



„... der weiße Schwan begrüßt dich jederzeit mit offenen Flügeln.“

Goethe an Zelter am 18. Februar 1827

Sehr verehrte Gäste,
herzlich willkommen im historischen Gasthaus Zum weißen Schwan in Weimar,
einem der ältesten Wirtshäuser Europas!

Reihen Sie sich ein in die Kette berühmter Persönlichkeiten
wie Lucas Cranach d. Ä., Johann Sebastian Bach, Johann Wolfgang von Goethe,
Friedrich von Schiller, Franz Liszt, Willy Brandt, Hans-Dietrich Genscher,
George H. W. Bush sen., Karl Lagerfeld, Udo Lindenberg und andere.

Wandeln Sie auf den Spuren von Kaisern und Königen:
1993 waren der japanische Kaiser Akihito und seine Gemahlin Michiko zu Gast,
1994 folgten die dänische Königin Margarethe II. mit Prinzgemahl Hendrik.

Schon der berühmteste Nachbar des „Schwans“, Geheimrat Goethe,
wusste die Spezialitäten und die Atmosphäre des Gasthauses zu schätzen.
Genießen auch Sie hervorragende Thüringer Küche und gepflegte Gastlichkeit
mit dem Team um Chefkoch Tim Schalbe und Gastwirt Thomas Veit.

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet
an Birnen-Parmesan-Salat

€ 13,50

Berglinsensalat und marinierte Spanferkelschulter

€ 10,50

Ragout von der Ente mit Sauerkirschen
und kleinen Kartoffelklößchen

€ 13,00

Suppen

Rahmsuppe von rosa Linsen
mit Kreuzkümmel

€ 6,00

Kräftige Rinderbrühe,
darin Wurzelgemüse und Pfannkuchenstreifen

€ 5,50

Salate

Marktfrische Salate der Saison

€ 9,00

Bunter Bauernsalat mit Schaffrischkäse

€ 11,00

Gebratene Hähnchenbruststreifen an knackigem Salat mit Hausdressing

€ 12,00

Beilagensalat

klein / groß

€ 4,00 / € 6,50

Deftiges aus Thüringer Töpfen und Pfannen

Gebratene Kloßscheiben mit Champignons,
Eiern, Zwiebeln und kleinem Salat
€ 14,00

Thüringer Bratwurst mit Schmandsauerkraut und Kartoffelpüree
€ 13,00

Original Rinderroulade nach Großmutter's Art,
dazu Rotkohl und Thüringer Klöße
€ 18,00

Sauerbraten mit Thüringer Klößen und gemischtem Salat
€ 17,00

„Goethes Lieblingsgericht“
Gekochtes Rindfleisch, dazu hausgemachte Grüne Soße, Dillkartoffeln und Rote-Bete-Salat
€ 18,00

„Schwanenpfanne“
Gebratene Schweine- und Rinderfiletscheiben
mit Zwiebel-Kräuter-Champignons, Grilltomate mit Speckkamm und Röstkartoffeln
€ 24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Gurkensalat mit Dill und Schmand
€ 20,50

Gebratene Kalbsleber mit Ragout von roten Zwiebeln und Äpfeln
auf Kartoffelpüree
€ 19,50

Fisch

Gebratene Forelle mit frischem Kartoffelsalat und gebackener Petersilie

€ 17,50

Kross gebratenes Zanderfilet auf Ragout von Roter Bete und Perlgraupen

€ 18,50

Gaumenfreuden ohne Fleisch

Gebratene Kloßscheiben mit Champignons,
Eiern, Zwiebeln und kleinem Salat

€ 14,00

Perlgraupenrisotto
mit Pilzen, getrockneten Tomaten
und frischen Kräutern

€ 12,00

Kräuterquark mit Leinöl und Kartoffeln

€ 13,00

Sellerieschnitzel mit Gurkengemüse,
Liebstöckel und Tomaten

€ 14,00

Süße Genüsse und Leckereien

Goethes Beerenpfannkuchen mit Liebeserklärung

€ 9,50

Parfait nach Wahl des Küchenchefs
mit frischen Früchten

€ 8,50

Sorbet von Waldbeeren auf Sekt mit Schlagsahne

€ 8,50

Kaffeegedeck mit
vier verschiedenen Blechkuchen

€ 6,00

Dreierlei Eis
(Schokolade, Vanille und Erdbeere)
mit Schlagsahne

€ 6,00

Die Kaltmamsell empfiehlt

Regionale Wurst- und Käsespezialitäten
serviert mit Butter und Brot
€ 13,50

Roastbeef
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln
€ 16,50

Schüsselsülze
an Bratkartoffeln mit Speck und Kümmel, Remouladensoße
und Gurken aus dem Fass
€ 13,00

Gerne servieren wir auch kleinere Portionen bei ausgewählten Speisen
und reduzieren den Preis um € 2,00 pro Portion.

Sollten Sie Fragen zu Allergenen und Inhaltsstoffen haben, helfen wir Ihnen gerne weiter.
(Betreff: EU Verordnung 1169 von 2011)

Aus der Geschichte des Gasthauses

Dass es zur Gründung des Gasthauses kommen konnte,
ist letzten Endes Martin Luther zu verdanken:

Die Reformation führte auch in Thüringen zur Schließung von Klöstern und veranlasste Nonnen wie Mönche, sich weltlichen Geschäften zuzuwenden. Das jetzige Gasthaus steht vermutlich auf den Grundmauern eines ehemaligen Klosters. So traf der letzte Mönch Weimars, ein gewisser Andreas John, an einem trüben Novembertag im Jahre 1533 in eben jenem Haus am Frauenplan seine Jugendliebe, die Nonne Nella. Da beide sehr arm und hungrig waren, soll Nella ihrem Andreas ein silbernes Amulett mit der Bitte überreicht haben, dafür Brot zu kaufen. Auf dem Amulett war ein weißer Schwan abgebildet. Andreas jedoch erschrak, da das Stück dem Kloster gehörte und sein Verschwinden eher Gottes Zorn hervorrufen könnte. Also forderte er Nella auf, das Amulett zurückzubringen. Schweren Herzens machte sich Nella auf den Weg. Dieser Abschied sollte für immer sein, denn die beiden Liebenden haben sich nie wiedergesehen. Voller Schmerz blieb der einsame Mönch zurück und fasste den Entschluss, Schlossbrauer zu werden. Der Kurfürst war mit seiner Arbeit so zufrieden, dass er ihm das Haus am Frauenplan übergab und das Braurecht gleich dazu. So wurde Andreas der erste Gastwirt dieses Hauses, blieb jedoch aus Trauer um seine verlorene Liebe ein Leben lang ledig. Zur Erinnerung an seine Nella gab er dem Gasthaus den Namen „Zum weißen Schwan“.

Bereits zu Goethes Zeiten bot die Küche große Vielfalt:

„Es gab außer Suppe gewöhnlich drei, höchstens vier Schüsseln: Fleisch mit Gemüse (er aß sehr gern ein nach italienischer Kochkunst vorbereitetes Stuffato), dann gab es Fisch (Forellen liebte er zumeist), Braten (zumeist Geflügel oder Wild) und, wie er erklärte: wegen der Damen eine Mehlspeise (Karlsbader Strudel). Er selbst zog der süßen Speise einen Käse vor.“

Ernst Förster

Übrigens, falls Sie sich über die schwarze Eisenkugel wundern, die an der Westseite des Hauses eingemauert ist: Hier handelt es sich um eine Kanonenkugel aus dem Jahr 1806, die an die Einquartierung von Napoleons Soldaten erinnern soll.

Gasthaus Zum weißen Schwan, Frauentorstr. 23, D-99423 Weimar, Tel.: +49 (0) 36 43 / 90 87 51

www.weisserschwan.de