Genuss für
Leib & Seele

EIN HERZLICHES „GRÜSS GOTT“

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren schwäbischen Spezialitäten und den herrlich süffigen Bieren der SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott.

Unsere Familienbrauerei in vierter Generation steht nicht nur für Bierspezialitäten höchster Qualität, sondern auch für das Erlebnis rund ums Bier. Unter dem Motto: „Trinkkultur aus fünf Jahrhunderten“ laden rund 1.200 Bierkrüge aus den Jahren 1550 bis 1925 zu einer spannenden Reise durch die Geschichte des Bieres ein. Mit zahlreichen Veranstaltungen über das ganze Jahr setzen wir uns für den Erhalt und die Wiederbelebung wertvoller Traditionen ein.

Im Bierkrugstadel, der weit über die Grenzen hinaus bekannt ist, bieten wir Ihnen von Comedy und Kabarett bis hin zu Konzerten und Kunstmärkten ein abwechslungsreiches Kulturprogramm. Hier ist ganz bestimmt für alle Altersklassen das Richtige dabei.

Unsere Räumlichkeiten bieten auch den passenden Rahmen für Ihre Feier: Ob Hochzeit, Familienfeier oder Firmenevent, wir organisieren Ihr Fest nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen. Erleben Sie heimelige Gastlichkeit und oberschwäbische Lebensfreude mit bester Live-Musik und unseren SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten.

Ihre Brauerfamilie
Michael und Jürgen Ott und das ganze
SCHUSSENRIEDER Team

Unsere Öffnungszeiten:

Brauereigaststätte
Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr
Montag und Dienstag Ruhetag,
durchgehend warme Küche bis 21 Uhr
Tel. 07583/404-47

Bierkrugmuseum & Museumsshop
Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 16 Uhr,
oder nach Vereinbarung
Tel. 07583/404-11, reservierung@schussenrieder.de
Im Museumsshop erhalten Sie Gutscheine & Geschenktipps!

Betriebsferien von 18.12.2024 bis 05.01.2025
ab 08.01.2025 sind wir wieder für Sie da!

Aktuelle Veranstaltungen
finden Sie immer in unserem Veranstaltungskalender auf unserer Homepage unter
schussenrieder.de/veranstaltungen

Erfahren Sie mehr
über die SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott auf unserer Homepage unter
schussenrieder.de/meinebrauerei

Gratis WLAN / Kennwort: Schussenrieder

Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.

Frisch vom Fass gezapfte SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten

Schussenrieder Original N°1 Naturtrüb Unser Museumsbier. Das Original - 4,7 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Ott Spezial Helles klares Exportbier – süffig & vollmundig im Geschmack - 5,3 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Weißbräu Erfrischend, spritziges Weißbiererlebnis mit feiner Hefetrübung - 5,1 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Schwarzbier Dunkles, klares Exportbier – malzaromatisch mit unverkennbarem Aroma - 5,3 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Radler mit Original N°1 und Zitronenlimonade - 2,0 % vol	0,5 l	4.60
Weizenradler (Russ) aus hefetrübem Weißbräu und Zitronenlimonade- 2,0 % vol	0,5 l	4.60
Cola-Weizen aus hefetrübem Weißbräu und Cola - 2,0 % vol	0,5 l	4.60

Alle gezapften Biere auch als Maß erhältlich

Bierprobe 4 handwerklich gebraute Biere vom Fass in 0,1 l 5.90

SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten aus der Flasche

Schussenrieder Mein Helles Helles klares Vollbier, leichte Hopfung, spritzig & süffig - 4,9 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Pils Feines Hopfenaroma, elegant und spritzig im Geschmack - 4,9 % vol	0,33 l	3.90
Schussenrieder Kristall-Weizen Prickelnd kristallklar ohne Hefe, harmonisches Finale und champagner-frisch - 5,1 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Hefe-Weizen Dunkel Komposition aus Spezialmalzen, goldbraune Farbe und vollmundiger Geschmack - 5,2 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Hefe-Weizen Leicht Feine Milde und schwungvolle Spritzigkeit bei 40 % weniger Alkohol und Kalorien - 2,5 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Josefsbock Dunkles bernsteinfarbenes Starkbier mit kräftigem Malzaroma - 6,8 % vol	0,5 l	4.90
Schussenrieder Naturradler mit Original N°1 und fruchtigem Zitronensaft - 2,0 % vol	0,33 l	3.90
Schussenrieder Hefe-Weizen Alkoholfrei Der bernsteinfarbene, erfrischende Durstlöscher mit 100%igem Weizengenuss - 0,4 % vol	0,5 l	4.60
Schussenrieder Mein Helles Alkoholfrei Schmackhaftes helles Bier mit vollmundiger Erfrischung, mild und kalorienreduziert - 0,4 % vol	0,5 l	4.60

Unsere Biere – das beste unserer Region vereint.

- Hopfen aus Tettnang
- Malz aus Oberschwaben
- Wasser aus dem Umkreis der Schussenquelle
- Liebe und Herzblut unserer Mitarbeiter
- Zeit…sehr viel Zeit um den idealen Geschmack zu entfalten.

6mal SCHUSSENRIEDER Biergenuss für zu Hause!

Unser Treueangebot für Sie!

6er Tragerl mit je einer Flasche 0,5 l:
Original N°1, Ott Spezial, Weißbräu, Mein Helles, Natur Radler, Schwarzbier

6.00 zzgl. Pfand

Fragen Sie bitte bei unseren Service-Mitarbeitern danach.

Magnum-flasche

3 Liter
Schussenrieder
Original N°1
29.90

Starker Geschmack – Ausgezeichnete Biere

Unsere Empfehlungen

Ofenfrischer Bierbraten vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersauce und Spätzle 17.90
dazu ein bunt gemischter Salat + 5.90

Braumeister Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein paniert mit Fritten-Knusperle 18.90
dazu ein bunt gemischter Salat + 5.90

Schweinshaxe knusprig gegrillt vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersoße und Kartoffelsalat 16.90
Jeden Freitag bis Sonntag, bis sie aufgegessen sind!

Schwäbische Linsen mit Bieressig verfeinert, dazu Spätzle und ein Paar Saitenwürste 16.50

Brauhaus Maultaschen mit Fleischfüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat, dazu Bratensoße 16.50

Herzhafter Flammkuchen auf dem Holzbrettle mit Speck, Käse, Kräutern, Sauerrahm und Zwiebeln 13.50

Würziger Gulaschtopf nach alt überliefertem Hausrezept mit frischem Bauernbrot 10.90

1 Paar kesselfrische Weißwürste mit ofenfrischer Brezel und süßem Händlmaier-Senf 8.50

Der Wirtshaus-Klassiker

„Original“ Leberkäs aus dem Steinbackofen mit Kartoffelsalat 13.90

Gemeinsam mit der Metzgerei Huber aus der Nachbarstadt Aulendorf entwickelten wir diese besondere Rezeptur für unseren einmaligen Leberkäs (200g Fleischkäse). Seit der Eröffnung von Deutschland´s 1. Bierkrugmuseum im Jahre 1994 wird dieser Leberkäs ausschließlich nur für unsere Brauereigaststätte handwerklich hergestellt.

Unsere Geheimtipps

XXL Burger Ott Spezial saftig gegrilltes Rindfleisch (200g) aus reinrassigem Black Angus-Beef mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke, Cheddar-Käse und rote Zwiebeln, handgemachtes Burgerbrötchen mit würziger Burgersauce und Fritten-Knusperle 19.90

Spareribs gegrillt marinierte Schweinerippchen (500g) mit Fritten-Knusperle und Barbecue-Soße 21.50

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus saftigem Roastbeef (200g) an unserer Schwarzbiersauce, mit geschmelzten Zwiebeln und Spätzle 28,50
dazu ein bunt gemischter Salat + 5.90

Vegetarische und Vegane Küche

Schwäbische Käsespätzle aus dem Pfännle
Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten und geschmelzten Zwiebeln 15.90
dazu ein bunt gemischter Salat + 5.90

Gemüse-Maultaschen mit bunter Gemüsefüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 16.50

Vegetarischer Flammkuchen auf dem Holzbrettle mit Gemüse, Käse, Kräutern und Sauerrahm 14.50

Veggie Plate
gegrilltes Marktgemüse mit veganem Burger-Patty auf pflanzlicher Basis mit Erbsen, Weizen, Kokosnuss, Pilzen und dazu Mango Dip 19.50

Aus dem Suppentopf

Hochzeitssuppe
Hausgemachte Rinderbrühe mit Griesknödel, Maultaschen, Leberknödel, Eierstich, Backerbsen und Schnittlauch 6.90

Salatvariation

Großer Salatteller bunt gemischt
knackiger Blattsalat, rote Zwiebeln, mit unserem Hausdressing und frischem Bauernbrot 14.50
dazu griechischer Feta-Käse + 5.50
dazu gebratenes Hähnchenschnitzel + 5.90

Guten Appetit wünscht Ihnen das SCHUSSENRIEDER-Team

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. – Bezahlen Sie bitte nur nach Vorlage einer maschinell erstellten Rechnung!

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

Zünftige Brotzeiten zum Bier

Schweizer Wurstsalat an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, Emmentaler Käsestreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	13.50
Saurer Dreier mit Wurstsalat, Schwarzwurst und Saurer Käs mit Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	13.90
Wurstsalat an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	12.90
Tellersulz gebratene Scheiben vom Landschwein und eingelegtes Gemüse in Aspik, dazu frisches Bauernbrot	11.90
Vesperbrett Schinkenspeck, Pfefferbeißer, Bierbraten, Schwarzwurst, Käse und Butter, reichlich garniert, dazu frisches Bauernbrot	15.90

Variationen an Beilagen (zusätzlich)

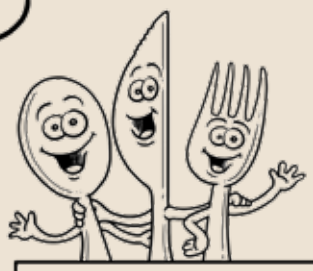
Bunt gemischter Salat	5.90
Schwäbische Spätzle	5.90
Fritten-Knusperle (Pommes frites mal anders)	5.90
Beilagenänderung Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche. Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis.	1.00

Süße Verführung zum Schluss

Omas Lieblingskuchen	4.20
Knusprig-süße Apfelküchle im Teig gebacken mit Zimt & Zucker, cremiges Vanilleeis und Sahne	8.50
Kaiserschmarren aus dem Pfännle mit Apfelmus	12.50

„Hits für Kids“ – Kinder im Wirtshaus

Speisen für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



Schwabenteller
Spätzle mit Soße
5.90

Wilder Westen
knusprig gebackene Nuggets
aus dem Hähnchenbrustfilet
mit Fritten-Knusperle und Ketchup
10.90

Schnitzeljagd
Paniertes Schweineschnitzel
mit Spätzle und Soße
10.90

Muckiteller
Fritten-Knusperle mit Ketchup
5.90

Eisbär
Eisbecher mit Vanilleeis,
Waldfruchtsoße und Sahne
5.90

Lieber Gast,
gerne können Sie bei uns
mit Karte bezahlen!

Diesen Lieferanten schenken wir unser Vertrauen:

Metzgerei HUBER

Buchmann
Der Fleisch- und Wurstspezialist aus Oberschwaben

KARTOFFELHOF Steinhauser
Ihr Landwirt und Produzent

usenbenz
wir backen ihren tag

Alkoholfreie Getränke

Burkhardt Apfelschorle, naturtrüb	0,4 l	4.40
Burkhardt Johannisbeerschorle	0,4 l	4.70
Burkhardt Eistee, Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	4.20
Burkhardt Spritzer, Citrus-Ingwer, Rhabarber, Holunderblüte	0,33 l	4.20
Schussenrieder Cola Mix, Spezigetränk	0,4 l	4.40
Krumbach Gourmet, medium oder naturell	0,5 l	4.90
Tafelwasser	0,4 l	3.80
Afri-Cola oder **Afri-Cola Zero**	0,4 l	4.40

Qualitätsweine

Escher Weissburgunder 12,5 % vol — 0,2 l 5.80 / 0,75 l 22.50
Auf facettenreichen Keuperböden am Berg gewachsen. Von Hand selektioniert und nach der Lese im Edelstahltank auf der Feinhefe gereift, präsentiert sich dieser Weißwein (trocken) aus dem Remstal elegant und ausgewogen.

Escher Muskat-Trollinger Rosé 11,5 % vol — 0,2 l 5.50 / 0,75 l 22.00
Feinfruchtige, elegante Aromen prägen diesen schönen Sommerwein aus Baden-Württemberg. In der Nase Aromen von Holunder und Erdbeere.

Escher Lemberger 13,0 % vol — 0,2 l 5.80 / 0,75 l 22.50
Die Lemberger-Reben wurzeln auf kraftvollen Keuperböden am Berg. Durch die selektive Handlese und die traditionelle Maischegärung entsteht ein Rotwein (trocken) mit spannender Würze und beerigen Fruchtnoten.

Weinschorle vom Qualitätswein — 0,2 l 4.20
weiß, rot oder rosé, süß oder sauer

Lugana Cà dei Frati 13,0 % vol — 0,75 l 24.50
Duftiger Wein mit feinen Noten von Aprikosen und Mandeln. Schmeichelhaft am Gaumen, vollmundig und trocken, mit feiner, delikater Säure und elegantem Abgang. Einer der beliebtesten Luganaweine vom Gardasee.

Primitivo Quietum Appassimento 14,0 % vol — 0,75 l 24.50
Vom Weingut Casa Vinicola Minini aus Apulien - Italien - Bouquet voll von roten, reifen Früchten mit Noten von mediterranen Pinien. Kräftig und geschmeidig, sehr gut eingebundenes Tannin. Samtig und anhaltend.

Longdrinks

Jack Daniel's Cola	4 cl	6.80
Bacardi Cola	4 cl	6.80
Cuba Libre	4 cl	6.80
Wodka Lemon	4 cl	6.80

Aperitifs

Aperol Spritz 15 % vol — 0,2 l 7.50
Feinperliger Prosecco mit Aperol auf Eis, Spritzer Soda und Orangenscheibe

Gin Tonic mit Hendrick's Original Gin 44% vol — 0,2 l 7.50
Schottischer Gin, sehr frisch und sommerlich leicht, mit Tonic auf Eis und Gurke

Prosecco

La Jara Prosecco Spumante Brut 11,5 % vol — 0,75 l 22.50
Ein frischer, lebendiger Spumante. Ansprechender Duft nach angeschnittenen grünen Äpfeln mit leicht floralen Anklängen, belebende Perlage und weicher Nachhall.

Champagner

Moët Chandon Brut Imperial 12,0 % vol — 0,75 l 75.00
Elegant goldfarben schimmernd mit spritziger Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Begleitend von einer verführerischen Sanftheit einer zarten Perlage.

Edelbrände & Liköre

Bierschnaps 38 % vol, aus unserer Hausbrennerei, aus reinem Bier gebrannt — 2 cl 3.50

Bierlikör 30 % vol aus edlem SCHUSSENRIEDER Bierbrand — 2 cl 3.50

Jägermeister im Original Fläschle 35 % vol Likör aus 56 Kräutern, eisgekühlt serviert — 2 cl 3.50

Prinz Alte Williams-Christ-Birne 41 % vol wunderbar mild und fruchtig, im Holzfass gereift — 2 cl 4.50

Prinz Alte Marille, 41 % vol, fruchtiger-milder Genuss aus saftigen Marillen, im Holzfass gereift — 2 cl 4.50

Heiße Getränke

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee	3.70
Kaffee Crème, Kaffee Crème koffeinfrei	3.40
Espresso	2.70
Espresso Macchiato	2.90
Heisse Schokolade mit Sahne	4.20

Tee – KEO Pyramiden Aromakuvert, serviert im Glas

Pfefferminz-Kräutertee	3.50
Früchtetee Orange-Maracuja-Aroma	3.50
Grüner Tee	3.50
Ingwer – Insel der Sinne	3.50

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. –
Bezahlen Sie bitte nur nach Vorlage einer maschinell erstellten Rechnung!

Beste Qualität durch langjährige Partner:

AUS DEM ALLGÄU KRUMBACH · burkhardt · afri cola · espresso I·O · AZUL KAFFEE · KEO · BIO

Feiern Sie Ihre Feste wie sie fallen, denn bei uns kommt zusammen, was zusammen gehört: Menschen, Ambiente & Genuss – Wir freuen uns auf Sie!

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Urgemütlich, herzerfrischend und traditionell,
das ist die heimelige **Museumsschänke** mit ca. 80 Sitzplätzen.

Erfrischend neu interpretiertes Wirtshaus.
Die **Jagdstube** mit ca. 45 Sitzplätzen vereint Tradition und Moderne.

Ein Ort der Geselligkeit und des Zeitvertreibs. Stilvoll, modern
und gemütlich, die **Schussenrieder Stube** mit ca. 45 Sitzplätzen.

Der urig gemütliche **Bierkeller** mit ca. 120 Sitzplätzen
ist die ideale Location für Events aller Art.

Charmant traditionell ist der weit über die Grenzen hinaus
bekannte **Bierkrugstadel** mit Platz für 100 bis 350 Personen.

Eingebettet, gemütlich und ruhig gelegen befindet sich der
Biergarten mit ca. 300 Sitzplätzen im Herzen des Brauereihofs.

DEUTSCHLANDS 1. BIERKRUGMUSEUM

Kombinieren Sie Ihren Besuch bei uns mit unseren Führungen, einer Bierprobe oder der Gaudi beim Bierkrugrutschen.

SCHUSSENRIEDER BRAUEREI OTT

SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott mit Deutschlands 1. Bierkrugmuseum
Wilhelm-Schussen-Str. 12 | 88427 Bad Schussenried | Telefon: 07583/404-11 | Telefax: 07583/404-12
/SchussenriederBrauerei | / Schussenrieder_Brauerei | reservierung@schussenrieder.de | www.schussenrieder.de

OTT-24018 | www.creaktiv-werbung.com