Planen Sie mit uns

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Ihre Veranstaltung, Ausflug oder Feier

meine Brauerei. mein Bier.

SCHUSSENRIEDER

Brauerei Ott

seit 1852

EIN HERZLICHES „GRÜSS GOTT“

Sie planen einen Ausflug oder suchen den passenden Raum für Ihre Feier? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn wir machen Ihre Festlichkeiten zu etwas ganz Besonderem. Sie und Ihre Gäste sollen auch später noch lange mit vollster Zufriedenheit an dieses Ereignis zurückdenken.

Von der Taufe über Geburtstagsfeiern, Kommunion, Konfirmation, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Vereinsausflüge bis zur individuell gestalteten Firmenfeier, Tagung oder Hausmesse, wir richten Ihr Fest mit Freude, Begeisterung und viel Liebe zum Detail aus.

Wir sichern Ihnen nicht nur eine professionelle und individuelle Betreuung Ihres Aufenthaltes zu, sondern sorgen auch mit unseren einzigartigen Räumlichkeiten für den richtigen Rahmen Ihrer Veranstaltung.
Ob urig rustikal oder stilvoll elegant, wir passen die Inneneinrichtung perfekt Ihren Bedürfnissen an.

Für Firmen- oder Vereinsausflüge bietet sich unsere Erlebnisbrauerei mit Deutschlands 1. Bierkrugmuseum an.
Die Kombination von Brauerei- und Museumsführung wird für Sie zu unvergesslichen Stunden führen.

Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste bei uns in Bad Schussenried begrüßen zu dürfen.

Herzlichst
Ihre Brauerfamilie Ott
mit allen Mitarbeitern

Erfahren Sie mehr über die SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott:
www.schussenrieder.de/meinebrauerei

SIE PLANEN IHREN AUSFLUG?

Erleben Sie die Heimat der SCHUSSENRIEDER Genussvielfalt

Deutschlands 1. Bierkrugmuseum

Erleben Sie „Trinkkultur aus fünf Jahrhunderten“. Rund 1.200 Bierkrüge aus den Jahren 1550 bis 1925 laden zu einer spannenden Reise durch die Geschichte des Bieres in Deutschlands 1. Bierkrugmuseum nach Bad Schussenried ein.

Besichtigung

Eintritt:	**4,50 pro Person**
Ab 10 Personen:	**4,00 pro Person**
Kinder unter 16 Jahren – Eintritt frei	

Führung

Dauer ca. 45 Min. / inklusive einer Halbe Bier (oder ein alkoholfreies Getränk)

Bis 9 Personen	**85,00 pauschal**
Ab 10 Personen	**8,50 pro Person**
Ab 26 Personen	**7,50 pro Person**

Bierwanderung

Dauer ca. 60 Min., inklusive einer Halbe Bier (oder ein alkoholfreies Getränk) ab 10 bis max. 45 Personen **12,00 pro Person**

SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott

Sie wollten schon immer wissen wie wir Ihr SCHUSSENRIEDER brauen? Dann laden wir Sie herzlich ein die SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott mit ihren traditionsreichen Gebäuden und modernsten Anlagen zu entdecken.

Humorige Brauereiführung

Dauer ca. 45 Min. / inklusive einer Halbe Bier (oder ein alkoholfreies Getränk)

Bis 9 Personen	**85,00 pauschal**
Ab 10 Personen	**8,50 pro Person**
Ab 26 Personen	**7,50 pro Person**

Ein kleiner Tipp: Im Bierkeller ist es kalt! Nehmen Sie eine Jacke mit.

Bierprobe mit 4 Bieren

Dauer ca. 45 Min., maximal 30 Personen

Bis 9 Personen	**85,00 pauschal**
Ab 10 Personen	**8,00 pro Person**

Unser Tipp: Kombinieren Sie Ihre Museumsführung mit unserer Brauerei-führung.

Unser SCHUSSENRIEDER Erlebnispaket

- eine humorige Brauereiführung (ca. 45 Min.)
- Eintritt und Führung in Deutschlands 1. Bierkrugmuseum (ca. 45 Min.)
- inklusive einer Halbe Bier (oder ein alkoholfreies Getränk)
- reservierte Gastronomieplätze für die Gruppe (Dauer nach Wahl)
- Besichtigung des Drittgrößten Bergkristalls der Welt, Bierkrugstadel, Josefskapelle, Kutschen, LKW Oldtimer

bis 9 Personen	**140,00 pauschal**
ab 10 Personen	**13,50 pro Person**
ab 26 Personen	**12,50 pro Person**

Alle Preise in € inkl. MwSt.

Bierkrugrutschen

Die SCHUSSENRIEDER Gaudi mit Siegerehrung

bis 9 Personen	**50,00 pauschal**
ab 10 Personen	**5,00 pro Person**

Platzreservierung

Gerne reservieren wir Plätze für Sie in unseren gemütlichen Gasträumen (siehe Seite 6-7)

Hotelvermittlung

Übernachtungsmöglichkeiten rund um Bad Schussenried finden Sie unter www.schussenrieder.de

Ihre Fragen und Buchungswünsche beantworten wir Ihnen gerne unter Telefon 07583 404-11 oder per E-Mail: museum@schussenrieder.de

NEU! Energie tanken* an unseren E-Ladestationen!

32 SCHUSSENRIEDER E-BIKE STATIONEN

6 SCHUSSENRIEDER E-AUTO STATIONEN

*Ladekabel ist mitzubringen.

CHECKLISTE

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Um Ihnen die Planung Ihrer Veranstaltung, Ihres Ausfluges oder Events etwas zu erleichtern haben wir für Sie eine kurze Checkliste zusammengestellt. Gerne beraten wir Sie natürlich auch persönlich, führen Sie durch unsere Räumlichkeiten und erstellen Ihnen Ihr individuelles Angebot, damit Ihre Veranstaltung zu einem vollen Erfolg wird.

Art der Veranstaltung:

- ◯ Hochzeit
- ◯ Geburtstag
- ◯ Kommunion/Konfirmation
- ◯ Taufe
- ◯ Firmenfeier
- ◯ Vereinsausflug
- ◯ Tagung/Hausmesse
- ◯ Weihnachtsfeier
- ◯ _____

Termin: ◯ Datum _____
◯ Uhrzeit _____

Personenzahl: _____

Räumlichkeit: (siehe Seite 6-7)

- ◯ _____
- ◯ Bierkrugstadel (siehe Seite 8-9)

Bewirtung – Speisen und Getränke:

- ◯ Sektempfang
- ◯ Bierempfang
- ◯ Mittagessen _____ Uhr
  - ◯ Getränkekarte (siehe Seite 10-11)
  - ◯ Speisekarte (siehe Seite 12-13)
  - ◯ Menü (siehe Seite 14-15)
- ◯ Kaffee _____ Uhr
  - ◯ Kuchenanzahl _____
- ◯ Abendessen _____ Uhr
  - ◯ Getränkekarte (siehe Seite 10-11)
  - ◯ Speisekarte (siehe Seite 12-13)
  - ◯ Menü (siehe Seite 14-15)

Führungen: (siehe Seite 4)

- ◯ Brauerei
- ◯ Bierkrugmuseum
- ◯ SCHUSSENRIEDER Erlebnispaket (Brauerei- und Museumsführung)
- ◯ Bierkrugrutschen
- ◯ Bierprobe
- ◯ Bierwanderung

Sonstiges:

- ◯ Tischdecken weiß
- ◯ Gestecke/Blumen
- ◯ Servietten
- ◯ Speisekarte
- ◯ Getränkekarte
- ◯ Musikanlage Bierkeller
- ◯ Hotel / Übernachtung
- ◯ Musikband / DJ

Bierkrugstadel: (siehe Seite 8-9)

- ◯ Bestuhlung
- ◯ Tischdecken
- ◯ Kerzenleuchter
- ◯ Platzteller silber
- ◯ Stuhlhussen weiß
- ◯ Technik

Ihre Notizen:

_____
_____
_____

Wir freuen uns auf Sie!

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

Unsere Öffnungszeiten:

Brauereigaststätte:
Mi - So ab 11 Uhr, Mo & Di Ruhetag,
durchgehend warme Küche bis 21 Uhr

Bierkrugmuseum:
Mi - So 11-16 Uhr oder nach Vereinbarung

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

Unsere Betriebsferien finden Sie auf unserer Homepage www.schussenrieder.de

meine Brauerei. mein Bier.

RAUM FÜR IHRE FEIER

Feiern Sie Ihre Feste wie sie fallen, denn bei uns kommt zusammen, was zusammen gehört: Menschen, Ambiente & Genuss.

In allen Räumlichkeiten kann jeweils Ihre Wunsch-Musik über die Hausanlage eingespielt werden. Besonderes Highlight ist die Musikanlage im Bierkeller welche über Mikrophon, I-Phone, Laptop, DJ-Pult und Spotify angesteuert werden kann. Ebenso stehen Beamer, Flipchart und Leinwand für Sie bereit. Gerne erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot, angepasst an Ihre Anforderungen.

Wir möchten für Sie alles perfekt vorbereiten und bereitstellen. Dazu gehört ebenfalls unser Wareneinkauf, welcher je nach Buchung angepasst wird. Berechnungsgrundlage für die gebuchte Verpflegung ist die Teilnehmerzahl, die uns 7 Tage vor Veranstaltungsbeginn bekannt ist. Tagungsräume ohne Verpflegungsleistung werden nicht von uns vermietet.

Bei nicht wahrgenommenen Tischreservierungen in unseren Gasträumen, berechnen wir den Menüpreis entsprechend der vollen Teilnehmerzahl – bei á la Carte Reservierungen den zu erwartenden Mindestumsatz von 20,– Euro brutto pro Person.

Eine Stornierung oder Reduzierung der Personenzahl muss bitte schriftlich erfolgen.

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.

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

DEUTSCHLANDS 1. BIERKRUGMUSEUM

ODER VERANSTALTUNG

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

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.

50 Wohnmobilstellplätze

Nutzen Sie unsere Stellplätze im Herzen von Bad Schussenried und direkt an unserer Brauereigaststätte. Am Platz finden Sie: unsere Brauereigaststätte, unseren Biergarten, Frischwasser, Strom, Entsorgung Grauwasser, Entsorgung Chemie-WC. Hunde begrüßen wir sehr gerne.

In der Nähe unseres Wohnmobilstellplatzes finden Sie zudem unser Deutschlands 1. Bierkrugmuseum und das imposante Kloster. Die Wallfahrtskirche St. Peter und Paul in Steinhausen sowie das Museumsdorf Kürnbach sind ebenfalls leicht zu erreichen.

Aktuelle Veranstaltungen finden Sie immer auf unserer Homepage unter: www.schussenrieder.de/veranstaltungen

SCHUSSENRIEDER BRAUEREI OTT

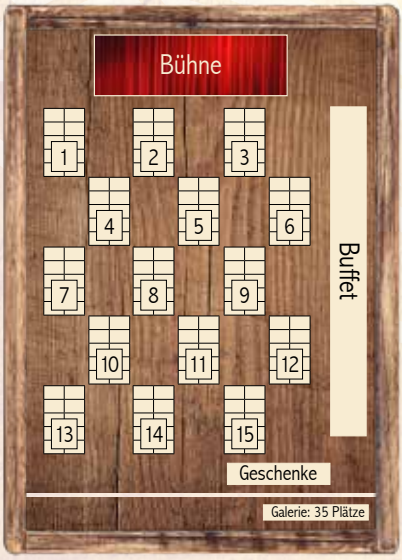
BIERKRUGRUTSCHEN

Ein ganz besonderes Ambiente

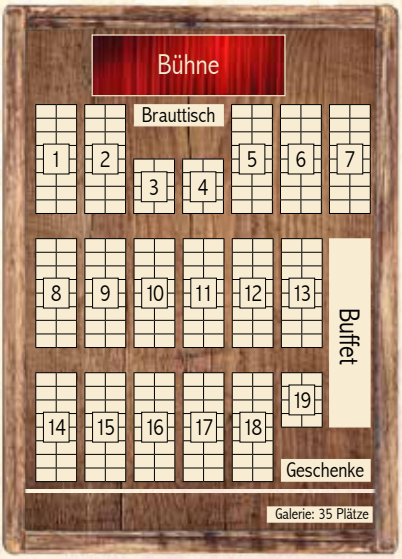
EINZIGARTIGER

Der Bierkrugstadel bietet den passenden Rahmen für Ihre Feier!

Ob Hochzeit, Firmen-, Weihnachts- oder Geburtstagsfeier, wir organisieren Ihr Fest nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen. Gemeinsam mit Ihnen passen wir die Bestuhlung und Ausstattung an Ihre individuellen Wünsche und Anforderungen an.



Beispiel – Inselbestuhlung
(150 Personen 10er Inseln / 180 Personen 12er Inseln)



Beispiel – Reihenbestuhlung
(287 Personen / Max. 350 Plätze inkl. Nutzung der Galerie)

Für Ihre Hausmesse oder Tagung bietet der Bierkrugstadel neben einer großen Ausstellungsfläche und Tagungstechnik eine besondere Atmosphäre.

BIERKRUGSTADEL

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

Grundpreise für unseren Bierkrugstadel

Stadelmiete
- 1.100,00 € pro Tag (Wunschbestuhlung, Endreinigung, Heizung, Wartungskosten, Grundausstattung Licht & Ton)

Tischdecken
- bis 150 Personen 350,00 €
- > 150 Personen 400,00 €

Bestuhlung
- mit runden Tischen 750,00 € Aufpreis
- Stuhlhussen weiß 15,00 € / Stück

Technik
- Beamer: 45,00 € Leihgebühr
- Flipchart / Leinwand: 20,00 €
- Musikanlage Bierkeller 100,00 €
- Techniker: je nach Aufwand stellen wir die Arbeitszeit in Rechnung

Dekoration & Sonstiges
- Gedeckgeld 5,00 € / Person
- Menükarten vom Haus 2,50 € / Stück
- Korkgeld Wein/Sekt 20,00 € / Flasche
- Korkgeld Spirituosen 29,00 € / Flasche
- Standardservietten kostenfrei
- Tischgestecke: Wir vermitteln gerne einen Kontakt
- Kerzenleuchter silber mit Kerzen 20,00 € / Stück
- Mitarbeiteraufschlag ab 24 Uhr 40,00 € / Mitarbeiter/Std.
- Dauer der Veranstaltung bis maximal 3 Uhr
- zusätzliche Reinigungskosten (z.B. Konfettibomben, Seifenblasen) berechnen wir nach Aufwand
- Parkplätze stehen kostenfrei zur Verfügung
- Gerne empfehlen wir Hotels in der Region oder Musikbands/DJ

Bis 4 Wochen vor der Veranstaltung ist eine kostenfreie Stornierung möglich. Bei kurzfristiger Absage (7 Tage) fällt eine Bearbeitungsgebühr von 500,– € an.
Bei Veranstaltungen ab 100 Gästen erlauben wir uns, Ihnen spätestens 4 Wochen vor der Veranstaltung eine Anzahlungsrechnung in Höhe von 80 % der zu erwartenden Kosten für das Essen aller angemeldeten Personen zukommen zu lassen. Die Vorauszahlung muss bis eine Woche vor der Veranstaltung geleistet werden.
Wird diese nicht fristgemäß geleistet, steht uns ein Rücktrittsrecht zu. Alle unsere Rechnungen sind 7 Tage nach Erhalt und ohne Abzug zu begleichen.

UNSERE GETRÄNKEKARTE

Frisch vom Fass gezapfte SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten

Schussenrieder Original N°1 Naturtrüb 0,5 l
Unser Museumsbier. Das Original - 4,7 % vol

Schussenrieder Ott Spezial 0,5 l
Helles klares Exportbier – süffig & vollmundig im Geschmack - 5,3 % vol

Schussenrieder Weißbräu 0,5 l
Erfrischend, spritziges Weißbiererlebnis mit feiner Hefetrübung - 5,1 % vol

Schussenrieder Schwarzbier 0,5 l
Dunkles, klares Exportbier – malzaromatisch mit unverkennbarem Aroma - 5,3 % vol

Schussenrieder Radler mit Original N°1 und Zitronenlimonade - 2,0 % vol 0,5 l

Weizenradler (Russ) aus hefetrübem Weißbräu und Zitronenlimonade 0,5 l

Cola-Weizen aus hefetrübem Weißbräu und Cola 0,5 l

SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten aus der Flasche

Schussenrieder Mein Helles 0,5 l
Helles klares Vollbier, leichte Hopfung, spritzig & süffig - 4,9 % vol

Schussenrieder Pils 0,33 l
Feines Hopfenaroma, elegant und spritzig im Geschmack - 4,9 % vol

Schussenrieder Kristall-Weizen 0,5 l
Prickelnd kristallklar ohne Hefe, harmonisches Finale und champagner-frisch - 5,1 % vol

Schussenrieder Hefe-Weizen Dunkel 0,5 l
Komposition aus Spezialmalzen, goldbraune Farbe und vollmundiger Geschmack - 5,2 % vol

Schussenrieder Hefe-Weizen Leicht 0,5 l
Feine Milde und schwungvolle Spritzigkeit bei 40 % weniger Alkohol und Kalorien - 2,5 % vol

Schussenrieder Josefsbock 0,5 l
Dunkles bernsteinfarbenes Starkbier mit kräftigem Malzaroma - 6,8 % vol

Schussenrieder Natur-Radler 0,33 l
mit Original N°1 und fruchtigem Zitronensaft - 2,0 % vol

Schussenrieder Hefe-Weizen Alkoholfrei 0,5 l
Der bernsteinfarbene, erfrischende Durstlöscher mit 100%igem Weizengenuss - 0,4 % vol

Schussenrieder Mein Helles Alkoholfrei 0,5 l
Schmackhaftes helles Bier mit vollmundiger Erfrischung, mild und kalorienreduziert - 0,4 % vol

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.

Starker Geschmack – Ausgezeichnete Biere

Alkoholfreie Getränke

Krumbach Gourmet, medium	0,5 l
Krumbach Gourmet, naturell	0,5 l
Tafelwasser	0,4 l
Schussenrieder Cola Mix, Spezigetränk	0,4 l
Afri-Cola	0,4 l
Afri-Cola Zero	0,4 l
Lindauer Apfelschorle, naturtrüb	0,4 l
Lindauer Johannisbeerschorle	0,4 l
Red Bull, Energy Drink	0,25 l

Qualitätsweine

Escher Weissburgunder 12,5 % vol — 0,2 l / 0,75 l
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 / 0,75 l
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 / 0,75 l
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
weiß, rot oder rosé, süß oder sauer

Lugana Cà dei Frati 13,0 % vol — 0,75 l
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
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
Bacardi Cola	4 cl
Wodka Lemon	4 cl
Wodka Red Bull	4 cl

Beste Qualität
durch langjährige Partner

Aperitifs

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

Gin Tonic mit Hendrick's Original Gin 44% vol — 0,2 l
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
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
Elegant goldfarben schimmernd mit spritziger Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Begleitend von einer verführerischen Sanftheit einer zarten Perlage.

Edelbrände & Liköre

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

Bierlikör 30 % vol — 2 cl
aus edlem SCHUSSENRIEDER Bierbrand

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

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

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

Heiße Getränke

Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee
Kaffee Crème
Kaffee Crème koffeinfrei
Espresso
Espresso Macchiato
Heisse Schokolade mit Sahne
Tee – KEO Pyramiden Aromakuvert, serviert im Glas
Pfefferminz-Kräutertee
Früchtetee Orange-Maracuja-Aroma
Grüner Tee
Ingwer – Insel der Sinne

UNSERE SPEISEKARTE

Genuss für Leib & Seele

Unsere Empfehlungen

Ofenfrischer Bierbraten vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersauce und Spätzle, dazu empfehlen wir einen bunt gemischten Salat

Braumeister Schnitzel „Wiener Art“ vom Landschwein paniert mit Fritten-Knusperle, dazu empfehlen wir einen bunt gemischten Salat

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

Brauhaus Maultaschen mit Fleischfüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat

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

Unsere Geheimtipps

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
aus saftigem Roastbeef (250g) an unserer Schwarzbiersauce, mit geschmelzten Zwiebeln und Spätzle, dazu empfehlen wir einen bunt gemischten Salat

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

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

Der Wirtshaus-Klassiker

„Original“ Leberkäs aus dem Steinbackofen mit Kartoffelsalat
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.

Vegetarische Küche

Schwäbische Käsespätzle aus dem Pfännle
Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten und geschmelzten Zwiebeln
dazu empfehlen wir einen bunt gemischten Salat

Gemüse-Maultaschen mit bunter Gemüsefüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat

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

Saurer Käs eingelegt in Essig und Öl, Limburger Käse mit Zwiebeln und frischem Bauernbrot

Vegane Küche

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

Aus dem Suppentopf

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

Würzige Gulaschsuppe nach alt überliefertem Hausrezept mit frischem Bauernbrot

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.

Salatvariation

Großer Salatteller bunt gemischt
knackiger Blattsalat, rote Zwiebeln, mit unserem Hausdressing und frischem Bauernbrot,
dazu empfehlen wir gebratene Hähnchenbrustfilets

Zünftige Brotzeiten zum Bier

Saurer Dreier mit Wurstsalat, Schwarzwurst und Saurer Käs mit Zwiebeln,
dazu frisches Bauernbrot

Wurstsalat an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln,
dazu frisches Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, Emmentaler Käsestreifen,
garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot

2 Stück kesselfrische Weißwürste mit süßem Händlmaier-Senf und ofenfrischer Brezel

Variationen an Beilagen (zusätzlich)

Bunt gemischter Salat

Schwäbische Spätzle

Fritten-Knusperle (Pommes frites mal anders)

Beilagenänderung
Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche. Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis.

Süße Verführung zum Schluss

Knusprig-süße Apfelküchle
im Teig gebacken mit Zimt & Zucker, cremiges Vanilleeis und Sahne

Schokoladentörtchen
mit flüssigem Schokoladenkern und cremiges Vanilleeis mit Sahne

Omas Lieblingskuchen

„Hits für Kids" – Kinder im Wirtshaus

Speisen für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Schwabenteller Spätzle mit Soße

Muckiteller Fritten-Knusperle mit Ketchup

Schnitzeljagd Paniertes Schweineschnitzel mit Spätzle und Soße

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

Eisbär Eisbecher mit Vanilleeis, Waldfruchtsoße und Sahne

Zu jedem Kindergericht gibt es eine kleine Überraschung

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

SCHUSSENRIEDER
Brauerei Ott
seit 1852

UNSERE SPEZIALITÄTEN

Tisch-Buffet vom Grill

Braumeister-Schweinshaxe
gegrillter Schweinebauch
Hähnchenschlegel

Schwäbische Spätzle

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse

frisches Bauernbrot

Dazu empfehlen wir
einen bunt gemischten Salat

Bierbrauer-Buffet

SCHUSSENRIEDER Bierbraten
Ofenwarmer Leberkäs
Schwäbische Maultaschen

Spätzle, Bratensoße

Kartoffelsalat, Blattsalate
Karottensalat, Rettichsalat

Wurstsalat, Saurer Käs
frisches Bauernbrot

Knusprig-süße Apfelküchle
im Teig gebacken
mit
Zimt & Zucker,
cremigem Vanilleeis und Sahne

IHR WUNSCHBUFFET ODER MENÜ

Stellen Sie sich Ihr eigenes Wunschbuffet oder Menü zusammen:

Suppen

Bitte wählen Sie **1 Sorte** aus.

- ○ Hochzeitssuppe
- ○ Flädlesuppe
- ○ Maultaschensuppe
- ○ Waldpilzcremesuppe

Antipasta

- ○ Antipasti (Oliven, Peperoni, gefüllte Tomaten)

Salate

Bitte wählen Sie **max. 5 Sorten** aus.

- ○ Kartoffelsalat
- ○ Karottensalat
- ○ Rettichsalat
- ○ Blattsalate
- ○ Gurkensalat
- ○ Blaukrautsalat
- ○ Grüner Bohnensalat
- ○ Tomate-Mozzarella

Fleischgerichte

- ○ Rinderrouladen gefüllt mit Gurke, Speck, Zwiebeln und Senf in Rouladensauce
- ○ Hähnchenbrustfilet natur mit Geflügelsauce
- ○ Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce
- ○ Ofenfrischer Bierbraten vom Landschwein mit Schwarzbiersauce
- ○ Putengeschnetzeltes mit Champignonrahmsauce
- ○ Saftig gegrillte Bauernente ohne Knochen mit Geflügelsauce

Vegetarische Gerichte

- ○ Schwäbische Käsespätzle
- ○ Gemüse-Maultaschen
- ○ Veganer Burger-Patty

Beilagen

Bitte wählen Sie **max. 3 Sorten** aus.

- ○ Spätzle
- ○ Kartoffelgratin
- ○ Kroketten
- ○ Buntes Gemüse
- ○ Reis
- ○ Bohnen im Speckmantel
- ○ Kartoffelknödel
- ○ Blaukraut

Desserts

Bitte wählen Sie **1 Sorte** aus.

- ○ Knusprig-süße Apfelküchle im Teig gebacken mit Zimt & Zucker, cremigem Vanilleeis und Sahne
- ○ Heiße Himbeeren mit cremigem Vanilleeis
- ○ Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern, cremigem Vanilleeis und Sahne
- ○ Panna Cotta, Schokoladenmousse und Fruchtsalat im Glas

Mitternachtssnacks

Bitte wählen Sie **max. 2 Sorten** aus.

- ○ Gulaschsuppe
- ○ Chili Con Carne
- ○ Currywurst
- ○ Leberkäse
- ○ Wurstsalat
- ○ Saurer Käse

Dazu servieren wir Ihnen frisches Bauernbrot

Sie haben ein Leibgericht, sind Vegetarier oder Veganer oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit?

Kein Problem! Sprechen Sie uns bitte auf Alternativen an.

SCHUSSENRIEDER

Brauerei Ott
seit 1852

SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott
mit Deutschlands 1. Bierkrugmuseum

Wilhelm-Schussen-Str. 12 | 88427 Bad Schussenried
Telefon 07583 404-11 | Telefax 07583 404-12
museum@schussenrieder.de
/SchussenriederBrauerei | / Schussenrieder_Brauerei

www.schussenrieder.de

meine Brauerei. mein Bier.

OTT-22059 | www.creativ-werbung.com