



**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](http://www.schussenrieder.de/meinebrauerei)



meine BRAUEREI. mein BIER.



Erleben Sie
die Heimat der
SCHUSSENRIEDER
Genussvielfalt

SIE PLANEN IHREN AUSFLUG?

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 Brauereiführung.

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

Durchgehend warme Küche.

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

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  

Aktuelle Veranstaltungen

finden Sie immer in unserem
Veranstaltungskalender auf
unserer Homepage unter

schussenrieder.de/veranstaltungen



Unsere Betriebsferien finden Sie auf
unserer Homepage 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

Erfahren Sie mehr

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





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 Mikrofon, 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 à 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.

50 Wohnmobilstellplätze

Nutzen Sie unsere Stellplätze im Herzen von Bad Schussenrieder 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



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



SCHUSSENRIEDER BRAUEREI OTT



BIERKRUGGRUTSCHEN



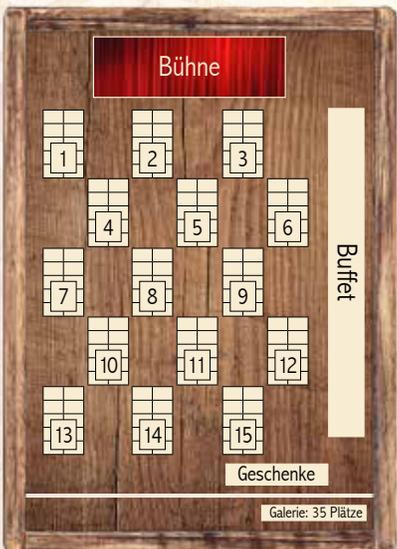
Ein ganz
besonderes
Ambiente

EINZIGARTIGER

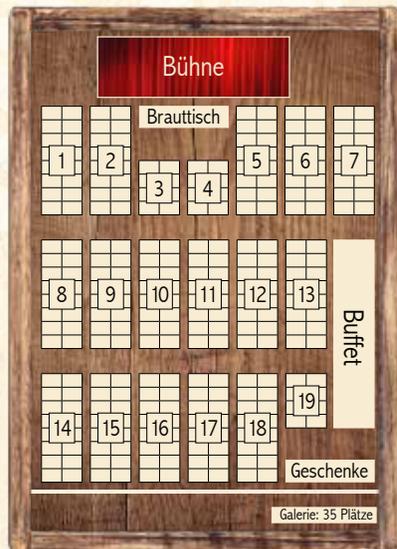


Der Bierkrugstadel bietet den passenden Rahmen für Ihre Feier!

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.



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

SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten aus der Flasche

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

UNSERE BIERE – DAS BESTE UNSERER REGION VEREINT.

- Hopfen aus Tettngang
- 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

Burkhardt Apfelschorle , naturtrüb	0,4 l
Burkhardt Johannisbeerschorle	0,4 l
Burkhardt Eistee , Zitrone / Pfirsich	0,33 l
Burkhardt Spritzer , Citrus-Ingwer / Rhabarber / Holunderblüte	0,33 l
Schussenrieder Cola Mix , Spezigetränk	0,4 l
Krumbach Gourmet , medium / naturel	0,5 l
Tafelwasser	0,4 l
Afri-Cola oder Afri-Cola Zero	0,4 l
Red Bull , Energy Drink	0,25 l

Qualitätsweine

Escher Weissburgunder 12,5 % vol	0,2 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.	0,75 l

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

Escher Lemberger 13,0 % vol	0,2 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.	0,75 l

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 Luganaeweine 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 , Bacardi Cola	4 cl
Cuba Libre	4 cl
Wodka Lemon	4 cl
Wodka Red Bull	4 cl

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 Fläsche 35 % vol	2 cl
Likör aus 56 Kräutern, eisgekühlt serviert	

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

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

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

Beste Qualität durch langjährige Partner

AUS DEM ALLGÄU
KRUMBACH

burkhardt
für jeden Anlass geeignet



espresso
I.O
100% coffea arabica

AZUL
KAFFEE

KEO



meine BRAUEREI. mein BIER.

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, dazu Bratensoße

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

Würziger Gulaschtopf nach alt überliefertem Hausrezept mit frischem Bauernbrot

Paar kesselfrische Weißwürste mit süßem Händlmaier-Senf und ofenfrischer Brezel

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.

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

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

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

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

Vegetarische und Vegane 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 Holzbrett mit Gemüse, Käse, Kräutern und Sauerrahm

Veggie Plate

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

Aus dem Suppentopf

Flädlesuppe kräftig aromatische Rinderbrühe, üppig gespickt mit Pfannkuchenstreifen und Schnittlauch

Hochzeitsuppe

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

Salatvariation

Großer Salatteller bunt gemischt

knackiger Blattsalat, rote Zwiebeln, mit unserem Hausdressing und frischem Bauernbrot dazu empfehlen wir griechischen Feta-Käse oder gebratenes Hähnchenschnitzel

Zünftige Brotzeiten zum Bier

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

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

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

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

Omas Lieblingskuchen

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

Schokoladentörtchen mit flüssigem Schokoladenkern und cremiges Vanilleeis mit Sahne

„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

Diesen Lieferanten schenken wir unser Vertrauen:



meine BRAUEREI. mein BIER.

Tisch-Buffer vom Grill



Braumeister-Schweinshaxe
gegrillter Schweinebauch
Hähnchenschlegel

Schwäbische Spätzle

Kartoffelgratin

Buntes Gemüse

frisches Bauernbrot

Dazu empfehlen wir
einen bunt gemischten Salat

Bierbrauer-Buffer

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

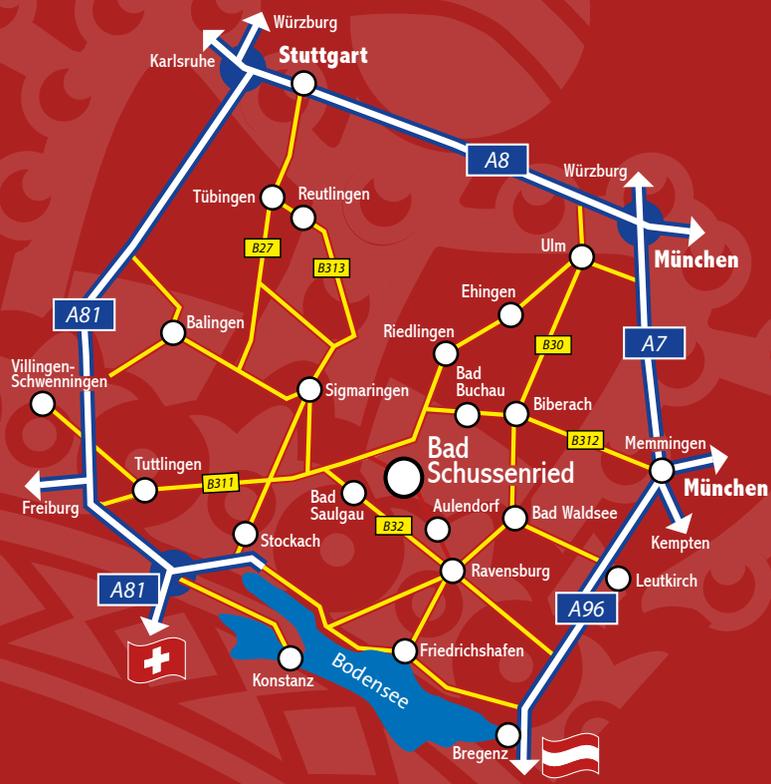
Sie haben ein Leibgericht, sind Vegetarier oder Veganer oder haben eine Lebensmittelunverträglichkeit?

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.