



**Genuss für  
Leib & Seele**

# EIN HERZLICHES „GRÜSS GOTT“



Wir freuen uns, Sie als Gast begrüßen zu dürfen. Genießen Sie Ihren Aufenthalt mit unseren schwäbischen Spezialitäten und den herrlich süffigen Bieren der SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott.

Unsere Familienbrauerei in vierter Generation steht nicht nur für Bierspezialitäten höchster Qualität, sondern auch für das Erlebnis rund ums Bier. Unter dem Motto: „Trinkkultur aus fünf Jahrhunderten“ laden rund 1.200 Bierkrüge aus den Jahren 1550 bis 1925 zu einer spannenden Reise durch die Geschichte des Bieres ein. Mit zahlreichen Veranstaltungen über das ganze Jahr setzen wir uns für den Erhalt und die Wiederbelebung wertvoller Traditionen ein.

Im Bierkrugstadel, der weit über die Grenzen hinaus bekannt ist, bieten wir Ihnen von Comedy und Kabarett bis hin zu Konzerten und Kunstmärkten ein abwechslungsreiches Kulturprogramm. Hier ist ganz bestimmt für alle Altersklassen das Richtige dabei.

Unsere Räumlichkeiten bieten auch den passenden Rahmen für Ihre Feier: Ob Hochzeit, Familienfeier oder Firmenevent, wir organisieren Ihr Fest nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen. Erleben Sie heimelige Gastlichkeit und oberschwäbische Lebensfreude mit bester Live-Musik und unseren SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten.

Ihre Brauerfamilie  
Michael und Jürgen Ott und das ganze  
SCHUSSENRIEDER Team



## Unsere Öffnungszeiten:

### Brauereigaststätte

Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 22 Uhr  
Montag und Dienstag Ruhetag,  
durchgehend warme Küche bis 21 Uhr  
Tel. 07583/404-47

### Bierkrugmuseum & Museumsshop

Mittwoch bis Sonntag von 11 bis 16 Uhr,  
oder nach Vereinbarung  
Tel. 07583/404-11, [reservierung@schussenrieder.de](mailto:reservierung@schussenrieder.de)

Im Museumsshop erhalten Sie Gutscheine & Geschenktipp!

Betriebsferien von 18.12.2024 bis 03.01.2025  
ab 04.01.2025 sind wir wieder für Sie da!

## Aktuelle Veranstaltungen

finden Sie immer in unserem  
Veranstaltungskalender auf  
unserer Homepage unter  
**[schussenrieder.de/veranstaltungen](https://schussenrieder.de/veranstaltungen)**



## Erfahren Sie mehr

über die SCHUSSENRIEDER  
Brauerei Ott auf  
unserer Homepage unter  
**[schussenrieder.de/meinebrauerei](https://schussenrieder.de/meinebrauerei)**



 **Gratis WLAN / Kennwort: Schussenrieder**

Diese Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen.

## Frisch vom Fass gezapfte SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten

<b>Schussenrieder Original N°1 Naturtrüb</b> Unser Museumsbier. Das Original - 4,7 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Ott Spezial</b> Helles klares Exportbier – süffig & vollmundig im Geschmack - 5,3 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Weißbräu</b> Erfrischend, spritziges Weißbierlebnis mit feiner Hefetrübung - 5,1 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Schwarzbier</b> Dunkles, klares Exportbier – malzaromatisch mit unverkennbarem Aroma - 5,3 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Radler</b> mit Original N°1 und Zitronenlimonade - 2,0 % vol	0,5 l	4.60
<b>Weizenradler (Russ)</b> aus hefetrübem Weißbräu und Zitronenlimonade- 2,0 % vol	0,5 l	4.60
<b>Cola-Weizen</b> aus hefetrübem Weißbräu und Cola - 2,0 % vol	0,5 l	4.60



### Alle gezapften Biere auch als Maß erhältlich

**Bierprobe** 4 handwerklich gebraute Biere vom Fass in 0,1 l 5.90

## SCHUSSENRIEDER Bierspezialitäten aus der Flasche

<b>Schussenrieder Mein Helles</b> Helles klares Vollbier, leichte Hopfung, spritzig & süffig - 4,9 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Pils</b> Feines Hopfenaroma, elegant und spritzig im Geschmack - 4,9 % vol	0,33 l	3.90
<b>Schussenrieder Kristall-Weizen</b> Prickelnd kristallklar ohne Hefe, harmonisches Finale und champagner-frisch - 5,1 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Hefe-Weizen Dunkel</b> Komposition aus Spezialmalzen, goldbraune Farbe und vollmundiger Geschmack - 5,2 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Hefe-Weizen Leicht</b> Feine Milde und schwungvolle Spritzigkeit bei 40 % weniger Alkohol und Kalorien - 2,5 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Josefsbock</b> Dunkles bernsteinfarbenes Starkbier mit kräftigem Malzaroma - 6,8 % vol	0,5 l	4.90
<b>Schussenrieder Naturradler</b> mit Original N°1 und fruchtigem Zitronensaft - 2,0 % vol	0,33 l	3.90
<b>Schussenrieder Hefe-Weizen Alkoholfrei</b> Der bernsteinfarbene, erfrischende Durstlöcher mit 100%igem Weizengenuss - 0,4 % vol	0,5 l	4.60
<b>Schussenrieder Mein Helles Alkoholfrei</b> Schmackhaftes helles Bier mit vollmundiger Erfrischung, mild und kalorienreduziert - 0,4 % vol	0,5 l	4.60



**6 mal SCHUSSENRIEDER Biergenuss für zu Hause!**  
6er Tragerl mit je einer Flasche 0,5 l:  
Original N°1, Ott Spezial, Weißbräu, Mein Helles, Natur Radler, Schwarzbier

**6.00** zzgl. Pfand

Unser Treueangebot für Sie!



### Magnumflasche

3 Liter  
Schussenrieder Original N°1  
29.90



Fragen Sie bitte bei unseren Service-Mitarbeitern danach.

## Starker Geschmack – Ausgezeichnete Biere



## Unsere Empfehlungen

<b>Ofenfrischer Bierbraten</b> vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersoße und Spätzle	17.90
dazu ein bunt gemischter Salat	+ 5.90
<b>Braumeister Schnitzel</b> „Wiener Art“ vom Landschwein paniert mit Fritten-Knusperle	18.90
dazu ein bunt gemischter Salat	+ 5.90
<b>Schweinshaxe</b> knusprig gegrillt vom Landschwein mit hausgemachter Schwarzbiersoße und Kartoffelsalat	16.90
<u>Jeden Freitag bis Sonntag, bis sie aufgeessen sind!</u>	
<b>Schwäbische Linsen</b> mit Bieressig verfeinert, dazu Spätzle und ein Paar Saitenwürste	16.50
<b>Brauhaus Maultaschen</b> mit Fleischfüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat, dazu Bratensoße	16.50
<b>Herzhafter Flammkuchen</b> auf dem Holzbrett mit Speck, Käse, Kräutern, Sauerrahm und Zwiebeln	13.50
<b>Würziger Gulaschtopf</b> nach alt überliefertem Hausrezept mit frischem Bauernbrot	10.90
<b>1 Paar kesselfrische Weißwürste</b> mit ofenfrischer Brezel und süßem Händlmaier-Senf	8.50

## Der Wirtshaus-Klassiker

<b>„Original“ Leberkäs aus dem Steinbackofen</b> mit Kartoffelsalat	13.90
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

<b>XXL Burger Ott Spezial</b> saftig gegrilltes Rindfleisch (200g) aus reinrassigem Black Angus-Beef mit knackigem Blattsalat, Tomaten, Gurke, Cheddar-Käse und rote Zwiebeln, handgemachtes Burgerbrötchen mit würziger Burger- soße und Fritten-Knusperle	19.90
<b>Spareribs</b> gegrillt marinierte Schweinerippchen (500g) mit Fritten-Knusperle und Barbecue-Soße	21.50
<b>Schwäbischer Zwiebelrostbraten</b> aus saftigem Roastbeef an unserer Schwarzbiersoße, mit geschmelzten Zwiebeln und Spätzle	28,50
dazu ein bunt gemischter Salat	+ 5.90

## Vegetarische und Vegane Küche

<b>Schwäbische Käsespätzle</b> aus dem Pfännle Hausgemachte Eierspätzle mit dreierlei Käsesorten und geschmelzten Zwiebeln	15.90
dazu ein bunt gemischter Salat	+ 5.90
<b>Gemüse-Maultaschen</b> mit bunter Gemüsefüllung, geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	16.50
<b>Vegetarischer Flammkuchen</b> auf dem Holzbrett mit Gemüse, Käse, Kräutern und Sauerrahm	14.50
<b>Veggie Plate</b> gegrilltes Marktgemüse mit veganem Burger-Patty auf pflanzlicher Basis mit Erbsen, Weizen, Kokosnuss, Pilzen und dazu Mango Dip	19.50

## Aus dem Suppentopf

<b>Hochzeitsuppe</b> Hausgemachte Rinderbrühe mit Griesknödel, Maultaschen, Leberknödel, Eierstich, Backerbsen und Schnittlauch	6.90
--	------

## Salatvariation

<b>Großer Salatteller bunt gemischt</b> knackiger Blattsalat, rote Zwiebeln, mit unserem Hausdressing und frischem Bauernbrot	14.50
dazu griechischer Feta-Käse	+ 5.50
dazu gebratenes Hähnchenschnitzel	+ 5.90

**Guten Appetit wünscht Ihnen das SCHUSSENRIEDER-Team**

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und MwSt. – Bezahlen Sie bitte nur nach Vorlage einer maschinell erstellten Rechnung!

Liebe Gäste, sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

## Zünftige Brotzeiten zum Bier

<b>Schweizer Wurstsalat</b> an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, Emmentaler Käsestreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	13.50
<b>Saurer Dreier</b> mit Wurstsalat, Schwarzwurst und Saurer Käs mit Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	13.90
<b>Wurstsalat</b> an Bieressig-Marinade, Lyonerstreifen, garniert mit Tomaten, Gurken, Zwiebeln, dazu frisches Bauernbrot	12.90
<b>Tellersulz</b> gebratene Scheiben vom Landschwein und eingelegtes Gemüse in Aspik, dazu frisches Bauernbrot	11.90
<b>Vesperbrett</b> Schinkenspeck, Pfefferbeißer, kalter Braten, Schwarzwurst, Käse und Butter, reichlich garniert, dazu frisches Bauernbrot	15.90

## Variationen an Beilagen (zusätzlich)

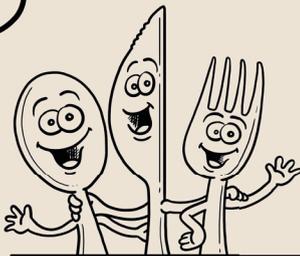
<b>Bunt gemischter Salat</b>	5.90
<b>Schwäbische Spätzle</b>	5.90
<b>Fritten-Knusperle</b> (Pommes frites mal anders)	5.90
<b>Beilagenänderung</b> Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche. Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis.	1.00

## Süße Verführung zum Schluss

<b>Omas Lieblingskuchen</b> saftiger Apfelkuchen mit Butterstreusel	3.50
<b>Knusprig-süße Apfelküchle</b> im Teig gebacken mit Zimt & Zucker, cremiges Vanilleeis und Sahne	7.90
<b>Kaiserschmarren</b> aus dem Pfännle mit Apfelmus	10.90

## „Hits für Kids“ – Kinder im Wirtshaus

Speisen für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre



**Schwabenteller**  
Spätzle mit Soße  
5.90



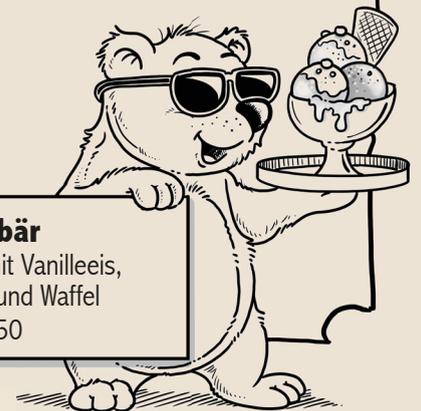
**Wilder Westen**  
knusprig gebackene Nuggets  
aus dem Hähnchenbrustfilet  
mit Fritten-Knusperle und Ketchup  
10.90



**Schnitzeljagd**  
Paniertes Schweineschnitzel  
mit Spätzle und Soße  
10.90



**Muckiteller**  
Fritten-Knusperle mit Ketchup  
5.90



**Eisbär**  
Eisbecher mit Vanilleeis,  
Smarties und Waffel  
4.50

dazu ein alkoholfreies Getränk 0,2l für Kinder (Apfelschorle, Cola-Mix, Wasser) 2.50

**Diesen Lieferanten schenken wir unser Vertrauen:**



Lieber Gast,  
gerne können Sie bei uns  
mit Karte bezahlen!

## Alkoholfreie Getränke

<b>Burkhardt Apfelschorle</b> , naturtrüb	0,4 l	4.40
<b>Burkhardt Johannisbeerschorle</b>	0,4 l	4.70
<b>Burkhardt Eistee</b> , Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	4.20
<b>Burkhardt Spritzer</b> , Citrus-Ingwer, Rhabarber, Holunderblüte	0,33 l	4.20
<b>Schussenrieder Cola Mix</b> , Spezigetränk	0,4 l	4.40
<b>Krumbach Gourmet</b> , medium oder naturell	0,5 l	4.90
<b>Tafelwasser</b>	0,4 l	3.80
<b>Afri-Cola</b> oder <b>Afri-Cola Zero</b>	0,4 l	4.40

## Qualitätsweine

<b>Escher Weissburgunder</b> 12,5 % vol	0,2 l	5.80
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	22.50
<b>Escher Muskat-Trollinger Rosé</b> 11,5 % vol	0,2 l	5.50
Feinfruchtige, elegante Aromen prägen diesen schönen Sommerwein aus Baden-Württemberg. In der Nase Aromen von Holunder und Erdbeere.	0,75 l	22.00
<b>Escher Lemberger</b> 13,0 % vol	0,2 l	5.80
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	22.50
<b>Weinschorle vom Qualitätswein</b>	0,2 l	4.20
weiß, rot oder rosé, süß oder sauer		
<b>Lugana Cà dei Frati</b> 13,0 % vol	0,75 l	24.50
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 Lukanaweine vom Gardasee.		
<b>Primitivo</b>	0,75 l	24.50
<b>Quietum Appassimento</b> 14,0 % vol		
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

<b>Jack Daniel's Cola</b>	4 cl	6.80
<b>Bacardi Cola</b>	4 cl	6.80
<b>Cuba Libre</b>	4 cl	6.80
<b>Wodka Lemon</b>	4 cl	6.80

## Aperitifs & Cocktails

<b>Aperol Spritz</b> 15 % vol	0,2 l	7.50
Feinperliger Prosecco mit Aperol auf Eis, Spritzer Soda und Orangenscheibe		
<b>Hugo</b> 7 % vol	0,2 l	7.50
Prickelnder Mix aus Prosecco mit Holunderblütensirup auf Eis, Limette und dazu ein Spritzer Soda		
<b>Lillet Wildberry</b> 17 % vol	0,2 l	7.50
Klassischer Lillet Blanc auf Eis mit Wildberry-Limonade, garniert mit Beeren		

## Prosecco

<b>La Jara Prosecco Spumante Brut</b> 11,5% vol	0,75 l	22.50
Ein frischer, lebendiger Spumante. Ansprechender Duft nach angeschnittenen grünen Äpfeln mit leicht floralen Anklängen, belebende Perlage und weicher Nachhall.		

## Champagner

<b>Moët Chandon Brut Imperial</b> 12,0 % vol	0,75 l	75.00
Elegant goldfarben schimmernd mit spritziger Intensität von grünen Äpfeln und Zitrusfrüchten. Begleitend von einer verführerischen Sanftheit einer zarten Perlage.		

## Edelbrände & Liköre

<b>Bierschnaps</b> 38 % vol, aus unserer Hausbrennerei, aus reinem Bier gebrannt	2 cl	3.50
<b>Bierlikör</b> 30 % vol	2 cl	3.50
aus edlem SCHUSSENRIEDER Bierbrand		
<b>Jägermeister</b> im Original Fläschle 35 % vol	2 cl	3.50
Likör aus 56 Kräutern, eisgekühlt serviert		
<b>Prinz Alte Williams-Christ-Birne</b> 41 % vol	2 cl	4.50
wunderbar mild und fruchtig, im Holzfass gereift		
<b>Prinz Alte Marille</b> , 41 % vol, fruchtiger-milder Genuss aus saftigen Marillen, im Holzfass gereift	2 cl	4.50

## Heiße Getränke

<b>Cappuccino, Latte Macchiato, Milchkaffee</b>	3.70	
<b>Kaffee Crème, Kaffee Crème koffeinfrei</b>	3.40	
<b>Espresso</b>	2.70	
<b>Espresso Macchiato</b>	2.90	
<b>Heisse Schokolade mit Sahne</b>	4.20	
<b>Tee</b> – KEO Pyramiden Aromakuvert, serviert im Glas		
<b>Pfefferminz-Kräutertee</b>	3.50	
<b>Früchtetee Orange-Maracuja-Aroma</b>	3.50	
<b>Grüner Tee</b>	3.50	
<b>Ingwer – Insel der Sinne</b>	3.50	

Beste Qualität durch langjährige Partner:



Feiern Sie Ihre Feste wie sie fallen, denn bei uns kommt zusammen, was zusammen gehört:  
Menschen, Ambiente & Genuss – Wir freuen uns auf Sie!



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.



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.



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



**DEUTSCHLANDS 1. BIERKRUGMUSEUM**

Kombinieren Sie Ihren Besuch bei uns mit unseren **Führungen**, einer **Bierprobe** oder der **Gaudi** beim **Bierkrugrutschen**.



**SCHUSSENRIEDER BRAUEREI OTT**



**Herzlichen Dank  
für Ihren  
Besuch!**

**SCHUSSENRIEDER Brauerei Ott mit Deutschlands 1. Bierkrugmuseum**

Wilhelm-Schussen-Str. 12 | 88427 Bad Schussenried | Telefon: 07583/404-11 | Telefax: 07583/404-12

 /SchussenriederBrauerei |  /Schussenrieder\_Brauerei | reservierung@schussenrieder.de | www.schussenrieder.de