

*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. Und dazu servieren wir Ihnen unsere handwerklichen Bierspezialitäten frisch vom Fass. Die Speisekarte ist klein, aber fein. Zusätzlich haben wir eine wechselnde kleine Wochenkarte mit hauptsächlich saisonalen Gerichten. 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.

Auch bei uns im Schlander wollen wir Sie und Ihre Freunde mit viel Herzblut bei geselligen Stunden, frisch zubereiteten Speisen und unseren feinen Bieren verwöhnen.

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 80 bis 100 Personen werden in unserem Sudhaus vor einzigartiger Kulisse unvergesslich. Planen Sie einen Anlass oder eine Veranstaltung? Wir helfen Ihnen gerne bei der Organisation.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch

Ihr Schlander-Team



Suppen

Überbackene Reibolfsuppe

3,80 €

.....

Nudelsuppe mit Tafelspitz

4,00 €

Vorspeisen

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

5,50 €

.....

Beilagensalat

3,10 €



Salate

In Reibolfteig ausgebackene Lachsstreifen auf Blattsalat und Kräuterdip

11,80 €

.....

Asiatischer Blattsalat mit gebratenen Schrimps 12

9,80 €



Hauptspeisen

(kleine Portionen 1,00 € weniger)

Schnitzel Pilzner Art mit frischen Champions in Rahmsauce und Spätzle

12,20 €

.....

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

9,70 €

.....

„Braucher-Rostbraten“

mit Speckzwiebelschmelze in dunkler Reibolfssoße und Spätzle

17,90 €

.....

Risotto mit panierten Zucchinischeiben und Schafskäse (vegetarisch)

9,50 €



Spätzle mit Soße

klein 3,50 €
gross 6,50 €

.....

Pommes

klein 3,50 €
gross 6,50 €

.....

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

klein 3,50 €
gross 6,50 €



Desserts

Crème Brûlée mit Früchten und Parfait

4,50 €

.....

Wechselndes Parfait mit Früchten der Saison

4,50 €



Brotzeit im Schalander

Deftiger Wurstsalat

mit gerauchter Schinkenwurst, Chilischwarzwurst, Bergkäse, Tomaten und

Zwiebeln 1, 3, 8, 12

8,20 €

.....

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

6,90 €

.....

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

7,40 €

.....

Rindfleischsalat mit Paprika, rotem Rettich und Zwiebeln

8,20 €

.....

als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

klein 3,50 €

.....

Dazu reichen wir selbstgebackenes Brot



Kinderkarte

Paniertes Schnitzel mit Pommes

5,90 €

.....

Rahmschnitzel mit Spätzle

5,90 €

.....

Spätzle mit Soße

3,50 €

.....

Pommes

3,50 €



Getränke

Bier

Wir geben unseren Bieren die Zeit, die sie brauchen, um vollendet heranzureifen. Kleine Herstellungsmengen, praktisch Null-Lieferweg, Verzicht auf Filtration oder Haltbarmachung garantieren ein absolutes Frische- und Aroma-Erlebnis für jeden Bier-Geniesser!

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. Die verwendeten Rohstoffe kommen alle aus der Region: der Hopfen aus Tettmang, das Malz aus Oberschwaben und das Wasser aus Aulendorf.

Das Reibolf wird nach der Hauptgärung mindestens acht Wochen lang gelagert. Am Boden der Lagertanks lagern sich die Trübstoffe ab, die vor der Abfüllung in Fässer und Flaschen ausgelassen werden. Das Reibolf erhält seine klare Struktur.

Durch die lange Lagerzeit wird es 5 bis 6 Monate haltbar. Das Reibolf hat eine Stammwürze von 12% und einen Alkoholgehalt von 4.8% vol. und ist natürlich nach dem deutschen Reinheitsgebot von 1516 gebraut.



Reibolf

0,3l 2,50 €

0,5l 3,00 €

10 l Fass am Tisch 55,00 €

auch als Radler erhältlich

Reibolf über d' Stroß

Flasche 0,5l 2,00 €

6er Träger Holz. 15,00 €

Siphon 2l. 18,50 €



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. 2,70 €

0,25l. 4,40 €

Spätburgunder Weißherbst QbA trocken (rose)

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. 2,70 €

0,25l. 4,40 €

Schorle-Weine

Weinschorle weiss/rose/rot

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

0,25l. 2,80 €



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 €



Spirituosen

Williamsbirnenbrand

RubINETTE (Obstler)

Mirabellenbrand

Himbeergeist

Roter Weinberg Likör

Brombeer Likör

von Obstbrennerei Helmut Bronner aus Tunsel / Bad Krozingen

2cl. 2,80 €

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin

Black Forrest Distillers, Loßburg-Betzweiler/Schwarzwald

als Gin Tonic 7,00 €

pur 4cl. 4,00 €



Alkoholfreie Getränke

| | | |
|-----------------------------------|----------------------|---------------|
| <i>Tafelwasser</i> | <i>0,3l</i> | <i>1,50 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>2,50 €</i> |
| <i>Kindersirup</i> | <i>0,3l</i> | <i>1,00 €</i> |
| <i>Krumbacher Medium/Naturell</i> | <i>0,25l Flasche</i> | <i>2,20 €</i> |
| | <i>0,75l Flasche</i> | <i>3,80 €</i> |
| <i>Seezingle</i> | <i>0,33l Flasche</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Afri Cola /Cola light</i> | <i>0,25l Flasche</i> | <i>2,00 €</i> |
| <i>Spezi 2, 11</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,00 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Gelber Sprudel 2, 3</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,00 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Süsser Sprudel 2, 3</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,00 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,00 €</i> |



| | | |
|----------------------------|-------------|---------------|
| <i>Apfelsaft naturtrüb</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,50 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Orangensaft</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,50 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,50 €</i> |
| <i>Johannisbeersaft</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,70 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>4,00 €</i> |
| <i>Saft-Schorle</i> | <i>0,3l</i> | <i>2,00 €</i> |
| | <i>0,5l</i> | <i>3,00 €</i> |



Warme Getränke

| | |
|--|--------|
| <i>Tasse Kaffee</i> | 2,10 € |
| <i>Cappuccino</i> | 2,60 € |
| <i>Latte Macchiato</i> | 2,60 € |
| <i>Milchkaffee</i> | 2,60 € |
| <i>Espresso</i> | 1,90 € |
| <i>Chociatto (Schokolade, Espresso, Milch)</i> | 2,60 € |
| <i>Heiße Schokolade</i> | 2,60 € |
| <i>Tee (verschiedene Sorten)</i> | 2,50 € |



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