

Weiterhin gibt's Schwab's Klassiker für den Genuss Zuhause

Frisch für Sie gekocht – Zuhause nur noch kurz erwärmen

Stellen Sie sich die Speisen nach Wunsch zusammen. Wir bereiten auf Vorbestellung Ihre Genusspakete täglich frisch zu. Die Produkte sind für den perfekten Transport in Gläsern oder Vakuumbuteln verpackt und können Zuhause von Ihnen zum gewünschten Zeitpunkt erwärmt werden.

Unser Sonntags-Spezial am 29.11.2020

Servierfertig

Fränkisches Hochzeitsessen

Zartes Rindfleisch mit Meerrettichsoße,
hausgemachte Nudeln und Preiselbeeren

Pro Portion 16,50 EUR

Bitte mitbringen: 2 Töpfe

SO FUNKTIONIERT'S:

! **Bestellung aufgeben**

Bitte spätestens am Vorabend bis 19.00 Uhr

per Telefon 09324 1251 oder E-Mail info@landgasthof-schwab.de

! **Abholzeiten**

Fr & Sa 16.00 bis 19.00 Uhr und

So 11.00 bis 13.00 Uhr

Wenn Sie Schwab's Küche nicht direkt am selben Tag genießen wollen, können Sie unsere Produkte auch bis zu 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren.

*Wir freuen uns auf Ihre Bestellung –
bleiben Sie gesund & genießen Sie Zuhause!*

Ihre Familie Schwab und Team



Stellen Sie sich ihr Schwab's Genusspaket nach Wunsch zusammen

Suppen im Glas (2 Portionen)

Süppchen vom Hokkaidokürbis	10,00 Euro
Fränkische Leberklößchensuppe	9,00 Euro
Klare Rehsuppe mit Trüffelravioli	11,50 Euro

Vorspeise (1 Portion)

Vitello tonnato mit Thunfischsoße und gerösteten Kapern	11,00 Euro
Fränkisches Antipasti von Reh und Hirsch mit Oliven	12,00 Euro

Fleisch

2 Portionen Ragout vom Steigerwälder Reh und Hirsch mit Preiselbeer Soße	18,00 Euro
1 Rinderroulade, gefüllt nach Oma's Rezept, mit Soße	9,50 Euro
2 Stück Hackkühle vom Wildschwein mit Wildjus	8,00 Euro

Fisch & Vegetarisch

1 Portion pochiertes Wallerfilet in Wurzelsud	10,50 Euro
1 Kartoffel-Kürbis-Rösti mit Kräuter Schmand	9,00 Euro

Beilagen (2 Portionen)

4 fränkische Kartoffelklöße, nicht gekocht	8,00 Euro
Hausgemachte Spätzle	7,00 Euro
Salzkartoffeln	6,00 Euro

Gemüse im Glas (2 Portionen)

Kartoffel-Lauch-Gemüse	8,50 Euro
Blaukraut	7,00 Euro
Wirsinggemüse	8,50 Euro
Mandel-Brokkoli	8,00 Euro

Salat im Glas (1 Portion)

Krautsalat	4,00 Euro
Karottensalat	4,00 Euro

Dressing & Soßen im Glas (2 Portionen)

Schwab's Hausdressing (z.B. für grünen Salat)	3,00 Euro
Schwab's hausgemachte Soßen (Rahmsoße, Rinderjus, Wildjus)	4,00 Euro



Schwab's Klassiker

– frisch & regional – für Zuhause

Wir wünschen einen guten Appetit!
Ihre Familie Schwab & Team

Desserts im Glas (1 Portion – servierfertig zubereitet)

Salat von frischen Früchten	4,50 Euro
Hergolshäuser Lebkuchencreme mit Zimt-Kirschen	5,50 Euro
Vanille-Panna-Cotta mit Obstgarnitur	5,00 Euro

Hausgemachtes für Brotzeitfans

Wildsalami (ca. 350 g)	9,00 Euro
1 Glas Wildschweinpastete mit Haselnüssen	5,50 Euro
1 Glas Rehpastete mit Trüffel	6,00 Euro
1 Glas Chutney von der Quitte	4,00 Euro

Schwab's Vesper-Box – auch für den Postversand geeignet!

*Alle Produkte stammen aus der eigenen Jagd
oder unserem eigenen Garten bzw. Weinberg.*



- 2 Glas Wildschweinpastete mit Haselnüssen
- 2 Glas Rehpastete mit Trüffel
- 1 Stück Wildsalami
- 1 Glas Chutney von der Quitte
- 3 Flaschen je 0,75l Schwab's Silvaner No.1

Preis 61,00 Euro | Preis bei Versand (inkl. Porto) 68,00 Euro



Hinweis: Die abgebildete Brotzeitplatte stellt beispielhaft eine Auswahl unserer Produkte dar und dient hier als Dekoration, ist jedoch nicht 1:1 in der Vesper-Box enthalten.

Schwab's Silvaner & Hausbrand

2019 Schwab's Silvaner No.1	9,50 Euro / 0,75 l
Schwab's Hausbrand Williams Christ Birne	13,00 Euro / 0,5 l
Schwab's Hausbrand Mirabelle	12,50 Euro / 0,5 l
Schwab's Hausbrand Zwetschge	12,00 Euro / 0,5 l





„Gans“ schön was los ...

Ofenfrische gefüllte Bauernente und Gänse „to go“

- ! Ab 06.11. immer freitags & samstags (16–19 Uhr), sonntags (11–13 Uhr)
- ! Bitte spätestens 2 Tage vorher Bestellung für Gans/Ente aufgeben
- ! per Telefon 09324 1251 oder per E-Mail info@landgasthof-schwab.de

Variante 1: „Gans servierfertig“

Preis für 4 Pers. 105 Euro

Für 4 Personen – zum Abholen

1 ofenfrische gefüllte Gans aus dem Steigerwald mit Schwab's klassischen Beilagen (8 Kartoffelklöße, Soße, Wirsinggemüse, Blaukraut & hausgemachtes Apfelkompott)

Sie können Ihre Gans plus Beilagen heiß bei uns abholen und Zuhause gleich servieren.

Bitte mitbringen: 1 Bräter/Behälter für die Gans, 4 Töpfe (8 Klöße, Soße, Wirsing, Blaukraut), dazu gibt's ein Glas hausgemachtes Apfelkompott

Variante 2: „Gans fertig in 25 Minuten“

Preis für 4 Pers. 95 Euro

Für 4 Personen – zum Abholen

1 gefüllte Gans aus dem Steigerwald (fast fertig) mit Schwab's klassischen Beilagen (8 Kartoffelklöße nicht gekocht, sowie je ein Glas: Soße, Wirsinggemüse, Blaukraut und hausgemachtes Apfelkompott)

Ideal für alle, deren Weg ein bisschen weiter zu uns ist. Ihre Gans Zuhause im Bräter in den Ofen schieben (180 Grad, 25-30 min. je nach Ofen), Klöße 20 min in Salzwasser sieden lassen, Beilagen im Wasserbad oder Topf erwärmen.

Bitte mitbringen: 1 Bräter/Behälter für die Gans

Variante 3: „Ente servierfertig“

Preis pro Portion 19,50 Euro

Portionsweise – zum Abholen

1 halbe ofenfrische gefüllte Bauernente mit 2 Kartoffelklößen, Soße und Wirsinggemüse

Sie können Ihre ! Ente plus Beilagen heiß bei uns abholen und Zuhause gleich servieren.

Bitte mitbringen: 1 Bräter/Behälter für die Portion Ente und 3 Töpfe (Klöße, Soße, Wirsing)