



*Herzlich Willkommen  
im Schlander*

*Das Wirtshaus der Schlossbrauerei Aulendorf*



Wirtshaus Schlander, Hauptstrasse 32, 88326 Aulendorf  
Öffnungszeiten: Montag | Mittwoch | Samstag 16 Uhr–24 Uhr | Donnerstag | Freitag 11 Uhr–24 Uhr | Sonntag 10 Uhr–22 Uhr  
Dienstag Ruhetag  
Reservierungen unter Telefon 07525 921 35-20 , alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%



*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“. Größere Feierlichkeiten mit bis ca. 80 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

## *„Reibolf“-Suppe*

*Biersuppe mit Zwiebeln und einem mit Bergkäse überbackenem selbstgemachtem Brot*

**4,20 €**  
.....

## *Nudelsuppe mit Tafelspitz*

**4,40 €**

# Vorspeisen

*Gewürfelte Tomaten mit Olivenöl, Knoblauch und Basilikum  
auf selbstgebackenem, geröstetem Brot*

**5,70 €**  
.....

## *Beilagensalat*

**3,50 €**



## *Salate*

*Wir beziehen unsere **Salate** und **Gemüsesorten** frisch vom **Dornahof** in  
Altshausen*

*Blattsalat mit in „Reibolf“-Teig ausgebackenen Lachsstreifen und  
Kräuterdip*

**12,70 €**

.....

*Blattsalat mit gebratenen Shrimps<sup>12</sup> und Gemüsestreifen*

*mit asiatischem Dressing (etwas schärfer)*

**10,90 €**



# *Hauptspeisen*

*Wir beziehen unsere **Fleisch- und Wurstwaren** frisch von der **Metzgerei Huber** in Aulendorf*

*(Für kleine Portionen berechnen wir **1,00 €** weniger,  
für Umbestellungen **1,00 €** mehr)*

*Schnitzel Pilzner Art mit frischen Champignons in Rahmsauce mit  
hausgemachten Spätzle*

**12,90 €**  
.....

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites*

**10,90 €**  
.....

*„Braucher-Rostbraten“*

*mit Speckzwiebelschmelze in dunkler „Reibolf“-Soße und  
hausgemachten Spätzle*

**19,20 €**  
.....

*Risotto mit panierten Zucchinischeiben und Hirtenkäse (vegetarisch)*

**10,20 €**



*Portion hausgemachte Spätzle mit Soße*

**klein 3,90 €**

**groß 6,90 €**

.....

*Portion Pommes Frites*

**klein 3,90 €**

**groß 6,90 €**

.....

*Portion Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

**klein 3,90 €**

**groß 6,90 €**



# *Desserts*

*Crème Brûlée mit Früchten der Saison und Parfait*

**5,20 €**

.....

*Wechselndes Parfait mit Früchten der Saison*

**5,20 €**

*Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Parfait-Sorten*



# *Brotzeit im Schlander*

*Deftiger Wurstsalat*

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

**8,90 €**  
.....

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

**7,90 €**  
.....

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

**8,40 €**  
.....

*Rindfleischsalat mit Paprika, rotem Rettich und Zwiebeln*

**8,90 €**  
.....

*Saurer Käs mit Zwiebeln 1, 3, 8*

**7,40 €**

***dazu reichen wir selbstgebackenes Brot***

*als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

**klein 3,90**



# *Kinderkarte*

*(bis 13 Jahre)*

*Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites*

**6,50 €**

.....

*Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle*

**6,50 €**

.....

*Portion hausgemachte Spätzle mit Soße*

**3,90 €**

.....

*Portion Pommes Frites*

**3,90 €**



# 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 . . . . . **2,70 €**

0,5l . . . . . **3,20 €**

### „Reibolf-Hefeweizen“

0,3l . . . . . **2,90 €**

0,5l . . . . . **3,40 €**

## Alkoholfreie Biere

*Schussenrieder „Mein Helles“ alkoholfrei*

0,5l . . . . . **3,20 €**

*Schussenrieder Weisse Hefeweizen alkoholfrei*

0,5l . . . . . **3,40 €**

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



## *Saisonbiere*

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

*0,3l . . . . . 3,20 €*

*0,5l . . . . . 3,70 €*

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

*0,1l . . . . . 1,50 €*

***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 €*



## *Wein-Schorle*

*Weinschorle weiss/rosé/rot*

*Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz*

*0,25l. . . . . 3,20 €*

## *Sonstige alkoholische Getränke*

*Bodensee-Secco, Perlwein vom Bodensee*

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

*0,1l. . . . . 3,70 €*

*0,7l Flasche. . . . . 21,00 €*

*Sekt, Hausmarke*

*0,1l. . . . . 2,90 €*

*0,7l Flasche. . . . . 16,80 €*



„Tunsel-Spritz“

*Pfirsichlikör, Sekt, Limette und Eis*

0,25l . . . . . **4,70 €**

„Aperitivo Rosato“

*Ramazotti, Sekt, Basilikumblatt und Eis*

0,25l . . . . . **4,70 €**

## *Sommergetränke*

*Hausgemachte Bowle mit frischen Früchten der Saison*

0,3l . . . . . **4,20 €**



## *Spirituosen*

*Williamsbirnenbrand, Mirabellenbrand,*

*RubINETTE (Obstler)*

*Himbeergeist, Kräuterbrand*

*Roter Weinberg Likör, Brombeer Likör*

*von der Obstbrennerei Helmut Bronner aus Tunsel / Bad Krozingen*

*2cl. . . . . 3,00 €*

***Bierlikör mit unserem dunklen Hubertusbier destilliert***

*von Simone Engels Schlosshof Destille in Zollenreute*

*2cl . . . . . 3,00 €*

*Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin*

*Black Forrest Distillers, Loßburg-Betzweiler/Schwarzwald*

*mit Thomas Henry Tonic Water . . . . . 8,50 €*

*pur 4cl. . . . . 6,00 €*

*SLYRS Bavarian Single Malt Whisky*

*Destillerie Lantenhammer, Hausham am Schliersee*

*4cl . . . . . 6,50 €*



## *Alkoholfreie Getränke*

*Tafelwasser* 0,3l 1,70 €

0,5l 2,90 €

*Kindersirup (Himbeere)* 0,3l 1,00 €

*Krumbacher Medium/Naturell* 0,25l Flasche 2,40 €

0,75l Flasche 3,90 €

*Seezüngle* 0,33l Flasche 3,00 €

***Erfrischungsgetränk mit biologischen Zutaten in den Sorten***

*Birne, Träuble, Kirsch, Erdbeer-Rhabarber*

*Afri Cola /Cola light* 0,25l Flasche 2,30 €

*Spezi 2, 11* 0,3l 2,20 €

0,5l 3,40 €



<i>Gelber Sprudel 2, 3</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,20 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,40 €</i></b>
<i>Süßer Sprudel 2, 3</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,20 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,40 €</i></b>
<i>Apfelsaft naturtrüb (Schlenkerhof)</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,70 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,90 €</i></b>
<i>Orangensaft (Schlenkerhof)</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,70 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,90 €</i></b>
<i>Johannisbeersaft (Schlenkerhof)</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,80 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>4,10 €</i></b>
<i>Saft-Schorle (Schlenkerhof)</i>	<i>0,3l</i>	<b><i>2,20 €</i></b>
	<i>0,5l</i>	<b><i>3,50 €</i></b>



## Warme Getränke

Wir beziehen unsere **FAIRTRADE**-Kaffeebohnen von der Lindauer Kaffeerösterei  
**Hensler, Lindau**

*Tasse Kaffee* **2,40 €**

*Cappuccino* **3,00 €**

*Latte Macchiato* **3,00 €**

*Milchkaffee* **3,00 €**

*Espresso* **2,20 €**

*Chociatto (heiße Schokolade mit Espresso)* **3,00 €**

*Heiße Schokolade* **3,00 €**

*Große Tasse Tee* **2,80 €**

*(frisch aufgebriiht in den Sorten „Kräuter Lemon Chai“, „Schwarztee Ostfriesenmischung“, „Früchtete Rosa Colada“)*



***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 bei unserem Servicepersonal. Gerne geben Sie Ihnen unsere separate Allergikerkarte, die Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten gibt.***



## ***Unsere Biere und Biergläser zum Mitnehmen oder als Geschenk***

### **Mit „Reibolf“**

<i>6er Kartonträger 0,5l</i>	<b>9,50 €</b>
<i>6er Holzträger 0,5l</i>	<b>18,50 €</b>

### **Mit „Hefewoiza“**

<i>6er Kartonträger 0,5l</i>	<b>10,70 €</b>
<i>6er Holzträger 0,5l</i>	<b>19,70 €</b>

## ***Bierkrüge 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>4,00 €</b>
<i>Probiergläschen 0,1l</i>	<b>3,00 €</b>
<i>Brewhouse-Becher (Schwäbisch Alemannische Kleinbrauer)</i>	<b>4,00 €</b>