

## TAGESSUPPE

# VOM SCHÖREHOF-RIND

## AUS EIGENER AUFGUCHT

### HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT

*Nudelsuppe mit einer deftigen Portion Rindfleisch*

### BRAUHERRENGERICHT

*Rinderfilet mit Kräuterbutter auf gr. Salatplatte  
(solange Vorrat reicht)*

### FEURIGES SCHÖREHOF-RIND

*Pfeffersteak in Dunkelbiersauce mit Kräuterbutter,  
Bratkartoffeln, Gemüse und gem. Salat*

### RUMPSTEAK

*mit Kräuterbutter, Sahnemeerrettich und gem. Salat*

### ZWIEBELROSTBRATEN

*Rinderhüfte mit Pommes Frites, Gemüse,  
Sahnemeerrettich und gem. Salat*

### BRAUMEISTERGEHEIMNIS

*Rinderhüfte in Pfefferrahmsoße  
mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

### SCHÖREWIRT'S LEIBSPEISE

*Rinderhacksteak mit hausgemachtem würzigem Dip,  
Zwiebeln, Farmerkartoffeln und gem. Salat*

### SAUERBRATEN

*mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren, Gemüse  
und gem. Salat*

### SUDHAUSPFANNE

*Zwiebelfleisch mit hausg. Kässpätzle und gem. Salat*

### SCHÖREHOF-RIND IM EIGENEN SUD

*Schonend gegartes Rindfleisch mit Sahnemeerrettich,  
Bauernbrot und gem. Salat*

# VOM SCHWEIN

## **SCHÖRETÖPFLE**

*Filet auf Kässpätzle mit Röstzwiebeln und gem. Salat*

## **SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE**

*mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

## **GRILLTELLER <sup>2</sup>**

*mit Pommes Frites und gem. Salat*

*(Würstle, Filet, Speck, Schweinehals und Zwiebelringe)*

## **CORDON BLEU <sup>1,2</sup>**

*mit Pommes Frites, Gemüse und gem. Salat*

## **BRAUERSTEAK**

*Schweinehals mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln,  
Gemüse und gem. Salat*

## **RAHMSCHNITZEL**

*mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

## **PANIERTES SCHNITZEL**

*mit Pommes Frites und gem. Salat*

## **TELLERSCHNITZEL**

*mit Bauernbrot*

*1 Phosphat*

*2 Nitritpökelsalz*

# BRAUHAUSKNÜLLER

**LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND** 1,2

*mit Senf und Bauernbrot*

**LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND** 1,2

*mit Röstzwiebeln und Bauernbrot*

**LEBERKÄS VOM SCHÖREHOF-RIND** 1,2

*mit Spiegelei und Bauernbrot*

## AUS DER SCHWÄBISCHEN KÜCHE

**KÄSSPÄTZLE**

*mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat*

**SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN**

*mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat*

**SCHWABEN-MIX**

*Maultaschen und Kässpätzle mit Röstzwiebeln und  
Kartoffelsalat*

## HÄHNCHEN

**1/2 HÄHNCHEN**

*mit Pommes Frites oder Salat*

**1/2 HÄHNCHEN MIT BROT**

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

1 Phosphat

2 Nitritpökelsalz

# FITNESSTELLER

**SALATPLATTE MIT KÄSE UND EI**

**SALATPLATTE MIT GEBACKENEN MAULTASCHEN**

**SALATPLATTE MIT PANIERTEN CHAMPIGNONS**

**SALATPLATTE MIT BRAUERSTEAK** *(vom Schweinehals)*  
*und Kräuterbutter*

**SALATPLATTE MIT RINDERSTREIFEN**  
*mit Dipsossen*

# VEGETARISCH

**CAMEMBERT PANIERT**  
*garniert mit verschiedenen Früchten und Preiselbeeren*  
*dazu gem. Salat*

**KÄSSPÄTZLE**  
*mit Röstzwiebeln und gem. Salat*

# ZWISCHENDURCH

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

# SENIORENTELLER

**SAUERBRATEN VOM SCHÖREHOF-RIND**

*mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Preiselbeeren*

**SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE**

*mit hausgemachten Spätzle und Gemüse*

## FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

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

*Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup*

**RAHMSCHNITZELCHEN**

*Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse*

**HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SOSSE / RAHMSOSSE**

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

**KINDER KÄSSPÄTZLE MIT SALATGARNITUR**

## BEILAGEN

**POMMES FRITES**

**HAUSGEMACHTE SPÄTZLE**

**BRATKARTOFFELN**

**FARMER KARTOFFELN**

**GEMISCHTER SALAT**

*3 Geschmacksverstärker*

# VESPERSPEZIALITÄTEN

**AB 16 UHR**

## **GRIEBENSCHMALZTÖPFLE**

*mit Zwiebelringen und Bauernbrot*

## **SPECKBRETT <sup>2</sup>**

*Schweine- & Rinderspeck, Butter und Bauernbrot*

## **KALTER BRATEN**

*mit Sahnemeerrettich, etwas Kartoffelsalat, Butter und Bauernbrot*

## **BIERBRAUERTELLER <sup>1,2,3</sup>**

*Hausmacherwurst, Bergkäse, etwas Kartoffelsalat, Butter und Bauernbrot*

## **EISBEIN <sup>2</sup>**

*mit Sahnemeerrettich und Bauernbrot*

## **RUSSISCHE EIER <sup>1,2,</sup>**

*mit Bauernbrot*

## **HAUSGEMACHTE „SULZ“**

*mit Bauernbrot*

## **1 PAAR SAITEN <sup>1</sup>**

*mit Bauernbrot*

---

## **SCHWARZWURSTBRETTLE <sup>2</sup> (ZUM GEMEINSAMEN VERZEHR)**

*1/2 Ring fein geschnittene Schwarzwurst mit Senf und Brot*

## **ZÜNFTIGE BRAUBURSCHENBROTZEIT <sup>1,2,3</sup>**

**(FÜR GRUPPEN AB 10 PERSONEN AUF VORBESTELLUNG)**

*Gemischte Hausmacherwurst **aus eigener Erzeugung**, Käse, Speck, Kartoffelsalat, Griebenschmalz, Wurstsalate und frisches Bauernbrot*

*pro Person*

*1 mit Phosphat*

*2 mit Nitritpökelsalz*

*3 Geschmacksverstärker*

# VESPERSPEZIALITÄTEN

WURSTSALATE & „SAURES“

AB 16 UHR

## SCHWEIZER WURSTSALAT <sup>1,3</sup>

*Schinkenwurst und Schweizer Käse mit Zwiebeln  
und Bauernbrot*

## WURSTSALAT <sup>1,3</sup>

*Schinkenwurst mit Zwiebeln und Bauernbrot*

## HALB & HALB <sup>1,3</sup>

*Wurstsalat und Backsteinkäse mit Zwiebeln  
und Bauernbrot*

## BAUERNSALAT <sup>1,2,3</sup>

*Schwarzwurst und Schinkenwurst mit Zwiebeln  
und Bauernbrot*

## BIERKUTSCHERSALAT

*Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot*

## SAURER SCHWARTENMAGEN <sup>2,3</sup>

*weiß und rot, mit Zwiebeln und Bauernbrot*

## SAURER KÄSE (BACKSTEINKÄSE)

*mit Butter, Zwiebeln und Bauernbrot*

## ZUNGENSALAT VOM SCHÖREHOF-RIND <sup>2</sup>

*mit Zwiebeln und Bauernbrot  
(solange Vorrat reicht)*

## BIERSTENDEL (auf dem Tisch)

*1 mit Phosphat*

*2 mit Nitritpökelsalz*

*3 mit Geschmacksverstärker*

*Zum Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

# NACHTISCH UND EIS

## EINE KUGEL EIS

*mit Sahne*

## GEMISCHTES EIS ( 3 KUGELN)

*mit Sahne*

## KINDER-BÄRENBECHER

*Schokoeis und Vanilleeis mit Cornflakes,  
Fruchtsosse, Zuckerstreusel, Sahne und Gummibärchen*

## EISKAFFEE „BRAUERIN“

*Vanilleeis, Kaffee, Bierlikör, Sahne und Krokant*

## **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

## APFELKÜCHLE

*mit Vanilleeis, Vanillesosse und Sahne*

## EIS MIT HEISSEN HIMBEEREN

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren und 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 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 % Alkohol.*

## **SCHÖREBRÄU HELL ODER DUNKEL 0,3L MASS RADLER DUNKEL ODER HELL 1,0L RADLER 0,5L RADLER 0,3L**

***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

*Aus eigener Herstellung*

NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,3L

NATURTRÜBER APFELSAFT/-SCHORLE 0,5L

FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI KLEIN 0,3L

SÜSSER SPRUDEL 0,3L

FRUCADE - FANTA / COLA / SPEZI / GROSS 0,5L

BITTER LEMON 0,3L

TRAUBEN-, ORANGENSAFT/-SCHORLE 0,3L

TRAUBEN-, ORANGENSAFT/-SCHORLE 0,5L

JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,3L

JOHANNISBEERE-, KIRSCHNEKTAR 0,5L

TAFELWASSER *aus eigener Quelle* 0,3L

TAFELWASSER *aus eigener Quelle* 0,5L

# WARME GETRÄNKE

HAFERL KAFFEE

TASSE KAFFEE

CAFÉ AU LAIT / LATTE MACCIATO

KAKAO

CAPPUCINO, MOCCACINO

ESPRESSO

TEE MIT RUM

GLAS TEE

*Schwarztee m. Zitrone, Pfefferminz, Kamille,  
Früchte, Hagebutte*

GLÜHWEIN 0,25L

BAUERNPUNSCH - HAUSGEMACHTER GLÜHMOST 0,25L

## AUS EIGENER HOFBRENNEREI

BIERLIKÖR 2 CL

BIERBRAND 2 CL

KIRSCHWASSER 2 CL

WILLIAMS 2 CL

HIMBERGEIST 2 CL

KRÄUTERSCHNAPS 2 CL

OBSTLER 2 CL

WEIZENKORN 2 CL

**DOPPELTER HEISSER BIERLIKÖR (4CL)**

*mit Sahne*

# SPIRITUOSEN

**CAMPARI\* ORANGE / SODA**

**BACARDI ORANGE / COLA**

**PENG (COGNAC COLA)**

**JÄGERMEISTER 2 CL**

**KIRSCHLIKÖR 2 CL**

**RAMAZOTTI 4 CL**

**UNDERBERG 2 CL**

*\* mit Farbstoff*

# SCHAUMWEINE

**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 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**

**LEBERWURST 400G**

**SCHWARTENMAGEN WEISS ODER ROT 400G**

**EISBEIN 400G**

**SCHINKENWURST 400G**

**BIERWURST 400G**

**LEBERKÄS 400G**

**LYONER 400G**

**MAGERES RAUCHFLEISCH, PRO KG**

*0,2 bis 1 kg Stücke*

**GERAUCHTER BAUCH, PRO KG**

*0,2 bis 1 kg Stücke*

**MAGERER RINDERSPECK, PRO KG**

*0,2 bis 1 kg Stücke*

**OCHSENWURST**

**SCHWARZWURST**

**OCHSENBEISSER / LANDJÄGER**

*(solange der Vorrat reicht)*

**ZUM MITNEHMEN!**

**AUS UNSERER LANDWIRTSCHAFT**

---

## **APFELSAFT UND MOST**

**APFELSAFT 1,0L**

**MOST 1,0L**

**LEERE FLASCHE**

**LEERER KANISTER 5L**

**LEERER BIERSYPHON**

## **SCHNÄPSE**

**AUS UNSERER HOFBRENNEREI**

**BIERBRAND 0,5L / 1,0L**

**WILLIAMS 0,5L / 1,0L**

**KIRSCHWASSER 0,5L / 1,0L**

**HIMBERGEIST 0,5L / 1,0L**

**OBSTBRAND 0,5L / 1,0L**

**KRÄUTERSCHNAPS 0,5L / 1,0L**

**WEIZENKORN 0,5L / 1,0L**

**BIERLIKÖR 0,5L**

---

**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**

**NACHFÜLLUNG 2,0L**

**PARTYFASS 5,0L EINWEG**

**PARTYFASS 15L ISOLIERT (2,40 Euro/Liter)**

**PFAND**

**ZAPFGARNITUR**

**KEGFASS 50 L (2,20 Euro/Liter)**

*Miete Durchlaufkühler*

*Miete je Biergarnitur*

***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:**

*Dienstag bis Freitag ab 16.00 Uhr*

*Samstag, Sonntag und Feiertage ganztägig geöffnet*

*Montag Ruhetag*

*Alle Preise in Euro inkl. Mehrwertsteuer und Bedienung.*

## **WARME SPEISEN:**

*11.00 bis 14.00Uhr*

*16.30 bis 22.00 Uhr*

## **KALTE SPEISEN:**

*16.00 bis 24.00 Uhr*

# **MITTAGS DURCHGEHEND**

### **HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT**

*Nudelsuppe mit deftiger Rindfleischportion*

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

*Leberkäs vom Schöhrehof-Rind mit Senf und Bauernbrot*

### **HAUSGEMACHTE „SULZ“**

*mit Bauernbrot*

### **GEMISCHTER SALAT KLEIN**

## **UNSERE SPEISEN KÖNNEN ENTHALTEN:**

### **ZUSATZSTOFFE:**

*3 Geschmacksverstärker, 2 Nitritpökelsalz, 1 Phosphat*

### **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!*