

TAGESSUPPE

VOM SCHÖREHOF-RIND **AUS EIGENER AUFGUCHT**

HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT

Nudelsuppe mit einer deftigen Portion Rindfleisch

BRAUMEISTERGEHEIMNIS

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

SCHÖREWIRT'S LEIBSPEISE

*Rinderhacksteak mit hausgemachtem würzigem Dip²
Pommes & Zwiebeln*

SAUERBRATEN ^{3,4}

*mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren
& saisonalem Gemüse*

SUDHAUSPFÄNNLE

Zwiebelfleisch mit hausgemachten Kässpätzle

SCHÖREHOF-RIND IM EIGENEN SUD

*Schonend gegartes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich,
Bauernbrot & gem. Salat ^{3,4}*

VOM SCHWEIN

SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE

mit hausgemachten Spätzle & saisonalem Gemüse

CORDON BLEU ^{1,2, 3,4}

NEU! (GEFÜLLT MIT RAUCHFLEISCH & EMMENTALER KÄSE)

mit Pommes Frites & saisonalem Gemüse

BRAUERSTEAK

*Schweinehals mit Pommes, 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

1/2 HÄHNCHEN MIT BROT

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

FITNESSTELLER

GEMISCHTER BEILAGENSALAT 3,4

MITTLERER SALAT

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
& *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 3

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup

RAHMSCHNITZELCHEN

Rahmschnitzel mit Spätzle & saisonalem Gemüse

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SOSSE / RAHMSOSSE

PORTION POMMES MIT KETCHUP 3

KINDER KÄSSPÄTZLE MIT SALATGARNITUR 3,4

BEILAGEN

GEMISCHTER BEILAGESALAT 3,4

POMMES FRITES

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

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

SCHWARZWURSTBRETTE (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)*

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

AFFOGATO

1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

KALTER BIERTRAUM

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

SÜSSE BRAUMEISTERIN

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

BANANENSPLIT

Vanilleeis, Banane, Schokososse, Sahne und Mandeln

VANILLEEIS MIT EIERLIKÖR & 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, PILS 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 Tettninger 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 Tettninger Aromahopfen.

SCHÖREPILS NATURTRÜB 0,4L

Ein schlankes helles Pilsner, mit starker Hopfennote und edler Bittere durch unseren Tettninger 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 DUNKEL ODER HELL 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

Aus eigener Herstellung

NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,3L

NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,5L

FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI *klein* 0,3L^{4,6,8}

SÜSSER SPRUDEL 0,3L^{5,6}

FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI / *groß* 0,5L^{4,6,8}

BITTER LEMON 0,5L

SAFTSCHORLE *klein* 0,3L⁶

(ORANGE-, JOHANN-, KIRSCH)

SAGTSCHORLE *groß* 0,5L⁶

JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,3L⁶

JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,5L⁶

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, Pfefferminz, 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
BACARDI ORANGE / COLA 4
PENG (ASBACH- COLA)4,6,8
JÄGERMEISTER 2 CL
KIRSCHLIKÖR 2 CL6
RAMAZOTTI 4 CL4,6

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

Kerner halbtrocken
Württemberg (QbA)

WEISSHERBST

MUNZINGER ATTILAFELSEN 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

LEBERWURST 400G ³	4,60
SCHWARTENMAGEN WEISS ODER ROT 400G ^{3,5,7}	4,60
EISBEIN 400G ^{3,7}	5,20
SCHINKENWURST 400G ^{3,5,7}	5,20
BIERWURST 400G ^{3,5,7}	5,20
LEBERKÄS 400G ^{3,5,7}	5,20
LYONER 400G ^{3,5,7}	5,20
MAGERES RAUCHFLEISCH, PRO KG ²	21,50
<i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	
GERAUCHTER BAUCH, PRO KG ²	11,50
<i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	
MAGERER RINDERSPECK, PRO KG ²	26,00
<i>0,2 bis 1 kg Stücke</i>	
RINDERWURST ^{2,6}	4,30
SCHWARZWURST	4,30
RINDERPEITSCHEN / LANDJÄGER ^{1, 2,6}	2,40
<i>(solange der Vorrat reicht)</i>	

ZUM MITNEHMEN!

AUS UNSERER LANDWIRTSCHAFT

APFELSAFT UND MOST

APFELSAFT 1,0L	3,00
MOST 1,0L	3,00
LEERE FLASCHE	2,20
LEERER KANISTER 5L	3,70
LEERER BIERSYPHON	13,00

SCHNÄPSE

AUS UNSERER HOFBRENNEREI

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

BIERSYPHON 2,0L	21,00
NACHFÜLLUNG 2,0L	8,40
PARTYFASS 5,0L EINWEG	16,50
PARTYFASS 15L ISOLIERT (2,90 Euro/Liter)	43,50
PFAND	100,00
ZAPFGARNITUR	3,00
KEGFASS 50 L (2,70 Euro/Liter)	135,00
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 ^{1,2}

Leberkäs vom Schörehof-Rind mit Senf & Bauernbrot

HAUSGEMACHTE „SULZ“ ^{3,4}

mit Bauernbrot

GEMISCHTER BEILAGENSALAT ^{3,4}

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!*