



*Herzlich Willkommen
im Schlander*

Das Wirtshaus der Schlossbrauerei Aulendorf



Wirtshaus Schlander, Hauptstrasse 32, 88326 Aulendorf
Öffnungszeiten: Montag | Mittwoch | Samstag 17 Uhr–24 Uhr | Donnerstag | Freitag 11 Uhr–14 Uhr und 17 Uhr–24 Uhr |
Sonntag 11 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

4,70 €
.....

Nudelsuppe mit Tafelspitz

4,80 €

Vorspeisen

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

5,90 €
.....

Beilagensalat

4,20 €



Salate

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

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

13,50 €

.....

Blattsalat mit gebratenen Shrimps¹² und Gemüsestreifen

mit asiatischem Dressing (etwas schärfer)

11,50 €



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*

13,90 €
.....

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites

11,50 €
.....

„Braucher-Rostbraten“

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

20,80 €
.....

Risotto mit panierten Zucchini-scheiben und Hirtenkäse (vegetarisch)

11,40 €



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 4,50 €

groß 7,50 €



Desserts

Crème Brûlée mit Früchten der Saison und Parfait

5,60 €

.....

Wechselndes Parfait mit Früchten der Saison

5,60 €

Fragen Sie unser Servicepersonal nach unseren aktuellen Parfait-Sorten



Brotzeit im Schalander

Deftiger Wurstsalat

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

9,40 €
.....

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

8,40 €
.....

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

8,90 €
.....

Rindfleischsalat mit Paprika, rotem Rettich und Zwiebeln

9,40 €
.....

Saurer Käs mit Zwiebeln 1, 3, 8

7,90 €

jeweils mit unserem selbstgebackenen Brot

(der Dativ ist dem Genitiv sein Tod...)

als Beilage empfehlen wir Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

klein 4,50 €



Kinderkarte

(bis 13 Jahre)

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites

6,90 €

.....

Rahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle

6,90 €

.....

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 2,90 €

0,5l 3,40 €

„Reibolf-Hefeweizen“

0,3l 3,00 €

0,5l 3,50 €

Alkoholfreie Biere

Schussenrieder „Mein Helles“ alkoholfrei

0,5l 3,40 €

Schussenrieder Weisse Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 3,40 €



*Alle Biere in unserem Ausschank enthalten **GERSTEN**malz!*

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 3,40 €

0,5l 3,80 €

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 €



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. 2,90 €

0,25l. 4,80 €



Spätburgunder Weißherbst QbA trocken (rosé)

Staatsweingut Meersburg, Bodensee/Baden

0,125l 3,10 €

0,25l 5,10 €

Spätburgunder Rotwein QbA trocken (rot)

Staatsweingut Meersburg, Bodensee/Baden

0,125l 3,10 €

0,25l 5,10 €

Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken (rot)

Weingut Kistenmacher und Hengerer, Heilbronn/Württemberg

0,125l 2,90 €

0,25l 4,80 €



Wein-Schorle

Weinschorle weiss/rosé/rot

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

0,25l. 3,40 €

Sonstige alkoholische Getränke

Secco, rose Perlwein

Weingut Karl Pfaffmann, Walsheim/Pfalz

0,1l. 2,90 €

0,7l Flasche. 17,40 €

Sekt, Hausmarke

0,1l. 3,10 €

0,7l Flasche. 18,60 €



Sommergetränke

„Waldi“

Pfirsichlikör, Sekt, Limette und Eis

0,25l 4,90 €

„Moni“

Ramazzotti Rosato, Sekt, Basilikumblatt und Eis

0,25l 4,90 €

„Gabi“

Aperol, Sekt und Eis

0,25l 4,90 €



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l	1,90 €
	0,5l	3,20 €
Kindersirup (Himbeere)	0,3l	1,30 €
Krumbacher Medium/Naturell	0,25l Flasche	2,60 €
	0,75l Flasche	4,30 €
Teinacher Limonade	0,33l Flasche	3,10 €
in den Sorten Zitrone, Johannisbeer-Holunder, Rhabarber-Mirabelle		
Burkhardt Eistee	0,33l Flasche	3,20 €
In den Sorten Pfirsich, Melone, Granatapfel		
Afri Cola /Cola light	0,25l Flasche	2,50 €
Thomas Henry Tonic Water	0,2l Flasche	2,50 €



Spezi 2, 11	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €
<i>Gelber Sprudel 2, 3</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €
<i>Süßer Sprudel 2, 3</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €

Säfte

Orangen-, Apfel-, Johannisbeer- oder Himbeersaft

<i>Saft-Schorle</i>	0,3l	2,40 €
	0,5l	3,60 €
<i>Saft pur</i>	0,3l	2,90 €
	0,5l	4,20 €



Spezialitäten aus der Destillerie FELLER

Dietenheim-Regglisweiler

AUGUSTUS Single Grain Whisky

4cl 6,50 €

„Valerie“ Single Malt Whisky-Sherry Cask

4cl 9,50 €

Fellers Rum

4cl 7,00 €

Fellers Gin

4cl 6,00 €

Fellers Vodka

4cl 5,50 €



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 €*

***Droge 15 Barrel Finished pur**
Sebastian Engel Aulendorf
mit Thomas Henry Tonic Water 8,50 €
pur 4cl. 6,00 €*



Warme Getränke

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

Tasse Kaffee **2,50 €**

Cappuccino **3,20 €**

Latte Macchiato **3,20 €**

Milchkaffee **3,20 €**

Espresso **2,40 €**

Chociatto (heiße Schokolade mit Espresso) **3,20 €**

Heiße Schokolade **3,20 €**

Große Tasse Tee **2,90 €**

*(frisch aufgebriiht in den Sorten Pfefferminze, Früchte, Schwarztee,
Kräutertee)*

Wirtshaus Schalander, Hauptstrasse 32, 88326 Aulendorf

Öffnungszeiten: Montag | Mittwoch | Samstag 17 Uhr–24 Uhr | Donnerstag | Freitag 11 Uhr–14 Uhr und 17 Uhr–24 Uhr |
Sonntag 11 Uhr–22 Uhr | Dienstag Ruhetag

Reservierungen unter Telefon 07525 921 35-20 , alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%



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“ oder „Hefewoiza“

<i>6er Kartonträger 0,5l</i>	<i>10,00 €</i>
<i>6er Holzträger 0,5l</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Bierkrug „Moravia“ 0,3l und 0,5l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Bierkrug „Antik“ 0,5l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Weizenglas 0,5l</i>	<i>5,00 €</i>
<i>Trinkglas „Germania“ 0,3l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Probiergläschen 0,1l</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Brewhouse-Becher (Schwäbisch Alemannische Kleinbrauer)</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Army Cap</i>	<i>9,50 €</i>
<i>T-Shirt Schlossbrauerei</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Hensler Kaffeebohnen</i>	
<i>Bio-Schümli oder Bio-Espresso 250g</i>	<i>5,30 €</i>

Wirtshaus Schalander, Hauptstrasse 32, 88326 Aulendorf

Öffnungszeiten: Montag | Mittwoch | Samstag 17 Uhr–24 Uhr | Donnerstag | Freitag 11 Uhr–14 Uhr und 17 Uhr–24 Uhr |
Sonntag 11 Uhr–22 Uhr Dienstag Ruhetag

Reservierungen unter Telefon 07525 921 35-20 , alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%



*Wir bieten Brauereibesichtigungen, Bierverkostungen und
Brauseminare an:*

Brauereibesichtigung

7,00 € p.P. inkl. eine Halbe Reibolf

ab 10 Personen, Termine individuell buchbar, Dauer ca. 1 Stunde

Brauereibesichtigung mit Bierverkostung

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

ab 10 Personen, Termine individuell buchbar, Dauer ca. 2 Stunden

Brauseminar

99,00 € p.P. inkl. Frühstück, Mittagessen, Vesper und Getränke

ab 10 Personen, Termine individuell buchbar, Dauer ca. 6 Stunden



***Schee, dass Sie do waret, kommet Sie
guat hoim und bald amol wieder!***

Wirtshaus Schalander, Hauptstrasse 32, 88326 Aulendorf
Öffnungszeiten: Montag | Mittwoch | Samstag 17 Uhr–24 Uhr | Donnerstag | Freitag 11 Uhr–14 Uhr und 17 Uhr–24 Uhr |
Sonntag 11 Uhr–22 Uhr | Dienstag Ruhetag
Reservierungen unter Telefon 07525 921 35-20 , alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer von 19%