

# HERZLICH WILLKOMMEN IM BRAUEREIGASTHOF SCHÖRE WO DER WIRT NOCH BRAUER UND BAUER IST

*es freut uns sehr, Sie in unserem  
Familienbetrieb begrüßen zu dürfen.*

## TRADITION

*Die Herkunft des Namens „Schöre“ geht vermutlich  
bis in das 18. Jahrhundert, als die Gegend zu Österreich-  
Ungarn gehörte, zurück. Zahlreiche ungarische  
Landarbeiter lebten hier. Auf Ungarisch heißt Bier  
„Sör“ und wird wie „Schör“ ausgesprochen.  
Dies hat, so wird vermutet, zum Hausnamen „Schöre“  
dieser Gaststätte geführt.*

*Seit dem Jahre 1906 ist Familie Bentele im Besitz des  
Hofes, welcher sich seither stetig weiterentwickelt hat.*

*Der Umbau des Hauses 1982,  
die Eröffnung des Biergartens 1996 sowie der  
Hausbrauerei im Jahr 2000 waren dabei prägend für den  
Ausbau der Gastwirtschaft.*

*Heute –  
über hundert Jahre nachdem Familie Bentele  
die Schöre übernahm, ist unser Ziel noch immer dasselbe:  
Wir möchten Sie mit gutbürgerlicher Küche  
& Hausgemachtem in höchster Qualität verwöhnen.*

*Besuchen Sie unsere 2011 fertig  
gestellte Georgskapelle*



## **HAUSGEBRAUTES**

*Erst im Jahr 1997 entstand bei einem Brauersuch auf der Schnapsbrennerei das erste hausgebraute Starkbier.*

*Drei Jahre später wurde die Hausbrauerei eröffnet.*

*Für höchste Qualität unserer Biere steht neben dem Reinheitsgebot von 1516 unser Braumeister Robert Bentele.*

*Wir verwenden ausschließlich Wasser aus eigener Quelle, feinsten Aromahopfen aus eigenem Anbau sowie bestes Braumalz und Bierhefe aus Schwaben.*

## **VOM SCHÖREHOF DIREKT AUF DEN TISCH**

*Bei uns können sie sich gerne noch selbst davon überzeugen, dass sie ausschließlich Ochsenfleisch direkt vom Erzeuger auf den Teller bekommen.*

*Durch monatliche Hausschlachtung der Schöreoachsen, die zu 100% hier auf dem Hof aufgezogen werden, garantieren wir die hervorragende Qualität unserer Fleisch und Wurstwaren.*

*Durch die Verwertung der Tiere nach alter Tradition, sind wir in der Lage, neben den Klassikern wie z.B. dem Rumpsteak, auch andere leckere Ochsengerichte anzubieten.*

*Da die Edelteile eines Ochsen leider dennoch begrenzt sind und wir auf den Zukauf Dessen verzichten, bitten wir sie um Verständnis, dass zeitweise nicht immer alle Ochsengerichte angeboten werden können.*

*Auch unser Schweinefleisch kommt natürlich zu einem Teil vom Schörehof. Hierbei greifen wir jedoch zusätzlich auf die regionale Aufzucht zurück, da unsere eigenen Schweine im Stall nicht ausreichen. Bezogen durch die Metzgerei Forster in Tettngang können wir auch hier für die beste Fleischqualität garantieren.*

*Die extensive Landwirtschaft bietet unseren Tieren ausreichend Fläche.*

*Als Zusatzfutter werden ausschließlich Getreide, Birtreber und Graspellets verwendet.*

## **FEINES AUS UNSERER HOFBRENNEREI**

*Zu den Spezialitäten gehören auch die nach alter Tradition destillierten und sorgfältig gelagerten Schnäpse sowie unser Bierlikör.*

## **TAGESSUPPE**

# **VOM SCHÖRE-CHSE** **AUS EIGENER AUFZUCHT**

### **HOPFENZUPPERS LEIBGERICHT**

*Nudelsuppe mit einer deftigen Portion Rindfleisch*

### **BRAUMEISTERGEHEIMNIS**

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

### **SAUERBRATEN**

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

### **SUDHAUSGERICHT**

*Zwiebelfleisch mit hausg. Kässpätzle und gem. Salat*

### **SCHÖREWIRT'S LEIBSPEISE**

*Ochsenhacksteak mit hausgemachter, würziger Sosse,  
Zwiebeln, Farmerkartoffeln und gem. Salat*

### **OCHSENFLEISCH IM EIGENEN SUD**

*mit Sahnemeerrettich, Bauernbrot und gem. Salat*

# VOM SCHWEIN

## **SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE**

*mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

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

*mit Pommes Frites, Gemüse und gem. Salat*

## **BRAUERSTEAK**

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

## **RAHMSCHNITZEL**

*mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und gem. Salat*

## **PANIERTES SCHNITZEL**

*mit Pommes Frites und gem. Salat*

## **TELLERSCHNITZEL**

*mit Bauernbrot*

## **1 PAAR BRATWÜRSTE** <sup>1</sup>

*mit Pommes oder Kartoffelsalat*

<sup>1</sup> Phosphat

<sup>2</sup> Nitritpökelsalz

# BRAUHAUSKNÜLLER

**LEBERKÄS VOM SCHÖRE-UCHSE** 1,2

*mit Senf und Bauernbrot*

**LEBERKÄS VOM SCHÖRE-UCHSE** 1,2

*mit Röstzwiebeln und Bauernbrot*

**LEBERKÄS VOM SCHÖRE-UCHSE** 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 BRAUERSTEAK** *(vom Schweinehals)*  
*und Kräuterbutter*

**SALATPLATTE MIT OCHSENSTREIFEN**  
*und Dipsossen*

# **ZWISCHENDURCH**

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

# SENIORENTELLER

## SAUERBRATEN VOM SCHÖRE-OCHS

*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

## FARMER KARTOFFELN

## GEMISCHTER SALAT

# VESPERSPEZIALITÄTEN

## GRIEBENSCHMALZTÖPFLE

*mit Zwiebelringen und Bauernbrot*

## SPECKBRETT <sup>2</sup>

*Schwein & Ochsenspeck, Butter und Bauernbrot*

## KALTER BRATEN

*mit Sahnemeerrettich, etwas Kartoffelsalat, Butter und Bauernbrot*

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

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

## EISBEIN <sup>2</sup>

*mit Sahnemeerrettich und 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**,  
Obatzda, Speck, Kartoffelsalat, Griebenschmalz, (Weißwurst)  
und frisches Bauernbrot*

*pro Person*

*1 mit Phosphat*

*2 Nitritpökelsalz*

*3 Geschmacksverstärker*

**→ WURSTSALATE & „SAURES“ AUF DER NÄCHSTEN SEITE**



# VESPERSPEZIALITÄTEN

## WURSTSALATE & „SAURES“

### **SCHWEIZER WURSTSALAT** 1,3

*Schinkenwurst und Schweizer Käse mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **WURSTSALAT** 1,3

*Schinkenwurst mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **HALB & HALB** 1,3

*Wurstsalat und Backsteinkäse mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **BAUERNSALAT** 1,3,3

*Schwarzwurst und Schinkenwurst mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **BIERKUTSCHERSALAT**

*Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **SAURER SCHWARTENMAGEN** 2,3

*weiß und rot, mit Zwiebeln und Bauernbrot*

### **SAURER KÄSE (BACKSTEINKÄSE)**

*mit Butter, Zwiebeln und Bauernbrot*

### **OCHSENZUNGENSALAT** 2 (solange Vorrat reicht)

*mit Butter, Zwiebeln und Bauernbrot*

1 mit Phosphat

2 Nitritpökelsalz

3 Geschmacksverstärker

*Zum Vesper servieren wir frisches Bauernbrot.*

# NACHTISCH UND EIS

## EINE KUGEL EIS

*mit Sahne*

## GEMISCHTES EIS

*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 Nüssen*

## BANANENSPLIT

*Vanilleeis, Banane, Schokososse, Sahne und Mandeln*

## VAILLEEIS 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 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 Hopfen.*

### **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 Hopfen.*

### **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 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

HIMBEERGEIST 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 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**

**SCHWARTENMAGEN WEISS ODER ROT 400G**

**EISBEIN 400G**

**SCHINKENWURST 400G**

**BIERWURST 400G**

**LEBERKÄS 400G**

**LYONER 400G**

**GROBE BAUERNWURST 400G**

**MAGERES RAUCHFLEISCH, PRO KG**

*0,2 bis 1 kg Stücke*

**GERAUCHTER BAUCH, PRO KG**

*0,2 bis 1 kg Stücke*

**MAGERER OCHSENSPECK, 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 einer deftigen Portion Rindfleisch*

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

*Leberkäs vom Schöre-Ochs 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!*