

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>	8,⁹⁰
Weinbergschnecken gratiniert <i>mit Knoblauch - Kräuterbutter, 1/2 Dutzend</i>	10,⁹⁰
Seranoschinken mit Melone	12,⁹⁰
Garnelen im Tontopf <i>mit Knoblauch - Olivenöl, scharf</i>	12,⁹⁰
Hausgemachtes Rindercarpaccio <i>verfeinert mit Olivenöl und Parmesan</i>	13,⁹⁰
Vorspeisenplatte <i>Überraschung vom Chefkoch</i>	19,⁹⁰
Datteln im Speckmantel <i>mit Mandelfüllung</i>	8,⁹⁰
Frittierte Sardinen <i>mit Aioli</i>	8,⁹⁰

»» **Zu unseren Vorspeisen servieren wir Ihnen
frisches Baguette.**



Suppen

Tomatencremesuppe 6,⁵⁰
mit Sahnehäubchen

Fischsuppe „nach Art des Hauses“ 9,⁹⁰

Zwiebelsuppe 6,⁵⁰

Salate

Kleiner Salatteller 4,⁹⁰
*verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken,
Paprika, Zwiebeln, hausgemachtes Dressing*

Hähnchenbrust mit frischen Blattsalaten, 12,⁵⁰
*Mozzarella, Tomaten und Gurken,
mariniert mit einem klassischen Balsamicodressing,*

Ziegenkäse 12,⁹⁰
*überbacken auf Ruccolasalat mit Pinienkernen
und Orangendressing*

Salat nach Art des Hauses 14,⁹⁰
*verschiedene Blattsalate mit gebratenen Champignons
und Lachs vom Grill mit Orangen-Senf-Dressing*

Pasta

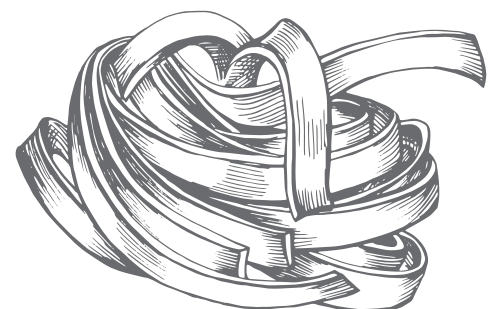
Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen 19,⁹⁰
mit Pinienkern-Pesto und gehobeltem Parmesan

Bandnudeln mit Lachssteak 18,⁹⁰
mit einer leichten Weißweinsauce

Bandnudeln 15,⁹⁰
mit einer leichten Provinzialsauce und Tagesgemüse

Vegetarischer Teller 16,⁹⁰
*mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, Champignons,
Broccoli und Blattspinat*

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



Fisch

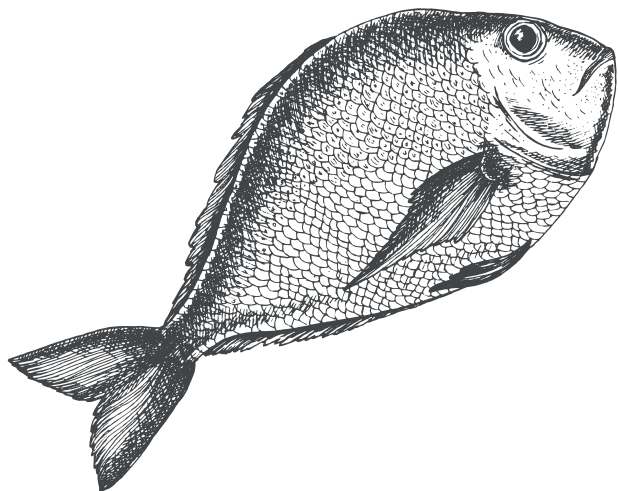
Dorade „Royal“ **23,⁹⁰**
gegrillt, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln

Lachssteak vom Grill **22,⁹⁰**
mit Hummerkrabbensauce, Broccoli und Reis

Gemischter Fischteller vom Grill **26,⁹⁰**
dazu Broccoli und Salzkartoffeln

Riesengarnelen im Tontopf **23,⁹⁰**
mit frischem Knoblauch und Olivenöl, scharf

Riesengarnelen mit Hummerkrabbensauce **26,⁹⁰**
dazu Blattspinat und Reis



Argentinische Steaks vom Lavastein

Filetsteak (Rohgewicht)

200 g

28,⁹⁰

300 g

35,⁹⁰

Rumpsteak (Rohgewicht)

200 g

21,⁹⁰

300 g

28,⁹⁰

Hüftsteak (Rohgewicht)

200 g

19,⁹⁰

300 g

25,⁹⁰

Entrecôte (Rohgewicht)

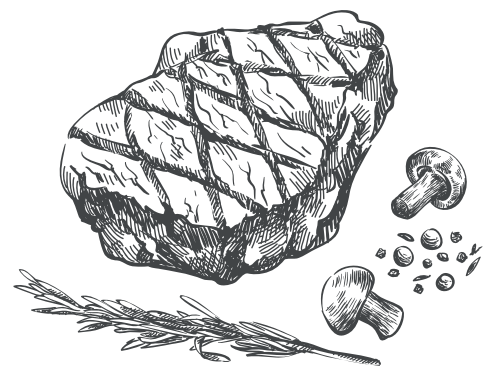
200 g

20,⁹⁰

300 g

27,⁹⁰

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



Hausgemachte Saucen

Pfeffersauce

4,⁰⁰

Champignonrahmsauce

4,⁰⁰

Sauce béarnaise

4,⁰⁰

Barolosauce

4,⁰⁰

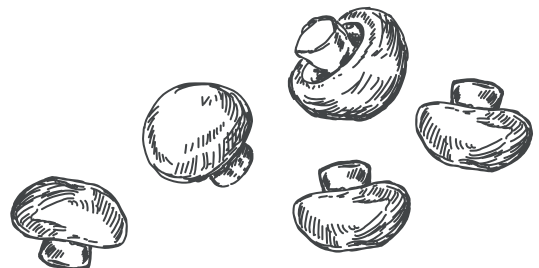
Beilagen

Pommes Frites	4,00
Reis	4,00
Salzkartoffeln	4,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	4,50
Rosmarinkartoffeln	4,00

Gemüse

Broccoli	4,90
Champignons	4,90
frischer Blattspinat	4,90
Maiskolben	4,90
frisches Grillgemüse	4,90

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



Schwejk Klassiker

Schwejks Altstadtpfännchen	23,⁹⁰
<i>Rumpsteak, Schweinemedallions, Hähnchenbrust, frisches Grillgemüse und Ofenkartoffel</i>	
Steakteller „Zum Schwejk“	28,⁹⁰
<i>Hüftsteak, Rumpsteak, Filetsteak dazu Champignons und Ofenkartoffel mit Kräuterquark</i>	
Schweinemedallions	21,⁹⁰
<i>im Speckmantel, mit Barolosauce dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln</i>	
Kröstchen „Zum netten Soldaten“	18,⁹⁰
<i>Schnitzel mit Bratkartoffeln, Champignonrahmsauce und Spiegelei</i>	
Lammkarree aus dem Ofen	32,⁹⁰
<i>mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse</i>	

Dessert

„Dame Blanche“

Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne

6,²⁰

Schokoladensoufflé

mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis

6,⁹⁰

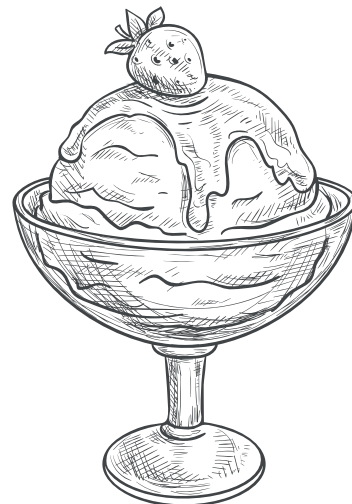
Crème Brûlée

6,⁹⁰

Pana Cotta

mit Karamellsauce und Früchten

6,⁹⁰



Weißwein

	0,2 l	0,75 l
Grauer Burgunder trocken „Tradition“	6, ⁵⁰	23, ⁹⁰
Chardonnay trocken	6, ⁵⁰	23, ⁹⁰
Weisser Burgunder halbtrocken	6, ⁵⁰	23, ⁹⁰
Britzinger Burg		
Riesling trocken	6, ⁵⁰	23, ⁹⁰

Rosé

„Herzensbrecher“ rosé lieblich	6, ⁵⁰	23, ⁹⁰
--------------------------------	------------------	-------------------

Rotwein

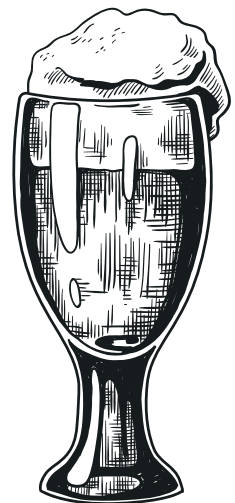
Les Jamelles Syrah Réserve	6, ⁹⁰	25, ⁹⁰
Primitivo di Manduria „Sangaetano“	6, ⁹⁰	24, ⁵⁰
Altosur Malbec	7, ⁵⁰	25, ⁹⁰
Chocoholic Pinotage	7, ⁵⁰	26, ⁹⁰

Bier & Weizen

Krombacher Pils	0,25 l	2, ⁹⁰
	0,5 l	5, ⁴⁰
Krombacher (alkoholfrei)	0,33 l	3, ²⁰
Köstritzer	0,3 l	3, ⁵⁰
	0,5 l	5, ⁵⁰
Budweiser und Pilsener Urquell	0,3 l	3, ⁵⁰
	0,5 l	5, ⁵⁰
Weizen Maisel's Weisse hell u. dunkel	0,5 l	5, ⁵⁰
Weizen Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5 l	5, ⁵⁰

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	6, ⁵⁰
Hugo	0,2 l	6, ⁵⁰
Campari Orange	0,2 l	6, ⁵⁰
Campari Soda	0,2 l	6, ⁵⁰



Aperitif alkoholfrei

Campari Orange	0,2 l	5, ⁹⁰
Hugo	0,2 l	5, ⁹⁰
Lillet		6, ⁵⁰

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Fanta, Sprite	0,2 l	2, ¹⁰
	0,4 l	3, ⁸⁰
Vitamalz	0,33 l	3, ⁵⁰
Schweppes	0,2 l	3, ²⁰
<i>Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon</i>		
Wasser	0,25 l	2, ⁴⁰
<i>San Pellegrino (still, medium)</i>	0,75 l	6, 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

Piccolo	0,2 l	7, ⁵⁰
---------	-------	------------------

Prosecco

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

Champagner

Veuve Clicquot	0,75 l	110, ⁰⁰
----------------	--------	--------------------



Schnäpse

Sambuca	2 cl	3, ³⁰
Jubiläums Aquavit	2 cl	3, ³⁰
Linie Aquavit	2 cl	3, ³⁰
Malteser Aquavit	2 cl	3, ³⁰

Kräuter

Jägermeister	2 cl	3, ⁶⁰
Fernet Branca	2 cl	3, ⁶⁰
Ramazotti	2 cl	3, ⁶⁰
Becherovka	2 cl	3, ⁶⁰

Obstbrände

Himbeergeist	2 cl	3, ⁶⁰
Williamsbirne	2 cl	3, ⁶⁰

Grappa

Grappa Amarone Barricata	2 cl	5, ⁹⁰
Grappa Moscato Riserva	2 cl	5, ⁹⁰
Grappa Brunello	2 cl	7, 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, ⁶⁰
Espresso	2, ⁴⁰
Doppelter Espresso	3, ⁵⁰
Cappuccino	2, ⁹⁰
Latte Macchiato	3, ⁵⁰
Milchkaffee	2, ⁹⁰
Kakao	2, ⁵⁰
Verschiedene Teesorten	2, ⁸⁰