

RUDELSDORF · SEIT 1480



Speisekarte

FRÄNKISCH · HAUSGEMACHT

Zwick

Heilsbronner Str. 3 · 91126 Kammerstein-Rudelsdorf
Telefon 09871 368 · landgasthaus-zwick.de



NUR FÜR KURZE ZEIT

Saisonkarte

Manches gibt es bei uns nur dann, wenn die Zeit dafür reif ist. Der Karpfen kommt in den „r“-Monaten auf den Tisch – gebacken, wie es in Franken Tradition hat. Und immer nur, solange der Vorrat reicht.

SEPTEMBER BIS APRIL

Karpfen

Kleiner ½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salatteller	15,90
Mittlerer ½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salatteller	19,90
Großer ½ Karpfen gebacken mit gemischtem Salatteller	22,50
Karpfenfilet gebacken mit gemischtem Salatteller	21,90

Fleischlos

Frische Egerlinge in Rahmsoße mit hausgemachten Semmelklößen und Salatteller	14,50
--	-------

Fragen Sie uns gerne, was gerade frisch aus der Region kommt.

Herzlich willkommen im Landgasthaus Zwick

Mit viel Liebe wird in unserem traditionellen Familienbetrieb noch alles selbst gemacht und stets frisch für Sie zubereitet. Wir servieren Ihnen saisonbezogene, regionale fränkische Gerichte aus eigener Schlachtung.

Gerne stellen wir Ihnen Ihr ganz persönliches Festtagsmenü oder das deftige fränkische Buffet für Ihre Feste und Feierlichkeiten mit den Saisonangeboten und Ihren Wünschen zusammen.

Einen guten Appetit wünscht Familie Seitzinger-Zwick und Team. Es freut uns, dass Sie bei uns sind!

„Tradition will durch Arbeit und Zielstrebigkeit, aber auch Verantwortung und Wertschätzung erreicht werden. Erfasst sie die Herzen, dann kann sie mit überzeugter Freude gepflegt werden und ist zum Wohle aller einfach da.“

HANNS KONRAD WINKLER



GÄSTE-WLAN
Landgasthaus Zwick

PASSWORT

Zwick1234

Suppe

Pfannkuchensuppe

mit Klößchen

5,90

Vorspeisen & kleine Gerichte

Knuspriges Kräuter-Knoblauch-Baguette

6,10

Mit Honig gratinierter Ziegenkäse

mit Walnüssen und Feigensenf, dazu Salatbouquet und Kräuter-Knoblauch-Baguette

11,90

Gebackener Schafskäse

Salatbouquet und Kräuter-Knoblauch-Baguette

9,90

AUS EIGENER SCHLACHTUNG

Bayrische Schmankerl & fränkische Spezialitäten

Ofenfrischer Schweinebraten

mit Kloß und Salatteller

16,80

Fränkischer Sauerbraten

mit Kloß und Salatteller

Nur an Sonn- und Feiertagen oder auf Vorbestellung.

20,40

Ofenfrisches Schäuferle

mit Kloß und Salatteller

17,90

Pfannengerichte

Wiener Schnitzel vom Schwein

16,90

in der Pfanne gebraten, dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salatteller oder mit großem bunten Salatteller

„Champignon-Rahm-Schnitzel“

18,90

Wiener Schnitzel vom Schwein in der Pfanne gebraten, mit frischen Egerlingen in Rahmsoße, dazu Pommes Frites und Salatteller

Cordon Bleu vom Schwein

18,90

in der Pfanne gebraten, dazu Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salatteller oder mit großem bunten Salatteller

„Allgäuer Lende“

21,90

Gegrillte Schweinelende mit Schinken, Käse und Egerling-Rahmsoße überbacken, dazu Pommes Frites und Salatteller oder mit großem bunten Salatteller

„Schwabenteller – Lende“

21,90

Saftig gegrillte Schweinelende mit frischen Egerlingen in Rahmsoße, dazu Butterspätzle und Salatteller

„Fitnessteller“

18,90

Saftig gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und Salatteller oder mit großem bunten Salatteller

Zwiebelrostbraten

28,90

Saftig gegrilltes Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kartoffelrösti und Salatteller oder großem bunten Salatteller

Rumpsteak

28,90

Saftig gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter und Kartoffel-Wedges, dazu Sour Cream und Salatteller oder mit großem bunten Salatteller

Salate

Alle Salate werden mit Zwick's selbstgemachtem Balsamico-Dressing mariniert und mit Kräuter-Knoblauch-Baguette serviert.

„Salat Champignonköpfe“	14,90
Knackig bunter Blattsalat mit gebackenen Champignonköpfen und Remoulade	
„Salat Hähnchen“	17,40
Knackig bunter Blattsalat mit saftig gegrillten Hähnchenbruststreifen	
„Salat Garnele im Kartoffelmantel“	18,90
Knackig bunter Blattsalat mit Garnelen im Kartoffelmantel und süß-saurer Soße	

Unsere Salate bestehen ausschließlich aus frischen Produkten, die wir von Bauern aus dem Knoblauchsland beziehen.

AUS EIGENER HAUSSCHLACHTUNG

Fränkische Bratwürste & Brotzeiten

2 fränkische Bratwürste	10,70
mit Kraut oder Kartoffelsalat	
3 fränkische Bratwürste	11,90
mit Kraut oder Kartoffelsalat	
2 fränkische saure Zipfel	10,70
im Zwiebelsud mit Brot	
3 fränkische saure Zipfel	11,90
im Zwiebelsud mit Brot	
Gebackener Leberkäs' mit Spiegelei	10,90
dazu Kartoffelsalat und Salatteller	
Hausgemachte Rudelsdorfer Stadtwurst mit Musik	10,70
mit Brot	

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschweinebraten mit Kloß	8,90
Kinderschnitzel mit Pommes oder Kartoffelsalat	8,90
Chicken Nuggets mit Pommes oder Kartoffelsalat	8,40
Fischstäbchen mit Pommes oder Kartoffelsalat	8,40
Baggers mit Apfelmus	5,90
Pommes Frites mit Ketchup	4,50
Kloß mit Soß	4,00
Spätzle mit Soß	4,00
Spätzle mit Egerling-Rahmsoße	6,50

Unsere Kindergerichte stehen ausschließlich unseren jungen Gästen zur Verfügung – vielen Dank für Ihr Verständnis.

JEDEN DONNERSTAG

Burgertag

Alle Burger werden im Rustika-Brötchen serviert und sind belegt mit Salat, Tomate und Zwiebeln. Dazu gibt es Pommes, Coleslaw und hausgemachte Bangersoße.

Classic Burger Rindfleisch, saftig gegrillt	15,40
Cheese Burger Rindfleisch, saftig gegrillt, mit Käse	16,40
Alpen Burger Rindfleisch, saftig gegrillt, mit Appenzeller Bergkäse, Bacon und Röstzwiebeln	18,40
Crispy Chicken Burger knusprig paniertes Hähnchenfilet	18,40
Ziegenpeter Burger Rindfleisch, saftig gegrillt, mit Honig gratiniertem Ziegenkäse, dazu Rucola und Feigensenf	19,40
Veggi Ziegenpeter Burger Ziegenkäse mit Honig gratiniert, dazu Rucola und Feigensenf	18,40
Extras Spiegelei · Bacon · Käse · Appenzeller Bergkäse · Röstzwiebeln — je	2,00
Doppelt Fleisch	4,90

JEDEN FREITAG

Schaschlik

Schaschlik mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	10,60
Schaschlik mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat und Salatteller	11,70
Schaschlik mit Semmel oder Schwarzbrot	10,10
Schaschlik mit Semmel oder Schwarzbrot und Salatteller	11,20

DONNERSTAGS • UNGERADE WOCHE

Schlachtschüssel

Kotelett paniert	14,80
mit Kartoffelsalat und Salatteller	
Leber gebacken mit gerösteten Zwiebeln	14,80
dazu Kartoffelsalat und Salatteller	
Salzknöchle	10,60
mit Kraut und Brot	
Schlachtplatte	13,10
mit Kraut und Brot	
Kesselfleisch	10,70
mit Kraut und Brot	
Blut- und Leberwurst	9,40
mit Kraut und Brot	

DONNERSTAGS • GERADE WOCHE

Krautwickel & Fleischküchle

Krautwickel „Hausfrauen Art“	13,90
mit Kartoffelsalat und Salatteller oder mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Hausgemachte Fleischküchle	12,90
mit Kartoffelsalat und Salatteller oder mit Salzkartoffeln und Gemüse	

HOCHZEITEN • FIRMENFEIERN • JUBILÄEN

Feiern in der Eventscheune

Eigene Küche, eigene Schlachtung, Familienbetrieb seit Generationen. Ob große Hochzeit, Firmenfeier oder Familienfest – wir stellen Ihr Festmenü oder das deftige fränkische Buffet nach Ihren Wünschen zusammen.

**130**

GÄSTE

Festscheune

**150**

GÄSTE

Biergarten

**150**

GÄSTE

Gastraum & Festsaal

**4**

APARTMENTS

Direkt nebenan

- Ab 10 Gästen – vom privaten Dinner bis zur großen Feier
- Freie Trauung vor Ort, mit Brautpaar-Pavillon
- Mitternachtssnack inklusive
- Koordination externer Dienstleister
- Kostenfreie Parkplätze an der Location
- Gefeiert wird bis 3 Uhr

Event anfragen – in 2 Minuten

Wochenendtermine sind früh vergeben. Scannen Sie den Code oder sprechen Sie uns einfach direkt an.

- 1 Anfrage ausfüllen
- 2 Erstgespräch führen
- 3 Angebot & Termin fixieren

landgasthaus-zwick.onepage.me/hochzeiten-und-feiern



ANFRAGE

SEIT 1480

Die Geschichte des Gasthauses in Rudelsdorf

- 1480 ● Das Gasthaus in Rudelsdorf wird erstmals als Erbschenkstatt erwähnt. Der Schwabacher Bürger Heinrich Linck soll das Anwesen an das Spital zu Schwabach verkauft haben.
- 1715 ○ Erwähnung als Tafernwirtschaft zu Rudelsdorf. An der Verkehrsachse Schwabach – Windsbach gelegen, hat die Wirtschaft schon bald besondere Bedeutung – nicht zuletzt als Rast und Tränke für die Pferde.
- 1835 ○ Im Grundsteuerkataster verzeichnet: Hs.-Nr. 10, Wirtschaft mit Taferngerechtigkeit von Joh. Michael Barth. Grundherr: Hospital Schwabach.
- 1919 ○ Mathias Zwick, Metzger aus Barthelmesaurach, kauft das Wirtshaus – und gibt dem Haus seinen Namen.
- 1963 ○ Hans Zwick übernimmt mit seiner Frau Lina. Neben der Gastwirtschaft entsteht ein Tanzlokal, das dem Ort weit über die Region hinaus Bekanntheit verleiht. Viele Paare lernten sich in Rudelsdorf kennen.
- 1994 ○ Hannelore und Andreas Seitzinger übernehmen die Verantwortung für das Gasthaus.
- 2013 ○ Nach der Renovierung von Stube und Nebenzimmer wird der Saal vom Tanzlokal zum heutigen Festsaal umgebaut.
- 2016 ○ Die ehemals landwirtschaftlich genutzte Scheune erstrahlt in neuem Glanz und dient seither als Eventscheune für große Feiern.
- 2019 ● Im Rahmen der Kärwa feiert das Haus seinen 100. Geburtstag.

Im Festsaal lebt die Tradition jährlich weiter, wenn Familie Seitzinger zum Weihnachts- und Osterzwick einlädt. Die Brauerei Tucher ist seit über 100 Jahren die Brauerei des Vertrauens. Traditionen werden im Hause Zwick hochgehalten – und das Team im Landgasthaus Zwick freut sich auf Sie, liebe Gäste.



Wir freuen uns auf Sie.

Zwick

Heilsbronner Str. 3 · 91126 Kammerstein-Rudelsdorf

Telefon 09871 368

landgasthaus-zwick.de

ZWICK · EVENTSCHENNE · APARTMENTS

Für kleine Portionen berechnen wir 2,00 € weniger.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erfragen Sie bitte aktuell bei uns.
Kreuzkontaminationen sowie Spurenanteile von Allergenen können in allen Speisen nicht ausgeschlossen werden.