



SCHWEIGER BIERSPEZIALITÄTEN

VOM FASS

1516 Bayerisch Hell
Der helle Wahnsinn zum Jubiläumjahr -
500 Jahre bayerisches Reinheitsgebot.

Vom Fass: Piff 0,3 l 0,5 l Maß 1,0 l
2,70 € 3,60 € 7,20 €
(Alternativ auch als kleine Flasche erhältlich)



Mia ham no mia ned nix anders ned drunga!

Piff 0,3 l 0,5 l Maß 1,0 l

Helles Export 2,70 € 3,60 € 7,20 €
Rund und weich mit einem ausgewogenen Verhältnis
von milder Süße und einer samtig weichen Hopfenbittere.

Zwickel 1409 2,80 € 3,80 € 7,60 €
Naturbelassen und direkt aus dem Lagertank abgefüllt.

Alt Bairisch Dunkel 2,70 € 3,60 € 7,20 €
Unsere kupferfarbene, altbayerische Bierspezialität.

Premium Pilsener 3,60 €
Spritzig, schlank und elegant, mit einer feinen aber
deutlichen Hopfenbittere und einem trockenen Abgang.

Original Schmankerl Weiße
2,70 € 3,80 € 7,60 €
Unser unfiltriertes Weißbier-Schmankerl -
bernsteinfarben und mit einer feinen Hefetrübung.

Schweiger Weiße 2,70 € 3,80 € 7,60 €
Bayrisches Weißbier - Bernsteinfarben und unfiltriert

SCHWEIGER BRAUWERKSTATT

Somnium 0,75 l 14,50 €
Die dunkle, extra starke Bierspezialität
aus unserer Brauwerkstatt.
Stammwürze: 19,8 % Alkohol 9,0 % vol.

Aurum 0,25 l 3,00 €
Kaltgehopftes Kellerbier mit einer goldgelben,
fast schön in Bronze gehenden Farbe, einem sahnig-
cremigen Schaum und einer opalisierenden Optik.
Stammwürze: 12,6 % Alkohol 5,1 % vol.

Ferrum (Saisonbier) 0,25 l 3,00 €
Gestachelter dunkler Doppelbock. Beim „Stacheln“ trifft
tiefdunkles Bockbier auf glühendes Eisen.
Was folgt ist eine Aromenexplosion mit Noten von Karamell,
Kaffee und Schokolade.
Stammwürze: 18,8 % Alkohol 7,1 % vol.

AUS DER FLASCHE

0,5 l
Schweiger Helles alkoholfrei 3,50 €
Voller Geschmack, null Promille,
kalorienreduziert, vitaminhaltig und isotonisch.

Schweiger Schmankerl Weiße 3,80 €
alkoholfrei

Sport Weiße 3,80 €
Die leichte Weiße mit dem vollen Geschmack.

Schmankerl Weiße Dunkel 3,80 €
Die dunkle Schmankerl Weiße - maronenfarben
und mit einer feinen Hefetrübung.

BIERMISCHGETRÄNKE

0,5 l Maß 1,0 l

Radler	3,60 €	7,00 €
Zwickel Radler	3,90 €	7,40 €
Radler dunkel	3,60 €	7,00 €
Russ'n Halbe hell/dunkel	3,70 €	7,40 €
Natur Radler	3,60 €	7,20 €
Goaßerl	(0,33l) 3,60 €	
Cola/Weizen	4,20 €	8,40 €
„Goaß'n Maß“		9,90 €
„Laternd'l Maß“		9,90 €



Schweiger ist Gold.

Schweiger BRAUHAUS

Die Geschichte der Privatbrauerei Schweiger beginnt mit Ludwig Schweiger,
der 1896 als zweitgeborener Sohn in der Hansmühle in Markt Schwaben das Licht der Welt erblickte. Dort
entdeckte er von klein auf seine Leidenschaft für die Arbeit mit Gerste und Weizen.

Man schrieb das Jahr 1934, als er einem Bierbrauer bei der Arbeit zuschaute und seine Begeisterung
für die Braukunst entdeckte. Er entschied sich spontan, eine Sudpfanne zu kaufen und eine eigene Brauerei
zu gründen. Mit seiner Begeisterung für das Brauhandwerk sowie dem ersten Hektoliter Bier entstand das
Fundament für eine erfolgreiche, bayerische Biermanufaktur.

Heute ist die Privatbrauerei Schweiger eine traditionsreiche, familiengeführte Privatbrauerei,
die seit ihrer Gründung mit viel Herzblut und Erfahrung handwerklich Bier braut. Nicht umsonst
trägt sie ein Gütesiegel, das nur sehr wenige Brauereien tragen dürfen: Das weltweit härteste
Qualitätssiegel für Bier – das Slow Brewing Siegel!

Die Grundlage der besonderen Qualität bilden die Rohstoffe. Brauwasser, das aus dem eigenen
Tiefbrunnen sprudelt, bester Hopfen aus der Hallertau und eigens hergestelltes Malz.
Denn als eine der letzten Brauereien in Deutschland betreibt die Privatbrauerei Schweiger noch eine eigene
Mälzerei und verarbeitet nur Braugerste aus der unmittelbaren Umgebung von Markt Schwaben.

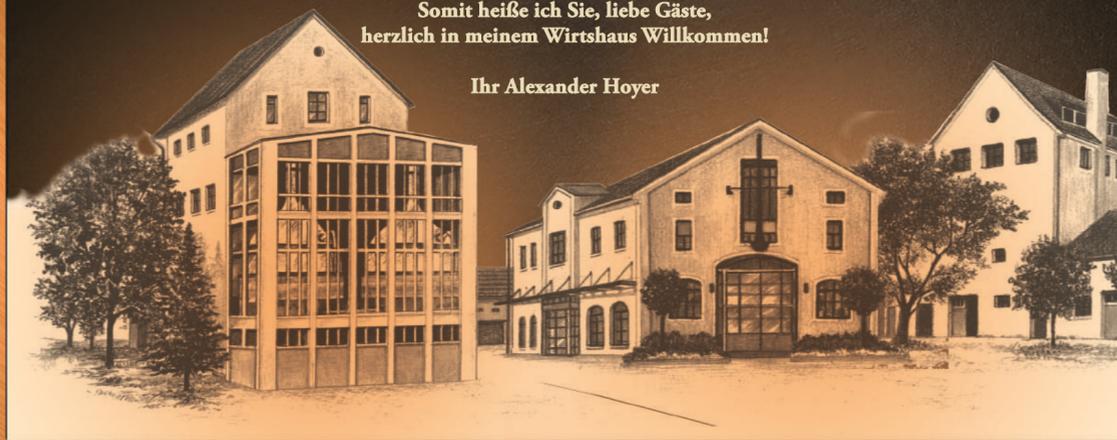
Bereits seit über 80 Jahren kann man in der Privatbrauerei Schweiger neben handwerklicher Braukunst
auch frisch gezapfte Bierspezialitäten in einer liebevoll gepflegten Gastronomie erleben. Die Gaststätte be-
findet sich heute im ursprünglichen Brauereigebäude aus dem Jahr 1934, dem damaligen „Brauhaus“.

Im Jahr 2003 wurde das damalige Schweiger Bräustüberl dann umfassend renoviert und erhielt seinen heu-
tigen Namen: Schweiger Brauhaus. Seit 2013 ist Alexander Hoyer der Wirt im Schweiger
Brauhaus. Der gelernte Koch ist in einer Gastronomenfamilie groß geworden. Schon als Kind
stand er in der Küche oder zapfte Bier - und schon damals war ihm klar, später einmal im eigenen
Wirtshaus stehen zu wollen.

Ob jung oder alt, ob zum Essen, zum Trinken oder auch zum Ratschn - bei uns darf
und soll sich jeder gut bewirtet fühlen. Tradition gepaart mit Moderne sowie Herzlichkeit
sind mir dabei besonders wichtig.

Somit heiße ich Sie, liebe Gäste,
herzlich in meinem Wirtshaus Willkommen!

Ihr Alexander Hoyer



SPEISEKARTE

Brauhaus Schmankerl

Tafelspitzbrühe
mit Leberspätzle (9) 5,50 €

Gulaschsuppe nach Art des Hauses 7,50 €

Zitronengrassuppe (scharf)
mit Kokosmilch, frischem Koriander,
Pilzen und gebratenen Garnelen 7,50 €

Gärtnerfrischer Salat
mit Cocktailtomaten und Hausdressing wahlweise mit:
Truthahnbrust 14,50 € klein 10,90 €
Rinderstreifen 16,50 € klein 13,50 €
Champignons 13,80 € klein 10,50 €
Garnelen (7 Stück) 16,50 € klein (4 Stück) 13,50 €

Kleine bunte Salatvariation
mit Dressing nach Art des Hauses 4,90 €

Hausgemachte Käsespätzle (9)
mit Röstzwiebeln 11,50 €

Check our Instagram



Zwiebelrostbraten von der Rinderlende
mit Bratkartoffeln und Röstzwiebeln 19,50 €

Zwei kleine Wienerschnitzel
aus der Kalbslende in Fassbutter gebraten
mit lauwarmem Kartoffel-Schnittlauch-Salat 18,90 €
kleine Portion 16,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites 14,90 €
kleine Portion 12,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten
in Schweiger-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel (4,6)
und feinem Speckkrautsalat 14,50 €
kleine Portion 12,50 €

Zarte Schweinefiletmedaillons
auf Rahmschwammerl (9) mit hausgemachten Spätzle
von frischen Bauerneiern 16,90 €
kleine Portion 13,50 €

Braumeisterschnitzel
in knuspriger Brezn Panade, mit Saftschinken und Käse (9)
gefüllt, dazu Pommes frites und Coleslaw 17,50 €

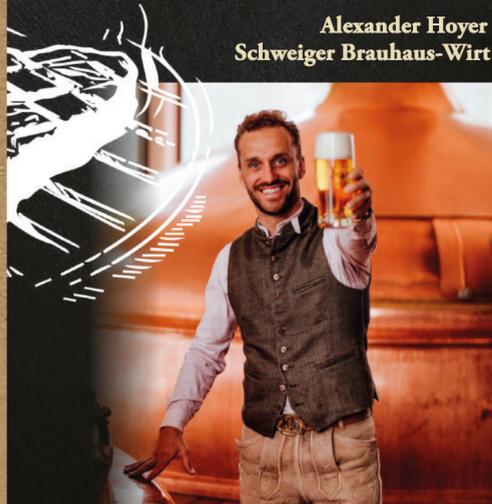
Beilagenänderungen gegen 1,00 € Aufpreis möglich

QUALITÄT: FRISCH & REGIONAL

„Vom Einkauf bis hin zur Zubereitung
der Speisen in der Küche wird bei uns
aus Tradition genauso wie aus Überzeugung
großer Wert auf höchste Qualität, Frische
und Regionalität gelegt.“

Deswegen kommen die meisten
der bei uns verwendeten Produkte
von einheimischen Landbauern.
Ob Steinofenbrot oder handgemachte Nudeln,
wir legen Wert auf echtes Handwerk.“

Alexander Hoyer
Schweiger Brauhaus-Wirt



← English Menu



Dessert

Hausgemachter Apfel- oder Topfenstrudel
mit Vanilleeis (9) oder cremiger Vanillesoße (9) 6,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn
mit Apfelmus 11,50 €

Schweiger Brauhaus, Ebersbergerstr. 26, 85570 Markt Schwaben
Tel.: 08121 / 22 18 15, www.schweiger-brauhaus.de

ONLINE TISCHRESERVIERUNG MÖGLICH

Catering

Egal ob Geburtstag, Grillfest, Gartenparty, Empfang oder
Weihnachtsfeier in der Firma? Wir versorgen Sie von Finger-
food, Menü mit Servicepersonal bis zum Buffet mit Koch.

Wir nehmen Ihnen gern das Kochen und Organisieren ab,
damit Sie mehr Zeit für sich und Ihre Gäste hast.

Kontaktieren Sie uns unter info@schweiger-brauhaus.de



Edelbrände von Lantenhammer

Williamsbirnenbrand 2 cl 5,20 €
Marillenbrand 2 cl 5,20 €
Zwetschgenbrand 2 cl 5,20 €
Haselnussgeist 2 cl 5,20 €

Longdrinks

Gin Tonic mit Bombay Gin (7) 0,25 l 9,50 €
Weitere Longdrinks 0,25 l 9,50 €

Weitere Drinks und Spirituosen-Spezialitäten nach Anfrage.

GIN: HAND MADE

Was passiert, wenn ein Filmproduzent, zwei Gastronomen und
ein Ingenieur eine Schnapsidee haben?
Klarer Fall - Heraus kommt: London Dry Gin aus Höhenrain!



17 DROGEN MACHEN DEN UNTERSCHIED
Da wir einen reinrassigen London Dry Gin produzieren, ist es
klar, dass schöne Wacholderaromen im Vordergrund stehen.
Eine Besonderheit ist die Zugabe von Fichtennadeln, die im hei-
mischen Wald rund um Höhenrain zu finden sind. Zitrusnoten,
Aroniabeeren, Ingwer und noch so einiges mehr runden den Ge-
schmack ab und machen sein einzigartiges Aroma aus. Mazeriert
wird in reinem, hochwertigem Weizenalkohol.

17 Drogen (neudeutsch: Botanicals)
Navy Strength 57% vol.
Wacholder, Aronia, Ingwer, Zitrusfrüchte
Heimische Fichtennadeln – handgezupft
Unfiltriert
Sleepy4Gin. Mit Liebe gemacht & wirkt. Unvergleichbar.



Sleepy4Gin
0,5 l Flasche 49,00 €

Gin Tonic mit Sleepy4Gin (7) 0,25 l 11,90 €
Sleepy4Gin „on the Rocks“ 2 cl 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Silenca Quelle in Markt Schwaben, das natürliche
Mineralwasser aus der reinen Tiefe der Natur.

Silenca Tafelwasser
(Zutaten: Natürliches Mineralwasser & Kohlensäure)
0,5 l 3,40 €
0,2 l 2,50 €

Flasche Silenca Mineralwasser
Medium oder Extra Still 0,5 l 3,70 €

Silenca Limonade
Zitronenlimonade 0,5 l 3,60 €
0,2 l 2,80 €

Orangenlimonade 0,5 l 3,60 €

Original Spezi (1,2,4) 0,5 l 3,90 €
0,2 l 2,90 €

Apfelschorle naturtrüb
ohne Zuckerzusatz 0,5 l 3,90 €

Apfel- oder Orangensaftschorle 0,5 l 3,90 €
0,2 l 2,50 €

**Maracuja-, Rhabarber-, Himbeer-,
Cranberry- oder Johannisbeersaftschorle**
0,5 l 3,90 €

Orangensaft oder Apfelsaft 0,2 l 2,50 €

**Maracuja-, Rhabarber-, Himbeer-, Cranbe-
ery- oder Johannisbeersaft** 0,2 l 2,70 €

Coca-Cola (1,2,4) 0,2 l 2,90 €
0,5 l 3,90 €

Coca-Cola Zero (1,2,4,5) Fl. 0,33 l 3,80 €

Tonic Water Aqua Monaco (7) Fl. 0,25 l 3,90 €

Hausgemachte Limonade 0,4 l 4,90 €
Zitronen-Thymian & Brasilianische Minze

caffè 66

FÜR UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN (2)
VERWENDEN WIR PRODUKTE VON DER
KAFFEERÖSTEREI CAFFÈ66 AUS MARKT SCHWABEN

Tasse Kaffee 2,70 €
Haferl Kaffee 3,60 €
Cappuccino klein 3,50 €
Latte macchiato 3,80 €
Milchkaffee - große Tasse 4,50 €
Espresso/Espresso macchiato 2,40 €/2,80 €
Doppelter Espresso/macchiato 3,80 €/4,20 €
Heiße Schokolade 3,90 €
Glas Tee vom Ronnefeldt 3,80 €

Weine und Sekt

ROTWEINE
Blauer Zweigelt, Österreich, Q.b.A., trocken
Weingut Beyer-Gruber
Hellroter, kräftiger Rotwein, erdig und fruchtig
am Gaumen, mittleres Tannin 0,2 l 5,50 €

Monferrato Rosso (100% Nebbiolo), Italien, D.O.C.
Weingut Rio del Lupo, 2013
Ein kräftiger, trockener Wein mit angenehmer Säure
und Anklängen an Tabak und Bitterschokolade
0,75 l 27,00 €

WEISSWEINE
Monferrato Bianco (100% Arneis), Italien, D.O.C.
Weingut Rio del Lupo
Herb/trocken mit zurückhaltender Frucht. Mineralisch,
aromatisch, abgerundet durch eine leichte Mandel-
note – insbesondere in den Sommermonaten sehr zu
empfehlen 0,2 l 5,80 €

Chardonnay, Österreich, Landwein, trocken
Weingut Beyer-Gruber
Leuchtendes Gelb, kräftig und dicht am Gaumen,
Geschmack nach Frucht und Vanille 0,2 l 5,80 €

Weinschorle weiß/rot 0,2 l 3,80 €
süß oder sauer 0,5 l 5,80 €

SEKT
Rotkäppchen Sekt, trocken 0,10 l 4,20 €

Rose Vino Spumante Brut Fontanile
0,10 l 4,50 €

„Aperol-Sprizz“
Aperol, Prosecco, Soda Wasser &
Scheibe Orange auf Eis 0,30 l 6,90 €

„Hugo“
Holundersirup, Prosecco, Soda Wasser,
Minze & Scheibe Limette auf Eis 0,30 l 6,90 €

„Himbeer-Sprizz“
Himbeersaft, Soda Wasser, Prosecco,
gefrorene Himbeeren auf Eis 0,30 l 7,50 €

Alle Preise einschließlich gesetzlicher Mehrwertsteuer
und sonstiger Abgaben.

Zusatzstoffe: 1. Farbstoff, 2. koffeinhaltig, 4. Antioxidationsmittel, 5. Süßungsmittel, 6. geschwefelt,
7. chininhaltig, 8. Phosphat, 9. mit Milcheiweiß, 10. Geschmacksverstärker, 11. Nitritpökelsalz;
*alle Weine enthalten Sulfide

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Service
unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen
und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert
aufgeschlüsselt sind.