



*Herzlich Willkommen  
im Schalander*

*Das Wirtshaus der Schlossbrauerei Aulendorf*





*Direkt neben unserer Brauerei, im ehemaligen Restaurant Hofgarten, bieten wir Ihnen in unserem Wirtshaus „Schlander“, Gerichte aus marktfrischen Zutaten aus der Region und von lokalen Produzenten. Genuss pur!*

*Schlander wurde früher der Aufenthaltsraum der Mitarbeiter in der Brauerei genannt, wo gesellig nach getaner Arbeit bei einem Bier und Essen zusammengesessen wurde.*

*Bei uns werden alle Gerichte frisch und von Hand zubereitet, so werden z.B.*

- *die Soßen, wie es sich gehört, aus Knochen gekocht*
  - *die Schnitzel frisch paniert*
  - *die Salate täglich frisch gehobelt*
  - *die Spätzle von Hand gedrückt*

*Auch unsere Biere werden mit Malz aus Baustetten/Laupheim, mit Tettninger Tettninger Aromahopfen von der Schöre/Dietmannsweiler, Reinzuchthefer von der Brauerei Ott/Bad Schussenried und Wasser aus dem Leitungsnetz des WWSR hergestellt. Uns ist auch hierbei der ökologisch integrierte Anbau wichtig.*

*Mit unserer Brauerei können wir auch die meiste Energie rückgewinnen und wieder verwenden. Wir arbeiten ausschließlich mit Handwerkern und Firmen aus der Region zusammen, da wir uns für die Arbeitsplätze auch in Handwerk und Landwirtschaft in unserem schönen Oberschwaben verantwortlich fühlen.*

*Wir bieten Ihnen 80 Sitzplätze in unserem Restaurant und weitere Plätze in unserem Biergarten im denkmalgeschützten Hofgarten. Für private Anlässe und kleine Familienfeiern finden Sie Platz für 10 – 15 Personen in unserem „Bürgermeister-Zimmer“. Grosse Feierlichkeiten von 60 bis 90 Personen werden in unserem Sudhaus vor einzigartiger Kulisse unvergesslich. Planen Sie einen Anlass oder eine Veranstaltung? Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation. Ihr Schlander-Team*



## *Suppen*

*Überbackene Reibolfsuppe*

**4,00 €**

.....

*Nudelsuppe mit Tafelspitz*

**4,20 €**

## *Vorspeisen*

*Gewürfelte Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum  
auf geröstetem Schwarzbrot*

**5,50 €**

.....

*Beilagensalat*

**3,30 €**



## *Salate*

*In Reibolfteig ausgebackene Lachsstreifen auf Blattsalat und  
Kräuterdip*

**12,30 €**

.....

*Asiatischer Blattsalat mit gebratenen Schrimps <sup>12</sup>*

**10,50 €**



# *Hauptspeisen*

*(kleine Portionen 1,00 € weniger)*

*Schnitzel Pilzner Art mit frischen Champions in Rahmsauce und  
Spätzle*

**12,70 €**  
.....

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites*

**10,30 €**  
.....

*„Brauer-Rostbraten“*

*mit Speckzwiebelschmelze in dunkler Reibolfsoße und Spätzle*

**18,60 €**  
.....

*Risotto mit panierten Zucchini-scheiben und Schafskäse (vegetarisch)*

**9,80 €**



*Spätzle mit Soße*

**klein 3,70 €**

**gross 6,90 €**

.....

*Pommes*

**klein 3,70 €**

**gross 6,90 €**

.....

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

**klein 3,70 €**

**gross 6,90 €**



# *Desserts*

*Crème Brûlée mit Früchten und Parfait*

**4,50 €**

.....

*Wechselndes Parfait mit Früchten der Saison*

**4,50 €**



# *Brotzeit im Schlander*

*Deftiger Wurstsalat*

*mit gerauchter Schinkenwurst, Chilischwarzwurst, Bergkäse, Tomaten  
und Zwiebeln 1, 3, 8, 12*

**8,50 €**  
.....

*Wurstsalat mit Essiggurken und Zwiebeln 1, 3, 8, 12*

**7,40 €**  
.....

*Wurstsalat mit Bergkäse, Essiggurken und Zwiebeln 1, 3, 8, 12*

**7,90 €**  
.....

*Rindfleischsalat mit Paprika, rotem Rettich und Zwiebeln*

**8,50 €**  
.....

*Saurer Käs mit Zwiebeln 1, 3, 8*

**6,90 €**

*dazu reichen wir selbstgebackenes Brot*

*als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

**klein 3,70**



# *Kinderkarte*

*(bis 13 Jahre)*

*Paniertes Schnitzel mit Pommes*

**6,20 €**

.....

*Rahmschnitzel mit Spätzle*

**6,20 €**

.....

*Spätzle mit Soße*

**3,70 €**

.....

*Pommes*

**3,70 €**



# Getränke

## Bier

### „Reibolf“

*Das Reibolf ist ein helles Vollbier – malzaromatisch und kräftig im Geschmack, hell-goldgelb im Aussehen. Ein Bier wie es für eine Halbe in Oberschwaben typisch ist.*

0,3l . . . . . **2,60 €**

0,5l . . . . . **3,10 €**

### „Reibolf-Hefeweizen“

0,3l . . . . . **2,80 €**

0,5l . . . . . **3,30 €**

## Alkoholfreie Biere

*Schussenrieder „Mein Helles“ alkoholfrei*

0,5l . . . . . **3,10 €**

*Schussenrieder Weisse Hefeweizen alkoholfrei*

0,5l . . . . . **3,30 €**

***Alle Biere in unserem Ausschank enthalten GERSTENmalz!***



## *Saisonbier*

*Wir brauen laufend verschiedene „Saisonbiere“, die nur eine bestimmte Zeit im Ausschank sind, fragen Sie unseren Service nach den aktuellen Saisonbieren. Eine genaue Bierbeschreibung zu jedem Saisonbier finden Sie auf den letzten Seiten der Speisekarte*

*0,3l . . . . . 3,10 €*

*0,5l . . . . . 3,60 €*

***Probieren Sie unsere verschiedenen Biere im Probierglas***

*0,1l . . . . . 1,20 €*

***Als besonderes Highlight:***

*Bestellen Sie sich ein 10l Fass zum selber Zapfen an Ihren Tisch*

***Reibolf 56,00 €; Hefewoiza 58,00 €; Saisonbier 60,00 €***

*Wir bieten Brauereibesichtigungen und Bierverkostungen an:*

### **Brauereibesichtigung**

*7,00 € p.P. inkl. eine Halbe Reibolf*

### **Brauereibesichtigung mit Bierverkostung**

*15,00 € p.P. inkl. Verkostungsbiere, Mineralwasser und Bierstängel*



## *Wein*

*Das Thema Bier spielt in unserem Lokal zwar eine zentrale Rolle, doch grundsätzlich sind wir auch große Liebhaber guter Weine. In Zusammenarbeit mit Markus Angerer von der Vinothek „DAS WEINHAUS“ in Bad Waldsee, haben wir daher eine hochwertige und individuelle Auswahl zusammengestellt, die wir Ihnen uneingeschränkt ans Herz legen möchten!*

*Bei der Zusammenstellung unserer Weine ist uns der authentische Charakter aller Produkte ausgesprochen wichtig. Das Angebot spiegelt die jeweilige Regionalität, das handwerkliche und nachhaltige Geschick des Produzenten sowie eine uneingeschränkte Rebsortentypizität wider! Beachten Sie neben unserer Auswahl im offenen Ausschank bitte auch unsere kleine Flaschenweinkarte. Dort finden Sie Weine von extrem engagierten Winzern!*

## *Offene Weine*

*Müller Thurgau QbA trocken (weiss)*

*Staatsweingut Meersburg, Bodensee/Baden*

*0,125l. . . . . 2,80 €*

*0,25l. . . . . 4,60 €*



*Spätburgunder Weißherbst QbA trocken (rosé)*

*Staatsweingut Meersburg, Bodensee/Baden*

*0,125l . . . . . 2,90 €*

*0,25l . . . . . 4,90 €*

*Spätburgunder Rotwein QbA trocken (rot)*

*Staatsweingut Meersburg, Bodensee/Baden*

*0,125l . . . . . 2,90 €*

*0,25l . . . . . 4,90 €*

*Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken (rot)*

*Weingut Kistenmacher und Hengerer, Heilbronn/Württemberg*

*0,125l . . . . . 2,80 €*

*0,25l . . . . . 4,60 €*



## *Flaschenweine*

*Pena Tajada Tinto Crianza (rot)*

*Bodegas Valpiculata, Venialbo, Toro/Spanien*

*0,75l Flasche . . . . . 19,50 €*

*Zweigelt QbA trocken (rot)*

*Weingut Claus Preisinger, Gols, Burgenland/Österreich*

*0,75l Flasche . . . . . 22,90 €*

*Barbera d'Alba DOC (rot)*

*Azienda Agricola Giuseppe Cortese, Barbaresco, Piemont/Italien*

*0,75l Flasche . . . . . 24,90 €*

*Riesling "von Schiefer" QbA trocken*

*Weingut Ansgar Clüsserath, Trittenheim Mosel (weiss)*

*0,75l Flasche . . . . . 19,50 €*



## *Schorle-Weine*

*Weinschorle weiss/rose/rot*

*Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz*

*0,25l. . . . . 3,00 €*

## *Sonstige alkoholische Getränke*

*Bodensee-Secco, Perlwein vom Bodensee*

*Weingut Markgraf von Baden, Salem, Bodensee/Baden*

*0,1l. . . . . 3,50 €*

*0,7l Flasche. . . . . 21,00 €*

*Sekt, Hausmarke*

*0,1l. . . . . 2,80 €*

*0,7l Flasche. . . . . 16,80 €*



„Tunsel-Spritz“

*Pfirsichlikör, Sekt, Limette*

*0,25l . . . . . 4,50 €*

„Aperitivo Rosato“

*Ramazotti, Sekt, Basilikumblatt*

*0,25l . . . . . 4,50€*

*Sommergetränke*

*Hausgemachte Bowle mit frischen Früchten der Saison*

*0,3l . . . . . 4,00 €*



## *Spirituosen*

*Williamsbirnenbrand*

*RubINETTE (Obstler)*

*Mirabellenbrand*

*Himbeergeist*

*Roter Weinberg Likör*

*Brombeer Likör*

*von Obstbrennerei Helmut Bronner aus Tunsel / Bad Krozingen*

*2cl. . . . . 3,00 €*

*Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin*

*Black Forrest Distillers, Loßburg-Betzweiler/Schwarzwald*

*mit Tonic Water . . . . . 7,50 €*

*pur 4cl. . . . . 5,00 €*

*SLYRS Bavarian Single Malt Whisky*

*Destillerie Lantenhammer, Hausham am Schliersee*

*4cl. . . . . 5,50 €*



## *Alkoholfreie Getränke*

<i>Tafelwasser</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>1,60 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>2,70 €</i></b>
<i>Kindersirup</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>1,00 €</i></b>
<i>Krumbacher Medium/Naturell</i>	<i>0,25l Flasche</i>	<b><i>2,30 €</i></b>
	<i>0,75l Flasche</i>	<b><i>3,90 €</i></b>
<i>Seezüngle</i>	<i>0,33l Flasche</i>	<b><i>3,00 €</i></b>
<i>Afri Cola /Cola light</i>	<i>0,25l Flasche</i>	<b><i>2,20 €</i></b>
<i>Spezi 2, 11</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,10 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,20 €</i></b>
<i>Gelber Sprudel 2, 3</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,10 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,20 €</i></b>



<i>Süsser Sprudel 2, 3</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,10 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,20 €</i></b>
<i>Apfelsaft naturtrüb</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,60 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,70 €</i></b>
<i>Orangensaft</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,60 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,70 €</i></b>
<i>Johannisbeersaft</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,70 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>4,00 €</i></b>
<i>Saft-Schorle</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,10 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,20 €</i></b>



## *Warme Getränke*

<i>Tasse Kaffee</i>	<b>2,20 €</b>
<i>Cappuccino</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Latte Macchiato</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Milchkaffee</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Espresso</i>	<b>2,00 €</b>
<i>Chociatto (Schokolade, Espresso, Milch)</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Heiße Schokolade</i>	<b>2,80 €</b>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<b>2,60 €</b>



*Lieber Gast,*

*es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen. Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber dennoch von vielen Gästen gewünscht werden. Diese Zutaten oder Getränke haben wir aber für Sie gekennzeichnet. Sie sehen das an einer kleinen Zahl hinter dem Gericht/Getränk.*

*Diese Zahlen der gesetzlich zugelassenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung:*

*Nr. 1 mit Konservierungsstoff*

*Nr. 2 mit Farbstoff*

*Nr. 3 mit Antioxidationsmittel*

*Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin*

*Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat*

*Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle*

*Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam*

*Nr. 8 mit Phosphat*

*Nr. 9 geschwefelt*

*Nr. 10 chininhaltig*

*Nr. 11 coffeinhaltig*

*Nr. 12 mit Geschmacksverstärker*

*Nr. 13 geschwärzt*

*Nr. 14 gewachst*

*Nr. 15 gentechnisch verändert*

***Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten***



## *Unser Bier zum Mitnehmen oder als Geschenk*

### *Mit „Reibolf“*

<i>6er Kartonträger 0,5l</i>	<i>13,00 €</i>
<i>6er Holzträger 0,5l</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Bier Siphon 2l</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Maurerflasche 1l</i>	<i>7,00 €</i>
<i>2er Holzträger 1l</i>	<i>22,00 €</i>
<i>4er Holzträger 1l</i>	<i>36,00 €</i>

### *Mit „Hefewoiza“*

<i>6er Kartonträger 0,5l</i>	<i>14,20 €</i>
<i>6er Holzträger 0,5l</i>	<i>19,70 €</i>
<i>Maurerflasche 1l</i>	<i>7,50 €</i>
<i>2er Holzträger 1l</i>	<i>23,00 €</i>
<i>4er Holzträger 1l</i>	<i>38,00 €</i>



### **Mit Spezialbier**

<i>Bier-Siphon 2l</i>	<b>20,00 €</b>
<i>Maurerflasche 1l</i>	<b>8,00 €</b>
<i>2er Holzträger 1l</i>	<b>24,00 €</b>
<i>4er Holzträger 1l</i>	<b>40,00 €</b>

## ***Krüge und Gläser***

<i>Bierkrug „Moravia“ 0,3l und 0,5l</i>	<b>4,00 €</b>
<i>Bierkrug „Antik“ 0,5l</i>	<b>5,00 €</b>
<i>Weizenglas 0,5l</i>	<b>5,00 €</b>
<i>Trinkglas „Germania“ 0,3l</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Probiergläschen 0,1l</i>	<b>2,50 €</b>



# *Unsere Saisonbiere*

*Mäxle*

*Hildegard (Hefeweizen)*

*Hubertus (Dunkles)*

*Georgi (Märzen)*

*Heinrich (Pils)*

*Norbertus (Starkbier)*

*Florian (Rauchbier)*

*Wilhelm*

*Edeltraud*



## ***Mäxle***

*Das nach dem Würfelspiel benannte Bier steht sowohl bei Hopfen als auch bei Malz im Mischungsverhältnis 2:1.*

*Und: Es ist zusätzlich noch kaltgehopft!*

*Das Hopfenstopfen verleiht dem Bier einen fruchtigen und besonderen Hopfengeschmack. Unser „Mäxle“ hat eine Stammwürze von 12,9 % und einen Alkoholgehalt von 5,3% vol. und ist nach dem deutschen Reinheitsgebot gebraut.*

## ***Hildegard***

*benannt nach Hildegard von Bingen, die Bier zu einer gesunden Ernährung empfahl. Das „Hildegard“ ist ein mit „Bavaria-Mandarina“-Hopfen hopfengestopftes Hefeweizen mit 5,0% Alkohol- und 12,4% Stammwürzegehalt.*

## ***Hubertus***

*Das Hubertus ist ein dunkles Vollbier, das sich durch seinen Anteil „Münchner Malz“ mit einem feinen Malzaroma auszeichnet. Der Alkoholgehalt beträgt ebenfalls 5,0% und der Stammwürzegehalt 12,2%. Dunkle Vollbiere passen gut zur herbstlichen Jahreszeit und schmecken hervorragend zu Wildgerichten.*



## Georgi

*Mit dem Spezialmalz RedX von Best Malz aus Heidelberg haben wir am 23. April 2015 an der Best Brew Challenge teilgenommen; dies war ein Weltrekordversuch bei dem 75 Brauereien auf der ganzen Welt zur gleichen Zeit ein Bier mit dem Spezialmalz RedX gebraut haben. Unser Ergebnis: das Georgi! Ein kupferfarbenes Vollbier mit 13,7 % Stammwürze und feinperligem Schaum, das mit seiner milden Hopfennote vom Tettninger Aromahopfen den Malzcharakter unterstreicht. Georgi deshalb, weil der 23. April nicht nur der "Tag des deutschen Bieres" ist, sondern auch der Georgstag. An diesem Tag wurde 1516 das Reinheitsgebot erlassen; außerdem steht im Reinheitsgebot, dass nur zwischen Michaeli ( 29. September) und Georgi ( 23. April) Bier gebraut werden durfte. Dies war damals so, weil man keine Kühlmaschinen wie heute besaß und die kühleren Monate zum Brauen genutzt wurden; Märzen zum Beispiel, wurde früher im März eingebracht und hatte zur besseren Haltbarmachung einen höheren Alkoholgehalt und wurde etwas kräftiger gehopft, und kam im späten Sommer oder Anfang Herbst zum Ausschank. Wenn man so will, ist unser Georgi ein waschechtes Märzen! Der heilige Georg ist übrigens auch Schutzpatron von unserem Teilort Zollenreute.*

## Heinrich

*Heinrich, benannt nach Heinrich Härle, der als Braumeister die Pilsner Brauart Anfang des 20. Jahrhunderts, als einer der Ersten, nach Aulendorf und ganz Oberschwaben brachte; noch heute braut das Allgäuer Bräuhaus das „Teutsch Pils“, das in Aulendorf nach Heinrichs Rezept erfunden wurde. Gebraut ausschließlich mit Pilsner Malz, 10,9% Stammwürze 4,7% Alk., und mit 3 kg Grünhopfen pro Hektoliter; Tettninger Grünhopfen direkt von der Hopfenernte in Tettning, dadurch bekommt dieses Bier eine ganz besondere Hopfennote, die so nur mit frischem Hopfen erreicht wird.*



## ***Norbertus***

*unser „Norbertus“ Bier ist ein Starkbier, eingebraut mit einer Stammwürze von 15,9% und einem Alkoholgehalt von 6,6 % Alc. Die Mischung aus Pilsner Malz, Wiener Malz und Kara Hell verleiht unserem „Norbertus“ Bier einen feinen aber kraftvollen Malzkörper; Der Tettninger Tettninger Aromahopfen besticht durch sein feines Hopfenaroma.*

***„ Was der Löwe unter den Tieren ist Norbertus unter den Bieren“!***

## ***Florian***

*Zu Ehren des hl. Florian, der nicht nur Schutzpatron der Feuerwehrleute ist, sondern auch der Bierbrauer, haben wir dieses Spezialbier zum Florianstag am 04. Mai (siehe unten) eingebraut. Mit einer leichten Rauchmalznote und dem Aromahopfen „Hüll Melon“ gebraut entsteht eine ganz eigene Bierkreation. Das „Florian“ ist passend zum Frühling etwas leichter mit einer Stammwürze von 11,5 % eingebraut und hat einen Alkoholgehalt von 4,8 %.*

## ***Wilhelm***

*Zum 500. Jahrestag des Reinheitsgebotes widmen wir dieses Bier dem bayr. König Wilhelm, der das Reinheitsgebot 1516 veranlasste. Das „Wilhelm“ ist ein sehr malzaromatisches Bier und nur sehr leicht mit Tettninger Aromahopfen gehopft. Der Stammwürzegehalt beträgt 13% und der Alkoholgehalt 5,0%.*



## *Edeltraud*

*Unsere „Edeltraud“ ist ein dunkles Hefeweizen und besticht durch ihre Kombination von feiner obergäriger Hefe und den charaktertypischen Aromen von dunklem Malz. Alkoholgehalt 5,1 %, Stammwürze 12,2%.*