

## TAGESSUPPE

# VOM SCHÖREHOF-RIND

## AUS EIGENER AUZUCHT

### HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT

*Nudelsuppe mit einer deftigen Portion Rindfleisch*

### BRAUHERRENGERICHT

*Rinderfilet mit Kräuterbutter auf gr. Salatplatte* <sup>3,4</sup>  
(solange Vorrat reicht)

### RUMPSTEAK

*mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich & gem. Salat* <sup>3,4</sup>

### ZWIEBELROSTBRATEN

*Rumpsteak mit Pommes Frites & saisonalem Gemüse*

### BRAUMEISTERGEHEIMNIS

*Rinderhüfte in Rahmsosse mit Steakpfeffer,  
hausgemachten Spätzle & saisonalem Gemüse*

### SCHÖREWIRT'S LEIBSPEISE

*Rinderhacksteak mit hausgemachtem würzigem Dip<sup>2</sup>  
Bratkartoffeln & Zwiebeln*

### SAUERBRATEN <sup>3,4</sup>

*mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren  
& saisonalem Gemüse*

### SUDHAUSPFÄNNLE

*Zwiebelfleisch mit hausgemachten Kässpätzle*

### SCHÖREHOF-RIND IM EIGENEN SUD

*Schonend gegartes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich,  
Bauernbrot & gem. Salat* <sup>3,4</sup>

# VOM SCHWEIN

## **SCHÖRETÖPFLE**

*Filet auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln*

## **SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE**

*mit hausgemachten Spätzlen & saisonalem Gemüse*

## **GRILLTELLER** 2,3,4,

*mit Pommes Frites*

*(Filet, Schweinehals, Würstle, Speck & Zwiebelscheible)*

## **CORDON BLEU** 1,2, 3,4

*mit Pommes Frites & saisonalem Gemüse*

## **BRAUERSTEAK**

*Schweinehals mit Bratkartoffeln, saisonalem Gemüse*

*& Kräuterbutter*

## **PANIERTES SCHNITZEL**

*mit Pommes Frites & etwas Sosse*

## **TELLERSCHNITZEL**

*mit etwas Sosse & Bauernbrot*

Bei kleineren Portionen werden 2 € abgezogen.

(Die Erklärung der Zusatzstoffe finden sie auf der letzten Seite)

# BRAUHAUSKNÜLLER

## **LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND 1,2**

*mit Senf & Bauernbrot*

## **LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND 1,2**

*mit Röstzwiebeln & Bauernbrot*

## **LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND 1,2**

*mit Spiegelei & Bauernbrot*

# AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

## **KÄSSPÄTZLE**

*mit Röstzwiebeln & gemischtem Salat 3,4*

## **SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN**

*mit Röstzwiebeln & gemischtem Salat 3,4*

## **SCHWABEN-MIX**

*Maultaschen & Kässpätzle mit Röstzwiebeln,  
Kartoffelsalat oder gemischtem Salat 3,4*

# HÄHNCHEN

## **1/2 HÄHNCHEN**

*mit Pommes Frites 3,4*

## **1/2 HÄHNCHEN MIT BROT**

*Hähnchen: Bestellung nur paarweise, Dauer mind.  
30 Minuten*

# FITNESSTELLER

**GEMISCHTER BEILAGENSALAT** 3,4

**MITTLERER SALAT** 3,4

**SALATPLATTE MIT GEBACKENEN MAULTASCHEN** 3,4

**SALATPLATTE MIT BRAUERSTEAK** (vom Schweinehals)3,4  
& *Kräuterbutter*

**SALATPLATTE MIT RINDERSTREIFEN** 3,4  
& *Dipsossen*

# VEGETARISCH

**SALATPLATTE MIT PANIERTEN CHAMPIGNONS** 3,4  
*und Dipsossen*

**CAMEMBERT PANIERT**  
*auf gemischter Salatplatte mit Preiselbeeren*

**KÄSSPÄTZLE**  
*mit Röstzwiebeln & gemischtem Salat*3,4

**SAURE BOHNEN** (vegan)  
*mit Bauernbrot*

# ZWISCHENDURCH

**ZWIEBELRINGE IM BIERTEIG**  
*mit verschiedenen Dipsossen*

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

## **KINDER-SCHNITZEL-HIT** <sup>3</sup>

*Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup*

## **RAHMSCHNITZELCHEN**

*Rahmschnitzel mit Spätzle & saisonalem Gemüse*

## **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SOSSE**

## **PORTION POMMES MIT KETCHUP** <sup>3</sup>

## **KINDER KÄSSPÄTZLE MIT SALATGARNITUR** <sup>3,4</sup>

# BEILAGEN

## **GEMISCHTER BEILAGENSALAT** <sup>3,4</sup>

## **POMMES FRITES**

## **HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**

## **BRATKARTOFFELN**

## **FARMER KARTOFFELN**

# VESPERSPEZIALITÄTEN

AB 16 UHR

## **GRIEBENSCHMALZTÖPFLE**

*mit Zwiebelringen & Bauernbrot*

## **KALTER BRATEN**

*mit Sahnemeerrettich, etwas Kartoffelsalat, Butter  
& Bauernbrot*

## **BIERBRAUERTELLER** 1,2,3,5,7

*Versch. Hausmacherwurst, Bergkäse,  
etwas Kartoffelsalat, Butter & Bauernbrot*

## **EISBEIN** 2,7

*mit Sahnemeerrettich & Bauernbrot*

## **HAUSGEMACHTE „SULZ“** 3,4

*mit Bauernbrot*

## **1 PAAR SAITEN** 1

*mit Bauernbrot*

---

## **SCHWARZWURSTBRETTLE (ZUM GEMEINSAMEN VERZEHR)**

*½ Ring fein geschnittene Schwarzwurst mit Senf & Brot*

*Zum Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

Bei kleineren Portionen werden 2 € abgezogen.

# VESPERSPEZIALITÄTEN

## WURSTSALATE & „SAURES“

AB 16 UHR

### **SCHWEIZER WURSTSALAT** 1,3,4,5,7

*Schinkenwurst und Schweizer Käse mit Zwiebeln  
& Bauernbrot*

### **WURSTSALAT** 1,3,4,5,7

*Schinkenwurst mit Zwiebeln & Bauernbrot*

### **HALB & HALB** 1,3,4,5,7

*Wurstsalat und Backsteinkäse mit Zwiebeln,  
Butter & Bauernbrot*

### **BAUERNNSALAT** 1,2,3,4,5,7

*Schwarzwurst und Schinkenwurst mit Zwiebeln  
& Bauernbrot*

### **BIERKUTSCHERSALAT** 3,4

*Rindfleischsalat mit Zwiebeln & Bauernbrot*

### **SAURER SCHWARTENMAGEN** 2,3,4,5,7

*weiß und rot, mit Zwiebeln & Bauernbrot*

### **SAURER KÄSE (BACKSTEINKÄSE)** 3,4

*mit Butter, Zwiebeln & Bauernbrot*

### **ZUNGENSALAT VOM SCHÖREHOF-RIND** 2,3,4

*mit Zwiebeln & Bauernbrot  
(solange Vorrat reicht)*

### **BIERSTENGEL**

*Zum Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

# NACHTISCH UND EIS

## EINE KUGEL EIS

*mit Sahne*

## GEMISCHTES EIS (3 KUGELN)

*mit Sahne*

## KINDER-SMARTIES-BECHER

*Schokoeis und Vanilleeis mit Smarties & Sahne*

## EISKAFFEE

*Vanilleeis, Kaffee, Sahne & Krokant*

## **KALTER BIERTRAUM**

*2 Kugeln feines Biereis vom hausgebrauten Bier  
mit Sahne, garniert mit Braumalz*

## SÜSSE BRAUMEISTERIN

*Walnuss- und Vanilleeis mit Bierlikör aus dunklem  
Schörebäu, Sahne, garniert mit Walnüssen*

## BANANENSPLIT

*Vanilleeis, Banane, Schokososse, Sahne und Mandeln*

## VANILLEEIS MIT EIERLIKÖR & SAHNE

## APFELKÜCHLE

*mit Vanilleeis, Vanillesosse & Sahne*

## EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne*

## **DOPPELTER HEISSER BIERLIKÖR (4CL)**

*mit Sahne*

# AUS UNSERER HAUSBRAUEREI

## **BIERPROBE**

*Welches Bier passt zu mir? Eine Bierprobe all unserer Spezialitäten erleichtert Ihre Entscheidung!  
0,1l je Sorte, vom Bierbrauer beschrieben*

## **MASS SCHÖREBRÄU HELL, DUNKEL ODER WEISSBIER 1,0L**

### **SCHÖREBRÄU DUNKEL 0,5L**

*Ein süffiges, malzbetontes dunkles Lagerbier  
„Münchner Art“ mit 4,8 – 5,0 % Alkohol, gebraut  
mit Münchner Malz, fein gehopft mit unserem  
Tettnanger Aromahopfen.*

### **SCHÖREBRÄU HELL NATURTRÜB 0,5L**

*Ein naturtrübes, helles Lagerbier, mit 4,8 - 5,0 %  
Alkohol, gebraut mit hellem Malz, mit geringer Malznote,  
fein gehopft mit unserem Tettnanger Aromahopfen.*

### **SCHÖREPILS NATURTRÜB 0,4L**

*Ein schlankes helles Pilsner, mit starker Hopfennote  
und edler Bittere durch unseren Tettnanger  
Aromahopfen, 4,6 - 4,8 % Alkohol.*

### **SCHÖRE WEISSE 0,5L**

*Ein helles naturtrübes Weizenbier, mit Weizen- und  
Gerstenmalz eingebraut. Durch die schwache Hopfung  
und die sehr feine Hefe bleibt der fruchtige Geschmack  
voll erhalten, ca. 4,8 – 5,0 % Alkohol.*

### **SCHÖREBRÄU HELL ODER DUNKEL 0,3L**

**MASS RADLER HELL ODER DUNKEL 1,0L 5,7**

**RADLER 0,5L 5,7**

**RADLER 0,3L 5,7**

*Außerdem bieten wir Ihnen, je nach Jahreszeit, wechselnde  
Saisonbiere an.*

# VON UNSERER STREUOBSTWIESE (AUS EIGENER HERSTELLUNG)

**MOST 0,5L** (nicht geschwefelt)

**MOST 0,3L** (nicht geschwefelt)

## GETRÄNKE

**FARNY KRISTALLWEIZEN 0,5L**

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**FARNY ALKOHOLFREIES HEFEWEIZEN 0,5L**

**SCHIMPF HÖPFLE ALKOHOLFREIES BIER 0,5 L**

**Aus eigener Herstellung**

**NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,3L**

**NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,5L**

**FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI *klein* 0,3L<sup>4,6,8</sup>**

**SÜSSER SPRUDEL 0,3L<sup>5,6</sup>**

**FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI / *groß* 0,5L<sup>4,6,8</sup>**

**BITTER LEMON 0,5L**

**SAFTSCHORLE *klein* 0,3L**

**(ORANGE-, JOHANN-, KIRSCH) <sup>6</sup>**

**SAFTSCHORLE *groß* 0,5L <sup>6</sup>**

**JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,3L <sup>6</sup>**

**JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,5L <sup>6</sup>**

**TAFELWASSER aus eigener Quelle 0,3L**

**TAFELWASSER aus eigener Quelle 0,5L**

# WARME GETRÄNKE

HAFERL KAFFEE

TASSE KAFFEE

CAFÉ AU LAIT / LATTE MACCHIATO

KAKAO

CAPPUCCINO, MOCHACCINO

ESPRESSO

TEE MIT RUM

GLAS TEE

*Schwarztee m. Zitrone, Pfefferminze, Kamille, Kräuter,  
Früchte, Fenchel, Grüner Tee*

**BAUERNPUNSCH - HAUSGEMACHTER GLÜHMOST 0,25L**

## AUS EIGENER HOFBRENNEREI

BIERLIKÖR 2 CL

BIERBRAND 2 CL

KIRSCHWASSER 2 CL

WILLIAMS 2 CL

HIMBEERGEIST 2 CL

KRÄUTERSCHNAPS 2 CL

OBSTLER 2 CL

WEIZENKORN 2 CL

**DOPPELTER HEISSER BIERLIKÖR (4CL)**

mit Sahne

# SPIRITUOSEN

**CAMPARI ORANGE 4**  
**BACARDI ORANGE / COLA 4**  
**PENG (ASBACH-COLA) 4,6,8**  
**JÄGERMEISTER 2 CL**  
**KIRSCHLIKÖR 2 CL<sup>6</sup>**  
**RAMAZOTTI 4 CL<sup>4,6</sup>**

# SCHAUMWEINE

*(alle Weine enthalten Sulfite)*

**FLASCHE SEKT HAUSMARKE 0,75L**  
**PICCOLO HAUSMARKE**

# WEISSWEINE

**KRESSBRONNER BERGHALDE 0,25L**

*Müller-Thurgau trocken*  
*Württemberg (QbA)*

**KRESSBRONNER BERGHALDE 0,25L**

*Müller-Thurgau halbtrocken*  
*Württemberg (QbA)*

# WEISSHERBST

**MUNZINGER ATILAFELSEN 0,25L**

*Spätburgunder, Baden (QbA)*

# ROTWEINE

**KRESSBRONNER BERGHALDE 0,25L**

*Spätburgunder trocken*  
*Württemberg (QbA)*

**HEILBRONNER STIFTSBERG 0,25L**

*Trollinger halbtrocken*  
*Württemberg (QbA)*

**SCHORLE WEISS ODER ROT 0,25L**

*QbA = Qualitätswein*

**ZUM MITNEHMEN!**

## AUS UNSERER LANDWIRTSCHAFT

---

### FLEISCH UND WURST

**AUS EIGENER SCHLACHTUNG**

<b>LEBERWURST 400G</b> <sup>3</sup>	4,50
<b>SCHWARTENMAGEN WEISS ODER ROT 400G</b> <sup>3,5,7</sup>	4,50
<b>EISBEIN 400G</b> <sup>3,7</sup>	5,10
<b>SCHINKENWURST 400G</b> <sup>3,5,7</sup>	5,10
<b>BIERWURST 400G</b> <sup>3,5,7</sup>	5,10
<b>LEBERKÄS 400G</b> <sup>3,5,7</sup>	5,10
<b>LYONER 400G</b> <sup>3,5,7</sup>	5,10
<b>MAGERES RAUCHFLEISCH, PRO KG</b> <sup>2</sup> <i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	21,00
<b>GERAUCHTER BAUCH, PRO KG</b> <sup>2</sup> <i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	11,00
<b>MAGERER RINDERSPECK, PRO KG</b> <sup>2</sup> <i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	25,50
<b>OCHSENWURST</b> <sup>2,6</sup>	4,20
<b>SCHWARZWURST</b>	4,20
<b>OCHSENBEISSER / LANDJÄGER</b> <sup>1, 2,6</sup> <i>(solange der Vorrat reicht)</i>	2,30

**ZUM MITNEHMEN!**

## **AUS UNSERER LANDWIRTSCHAFT**

---

### **APFELSAFT UND MOST**

<b>APFELSAFT 1,0L</b>	2,90
<b>MOST 1,0L</b>	2,90
<b>LEERE FLASCHE</b>	2,10
<b>LEERER KANISTER 5L</b>	3,60
<b>LEERER BIERSYPHON</b>	13,00

### **SCHNÄPSE**

#### **AUS UNSERER HOFBRENNEREI**

<b>BIERBRAND 0,5L / 1,0L</b>	18,00 / 29,00
<b>WILLIAMS 0,5L / 1,0L</b>	17,00 / 25,00
<b>KIRSCHWASSER 0,5L / 1,0L</b>	16,00 / 23,00
<b>HIMBERGEIST 0,5L / 1,0L</b>	16,00 / 23,00
<b>OBSTBRAND 0,5L / 1,0L</b>	12,50 / 16,00
<b>KRÄUTERSCHNAPS 0,5L / 1,0L</b>	14,50 / 20,00
<b>WEIZENKORN 0,5L / 1,0L</b>	12,50 / 16,00
<b>BIERLIKÖR 0,5L</b>	13,00

---

**VERSCHENKEN SIE DOCH AN BESONDEREN**

**ANLÄSSEN EINEN GESCHENKGUTSCHEIN**

**- GERNE STELLEN WIR DIESEN FÜR SIE AUS !**

# BIERSPEZIALITÄTEN

## ZUHAUSE GENIESSEN

*Unser Schörebräu hell, Schörebräu dunkel, Schöre Pils und Schöre Weisse können Sie mit nach Hause nehmen.*

<b>BIERSYPHON 2,0L</b>	21,00
<b>NACHFÜLLUNG 2,0L</b>	8,40
<b>PARTYFASS 5,0L EINWEG</b>	16,50
<b>PARTYFASS 15L ISOLIERT</b> (2,70 Euro/Liter)	42,00
<b>PFAND</b>	100,00
<b>ZAPFGARNITUR</b>	3,00
<b>KEGFASS 50 L</b> (2,50 Euro/Liter)	130,00
Miete Durchlaufkühler	20,00
Miete je Biergarnitur	3,00

*Lernen Sie die Welt zwischen Hopfengarten,  
Sudkessel und Gärtank bei einer **Brauereiführung**,  
gerne mit Bierprobe, kennen!  
(Gruppen ab 8 Personen auf Vorbestellung)*

*Wir hoffen, dass Sie sich bei uns rundum wohl gefühlt haben  
und bedanken uns herzlich für Ihren Besuch.*

*Ihre Brauerfamilie Bentele mit Team*

### **ÖFFNUNGSZEITEN:**

*Mittwoch bis Freitag ab 16.00 Uhr  
Samstag, Sonntag und Feiertage ganztägig geöffnet  
Montag & Dienstag Ruhetag*

Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.

## **WARME SPEISEN:**

11.00 bis 14.00 Uhr  
16.30 bis 21.30 Uhr

## **KALTE SPEISEN:**

16.00 bis 23.30 Uhr

# **MITTAGS DURCHGEHEND**

### **HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT**

*Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion*

### **BRAUHAUSKNÜLLER <sup>1,2</sup>**

*Leberkäs vom Schörehof-Rind mit Senf und Bauernbrot*

### **HAUSGEMACHTE „SULZ“ <sup>3,4</sup>**

*mit Bauernbrot*

### **GEMISCHTER BEILAGENSALAT <sup>3,4</sup>**

## **UNSERE SPEISEN KÖNNEN ENTHALTEN:**

### **ZUSATZSTOFFE:**

*1 mit Phosphat, 2 mit Nitritpökelsalz, 3 mit Geschmacksverstärker,  
4 mit Farbstoff, 5 mit Antioxidationsmittel,  
6 mit Süßungsmittel, 7 mit Konservierungsstoff, 8 mit Koffein*

### **ALLERGENE:**

*Eier, Nüsse, Gluten, Lupine, Milch, Schalenfrüchte, Sellerie,  
Sesam, Senf, Sojabohnen und Sulphite*

### **LIEBE GÄSTE**

*Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen in einer separaten Liste.  
Sprechen Sie uns einfach an!*