

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-UCHSE

AUS EIGENER AUFZUCHT

HOPFENZUPFERS LEIBGERICHT

Nudelsuppe mit einer deftigen Portion Rindfleisch

BRAUHERRENGERICHT

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

FEURIGER OCHSE

*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

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

SAUERBRATEN

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

SUDHAUSPFANNE

Zwiebelfleisch mit hausg. Kässpätzle und gem. Salat

OCHSENFLEISCH IM EIGENEN SUD

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 ²

mit Pommes Frites und gem. Salat

(Würstle, Filet, Speck, Schweinehals und Zwiebelringe)

CORDON BLEU ^{1,2}

mit Pommes Frites, Gemüse und gem. Salat

BRAUERSTEAK

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

RAHMSCHNITZEL

mit hausgemachten Spätzle Gemüse und gem. Salat

SCHARFER ZIGEUNER

Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und gem. Salat

PANIERTES SCHNITZEL

mit Pommes Frites und gem. Salat

TELLERSCHNITZEL

mit Bauernbrot

1 PAAR BRATWÜRSTE ¹

mit Pommes oder Kartoffelsalat

1 Phosphat

2 Nitritpökelsalz

BRAUHAUSKNÜLLER

LEBERKÄS VOM SCHÖRE-OCHSE 1,2

mit Senf und Bauernbrot

LEBERKÄS VOM SCHÖRE-OCHSE 1,2

mit Röstzwiebeln und Bauernbrot

LEBERKÄS VOM SCHÖRE-OCHSE 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 Schweinebals*)
und Kräuterbutter

SALATPLATTE MIT OCHSENSTREIFEN
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 SCHÖRE-OCHS

mit hausgemachten Spätzle, Gemüse und Preiselbeeren

SCHWEINEFILET IN RAHMSOSSE

mit hausgemachten Spätzle und Gemüse

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

KINDER-SCHNITZEL-HIT ³

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup

RAHMSCHNITZELCHEN

Rahmschnitzel mit Spätzle und Gemüse

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE MIT SOSSE / RAHMSOSSE

PORTION POMMES MIT KETCHUP ³

KINDER KÄSSPÄTZLE MIT SALATGARNITUR

BEILAGEN

POMMES FRITES

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

BRATKARTOFFELN

FARMER KARTOFFELN

GEMISCHTER SALAT

3 Geschmacksverstärker

VESPERSPEZIALITÄTEN

GRIEBENSCHMALZTÖPFLE

mit Zwiebelringen und Bauernbrot

SPECKBRETT ²

Schwein & Ochsenspeck, Butter und Bauernbrot

KALTER BRATEN

mit Sahnemeerrettich, etwas Kartoffelsalat, Butter und Bauernbrot

BIERBRAUERTELLER ^{1,2,3}

Hausmacherwurst, Obatzda, etwas Kartoffelsalat, Butter und Bauernbrot

EISBEIN ²

mit Sahnemeerrettich und Bauernbrot

RUSSISCHE EIER ^{1,2,}

mit Bauernbrot

HAUSGEMACHTE „SULZ“

mit Bauernbrot

1 PAAR SAITEN ¹

mit Bauernbrot

SCHWARZWURSTBRETTLE ² (ZUM GEMEINSAMEN VERZEHR)

½ Ring fein geschnittene Schwarzwurst mit Senf und Brot

ZÜNFTIGE BRAUBURSCHENBROTZEIT ^{1,2,3}

(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 mit Nitritpökelsalz

3 Geschmacksverstärker

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 1,2,3

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

BIERSTENGEL (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

1

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

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 Münchener 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 (ObA)

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 deftiger Rindfleischportion

BRAUHAUSKNÜLLER ^{1,2}

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!