

Geschichte

Das Haus an der Ecke Herzogstraße/Kirchplatz hat eine bewegte Geschichte. Im Jahr 1731 erbaut, entstand das 1723 beim letzten Stadtbrand eingeäscherte Gebäude am Kirchplatz 1, neu an alter Stelle.

Am Schnittpunkt von drei unterschiedlich hoch gelegenen Gassen. Damals gehörte das Haus dem Notarius und Procurator Johann Peter Cramer. Später wohnte auch der Gerichtsschreiber Schimmelpfennig mit Frau und Sohn in dem Gebäude.

Der Sohn brachte später seinen Namen unter Auslassung von zwei Buchstaben zu besonderer Geltung.

Er wurde 1872 der Begründer der weltbekannten Auskunftei Schimmelpfennig in Berlin. Um die Jahrhundertwende schließlich übernahm Bäckermeister August Strunck das Haus und backte dort bis zum Jahr 1977 sein Brot.

Im Jahr 1978 öffnete das Wirtshaus „**Zum Schwejk**“. Die Pächter-Familie Köster betrieb das Wirtshaus 30 Jahre lang mit großem Erfolg und war über die Grenzen Lüdenscheids hinaus bekannt.

Von April bis August 2014 wurde das Gebäude aufwändig saniert und umgestaltet.

Seit Juni 2016 ist das Wirtshaus unter neuer Führung geöffnet.

Die Brüder Hajzeri und ihr junges Team haben den Schwejk zu neuem Leben erweckt.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt
im Wirtshaus „**Zum Schwejk**“

Familie Hajzeri und Team

Vorspeisen

Champignons gebraten <i>in Knoblauch - Olivenöl</i>	6,⁹⁰
Weinbergschnecken gratiniert <i>mit Knoblauch - Kräuterbutter, 1/2 Dutzend</i>	7,⁹⁰
Frittierte Tintenfischringe mit Ajoli	8,⁹⁰
Seranoschinken mit Melone	10,⁹⁰
Garnelen im Tontopf <i>mit Knoblauch - Olivenöl, scharf</i>	11,⁹⁰
Hausgemachtes Rindercarpaccio <i>verfeinert mit Olivenöl und Parmesan</i>	11,⁹⁰
Vorspeisenplatte <i>Überraschung vom Chefkoch</i>	10,⁵⁰
Datteln im Speckmantel <i>mit Mandelfüllung</i>	7,⁹⁰
Frittierte Sardinen <i>mit Aioli</i>	6,⁹⁰

»» Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen frisches Baguette.



Suppen

Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehäubchen</i>	4,90
Zwiebelsuppe <i>mit Käse überbacken</i>	5,20
Fischsuppe „nach Art des Hauses“	7,90

Salate

Kleiner Salatteller <i>verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, hausgemachtes Dressing</i>	3,90
Tomaten, Mozzarella und Basilikum	7,90
Hähnchenbrust <i>mit frischen Blattsalaten, Mozzarella, Tomaten und Gurken, mariniert mit einem klassischen Balsamicodressing,</i>	10,50
Ziegenkäse <i>überbacken auf Ruccolasalat mit Pinienkernen und Orangendressing</i>	10,90

Pasta

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen

mit Pinienkern-Pesto und gehobeltem Parmesan

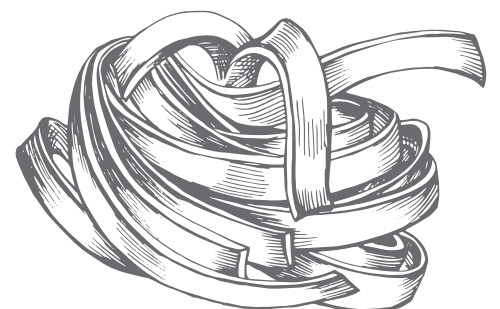
17,⁹⁰

Bandnudeln mit Lachssteak

mit einer leichten Weißweinsauce

15,⁹⁰

»» Wir servieren Ihnen auch vegane oder lactosefreie Gerichte.
Fragen Sie bitte unser Personal!



Fisch

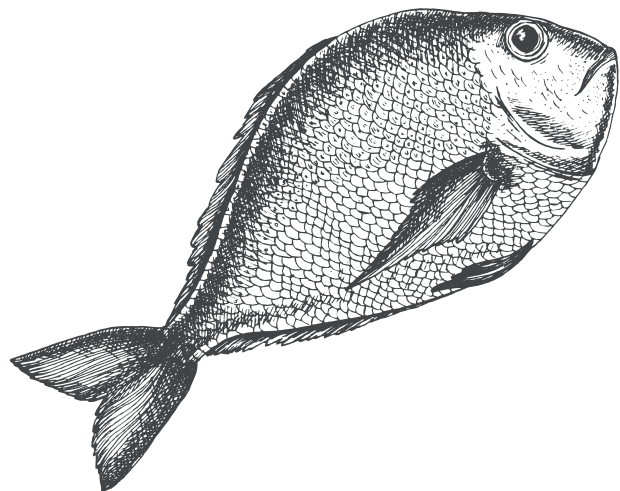
Dorade „Royal“ **18,⁹⁰**
gegrillt, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Lachssteak vom Grill **17,⁹⁰**
mit Hummerkrabbensauce, Broccoli und Reis

Gemischter Fischteller vom Grill **20,⁹⁰**
dazu Broccoli und Salzkartoffeln

Riesengarnelen im Tontopf **19,⁹⁰**
mit frischem Knoblauch und Olivenöl, scharf

Riesengarnelen mit Hummerkrabbensauce **22,⁸⁰**
dazu Blattspinat und Reis



Argentinische Steaks vom Lavastein

Filetsteak (Rohgewicht)

200 g

18,⁹⁰

300 g

25,⁴⁰

Rumpsteak (Rohgewicht)

200 g

15,⁹⁰

300 g

21,⁹⁰

Hüftsteak (Rohgewicht)

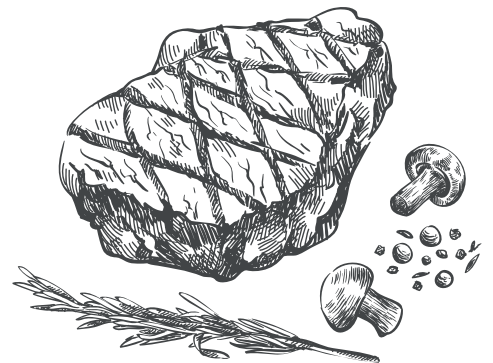
200 g

13,⁹⁰

300 g

18,⁹⁰

»» Zu unseren Steaks servieren wir Ihnen unsere hausgemachte Kräuterbutter.



Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce

2,²⁰

Champignonrahmsauce

2,²⁰

Sauce béarnaise

2,²⁰

Barolosauce

2,²⁰

Schwejk Klassiker

Schwejks Altstadtpfännchen 19,⁵⁰

*Rumpsteak, Schweinemedallions, Hähnchenbrust,
frisches Grillgemüse und Bratkartoffeln*

Steakteller „Zum Schwejk“ 24,⁹⁰

*Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak
dazu Champignons und Ofenkartoffel mit Kräuterquark*

Schweinemedallions 17,⁹⁰

*im Speckmantel, mit Barolosauce
dazu grüne Bohnen und Bratkartoffeln*

Kröstchen „Zum netten Soldaten“ 13,⁹⁰

*Schnitzel mit Bratkartoffeln,
Champignonrahmsauce und Spiegelei*

Holzällerschnitzel 13,⁵⁰

mit geschmorrtten Zwiebeln, Speck und Bratkartoffeln

Fleischspieß 17,⁹⁰

mit Bratkartoffeln und kleinem Beilagensalat

Lammkarree aus dem Ofen 24,⁹⁰

mit Bratkartoffeln und grünen Bohnen

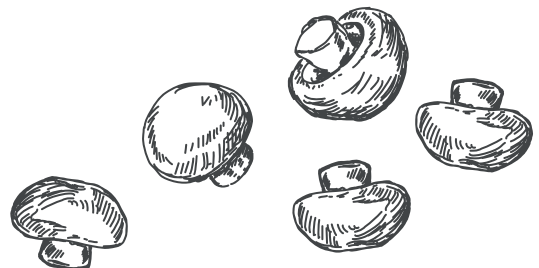
Beilagen

Pommes Frites	2, ⁵⁰
Reis	2, ⁵⁰
Salzkartoffeln	3, ⁰⁰
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3, ⁰⁰
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	3, ⁹⁰

Gemüse

Broccoli	3, ⁰⁰
Champignons	3, ⁴⁰
frischer Blattspinat	3, ⁴⁰
grüne Bohnen	3, ⁵⁰
Maiskolben	3, ⁹⁰
frisches Grillgemüse	4, ⁵⁰

»» Bitte wählen Sie zu Ihrem Steak, Ihre Beilagen und Sauce aus.



Dessert

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

4,²⁰

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis

6,²⁰

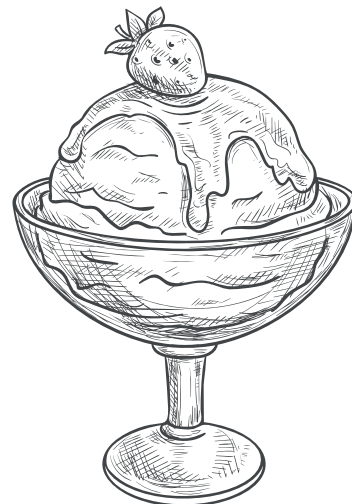
Crème Brûlée

5,⁵⁰

Palatschinken

mit Vanilleeis und Schokoladensauce

5,⁵⁰



Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Grauer Burgunder trocken „Tradition“	5, ²⁰	19, ⁵⁰
Chardonnay trocken	5, ⁶⁰	20, ⁵⁰
Weisser Burgunder halbtrocken	5, ²⁰	19, ⁵⁰
Britzinger Burg		
Riesling trocken	5, ⁹⁰	21, ⁰⁰

Rosé

„Herzensbrecher“ rosé lieblich	4, ⁹⁰	19, ⁰⁰
--------------------------------	------------------	-------------------

Rotwein

Les Jamelles Syrah Réserve	6, ²⁰	21, ⁵⁰
Primitivo di Manduria „Sangaetano“	6, ⁵⁰	22, ⁵⁰
Altosur Malbec	6, ²⁰	21, ⁵⁰
Chocoholic Pinotage	7, ⁵⁰	26, ⁵⁰

Bier & Weizen

Bitburger	0,25 l	2, ⁴⁰
	0,5 l	4, ²⁰
Krombacher Pils	0,25 l	2, ⁴⁰
	0,5 l	4, ²⁰
Bitburger 0,0% (alkoholfrei)	0,33 l	2, ⁸⁰
Köstritzer	0,3 l	2, ⁶⁰
	0,5 l	4, ⁶⁰
Budweiser und Pilsener Urquell	0,3 l	2, ⁶⁰
	0,5 l	4, ⁶⁰
Weizen Benediktiner hell u. dunkel	0,5 l	4, ³⁰
Weizen Benediktiner (alkoholfrei)	0,5 l	4, ³⁰

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	4, ⁸⁰
Hugo	0,2 l	4, ⁸⁰
Campari Orange	0,2 l	4, ⁸⁰
Campari Soda	0,2 l	4, ⁸⁰

Aperitif alkoholfrei

Campari Orange	0,2 l	4, ⁶⁰
Blue Curaçao Orange	0,2 l	4, ⁶⁰
Hugo	0,2 l	4, ⁶⁰

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	2, ¹⁰
	0,4 l	3, ⁸⁰
Vitamalz	0,33 l	2, ⁵⁰
Schweppes	0,2 l	2, ⁸⁰
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>		
Wasser	0,25 l	2, ¹⁰
<i>Gerolsteiner (still, medium)</i>	0,75 l	5, ²⁰
Säfte		
<i>Orange, Kirsche, Banane, Apfel</i>	0,2 l	2, ⁴⁰
Saftschorlen	0,2 l	2, ⁴⁰
<i>Orange, Kirsche, Banane, Apfel</i>	0,4 l	4, ²⁰

Sekt

Nové Saty (Hausmarke)	0,1 l	3, ⁵⁰
	0,2 l	6, ⁸⁰
	0,75 l	18, ⁹⁰

Prosecco

Montinaro (Hausmarke)	0,1 l	4, ¹⁰
	0,75 l	21, ⁸⁰

Champagner

Bernard Remy Brut Carte Blanche	0,75 l	39, ⁹⁰
	0,75 l	69, ⁹⁰
Veuve Clicquot	0,75 l	55, ⁹⁰
	0,75 l	89, ⁹⁰

Schnäpse

Sambuca	2 cl	2, ³⁰
Jubiläums Aquavit	2 cl	2, ⁶⁰
Linie Aquavit	2 cl	2, ⁶⁰
Malteser Aquavit	2 cl	2, ⁶⁰

Kräuter

Jägermeister	2 cl	2, ⁶⁰
Fernet Branca	2 cl	2, ⁶⁰
Ramazotti	2 cl	2, ⁶⁰
Becherovka	2 cl	2, ⁶⁰

Obstbrände

Himbeergeist	2 cl	2, ⁶⁰
Williamsbirne	2 cl	2, ⁶⁰

Grappa

Grappa Amarone Barricata	2 cl	4, ⁹⁰
Grappa Moscato Riserva	2 cl	4, ⁹⁰
Grappa Brunello	2 cl	6, ⁹⁰

Weinbrände

Cognac Henessy Fine de Cognac V.S.O.P.	2 cl	4, ⁹⁰
Remy Martin	2 cl	4, ⁵⁰

Whisky

Jack Daniels Tennessee	2 cl	4, ⁹⁰
Ballantines Scotch	2 cl	4, ⁹⁰
Johnnie Walker black label	2 cl	5, ⁸⁰

Liköre

Baileys	4 cl	4, ²⁰
Likör 43	4 cl	4, ⁵⁰
Hierbas	4 cl	3, ⁹⁰

Vermouth

Martini rosso, bianco, medium dry	4 cl	3, ⁹⁰
-----------------------------------	------	------------------

Heißgetränke

Cafe Crema	2, ³⁰
Espresso	2, ¹⁰
Doppelter Espresso	3, ⁵⁰
Cappuccino	2, ⁵⁰
Latte Macchiato	3, ²⁰
Milchkaffee	2, ⁹⁰
Kakao	2, ⁵⁰
Verschiedene Teesorten	2, ¹⁰