchen 10 €
Paprika | Parmesan | Estragon

Zwischengerichte

Kürbis-Risotto 20 €
Pinienkerne | Parmesan | Orange
als Hauptgang 26 €

Geschmortes Spitzkraut 21 €
Pflaume | Butterbrösel | Miso
als Hauptgang 26 €

Hauptgänge

Gebratene Entenbrust 34 €
Kartoffel | Rotkohl | Preiselbeere

Kalbsleber 34 €
Kartoffelstampf | Apfel | Schnittlauch

Käse & Dessert

Käseauswahl 23 €
Feigensenf | Trauben | Nüsse

Schokoküchlein 12 €
Vanille | Salzkaramell | Rahm

Zimt-Pannacotta 12 €
Himbeere | Weiße Schokolade | Limette

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.