



SCHWEIGER BIERSPEZIALITÄTEN

VOM FASS

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

Vom Fass: Pfiff 0,3 l 0,5 l Maß 1,0 l

3,20 € 4,20 € 8,40 €

(Alternativ auch als kleine Flasche erhältlich)

Helles Export 3,20 € 4,20 € 8,40 €
Rund und weich mit einem ausgewogenen Verhältnis
von milder Süße und einer samtig weichen Hopfenbittere.

Zwickel 1409 3,50 € 4,50 € 9,00 €
Naturbelassen und direkt aus dem Lagertank abgefüllt.

Alt Bairisch Dunkel 3,20 € 4,20 € 8,40 €
Unsere kupferfarbene, altbayerische Bierspezialität.

Original Schmankerl Weiße
3,20 € 4,50 € 9,00 €
Unser unfiltriertes Weißbier-Schmankerl – bronzefarben
und mit einer feinen Hefetrübung.

Schweiger Weiße 3,40 € 4,40 € 8,40 €
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 3,50 €
Kaltgehopftes Kellerbier mit einer goldgelben,
fast schon in Bronze gehenden Farbe, einem sahnig-
cremigen Schaum und einer opalisierenden Optik.
Stammwürze: 12,6 % Alkohol 5,1 % vol.

Ferrum (Saisonbier) 0,25 l 3,50 €
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

Premium Pilsener 0,3 l 0,5 l
4,00 €
Spritzig, schlank und elegant, mit einer feinen aber deutli-
chen Hopfenbittere und einem trockenen Abgang.

Schweiger Helles alkoholfrei 4,30 €
Voller Geschmack, null Promille,
kalorienreduziert, vitaminhaltig und isotonisch.

Schweiger Schmankerl Weiße 4,50 €
alkoholfrei

Sport Weiße 4,50 €
Die leichte Weiße mit dem vollen Geschmack.



Mia ham no nia ned nix anders ned drunga!

BIERMISCHGETRÄNKE

Radler 0,5 l Maß 1,0 l
4,20 € 8,40 €
Zwickel Radler 4,50 € 9,00 €
Russ'n Halbe hell 4,50 € 9,00 €
Natur Radler 4,20 € 8,40 €
Goaßerl 6,50 € 13,00 €
Cola/Weizen 4,80 € 9,60 €

Burger



Die Herstellung unserer Burger.



Alexander Burger 13,00 €
American XXL Style Burger, 200g Angus
Beef mit knusprigem Bacon, Special-Sauce

Vegan Burger 13,00 €
Moving Mountains Plant Based
dieser Burger riecht und schmeckt wie
echtes Fleisch. Mit Salat, Zwiebeln und
Tomaten

Verschiedene Buns zur Auswahl: Schwarzes Brioche Bun und Brioche Bun



Sie möchten Ihren
Burger "umstylen"?
Kein Problem! → Pimp
your Burger!



Steak

Unter dem Motto "Brauhaus & Steaks"
verwöhnen wir Sie mit feinsten Steaks
regionaler Bayrischer Weiderinder.

Rumpsteak	Rinderfilet
180g * 17,00 €	180g * 27,00 €
300g * 26,00 €	220g * 32,00 €
400g * 38,00 €	350g * 52,00 €
500g * 48,00 €	400g * 59,00 €
1kg * 89,00 €	500g * 75,00 €
	1kg * 140,00 €

Crunchy Pommes 4,50 €
Süßkartoffelpommes 5,90 €
Kleine bunte Salatvariation mit
Dressing nach Art des Hauses 5,50 €
Trüffel Mayonnaise mit Zitronenabrieb 2,50 €
Cheesy Fries 6,90 €

Beilagen

Grillgemüse 6,50 €
Knoblauchpommes
mit frischer Zitronenzeste 6,50 €
Spanische Paprika auf dem Grill
geröstet mit Meersalz 6,50 €

Schweiger BRAUHAUS

SPEISEKARTE



Schweiger
Bräu

SO VUI ZEIT MUAß SEI.

Brauhaus Schmankerl

Tafelspitzbrühe mit Grießnockerl 6,50 €

Gulaschsuppe nach Art des Hauses 8,50 €

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

Gärtnerfrischer Salat mit Cocktailtomaten und Hausdressing wahlweise mit: Rinderstreifen 17,50 € klein 15,50 € Champignons 15,50 € klein 13,50 € Garnelen 18,50 € klein (4 Stück) 16,50 €

Kleine bunte Salatvariation mit Dressing nach Art des Hauses 5,50 €

Salat mit Ziegenkäse mit gerösteten Walnüssen und Himbeerdressing 16,90 €

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat 16,50 €

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende mit Bratkartoffeln und Schmorzwiebeln 23,50 €

Zwei kleine Wiener Schnitzel aus der Kalbslende in Fassbutter gebraten mit lauwarmen Kartoffel-Schnittlauch-Salat 23,50 € kleine Portion 19,50 €

Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites 16,50 € kleine Portion 14,50 €

Ofenfrischer Schweinebraten von der Bayrischen Schweineschulter aus geprüfter Qualität in Schweiger-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel und feinem Speckkrautsalat 16,90 € kleine Portion 14,50 €

Zarte Schweinefiletmedaillons auf Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle von frischen Bauerneiern 19,50 € kleine Portion 17,90 €

Braumeisterschnitzel in knuspriger Brezn Panade, mit Saftschinken und Käse gefüllt, dazu Hopfenwedges und Coleslaw 19,50 €

Vegane Bowl mit gegrilltem Gemüse, Couscous und hausgemachten Falafel 16,50 €

Original - Rotes Thaicurry mit Basmati Reis 16,00 €

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.“

Alexander Hoyer Schweiger Brauhaus-Wirt



@schweiger_brauhaus

@dergastwirt

@dergastwirt



Englisch Menu

Dessert

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanilleeis oder cremiger Vanillesoße 7,50 €

Hausgemachte Dampfnudel mit cremiger Vanillesoße (bis zu 25 Minuten) 7,50 €

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (bis zu 30 Minuten) 12,50 €

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.

ONLINE TISCHRESERVIERUNG MÖGLICH

Catering

Egal ob Geburtstag, Grillfest, Gartenparty, Empfang oder Weihnachtsfeier in der Firma? Wir versorgen Sie von Fingerfood, 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 haben.

Kontaktieren Sie uns unter info@schweiger-brauhaus.de



Edelbrände von Lantenhammer

Williamsbirnenbrand 2 cl 5,90 € Marillenbrand 2 cl 5,90 € Mirabellenbrand 2 cl 5,90 € Haselnussgeist 2 cl 5,90 €

Digestif

Obstbrand, Ramazzotti, Jägermeister, Baileys, Pircher Willi-Christ-Birne 2 cl 3,90 €

Longdrinks

Gin Tonic mit Sleepy4Gin 0,25 l 12,50 € Weitere Longdrinks 0,25 l 11,50 €

Weitere Drinks und Spirituosen-Spezialitäten nach Anfrage.

GIN: HAND MADE



Sleepy4Gin take away 0,5 l Flasche 47,00 €

Was passiert, wenn ein Gastronom und ein Ingenieur eine Schnapsidee haben? Klarer Fall - Heraus kommt: London Dry Gin aus Bayern!



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 heimischen Wald rund um Höhenrain zu finden sind. Zitrusnoten, Aroniabeeren, Ingwer und noch so einiges mehr runden den Geschmack ab und machen sein einzigartiges Aroma aus. Mazeriert wird in reinem, hochwertigen Weizenalkohol.

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

Gin Tonic mit Sleepy4Gin 0,25 l 12,50 € Sleepy4Gin „on the Rocks“ 2 cl 4,50 €

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 4,00 € 0,2 l 2,80 €

Flasche Silenca Mineralwasser Medium oder Extra Still 0,5 l 4,00 €

Silenca Limonade Zitronenlimonade 0,5 l 4,00 € 0,2 l 2,90 €

Orangenlimonade 0,5 l 4,00 €

Original Spezi 0,5 l 4,10 € 0,2 l 2,90 €

Hausgemachte Limonade 0,3 l 4,90 €

Apfelschorle naturtrüb ohne Zuckerzusatz 0,5 l 4,50 €

Apfelschorle 0,5 l 4,00 € 0,2 l 2,90 €

Orangensaftschorle 0,5 l 4,20 € 0,2 l 2,90 €

Mangoschorle 0,5 l 4,90 €

Maracuja-, Rhabarber- oder Johannisbeersaftschorle 0,5 l 4,00 € Orangensaft oder Apfelsaft 0,2 l 3,00 €

Maracuja-, Rhabarber- oder Johannisbeersaft 0,2 l 3,10 €

Coca-Cola 0,2 l 3,50 € 0,5 l 4,50 €

Coca-Cola Zero 0,33 l 4,50 €

Fever Tree Tonic 0,25 l 3,90 €

caffè

FÜR UNSERE KAFFEESPEZIALITÄTEN VERWENDEN WIR PRODUKTE VON DER KAFFEERÖSTEREI CAFFE66 AUS MARKT SCHWABEN Tasse Kaffee 2,90 € Haferl Kaffee 3,90 € Cappuccino klein 3,90 € Latte Macchiato 4,20 € Milchkaffee - große Tasse 4,90 € Espresso/Espresso Macchiato 2,60 €/2,90 € Doppelter Espresso/Macchiato 3,80 €/4,90 € Heiße Schokolade 4,50 € Glas Tee vom Ronnefeldt 4,20 €

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 0,2 l 6,50 €

WEISSWEINE Monferrato Bianco (100% Arneis), Italien, D.O.C. Weingut Rio del Lupo, Herb/trocken mit zurückhaltender Frucht. Mineralisch, aromatisch, abgerundet durch eine leichte Mandelnote. 0,2 l 5,90 €

Chardonnay, Österreich, Landwein, trocken Weingut Beyer-Gruber, Leuchtendes Gelb, kräftig und dicht am Gaumen, Geschmack nach Frucht und Vanille 0,2 l 5,90 €

Riesling ALKOHOLFREI, grüner Apfel, Ananas, saftig und harmonisch 0,75 l 19,50 € 0,2 l 4,90 €

Weinschorle weiß/rot süß oder sauer 0,5 l 7,50 €

SEKT Sekt, trocken 0,10 l 4,50 €

„Lillet Wildberry“ Lillet, Schweppes Original Wild Berry & gefrorene Himbeeren auf Eis 0,30 l 8,50 €

„Aperol-Sprizz“ Aperol, Prosecco, Soda Wasser & Scheibe Orange auf Eis 0,30 l 8,50 €

„Hugo“ Holundersirup, Prosecco, Soda Wasser, Minze & Scheibe Limette auf Eis 0,30 l 8,50 €

„Alkoholfreier Hugo“ mit alkoholfreien Weißwein 0,30 l 8,50 €

„Himbeer-Sprizz“ Himbeersaft, Soda Wasser, Prosecco, gefrorene Himbeeren auf Eis 0,30 l 9,50 €

„Ramazzotti Rosato Mio“ Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco und Basilikumblättern. 0,30 l 8,50 €

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