



## Gasthof „Zur Schwane“ in Abtswind

### Innereien-Speisekarte

#### Vorspeise - Suppe

**Kalbsbries mit Weinbergschnecken,  
Tomaten und Knoblauch, Brot 16,00 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,n

**Geräuchertes Spanferkelohr  
auf Rucola mit Zitronen-Joghurt mariniert 9,80 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

**Gebratenes Kalbsbries mit Wachtelei  
auf Salat mit Himbeeressig und Walnussöl dazu Brot 16,20 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

**Kuttelsalat mit Knoblauch, Zwiebeln, Balsamico, Olivenöl, Brot 8,50 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,

**Kuttelsuppe Tasse 5,00 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

**Kuttelsuppe Teller 6,00 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,

**Nächste Seite:**

## Hauptgerichte

*Weinempfehlung*

2021er

*Würzburger Stein, Silvaner, trocken*

*Weingut Staatlicher Hofkeller Würzburg*

*VDP. Erste Lage 12,5% Alk.*

*Franken Gold Fränkische Weinprämierung*

0,75 L 43,00 €

0,1 L 6,00 €

**Kalbsherz-Ragout mit Gemüse in Rotwein geschmort dazu Kartoffelklöße 16,80 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,

**Kalbsnierchen "pikant" mit Zwiebeln, Essiggurke, Senf, Kartoffelklöße u. Salat 22,30 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,

**Gebackene Kalbszunge mit Kartoffelsalat, Salat und Remoulade 18,80 €**

Allergene: a,c,d,e,g,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5,

**Kalbszunge mit Rahmchampignons, Kartoffelklößen und Salat 20,80 €**

Allergene: a,c,d,e,g,h,i,j,k,l Zusatzst.: 2,5,

**Gebackenes Kalbsbries mit großem Salatteller und Remoulade 27,50 €**

Allergene: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l, Zusatzst.:2,5,

**Kutteln in Weißwein mit Hefekloß 13,80 €**

Allergene: a,c,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,

**Kutteln gebacken mit gemischtem Salat, Kartoffelsalat und Sauce gribiche 15,80 €**

**(Sauce gribiche: Zutaten sind hartgekochtes Ei,  
Kapern, Gewürzgurken, Senf, Essig, Öl, Kräuter)**

Allergene: a,b,c,d,e,f,g,h,i,j,k,l Zusatzst.:2,5,