

# Speisen und Getränke

Danach  
kräht der  
Hahn!



HAHN'SCHE

WIESEN

---

**STADT-BIERGARTEN**

---

SCHORNDORF

---



# Die Macher



Volker Ziesel



Harald Lutz



Dr. Manfred Ziegler

11,90  
8,50



## BIERGARTEN-SCHMANKERL

Historie, Teil 1: Der Biergarten stammt natürlich aus Bayern. Um im Sommer Bier zu lagern, legten Münchner Bierbrauer in den Isar-Terrassen tiefe Bierkeller an, in denen man das Bier mit Eis kühl halten konnte. Um die Temperatur weiter zu senken, streute man auf den Boden Kies und pflanzte Kastanien, die im Sommer Schatten werfen. Die flachen Wurzeln schädigten zudem das Kellergewölbe nicht.

## Von der Bier-Idee am Strand von Sarasota zum Biergarten in Schorndorf

Das ist eine Geschichte von drei Urbacher Jungs. Alle gut miteinander befreundet. Alle höchst erfolgreich im Berufsleben. Alle (ein bisschen) verrückt. Da saßen sie also in Sarasota/Florida am Strand, sonnten ihre Prachtkörper und sinnierten, was das Leben denn noch so bringen könnte. Beobachtern zufolge war auch das eine oder andere Bier mit im Spiel. Anders lässt sich das Resultat ihres Brainstormings auch kaum erklären.

Vernünftige Menschen kommen bei der Gelegenheit nämlich auf den Gedanken, nach all der Arbeit einmal zur Ruhe zu kommen, sich eine Hütte in den Bergen zu kaufen, in Schottland Schafe zu züchten oder einfach gleich in Florida am Strand liegen zu bleiben.

Unser Trio kam zu einem ganz anderen Ergebnis. Die angeheiterten Jungs notierten und addierten ihre gemeinsamen Leidenschaften: Anspruch („Immer nur das Beste“) + Lieblingsküchen (schwäbisch, bayrisch, amerikanisch) + Leidenschaft für gutes Essen (aus besten Rohstoffen) + Geselligkeit + was Gutes zum Trinken + Heimatliebe (trotz aller Weltenbummlerei).

Das Ergebnis der Rechnung? Die Vision eines schönen Ortes, an dem man gemütlich zusammen sein und was Anständiges essen und trinken kann.

Und dann kam der Zufall ins Spiel. Oder war es Schicksal? Ein anderes Trio aus dem Bekanntenkreis wollte den Stadtbiergarten Schorndorf abgeben – aber nur in gute Hände. Unsere drei Jungs schlugen sofort zu. Das ist schön für alle aus Schorndorf und Umgebung – weil der Stadtbiergarten erhalten blieb und runderneuert wurde. Und auch der Strand in Florida ist ohne die drei Bierbäuche wieder etwas attraktiver geworden. Gewinner, wohin man nur schaut.



# Der Biergarten für alle!



Man kann es nicht allen recht machen, heißt es oft. Warum eigentlich nicht? Wir verstehen uns jedenfalls als Biergarten für alle.

Kinder können auf unserem Spielplatz toben, junge Leid feirâ (alde freilich au!), Familien gemütlich essen, Paare einen schönen Abend verbringen ... Und natürlich freuen wir uns über Motorradfahrer, Radfahrer (die ihre E-Bikes hier laden können), Hundebesitzer (Wassernäpfe gibt es an der Geschirr-Rückgabe) und, und, und.

Auch beim Musikprogramm mit Blasmusik, Pop und Soul bis Rock nehmen wir so viele wie möglich mit.

Und nicht zuletzt: Unsere Speisekarte bietet viele Optionen. Mit Fleisch, vegetarisch, vegan. Schwäbisch, bayrisch, amerikanisch. Cocktails, Eistee, Remstal-Viertele, bayrisches Bier.

**Unser Stadtbiergarten: Einer für alle!**



R II  
H IIII



**BIERGARTEN-  
SCHMANKERL**

Historie, Teil 2: Nun gab es also mit Kastanien bepflanzte Bierkeller. Im Sommer stellten die Brauer Tische und Bänke auf oder in die Nähe ihrer Keller - so entstand der Biergarten. Und deshalb geht man in Franken auch heute noch nicht in den Biergarten, sondern „auf den Keller“.

# Hopfenliebe



Premium-Bier aus dem Allgäu



Der Clou: Bier aus dem Turm



Familienbetrieb statt Braukonzern

## Hopfen und Malz, ab in den Hals

Seien wir ehrlich: Die Qualität eines Biergartens steht und fällt mit der seiner Biere. Deshalb haben wir uns die Wahl nicht leicht gemacht und die Messlatte hoch gelegt. Ein besonderes Bier soll's sein. Kein Massenbier, aber schon mit gewissem Bekanntheitsgrad. Und natürlich muss es super schmecken. Die gründliche Suche hat sich gelohnt, das Ergebnis kann sich sehen lassen: Die Wahl fiel auf Meckatzer, das Premium-Bier aus dem bayrischen Allgäu. Ein Familienbetrieb, der mit einem besonderen Brauverfahren tolle Biere herstellt. Dazu gesellt sich ein prominenter Nachbar. Beim Kristallweizen haben wir keine geringere Brauerei gewählt als die Erfinderin dieses Biers: die Edelweißbrauerei Farny aus Kisllegg. Prost!



## BIERGARTEN-SCHMANKERL

In München gibt es 100 Biergärten – so viele wie sonst nirgendwo in Deutschland. Der größte davon ist der Hirschgarten, in dem 8000 Gäste Platz finden.

## Bier vom Fass

Halbe Meckatzer Weiss-Gold <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,90 €
Maß Bier <sup>a</sup>	1,0 l	8,00 €
Meckatzer Hell <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,90 €
Meckatzer Zwickel naturtrüb <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,90 €
Meckatzer Hefeweizen <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,90 €
Farny Kristallweizen <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
Radler / Diesel <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
Russ / Colaweizen <sup>2,8,11,a</sup>	0,5 l	4,60 €
Weizen alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
	0,3 l	3,90 €

## Flaschenbiere

Meckatzer Urweizen dunkel <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
Meckatzer leichtes Weizen <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €
Meckatzer Weiss-Gold alkoholfrei <sup>a</sup>	0,5 l	4,60 €

## Zum Selberzapfen

Unser großer 5-Liter-Bierturm <sup>a</sup>	5,0 l	40,00 €
15-Liter-Fass <sup>a</sup>	15,0 l	111,00 €

neu

<sup>a</sup> 27 Euro Ersparnis im Vergleich zum Einzelpreis

# Most wanted



Most aus heimischen Äpfeln



Top: Fellbacher Weingärtner



Für alle etwas dabei!

## Man muss auch mal „Wein“ sagen können

Es gibt viele gute Gründe, das Bier aus Bayern zu importieren. Und es gibt genauso viele gute Gründe, Wein und Most aus unserer Region auszuschenken. Schließlich leben wir in einer traumhaften Landschaft mit Weinbergen und Streuobstwiesen. Unsere Weine kommen von den Fellbacher Weingärtnern. Einer Top-Genossenschaft, die für Qualität steht und schon zügelnd mehr Titel gewonnen hat als der KSC.

Und auch beim Most lautet das Motto: „Sieh, das Gute liegt so nah.“ Die Äpfel kommen aus den Berglen, der Most wird in einer kleinen Mosterei in Winnenden gepresst. Und was jeden Mostliebhaber in Ekstase versetzt: Der Most kommt bei uns aus dem Fass – was in der Gastronomie eine absolute Seltenheit ist.

## Wein vom Fass - Fellbacher Weingärtner

<b>Riesling</b> <i>QbA trocken</i> <sup>1</sup>	0,25 l	4,80 €
<b>Trollinger Rosé</b> <i>QbA trocken</i> <sup>1</sup>	0,25 l	4,80 €
<b>Lämmle Trollinger</b> <i>QbA feinherb</i> <sup>1</sup>	0,25 l	4,80 €
<b>Weinschorle</b> <i>weiß / rot / rosé</i> <sup>1</sup>	0,25 l	3,80 €
	0,5 l	6,50 €

## Flaschenweine - Fellbacher Weingärtner

<b>Federle</b> <i>weiß / rot / rosé</i> <sup>1</sup>	0,25 l	4,80 €
<i>fruchtig, weniger Alkohol</i>	0,75 l	12,90 €
<b>Chardonnay S</b> <sup>1</sup>	0,25 l	6,50 €
<i>trocken, vollmundig, fruchtig</i>	0,75 l	16,90 €
<b>Pinot Gris C</b> <sup>1</sup>	0,25 l	5,80 €
<i>trocken, kraftvoll</i>	0,75 l	14,90 €
<b>Lemberger Rosé</b> <sup>1</sup>	0,25 l	5,30 €
<i>feinfruchtig</i>	0,75 l	14,30 €
<b>Merlot S</b> <sup>1</sup>	0,25 l	6,50 €
<i>trocken, fruchtig, kraftvoll</i>	0,75 l	16,90 €

## Most vom Fass & Cider

<b>Schwäbischer Apfelmost vom Fass</b> <sup>1</sup>	0,5 l	4,60 €
<b>Apfelmostschorle vom Fass</b> <sup>1</sup>	0,5 l	3,90 €
<b>Magners Irish Cider</b> <i>Original</i> <sup>2,1</sup>	0,5 l	5,20 €

4,80 llll  
3,30 ll

11,05  
9,90

**BIERGARTEN-SCHMANKERL**

Der höchste Biergarten Deutschlands befindet sich auf fast 3000 Metern Höhe! Man findet ihn auf dem höchsten Berg Deutschlands, der Zugspitze.

# Saft-Laden



Cocktailbar – an besonderen Tagen



Wachmacher in vielen Versionen



Hochgenuss ohne Alkohol

## Saft hat 12 Vitamine – aber Jägermeister 56 Kräuter

Auch bei anderen Getränken bleiben wir unserer Devise treu: Die Qualität muss stimmen – und wo es sich anbietet, wählen wir regionale Produkte. So haben wir zum Beispiel unsere eigene Apfelsaft-schorle. Die anderen Säfte kommen aus Bittenfeld und einige unserer Schnäpse aus der Brennerei Dölker in Urbach. Und wenn wir mal in der Ferne etwas Gutes finden, das unseren Kriterien entspricht, nehmen wir es ebenfalls gerne in unser Repertoire auf. Zum Beispiel die außergewöhnlichen Spirituosen der Allgäu-Brennerei. Aber natürlich auch Klassiker wie Jägermeister.

PS: An besonderen und ausgewählten Tagen machen wir euch die Wahl der Qual noch größer. Dann öffnen wir unsere Cocktailbar – für alle, die gerne barshippin.

## Aperitifs

Secco weiß <sup>1</sup>	0,1 l	2,90 €
	0,7 l	16,90 €
Sekt Piccolo <sup>1</sup>	0,2 l	6,50 €
Chardonnay Sekt <i>extra trocken</i> <sup>1</sup>	0,75 l	20,50 €
Aperol Spritz <sup>2,1</sup>	0,25 l	6,50 €
Lillet Wild Berry <sup>2,1</sup>	0,25 l	6,50 €

## Hochprozentiges

Brennerei Dölker Urbach 40 % <i>Himbeere / Mirabelle / Quitte</i>	2 cl	2,90 €
Schwoba-Tequila <i>Obstler, Scheißle Schwarzwurst mit'm Dupfer Senf<sup>1</sup></i>	2 cl	2,90 €
Allgäu-Brennerei 35 % <i>Williams Birne / Haselnuss<sup>h</sup> / Heu-Schnaps</i>	2 cl	2,90 €
Jägermeister / Ramazzotti <sup>1</sup>	2 cl	2,80 €

## Alkoholfreies

Coca-Cola / Cola Zero <sup>2,5,6,7,8,11</sup>	0,4 l	3,90 €
Fanta / Sprite / Mezzo Mix <sup>2,3,11</sup>	0,4 l	3,90 €
Teinacher Mineralwasser <i>still / medium / classic</i>	0,5 l	3,30 €
Teinacher Genuss-Limonaden <sup>2,3,15</sup> <i>Zitrone / Orange / Rhabarber / Mango / Johannisbeere</i>	0,33 l	3,60 €
Teinacher Genuss-Eistee <sup>1,3</sup> <i>Zitrone / Pfirsich</i>	0,33 l	3,60 €
Heubacher Iso Schbordsfraind <sup>3,4,5,15</sup>	0,5 l	3,90 €
Heubacher Limonaden <sup>2,8,11,15</sup> <i>Albra Cola / Kumbl Cola-Mix / ACE Vidamin Bomb</i>	0,5 l	3,90 €
Stadtbiergarten-Apfelsaftschorle	0,5 l	3,90 €
Bittenfelder Schorle <i>JoBi / Rhabarber</i>	0,5 l	3,90 €
Almdudler <sup>2</sup>	0,33 l	3,70 €

## Kaffee & Co.

Espresso <sup>11</sup>	2,60 €
Espresso doppelt <sup>11</sup>	3,90 €
Haferl Kaffee <sup>11</sup>	2,90 €
Cappuccino <sup>11,g</sup>	3,40 €
Latte Macchiato <sup>11,g</sup>	3,40 €
Eiskaffee / Eisschokolade <sup>11,15,f,g</sup>	5,90 €

Letzte Runde  
gibt's spätestens  
um 22:30 Uhr.  
Wir rufen, wenn  
es so weit ist.

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene können Sie den Aushängen entnehmen oder unser Team nach detaillierten Informationen fragen.

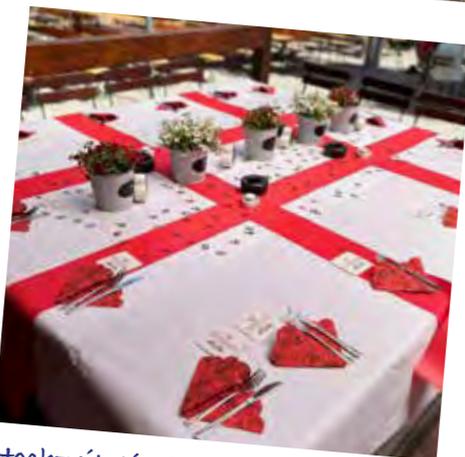
Alle Preise sind inkl. MwSt.

# Feierzone

Reservierungen  
ab 10 Personen  
per E-Mail  
möglich  
hallo@stadtbiergarten-  
schorndorf.de



Dein eigenes Fest bei uns



Hochzeitstisch: festlich & elegant



Rustikale Vesperplatte



Buffet - ab 20 Personen möglich



Frische, selbstgemachte Pizza



Frisch gezapft aus Fass oder Turm

## Mal richtig ein Fass aufmachen

Biergarten-Fans, Hand aufs Herz: Was ist euer größter Traum? Na gut, vielleicht nicht der größte, aber zumindest ein großer Traum :-). Genau: ein Biergarten für euer eigenes Fest! Denn ob Firmen- oder Familienfeier, Geburtstag oder auch eine Fete ohne besonderen Anlass: Ihr könnt bei uns feiern. Wir haben sogar schon Hochzeiten ausgerichtet. Auf die erste Scheidungsparty warten wir allerdings noch.

Ab 20 Personen könnt ihr es in unserem Holz-Pavillonbereich krachen lassen - mit Buffet (warme Menüplatten, kalte Vesperplatten, Bier zum Selbstzapfen aus Turm oder Fass, Spezialitäten aus dem Smoker ...). Sprecht uns einfach an, wir informieren euch gerne über alle Möglichkeiten - und richten das Fest dann nach euren persönlichen Wünschen aus.

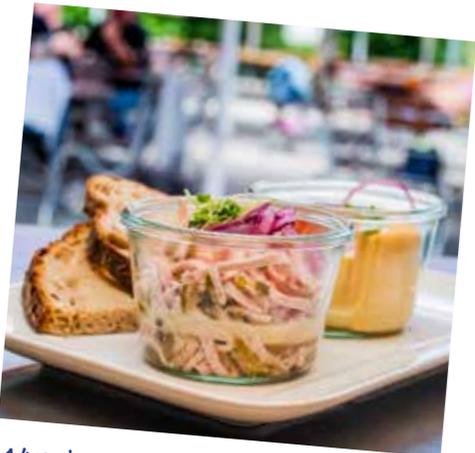


Hier ist noch jeder satt geworden!



BIERGARTEN-  
SCHMANKERL  
Wusstet ihr, dass  
Haschisch und  
Hopfen verwandt  
sind? Beide sind  
Hanfgewächse!

# Aufgebrezelt



Wurst aus regionaler Schlachtung



Immer frisch, immer lecker



Tellersalz, selbstgemacht!

## Unser Weg: Kleine Manufaktur statt Großmarkt

Ja, wir haben den Biergarten etwas aufgebrezelt, nachdem wir ihn übernommen haben. Optisch – aber auch, was die Speisekarte betrifft. Eine große Auswahl war uns wichtig – aber vor allem setzen wir auf Qualität. Beispiele gefällig? Bei uns kommt nichts aus dem 10-Liter-Großgastro-Eimer. Wir machen unseren Wurstsalat selbst, mit Wurst aus regionaler Schlachtung und eigenem Dressing. Unser Kartoffelsalat ist ebenfalls nicht aus dem Großmarkt, er wird von einer kleinen Manufaktur extra für uns hergestellt – nach unserem Hausrezept. Der Teig für unsere Brauerfladen wird exklusiv für uns produziert – und ruht 36 (!) Stunden. Wir haben eigene Rezepte, unsere eigenen Grillsaucen, unsere eigene Salatsauce ... Fertigprodukte haben wir bis auf ganz wenige Ausnahmen aus der Küche verbannt. Die höhere Qualität hat natürlich einen etwas höheren Preis. Aber auf dem Teller hat man dafür auch ein viel besseres Essen.

## Biergarten-Brezeln

„Von ellem äbbes“<sup>1,3,a,g,i,j</sup>  
mit Floischigem, Käsigem, Aufstrich und Radi

15,90 €

„Was Käsigs“ mit Aufstrich, Käs und Radi<sup>a,g,i,j,k</sup>

14,90 €

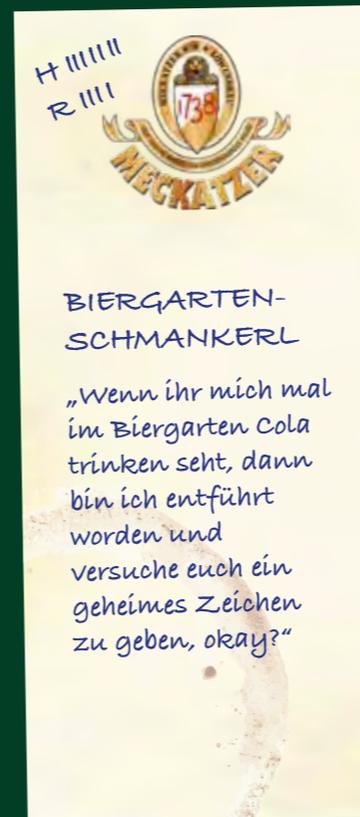
## Wurstsalat-Parade

„Nacket“ mit roten Zwiebeln <sup>1,2,3,8,12,15,a,i,j</sup>	8,90 €
„Schweizer“ mit würzigem Emmentaler <sup>1,2,3,8,12,15,a,g,i,j</sup>	9,50 €
„Schwäbisch“ mit pikanter Schwarzwurst <sup>1,2,3,8,12,15,a,i,j</sup>	9,50 €
„Spezial“ mit Schwarzwurst und Emmentaler <sup>1,2,3,8,12,15,a,g,i,j</sup>	9,50 €
„Kombi“ halb Salat, halb Wurstsalat <sup>1,2,3,8,12,15,a,i,j,l</sup>	8,50 €
„Halb/halb“ halb Wurstsalat, halb Backstoikäs <sup>1,2,3,8,12,15,a,g,i,j</sup>	9,50 €

aus regionaler Schinkenwurst, dazu frisches Bauernbrot

## Deftiges Vesper

„Saurer Backstoikäs“ mit Bauernbrot <sup>2,12,a,g,j</sup>	9,50 €
Schwäbisches Russisch-Ei <sup>1,8,12,a,c,f,g,i,j</sup> Kartoffelsalat, Fleischsalat, Ei, Salami und Bauernbrot	8,90 €
Teller Bratensülze <sup>2,12,a,c,j</sup> hausgemacht, garniert, mit Essig und Öl, roten Zwiebeln und Bauernbrot	9,50 €
Jausenplatte <sup>1,a,g</sup> Tiroler Speck, Kaminwürzen, Bergkäse, Kren, dazu Schüttel- und Bauernbrot	10,50 €
„Biergarten-Radi“ mit Bauernbrot und Butter <sup>a,g</sup>	6,90 €
„Allgäuer Käseplatte“ mit Bauernbrot <sup>a,g</sup>	12,50 €
Geräuchertes Forellenfilet <sup>1,2,12,a,d,g,j</sup> mit Preiselbeer-Meerrettich und grünem Salat	9,50 €
„Obazda“ mit Bauernbrot <sup>a,g</sup>	7,50 €
„Kräuterkäse“ hausgemacht, dazu Bauernbrot <sup>a,g</sup>	6,50 €
Griebenschmalz mit Bauernbrot <sup>a</sup>	6,50 €
Dreierlei Aufstrich <sup>a,g</sup> Obazda, Kräuterkäse und Schmalz, dazu Bauernbrot	8,90 €



# Feuer & Flamme



Schnitzel geht immer!



Klassiker mit Qualität



Fleisch aus artgerechter Haltung



Eigene Rezeptur, eigene Produktion

## Fleisch – mit gutem Gewissen und bestem Geschmack

Uns sind beim Fleisch drei Dinge wichtig: Tierwohl, Qualität und Regionalität. Deshalb haben wir mit den Metzgereien Kurz (Schorndorf) und Ziegler (Berglen-Streich) zwei perfekte Partner mit eigener Produktion, kurzen Transportwegen und artgerechter Tierhaltung. Stress und Strapazen für die Tiere werden vermieden, die heimische Landwirtschaft wird unterstützt, ein hoher Beitrag zum Umweltschutz geleistet. Die höhere Qualität hat natürlich einen etwas höheren Preis. Aber wir finden, man bekommt dafür auch einiges zurück: ein gutes Gewissen – und viel mehr Geschmack. Deshalb sind wir nicht nur für Fleisch Feuer und Flamme, sondern auch für unsere Zulieferer.

## Unser Stadtbiergarten-Fleischkäse neu

- Fleischkäse – selbstgemacht, frisch gebacken 7,90 €
- und nach eigener Rezeptur mit frischem Briegel <sup>a</sup>
- ... zusätzlich Kartoffelsalat <sup>1,12,f,i,j</sup> + 3,00 €
- ... zusätzlich Pommes + 3,00 €
- ... zusätzlich Krautsalat <sup>2,12</sup> + 3,00 €

## Biergarten-Burger

- Pulled-Pork-Burger** <sup>2,3,12,15,a,i,j</sup> 10,50 €  
mit zartem, im Smoker geräuchertem Schweinefleisch, Pommes und Krautsalat
- Gemüse-Burger** <sup>2,a,f,g,i,j,k</sup> 10,50 €  
mit Grillgemüse, Hirtenkäse, hausgemachtem Hummus und Pommes
- Veganer Burger** <sup>15,a,f,j,k</sup> 10,50 €  
mit veganem Patty, hausgemachtem Hummus und Pommes

## Brauerfladen – frisch aus dem Ofen

- Klassisch** mit Rahm, Speck und Zwiebeln <sup>1,3,15,a,f,g</sup> 11,90 €
- Vegetarisch** mit Rahm, Hüttenkäse und Gemüse <sup>2,a,f,g,i</sup> 11,90 €
- BBQ-Style** <sup>2,3,15,a,g,i,j</sup> 12,50 €  
mit Rahm, Pulled Pork, Zwiebeln und Barbecue-Soße

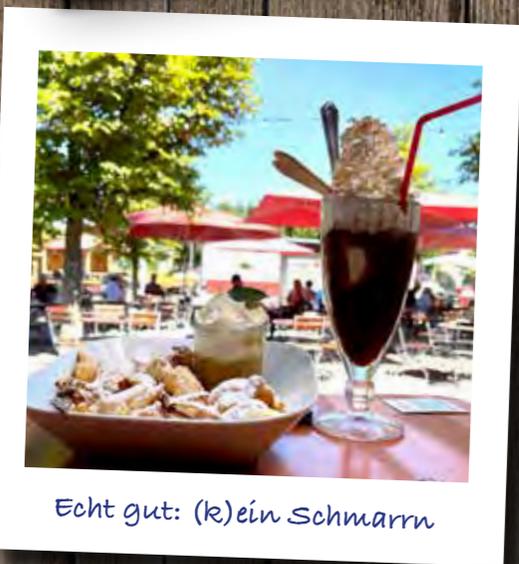
## Warme Biergarten-Klassiker

- Biergarten-Schnitzel** <sup>3,12,14,15,a,c,g,i,j,l</sup> 12,50 €  
zwei Stück mit Pommes / Kartoffelsalat / Spätzle und Malzbiersoße
- Putenschnitzel** <sup>3,12,14,15,a,c,g,i,j,l</sup> 12,50 €  
180 g mit Pommes / Kartoffelsalat / Spätzle und Malzbiersoße
- Veganes Schnitzel (140g)** <sup>a,1,12,f,i,j</sup> neu 9,90 €  
mit Kartoffelsalat oder Pommes
- Schweinsbraten** <sup>2,12,a,c,i,j,k</sup> 12,50 €  
mit Spätzle oder Pommes und Malzbiersoße
- „Hahn'sche Wiesen“-Teller** <sup>1,2,12,a,f,i,j,l</sup> 10,90 €  
Backendl mit Kartoffelsalat oder Pommes
- Paar schwäbische Bratwürste** <sup>1,3,8,12,15,a,c,g,i,j,l</sup> 9,50 €  
mit Kartoffelsalat und Malzbiersoße
- Senioren-Bratwurst** <sup>1,3,8,12,15,a,c,g,i,j,l</sup> 7,50 €  
eine Bratwurst mit Kartoffelsalat und Malzbiersoße
- Currywurst mit hausgemachter Currysauce** <sup>1,2,3,7,8,15,a,i,j,l</sup>
- ... mit Brötchen 5,90 €
- ... mit Pommes 8,90 €
- Paar Fleischküchle** <sup>1,12,15,a,c,g,i,j,l</sup> 9,90 €  
mit Kartoffelsalat und Malzbiersoße
- Maultaschen** <sup>1,12,15,a,c,g,i,j,l</sup> 9,90 €  
drei Maultaschen mit Kartoffelsalat und Malzbiersoße
- Biergarten-Teller** <sup>1,12,15,a,c,g,i,j,l</sup> 9,70 €  
Fleischküchle, Maultasche, Kartoffelsalat und Malzbiersoße
- Wilde Kartoffeln** mit Knoblauchdip <sup>12,a,g</sup> 7,50 €
- Frisches Ofengemüse** <sup>2,a,f,i,j,k</sup> 10,50 €  
mit hausgemachtem Hummus und Falafeln
- Panierte Champignons** <sup>1,2,12,a,c,j</sup> 8,90 €  
mit Remoulade und grünem Salat
- Kässpätzle** <sup>12,a,c,g</sup> 10,90 €  
mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat

# Da haben wir den Salat



Frisch auf den Tisch!



Echt gut: (k)ein Schmarren

**Das sind unsere Grundsätze**

Also, fassen wir mal zusammen:

- Wir kaufen regional ein – oder holen unsere Ware aus ausgewählten Gebieten. Zum Beispiel Käse und Bier aus dem Allgäu.
- Wir kaufen Qualität – auch wenn es vielleicht ein wenig teurer ist.
- Wir bereiten jedes Essen, ob kalt oder warm, individuell NACH der Bestellung frisch zu. Das bedeutet: Wir haben keine Produkte in der Warmhaltung.
- Wir bereiten unsere Essen in der Regel in 10 bis 15 Minuten zu.
- Wir halten die Hygiene-Regeln strikt ein.

## Salate

- ✓ Großer gemischter Salat <sup>1,2,12,a,f,i,j,l</sup> 8,90 €
- ✓ ... mit Ofengemüse und Hirtenkäse <sup>2,a,e,f,g,i,j</sup> + 3,90 €
- ✓ ... mit hausgemachtem Hummus und Falafeln <sup>a,f,i,j,k,l</sup> + 4,20 €
- ... mit Maultaschenstreifen <sup>a,c,f,g,i,j,l</sup> + 4,20 €
- ... mit Hähnchenstreifen <sup>a,f,i,j,l</sup> + 4,50 €
- ... mit Pulled Pork <sup>2,3,15,a,f,i,j,l</sup> + 4,50 €

Alle Salate mit hausgemachtem Balsamico-Dressing <sup>3,4</sup> und Bauernbrot.

## Beilagen

- ✓ Kleiner gemischter Salat <sup>1,2,3,12,a,f,i,j,l</sup> 6,90 €
- ✓ Pommes 4,90 €
- ✓ Kartoffelsalat <sup>1,12,f,i,j</sup> 4,90 €
- ✓ Krautsalat <sup>2,12</sup> 4,50 €
- ✓ Ketchup 0,50 €
- ✓ Mayonnaise <sup>2,c,j</sup> 0,50 €
- Extra Malzbiersoße <sup>1,12,15,a,i,j,l</sup> 1,00 €

## Kindengerichte

- Kinderschnitzel <sup>12,14,a,c,g,l</sup> 7,90 €  
mit Pommes oder Spätzle und Soß'
- Spätzle mit Soß' <sup>12,a,c,i,j,l</sup> 4,90 €

## Nachspeisen

- ✓ Kaiserschmarren mit Apfelmus <sup>1,3,a,c,g</sup> 6,50 €
- ✓ Apfelstrudel mit Vanillesoße <sup>2,a,c,g,h</sup> 6,50 €
- ✓ Eiskaffee / Eisschokolade <sup>11,15,f,g</sup> 5,90 €

Natürlich haben wir auch Eis – entweder vom Bauernhof oder klassisch von Schölller. Bitte beachtet unsere Aushänge.

4,80  
3,60

7,90  
4,50

**BIERGARTEN-SCHMANKERL**

1812 erlaubte König Maximilian I. erstmals den Betrieb von Biergärten in und um München. Der Biergarten am Augustiner Keller ist vermutlich der älteste, der heute noch existiert.

# Vegitastisch



Obazda: Original aus Bayern



Fleischlos gut



ofenfrisch, knusprig, würzig

## Unser Anspruch: Gutes Essen für alle

Bei aller Fleischliebe. Wir wollen hier keinen Beef mit Vegetariern und Veganerinnen. Na gut, wir werden uns alle weiteren Veggie-Wortspiele Schinken ;-). Jetzt aber wirklich im Ernst: Wir haben mit der gleichen Sorgfalt und Leidenschaft, mit der wir hier die komplette Speisekarte angegangen sind, auch das Angebot zusammengestellt für alle, die kein Fleisch essen oder gar keine tierischen Produkte. Denn diese Menschen kommen noch immer viel zu oft zu kurz in der Gastronomie – oder werden mit zwei oder drei lieblosen Gerichten abgespeist. Das wollen wir anders machen. Denn – ihr erinnert euch – wir sind in der Biergarten für ALLE. Deshalb haben wir hier zur besseren Übersicht noch einmal alle vegetarischen und veganen Gerichte im Überblick.

## Veganes

- Frisches Ofengemüse** <sup>2,a,f,i,j,k</sup> 10,50 €  
*mit hausgemachtem Hummus und Falafeln*
- Veganer Burger** <sup>15,a,f,k</sup> 10,50 €  
*mit veganem Patty, hausgemachtem Hummus und Pommes*
- Großer gemischter Salat** <sup>1,2,12,a,f,i,j,l</sup> 8,90 €  
*... mit hausgemachtem Hummus und Falafeln* <sup>a,f,i,j,k,l</sup> 13,10 €
- Veganes Schnitzel (140g)** <sup>a,1,12,f,i,j</sup> 9,90 € neu  
*mit Kartoffelsalat oder Pommes*
- Kleiner gemischter Salat** <sup>1,2,3,12,a,f,i,j,l</sup> 6,90 €
- Pommes** 4,90 €
- Kartoffelsalat** <sup>1,12,f,i,j</sup> 4,90 €
- Krautsalat** <sup>2,12</sup> 4,50 €

*Alle Salate mit veganem hausgemachtem Balsamico-Dressing <sup>3,i,l</sup>. Unser Ketchup ist vegan, die Mayonnaise <sup>2,c-9,j</sup> vegetarisch.*

## Vegetarisches

- Biergarten-Brezel „Was Käsigs“** <sup>a,g,j,k</sup> 14,90 €  
*mit Aufstrich, Käs und Radi*
- Saurer Backstoikäs** *mit Bauernbrot* <sup>2,12,a,g,j</sup> 9,50 €
- Biergarten-Radi** *mit Bauernbrot und Butter* <sup>a,g</sup> 6,90 €
- Allgäuer Käseplatte** *mit Bauernbrot* <sup>a,g</sup> 12,50 €
- Obazda** *mit Bauernbrot* <sup>a,g</sup> 7,50 €
- Kräuterkäse** *hausgemacht, dazu Bauernbrot* <sup>a,g</sup> 6,50 €
- Wilde Kartoffeln** *mit Knoblauchdip* <sup>12,a,g</sup> 7,50 €
- Panierte Champignons** <sup>1,2,12,a,c,f,j,l</sup> 8,90 €  
*mit Remoulade und grünem Salat*
- Kässpätzle** <sup>12,a,c,g</sup> 10,90 €  
*mit Allgäuer Bergkäse, Röstzwiebeln und grünem Salat*
- Gemüse-Burger** <sup>2,a,f,g,i,k</sup> 10,50 €  
*mit Grillgemüse, Hirtenkäse, hausgemachtem Hummus und Pommes*
- Brauerfladen vegetarisch** <sup>2,a,f,g,i</sup> 11,90 €  
*mit Rahm, Hüttenkäse und Gemüse*
- Großer gemischter Salat**  
*... mit frischem Ofengemüse und Hirtenkäse* <sup>2,a,f,g,i,j,l</sup> 12,80 €
- Kaiserschmarren** *mit Apfelmus* <sup>1,3,a,c,g</sup> 6,50 €
- Apfelstrudel** *mit Vanillesoße* <sup>2,a,c,g,h</sup> 6,50 €

Gluten-Problem?  
Fragen Sie an  
der Kasse. Wir  
helfen gerne!

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene können Sie den Aushängen entnehmen oder unser Team nach detaillierten Informationen fragen.

Alle Preise sind inkl. MwSt.

**Zusatzstoffe:** 1 = mit Konservierungsstoff, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Süßungsmittel Saccharin, 5 = mit Süßungsmittel Cyclamat, 6 = mit Süßungsmittel Aspartam (Phenylalaninquelle), 7 = mit Süßungsmittel Acesulfam, 8 = mit Phosphat, 9 = geschwefelt, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = mit Geschmacksverstärker, 13 = geschwärzt, 14 = gewachst, 15 = mit Stabilisatoren  
**Allergene:** a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fisch, e = Erdnüsse, f = Soja, g = Milch inkl. Milchzucker, h = Schalenfrüchte, i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeltrisulfid / Sulfite über 10 mg/kg oder l, m = Lupinen, n = Weichtiere

Alle Preise sind inkl. MwSt.

# Teamspirit



Betriebsleiterin Shanté Tucker



## Unsere Crew: Mit Einsatz und Eifer am Start

Die tollste Gastro-Idee, das leckerste Gericht, der größte Gästeansturm – all das bringt nichts, wenn man keine guten Mitarbeiter hat. So gesehen haben wir echt Glück, ein kompetentes, nettes und motiviertes Team hinter den Tresen zu haben. Wir honorieren diesen Einsatz, indem wir unsere Angestellten fair bezahlen. Unser Credo: Wer gut arbeitet, sollte nicht mit dem Mindestlohn abgespeist werden. Und wer über Gebühr Einsatz zeigt, soll dafür auch belohnt werden.

Wir können jedenfalls versichern, dass unser Team echt was draufhat. Aber selbstverständlich kann immer mal ein kleiner Fehler unterlaufen. Und es gibt keinen Menschen auf der Welt, der jeden Tag seinen besten Tag hat. Falls mal irgendetwas nicht passt, dann bitten wir um Verständnis. Und sprechen Sie uns ruhig einfach an. Wir bemühen uns, es dann passend zu machen.

Natürlich freuen wir uns auch auf jede neue Mitarbeiterin und jeden neuen Mitarbeiter, die diesen Teamspirit mittragen und bei uns mit Lust und Eifer mitmachen wollen.

R II  
H III



BIERGARTEN-  
SCHMANKERL

„Manchmal frage ich mich, ob irgendwo da draußen auch ein Bier an mich denkt ...“



Daniel Siegle, unser Hausmetzger

# WIR SUCHEN DICH!

Du willst unser Team noch besser machen? Dann melde Dich! Gesucht werden ...

• Gastgeber aus Leidenschaft

- Teamplayer & fleißige Bienchen
- Gute-Laune-Menschen
- Voll- & Teilzeitkräfte, Minijobber

# Takt- Gefühl



**Von der Böhmischen Polka  
bis zu Bohemian Rhapsody**

Es gibt Menschen, die mögen Blasmusik. Aber auch diejenigen, die lieber Punk oder Schlager hören, erkennen an, dass diese Art von Musik gut zur Atmosphäre eines Biergartens passt. Doch auch die Liebhaber anderer Musikrichtungen kommen bei uns auf ihre Kosten. Latin, Rock, Pop, Schlager – kaum ein Stil fehlt, wenn an vielen Sonntagen (Frühschoppen) oder Donnerstagen (After Work) bei uns musiziert wird. Warum es die Konzerte gibt? „Ganz einfach: Wir wollen einfach immer ein bisschen mehr für unsere Gäste bieten als nur Essen und Trinken“, sagt Harald Lutz, einer der Inhaber und zuständig für das Unterhaltungsprogramm.

Und um das Ganze noch abzurunden, ist der Eintritt zu den Konzerten frei, die Musiker werden vom Stadtbiergarten bezahlt – und der Erlös aus dem berühmten Hut, der nach den Auftritten durch die Reihen geht, dient einer guten Sache. So wurden zum Beispiel schon tausende Euro für die Spielgruppe für ukrainische Kinder der Arbeiterwohlfahrt Schorndorf gesammelt.

R II  
H IIII



## MAIBAUM-FAKTEN!

Im 13. Jahrhundert zum ersten Mal aufgetaucht. Wird traditionell in der Walpurgisnacht (30. April) aufgestellt.

Bei uns in Schwaben steht er meist nur einen Monat, in Bayern das ganze Jahr.

Unser Maibaum wurde in Gersthofen bei Augsburg hergestellt – und ist mit 15 Metern selten groß!

Mit ihm würdigen wir Schorndorf und Urbach – aber auch unsere Handwerker und Partner.

Er ist ein Symbol der Gastlichkeit.

# Raucherbereich



Grillfan Kuranyi gefällt das!



Spareribs: eines unserer Specials!

## Traumkombi: Barbecue und Bierturn

Was manche von euch vielleicht nicht wissen: Volker Ziesel, einer der Stadtbiergarten-Inhaber, ist auch Boss der berühmten Auftragsgriller-Bande. Seit fast einem Jahrzehnt treibt der grandioseste Griller zwischen Rems und Rio Bravo mit seinem Grill-Team bereits sein Unwesen – auf Firmenfeiern oder privaten Fetten. Der Absolvent der ersten Württembergischen Grillschule und Intimkenner der US-Barbecue-Szene lässt diese Erfahrungen natürlich auch in seinem Biergarten mit einfließen. So ist sein Smoker eines der wichtigsten Küchenutensilien. In ihm entstehen Gerichte, die dauerhaft auf unserer Karte stehen (zum Beispiel das Pulled Pork), aber auch Specials zu bestimmten Events (zum Beispiel Spareribs).

Und weil man selbst beim saftigsten Pulled Pork gerne mit Bier nachspült, sich aber ungern im 5-Minuten-Takt an die Kasse begeben will, ist unser Bierturn die perfekte Lösung. Fünf Liter Hopfensaft zum Selbstzapfen – für 40 Euro ein Riesenspaß für den ganzen Tisch. Profis holen sich gleich das Fass mit 15 Litern.



Der Maestro in Aktion



Selbst zapfen aus Turm oder Fass



CW 3,90  
KS 4,50  
5,80

BIERGARTEN-  
SCHMANKERL

„Du hast keine  
Strandfigur!“

„Aber für den  
Biergarten  
reicht's!“



## Wertkarte kaufen und 10 % sparen

Kennt ihr schon unsere Wertkarte? Die ist nicht nur praktisch, sondern ihr spart mit ihr auch noch Geld! Sie hat einen Wert von 100 Euro, kostet aber nur 90 Euro.

Events

Qualität

Frische Zubereitung

Feiern

Essen

Wohlfühlen

Trinken

Konzerte

Herz

Leidenschaft

Hopfenliebe

Regional



HAHN'SCHE

WIESEN

**STADT-BIERGARTEN**

SCHORNDORF



Bei Biergartenwetter täglich von 11 Uhr an geöffnet (Montag Ruhetag). Tagesaktuelle Info über Telefon (Anrufbeantworter) sowie auf Facebook und Instagram (Story).



Heinkelstraße 17, 73614 Schorndorf



071812579029



hallo@stadtbiergarten-schorndorf.de



StadtbiergartenSchorndorf



stadtbiergarten\_schorndorf



www.stadtbiergarten-schorndorf.de