



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 einen 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“

geflämmt Saibling | Frühlingskräuter | Miso

*2016 Würzburger Stein Riesling – VDP. Großes Gewächs
Bürgerspital, Würzburg*

Krustenterraviolo | Kräuterbouquet | Bisque

*2022 Volkacher Weißburgunder – VDP. Ortswein
Weingut zur Schwane, Volkach*

gebratene Lachsforelle | grünes Gemüse

*2021 Volkacher Ratsherr Silvaner – VDP. Großes Gewächs
Weingut zur Schwane, Volkach*

Kalbsrücken in Kräuterkruste | weißer Spargel | Waldpilze

*2018 Escherndorf Am Lumpen 1655 Riesling – VDP. Großes Gewächs
Weingut zur Schwane, Volkach*

Schokoladenschnitte | Kirsche

*2008 Volkacher Ratsherr Riesling Auslese
Weingut zur Schwane, Volkach*

als 4 – Gang Menü 66 €

als 5 Gang Menü 79 €

korrespondierende Weinbegleitung 4 – Gang 29 €

korrespondierende Weinbegleitung 5 Gang 34 €



Schwane „Klassiker“

Vorspeisen

Rindstatar | Pinienkerne | Rucola
Frankenforelle | Kartoffel | Wildkräuter 14 €

Suppen

Rinderconsommé | Leberknödel
Erbsencremesuppe | Schnittlauch
Spargelcremesuppe | eigene Einlage 9 €

Zwischengerichte

Kalbsbeuscherl | Serviettenknödel | Wildkräuter
Romanasalatherz | Parmesan
Onsenei | Spinat | Kartoffel 20 €

Hauptgänge

gebratene Kalbsleber | Apfel | Kartoffelstampf | Röstzwiebeln
Stör | Spargel | Kartoffel | Hollandaise 34 €

Käse & Dessert

Käseauswahl von der Käserei Brunner – Willanzheim
Feigensenf | Früchtebrot 21 €

Topfenknödel | Vanille | Waldbeeren
Buttermilch | Orange 11 €



Zum Kaffee oder Digestif

Hausgemachte „Schwane – Pralinen“ je Stück 3,20€

Weißburgunder in weißer Schokolade
 Weinbergspfirsich in Vollmilch Schokolade
 Allegra Rotwein – Cuvée in Zartbitter Schokolade

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 unsere Speisekarte mit der Allergenen Kennzeichnung.



Hendrik Friedrich neuer Küchenchef im Sternerestaurant „Weinstock“ in Volkach

15. März 2024 10:57 Uhr: Quelle: tageskarte.io/personalien



Hendrik Friedrich neuer Küchenchef im Sternerestaurant „Weinstock“ in Volkach

Hendrik Friedrich (31) übernimmt ab April 2024 die kulinarische Verantwortung im Romantik Hotel und Prädikatsweingut „zur Schwane“ in Volkach am Main und damit auch im Sternerestaurant „Weinstock“. Friedrich war zuletzt Küchenchef im Restaurant Siedepunkt in Ulm, in dem er im letzten Jahr den Michelin-Stern verteidigte. In der „Schwane“ wird Hendrik Friedrich sowohl für das Sternerestaurant „Weinstock“ als auch für die Küche des Restaurants „Schwane 1404“ verantwortlich sein. Friedrich kann sich in Volkach auf ein eingespieltes Küchen- und Serviceteam mit großer Erfahrung verlassen.

„Wir freuen uns riesig, dass wir mit Hendrik Friedrich einen jungen Sterne Koch gewinnen konnten, der perfekt nach Volkach passt. Als Winzer und Gastgeber an der Mainschleife, stehen die Jahreszeiten und die Natur für uns genauso im Zentrum, wie für unseren neuen Küchenchef. Wir sind uns sicher, dass Hendrik Friedrich, mit seiner Erfahrung in der internationalen Spitzengastronomie, die Gäste der „Schwane“ begeistern wird. Auch alle Mitarbeiter in Service und Küche freuen sich auf den neuen Küchenchef“, so Eva und Ralph Düker, die Gastgeber im Romantik Hotel zur Schwane.

Die Wertschätzung der Natur sowie eine artgerechte Haltung und eine ursprüngliche Lebensmittelkultur liegen Hendrik Friedrich besonders am Herzen. Dafür wird er auch für die Restaurants „der Schwane“ beste Produkte von ausgewählten Bauern und Erzeugern beziehen, wodurch vor allen Dingen die kulinarische Stärke der Region weiter ausgebaut werden soll. Im Sternerestaurant „Weinstock“ betont Friedrich die vegetarischen Komponenten der Menüs noch deutlicher. „Heimat und Kräuter“ als Titel seines ersten Menüs, das im „Weinstock“ serviert wird, zeigt auf, welche Küchenphilosophie zukünftig in Volkach gelebt werden soll. Um eigene Kräuter und Gemüse anzubauen, steht dem Küchenteam auch das über 600 Quadratmeter große Gewächshaus „der Schwane“ zur Verfügung.