

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, ½ Dutzend</i>	10,90
Serranoschinken <i>mit Melone</i>	13,90
Garnelen im Tontopf <i>mit Knoblauch-Olivenöl, scharf</i>	13,90
Hausgemachtes Rindercarpaccio <i>verfeinert mit Olivenöl und Parmesan</i>	13,90
Vorspeisenplatte - pro Person - <i>Überraschung vom Chefkoch</i>	19,90
Datteln im Speckmantel <i>mit Mandelfüllung</i>	8,50
Frittierte Sardinen <i>mit Aioli</i>	8,90

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



Suppen

Tomatencremesuppe <i>mit Sahnehäubchen</i>	6,90
Fischsuppe <i>„nach Art des Hauses“</i>	13,90
Zwiebelsuppe	6,90

Salate

Kleiner Salatteller <i>verschiedene Blattsalate mit Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, hausgemachtes Dressing</i>	5,90
Hähnchenbrust <i>mit frischen Blattsalaten, Mozzarella, Tomaten und Gurken, mariniert mit einem klassischen Balsamicodressing</i>	14,90
Ziegenkäse <i>überbacken auf Ruccolasalat mit Pienienkernen und Orangendressing</i>	13,50
Salat nach Art des Hauses <i>verschiedene Blattsalate mit gebratenen Champignons und Lachs vom Grill mit Orangen-Senf-Dressing</i>	16,90



Pasta

Bandnudeln mit Rinderfiletspitzen	19,90
<i>mit Pinienkern-Pesto und gehobeltem Parmesan</i>	
Bandnudeln mit Lachssteak	18,90
<i>mit einer leichten Weißweinsauce</i>	
Bandnudeln	15,90
<i>mit einer Provinzialsauce und Tagesgemüse</i>	
Vegetarischer Teller	16,90
<i>mit Ofenkartoffel, Grillgemüse, Champignons, Brokkoli und Blattspinat</i>	

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



Fisch

Dorade „Royal“	25,90
<i>gegrillt, dazu Blattspinat und Salzkartoffeln</i>	
Lachsteak vom Grill	26,90
<i>mit Hummerkrabbensauce, Broccoli und Reis</i>	
Gemischter Fischteller vom Grill	26,90
<i>dazu Broccoli und Salzkartoffeln</i>	
Riesengarnelen im Tontopf	23,90
<i>mit frischem Knoblauch und Olivenöl, scharf</i>	
Riesengarnelen mit Hummerkrabbensauce	26,90
<i>dazu Blattspinat und Reis</i>	



Argentinische Steaks vom Lavastein

Filetsteak (Rohgewicht)

200 g	28,90
300 g	35,90

Rumpsteak (Rohgewicht)

200 g	22,90
300 g	28,90

Hüftsteak (Rohgewicht)

200 g	19,90
300 g	25,90

Entrecôte (Rohgewicht)

200 g	22,90
300 g	28,90

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	5,00
Reis	5,00
Salzkartoffeln	5,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark	5,00
Rosmarinkartoffeln	5,00

Gemüse

Brokkoli	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

Schwejk's Altstadtpfännchen 25,90

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

Steakteller „Zum Schwejk“ 29,90

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

Schweinemedallions 23,90

*im Speckmantel, mit Barolosauce
dazu Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln*

Kröstchen „Zum netten Soldaten“ 18,90

*Schnitzel mit Bratkartoffeln,
Champignonrahmsauce und Spiegelei*

Lammkarrée aus dem Ofen 39,90

mit Rosmarinkartoffeln und Grillgemüse

Dessert

Tiramisu 7,90

hausgemacht

Schokoladensoufflé 7,90

mit flüssigem Schokokern und einer Kugel Vanilleeis

Crème Brûlée 7,90

Pana Cotta 7,90

mit Karamellsauce und Früchten



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	6,50	23,90
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	24,90
Altosur Malbec	7,50	25,90
Chocoholic Pinotage	7,50	26,90

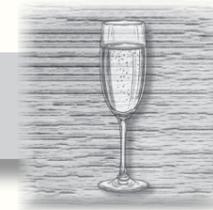


Bier & Weizen

Krombacher	0,25 l	3,00
	0,5 l	5,50
Krombacher (alkoholfrei)	0,33 l	3,20
Aktien Landbier fränkisch dunkel	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 und dunkel	0,5 l	5,50
Weizen Maisel's Weisse (alkoholfrei)	0,5 l	5,50

Aperitif

Aperol Spritz	0,2 l	7,50
Hugo	0,2 l	7,50
Campari Orange	0,2 l	7,50
Campari Soda	0,2 l	7,50



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

Tonic Water, Ginger Ale, Bitter Lemon

Wasser	0,25 l	2,40
<i>San Pellegrino (still, medium)</i>	0,75 l	6,20

Säfte	0,2 l	2,40
<i>Orange, Kirsche, Banane, Apfel</i>		

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 lable	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