

Liebe Gäste,

herzlich willkommen im „Schwanen“
und im ehemaligen Weingut Dietz-Matti.

Dieses Haus und der Gasthof zum Schwanen
blicken auf eine langjährige Geschichte zurück.
Zum ersten Mal erwähnt werden diese 1496
in den Stadtbüchern von Deidesheim.

Das Haus hat wohl als eines der wenigen das
Katastrophenjahr 1689 überlebt, als Deidesheim
im Pfälzischen Erbfolgekrieg in Schutt und Asche
gelegt wurde. Es gilt deshalb als das älteste
Haus in Deidesheim.



1496

Der Rat der Stadt Deidesheim erteilt
den Eheleuten Scherer die Erlaubnis
eine offene „Herberg zum Schwan“
zu errichten¹.

Dies ist die Entstehung der
zweiten Schildwirtschaft, neben
„Der Kanne“ in Deidesheim.

Im Laufe der Jahrhunderte kann man
für den „Schwanen“ verschiedene
Namen feststellen: Gasthaus zum
weißen Schwan, Gasthaus zum
goldenen Schwan, Zum Schwanen ...
und weitere. Die Inhaber wurden
als „Würth zum Schwan“ oder
„Schwanenwürth“ bezeichnet.

Ein Teil der heutigen Heumarktstraße
wurde eine Zeitlang „Schwanengasse“
genannt.

Die Geschichte des Gasthofs Zum Schwanen

In den Akten des Stadtarchives gibt
es mannigfaltige Aufzeichnungen die
über die Geschichte des Gasthauses
und seine Wirte Kunde geben.
Erwähnt seien hier nur einige:

1677

Der Fürstbischof von Speyer erläßt
eine ernste Mahnung an die Schild-
wirte, keinen Wein von außerhalb
nach Deidesheim einzuführen.

1706

Der Schwanenwirt wird mit 20 Reichs-
talern Strafe belegt, weil er am
Karfreitag Fleisch gegessen hat und
auch seinen Gästen solches vorsetzte.

1825

In den Jahren 1819 - 1838 muss das
Gasthaus einen besonders guten Ruf
gehabt haben. 1825 ist Alexander von
Humboldt zu Gast und hat seinen
Namen in ein Fenster eingeritzt
(noch heute erhalten).

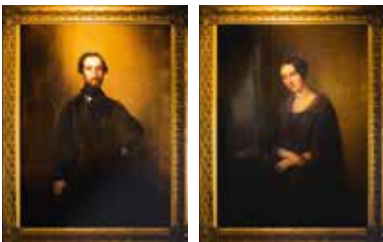
1838

1838 kam das Haus in den Besitz der
Familie Henrici und bekam so den
Namen „Henrici Haus“ wie es noch
lange genannt wurde.

Das Gasthaus zum Schwanen
wurde bis 1845 betrieben.

1947

Das Haus geht an Josef Matti, Nachfahre Josephus Antonius Domenikus de Matti de Portezia und Inhaber des Weinguts Dietz-Matti.



Josephus Antonius Domenikus de Matti de Portezia und Frau Katharina Franziska.

1958

Georg Matti übernimmt das Anwesen zusammen mit seiner Ehefrau Cilly.



Georg Matti im alten Weinkeller

Wieder-Eröffnung des Gasthofs Zum Schwanen

In den Jahren 1965 bis 1967 wird eine intensive Restaurierung vorgenommen. Das alte Fachwerkhaus wird erhalten und der Weinbaubetrieb sehr modern ausgebaut.

1966

Eröffnung der renommierten Weinprobierstube im Weingut Dietz-Matti, die für Deidesheim und seinen Edelwein wirbt.

Der Weinbaubetrieb Weingut Dietz-Matti wird bis 1993 geführt. 2016 geht der Besitz an die Tochter Christel Matti über.

2018

Wiedereröffnung des Gasthofs Zum Schwanen durch Christel Matti und Peter Gallian.

Nach umfangreicher Renovierung unter strengen Denkmalschutzauflagen bleiben die Gasträume in ihrem ursprünglichen Charakter erhalten. Bei den Arbeiten kommen alte Böden aus vorherigen Jahrhunderten zum Vorschein.



Postkarte um 1950

Die Intention von Christel Matti ist nicht nur das kulinarisch-gastronomische Aufleben in den geschichtsträchtigen Mauern – auch künstlerische, musikalische und schauspielerische Akzente sollen die Besucher immer wieder erfreuen.



Familienwappen Matti
anno 1480

Vorspeisen

Zum Auftakt Ihrer Genussreise

Marktsalat mit Pilzen, Ei, Tomaten, Gurken, Karotten, Kohl und Kernen	8,50
Babyspinat-Salat mit getrockneten Tomaten, Parmesan, gerösteten Kernen und Baguette	9,50
Couscous-Salat mit gebratener Garnele und Mangochutney	12,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf-Salat und Baguette	11,00
Schnecken (12 Stück)² in Kräuterbutter mit Baguette	8,50

Vesper-Karte

Für den kleinen Hunger zwischendurch

Handkäs' mit Musik eingelegter Bender- und Geibfrühstückskäse mit Butter und Brot	8,00
Rindfleischsalat mit Brot	10,50
Wurstsalat mit Brot	9,50
Kaltes Pfälzer Trio Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen mit Brot	8,50
Sülze mit Salat	10,00
Liptauer Käse mit Brot	7,50

Unsere Flammkuchen-Spezialitäten

Da ist für jeden etwas dabei

Elsässer Flammkuchen mit Zwiebeln und Speck	8,00
Flammkuchen Drei-Käse-Hoch mit Schwarzwälder Schinken und 3 Käsesorten	8,50
Mediterraner Flammkuchen mit Schafskäse und Peperoni	8,50
Flammkuchen mit Lachs	8,50

Unsere Pfälzer Auswahl

Das Beste aus der Region

Pfälzer Saumagen ^{2,4,6,7} mit Kraut ² und Brot	11,50
Pfälzer Leberknödel ^{2,4,6,7} mit Kraut ² und Brot	11,50
Pfälzer Bratwurst ^{2,4,6,7} mit Kraut und Brot	11,50
Pfälzer Worscht-Grumbeere ^{4,6,7} Bratkartoffeln mit Leberwurst, Blutwurst und Schwartenmagen	9,50
Pfälzer Teller ^{2,4,6,7} Alles in einem vereint	11,50

Hauptgänge

Lust auf Fleisch?

Das Besondere von der Metzgerei Glasstätter, Völkersbach:

Port House Steak 18,50
vom Kraichgauer Landschwein (ca.500g)

Ochsenkotelett 21,50
mit Knoblach

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind:

Ladys Cut (180g) 16,00

Mens Cut (300g) 23,00

Beef Eater (400g) 29,00

Rinderfilet:

Ladys Cut (180g) 22,00

Mens Cut (300g) 28,50

Beef Eater (400g) 35,00

zusätzlich: Butter-Mix²/ Zwiebeln/ Sauce^{2,8} 1,50

Putensteak 9,50
natur

Putenschnitzel 10,50

Putensteak 11,50
mit Kräuterpanade

Schnitzel Wiener Art 9,50

Cordon Bleu:

Klassisch 11,50

mit Bergkäse und Schwarzwälder Schinken 12,50

mit getrockneten Tomaten und Käse 12,50

Dazu haben Sie die Wahl aus folgenden **Beilagen**:

Kleiner Beilagensalat	3,50
Pommes Frites	3,50
Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	4,00
Kartoffelecken	3,50
Tagliatellen	3,00
Gnocchis	3,00

Aus dem Gewässer

Forelle Müllerin Art mit Bratkartoffeln	14,90
Lachsseite auf der Haut gebraten an Velouté und grobem Kartoffel-Erbsenpüree	16,90

Nudelgerichte

(wahlweise auch vegetarisch)

Tagliatelle 14,50
mit getrockneten Tomaten, Pesto und Garnelen veg. 11,30

Schinkennudeln 10,50
mit mariniertem jungen Blattspinat

Gnocchigerichte

(vegetarisch)

Gnocchipfanne 12,00
mit getrockneten Tomaten, Pesto und Parmesan

Gebratene Gnocchis 12,00
mit jungem Blattspinat, getrockneten Tomaten und Parmesan

Gebratene Gnocchis 14,50
mit Frühlingszwiebeln, Pfifferlingen, Rotkohl und Gorgonzola

Desserts

Das Beste kommt zum Schluss

Vanille-Parfait mit Passionsfruchtkruste auf Shortbread	6,50
Panna Cotta mit Erdbeerpüree	5,50
Crème Brûlée wahlweise mit Cassis-Sorbet	5,50 +1,50

Für die etwas weniger Süßen

Ofenkäse mit Preiselbeeren und Baguette	6,50
Ofenkäse mit Speck, Zwiebeln und Baguette	7,00
Käsewürfel im Dubbeglas	klein 4,50 groß 8,80

Zusatzstoffe

1 = mit Farbstoff

2 = Sulfite

3 = mit Phosphat

4 = mit Konservierungsstoff

5 = mit Antioxidationsmittel

6 = mit Geschmacksverstärker

7 = geschwefelt

8 = geschwärzt

9 = coffeinhaltig

10 = mit Süßungsmittel

11 = chininhaltig