Schweiger BRAUHAUS

MARKT SCHWABEN



HEIMAT. HANDWERK. GENUSS.

SPEISEN & GETRÄNKE

UNSERE GESCHICHTE

HERZLICH WILLKOMMEN IM SCHWEIGER BRAUHAUS

Seit 2013 führen wir das Schweiger Brauhaus mit großer Leidenschaft und viel Herzblut. Gemeinsam mit unserem Team möchten wir einen Ort schaffen, an dem herzliche Gastfreundschaft, ehrliche Küche und echte Geselligkeit im Mittelpunkt stehen.

Wir verbinden bayerische Tradition mit frischen Ideen und legen besonderen Wert auf Regionalität, Qualität und handwerkliche Zubereitung. Unser Ziel ist einfach: Sie sollen sich bei uns wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Unser Haus ist eng mit der Geschichte der Privatbrauerei Schweiger verbunden. Seit ihrer Gründung im Jahr 1934 steht sie für unabhängige Braukunst und die Verbundenheit zu Markt Schwaben.

Vielen Dank für Ihren Besuch. Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden, gute Gespräche und unvergessliche Momente.

Denn Genuss ist vergänglich.
Schöne Erinnerungen bleiben.

Ihr Alexander Hoyer
und das gesamte Team des
Schweiger Brauhauses



@schweiger_brauhaus @dergastwirt @dergastwirt dergastwirt

MARKT SCHWABEN

English Menu

Menu italiano

VORSPEISEN & SALATE

Tafelspitzbrühe **7,90 €**
mit Grießnockerl und Tafelspitzeinlage

Zitronengrassuppe **8,50 €**
mit Kokosmilch, Pilzen

Gärtnerfrischer Salat
mit Cocktailtomaten und unserem hausgemachten Kräuterdressing wahlweise mit:

Rinderstreifen **17,50 €**
klein **15,50 €**
mit gebratenen Champignons **14,90 €**

Kleine bunte Salatvariation **6,90 €**
mit hausgemachtem Kräuterdressing

Salat mit Ziegenkäse **18,90 €**
mit gerösteten Walnüssen und Himbeerdressing

Roastbeef **16,90 €**
rosa gebraten und kalt aufgeschnitten mit Bratkartoffeln und feiner Sauce Tatar mit Sardellen und Kapern

BROTZEIT

Bayerischer Wurstsalat **12,90 €**
von der Metzgerei Stöckle mit Essiggurken, roten Zwiebeln und Vinaigrette, dazu ofenfrisches Brot (1,4,8,11)

Schweizer Wurstsalat **13,90 €**
von der Metzgerei Stöckle mit Emmentaler, Essiggurken, roten Zwiebeln und Vinaigrette, dazu ofenfrisches Brot (1,4,8,11)

Hausgemachter Obazda **13,50 €**
an Salatbouquet mit roten Zwiebeln, Essiggurken und einer Brezn

Kalter Schweinebraten **12,50 €**
mit Blattsalat, Radieserl und Meerrettich, dazu ofenfrisches Brot (4,6)

Kesselfrische Weißwurst **8,50 €**
von der Metzgerei Stöckle
mit süßem Hausmacher Senf
2 Stück mit 1 Brezn (4,6,8)

Weißwürste: Freitag bis Sonntag frisch und ohne Vorbestellung bis 13 Uhr



Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Konservierungsstoff
4. mit Antioxidationsmittel
5. mit Süßungsmittel
6. geschwefelt
7. chininhaltig
8. mit Phosphat
9. mit Milcheiweiß
10. mit Geschmacksverstärker
11. mit Nitritpökelsalz
12. enthält eine Phenylalaninquelle

*alle Weine enthalten Sulfite

Informationen zu Allergenen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal, ein vollständiges Verzeichnis legen wir Ihnen gerne vor.

BRAUHAUS KLASSIKER

Zwiebelrostbraten von der Rinderlende **27,50 €**
mit knusprigen Bratkartoffeln, Röstzwiebeln und kräftiger Jus

Zwei kleine Wiener Schnitzel **29,50 €**
aus der Kalbslende in Fassbutter gebraten mit lauwarmem Kartoffel-Schnittlauch-Salat

klein **26,50 €**

Schweineschnitzel „Wiener Art“ **18,50 €**
mit Pommes Frites [8]

klein **16,50 €**

Münchner Schnitzel **21,50 €**
mit Meerrettich und süßem Senf unter der knusprigen Panade, dazu Kartoffelsalat

Ofenfrischer Schweinebraten **18,50 €**
von der Bayrischen Schweineschulter aus geprüfter Qualität in Schweiger-Dunkelbiersoße mit Kartoffelknödel [4,6,11] und feinem Speckkrautsalat

klein **16,50 €**

Hausgemachte Fleischpflanzerl vom Kalb und Rind **17,50 €**
mit Kartoffel-Gurken-Salat und kräftiger Bratensoße

Zarte Schweinefiletmedaillons **21,50 €**
auf Rahmschwammerl mit hausgemachten Spätzle aus frischen Bauerneiern

klein **19,50 €**

Braumeisterschnitzel **21,90 €**
in knuspriger Brezn Panade, mit Saftschinken und Käse gefüllt, dazu Hopfenwedges [4,8,11]

Ofenfrische Schweinshaxe **20,50 €**
mit Schweiger Dunkelbiersoße und Kartoffelknödel [4,6]

Herzhafte Rinderbratwürstl **17,50 €**
auf cremigem Kartoffelpüree mit kräftiger Jus [4,8,11]

16 Std. Beef Short Ribs in BBQ Soße **27,50 €**
serviert mit knusprigen Pommes Frites und saftigem Maiskolben [8]

Aromatisches Gemüsecurry **17,90 €**
mit buntem Marktgemüse, cremiger Kokosmilch und Basmatireis

Hausgemachte Käsespätzle **16,50 €**
mit Röstzwiebeln und kleinem Beilagensalat

Handgemachte Tagliolini mit Trüffel **19,50 €**
in cremiger Trüffelrahmsoße mit frisch gehobeltem Parmesan

Beilagenänderungen gegen 2,50 € Aufpreis möglich





STEAK

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

Rumpsteak		Rinderfilet	
180 g	**19,90 €**	180 g	**29,90 €**
300 g	**32,90 €**	220 g	**38,50 €**
400 g	**43,90 €**	350 g	**61,50 €**
500 g	**54,90 €**	400 g	**69,90 €**
1 kg	**109,00 €**	500 g	**87,50 €**
zum Teilen		1 kg	**172,00 €**
		zum Teilen	

BEILAGEN



Grillgemüse	**7,50 €**
Knoblauchpommes (8)	**5,90 €**
Hopfen Wedges (8)	**5,50 €**
Crunchy Pommes (8)	**5,50 €**
Süßkartoffelpommes (8)	**6,90 €**
Kleine bunte Salatvariation mit hausgemachtem Kräuterdressing	**6,90 €**
Trüffelmayonnaise verfeinert mit hochwertiger Trüffelcreme und Zitronenzeste	**5,50 €**



BURGER

Alexander Burger – das Original seit 2013 **15,50 €**
200 g Angus Beef | Bacon | Salat | Tomate
Zwiebel | Special Sauce (4,8,11)
zzgl. Beilage

Vegan Burger **14,90 €**
Saftiges Moving Mountains Plant Based Patty
Salat | Tomate | Zwiebel | BBQ Sauce
zzgl. Beilage

Unsere Burger servieren wir im hochwertigen Brioche Bun, außen leicht geröstet und innen herrlich fluffig.

MAKE IT YOURS

Dein Burger. Deine Extras.

Beef	**7,00 €**
Bacon extra (4,8,11)	**1,80 €**
Rinderbacon statt Speck (4,8,11)	**2,50 €**
Cheese/Cheddar	**1,90 €**
Spezial Soße	**0,80 €**
Röstzwiebeln	**1,90 €**
Jalapeños	**2,50 €**

BESTES FLEISCH. FRISCH ZUBEREITET.

DESSERT

Hausgemachter Kaiserschmarrn **14,50 €**
mit Apfelmus, auf Wunsch mit oder
ohne Rum flambiert
(bis zu 30 Minuten Zubereitungszeit)

Handgemachte Apfeltarte **8,90 €**
warm serviert mit cremigem Vanilleeis, Mandeln im Teig [1]





DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS.

HAND MADE GIN

Aus einer gemeinsamen Idee eines Gastronomen und eines Ingenieurs entstand ein außergewöhnlicher London Dry Gin aus Bayern.

Mit 17 sorgfältig ausgewählten Botanicals, darunter heimische Fichtennadeln aus den Wäldern rund um Höhenrain, entsteht ein unverwechselbarer Gin mit feinen Wacholder-, Zitrus- und Ingwernoten.

Handwerklich hergestellt.
Unfiltriert. Charakterstark.

Sleepy4Gin take away		
0,5-l-Flasche		**47,00 €**
Gin Tonic mit Sleepy4Gin [7]	**0,25 l**	**12,50 €**
Sleepy4Gin „on the Rocks“		
2 cl		**5,50 €**
4 cl		**7,90 €**

UNVERGLEICHBAR

SCHWEIGER BIERSPEZIALITÄTEN

Schweiger Bräu

VOM FASS

1516 Bayrisch Hell
Strohgelbe Farbe, süffig & ausgewogen, fein gehopft
Alk.: 4,9 % · Stammwürze: 11,8 %

Pfiff 0,3 l	**3,90 €**
0,5 l	**4,50 €**
Maß 1,0 l	**9,00 €**

Helles Export
Klar & goldgelb, kräftig & vollmundig, feine Hopfenaromatik
Alk.: 5,3 % · Stammwürze: 12,5 %

0,3 l	**3,90 €**
0,5 l	**4,50 €**
Maß 1,0 l	**9,00 €**

Zwickel 1409
Kräftig goldfarben & naturtrüb, weiche Malzaromen, frische Hefenoten
Alk.: 5,3 % · Stammwürze: 12,6 %

0,3 l	**3,90 €**
HAUS-EMPFEHLUNG 0,5 l	**4,90 €**
eisgekühlt und im originalen Steinkrug serviert	
Maß 1,0 l	**9,80 €**

Altbairisch Dunkel
Dunkle Kupferfarbe, voll & charaktervoll, feine Röstmalznoten
Alk.: 5,1 % · Stammwürze: 12,8 %

0,3 l	**3,90 €**
0,5 l	**4,50 €**
Maß 1,0 l	**9,00 €**

Original Schmankerl Weiße
Goldfarben & naturtrüb, fruchtig & harmonisch, Aromen von Banane & Aprikose, Alk.: 5,1 %
Stammwürze: 12,6 %

0,3 l	**3,90 €**
0,5 l	**4,90 €**
Maß 1,0 l	**9,80 €**

BIERMISCHGETRÄNKE

	0,5 l	Maß 1,0 l
Radler (4)	**4,50 €**	**9,00 €**
Zwickel Radler (4)	**4,90 €**	**9,80 €**
Russ'n (4)	**4,90 €**	**9,80 €**
Goaßerl (1,2,8)	**6,90 €**	**13,80 €**
Cola-Weizen (1,2,8)	**4,90 €**	**9,80 €**

AUS DER FLASCHE

Bayerisch Pils
Strohgelbe Farbe, spritzig & schlank, feinherbe Hopfenbittere
Alk.: 4,8 % · Stammwürze: 11,8 %

0,3 l **4,20 €**

Schweiger Helles Alkoholfrei
Voller Geschmack, kalorienreduziert, vitaminhaltig und isotonisch
Alk.: < 0,5 % vol.

0,5 l **4,50 €**

Schmankerl Weiße alkoholfrei
Goldfarben & naturtrüb, fruchtig & erfrischend, typischer Weißbiercharakter, Alk.: < 0,5 % vol.

0,5 l **4,90 €**

Leichte Sport Weiße
Helles Goldgelb & naturtrüb, leicht & erfrischend, voller Weißbiergeschmack
Alk.: 3,2 % · Stammwürze: 7,8 %

0,5 l **4,90 €**

Original Schmankerl Weiße dunkel
maronenfarben mit Karamell- und Nelkennote, Alk.: 5,1 %
Stammwürze: 12,7 %

0,5 l **4,90 €**

Natur Radler (4,5)
Naturtrüb aus Hellem Export und trüber Zitronenlimonade, erfrischend zitronig, Alk.: 2,4 %
Stammwürze: 12,7 %

0,5 l **4,90 €**

Natur Radler alkoholfrei (4,5)
Natur Radler alkoholfrei
Naturtrüb und erfrischend zitronig
Alk.: < 0,5 % vol.

0,5 l **4,90 €**

GEBRAUT MIT LEIDENSCHAFT



SCHWEIGER BRAUWERKSTATT

Somnium 0,75 l **14,50 €**

Das Traumhafte Schweiger Somnium, die dunkle, extra starke Bierspezialität aus unserer Brauwerkstatt. Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Feinste Spezialmalze, die dreifache Maische und die doppelte Gärung verleihen unserem Somnium ein traumhaft vielschichtiges Aroma mit deutlichen Malz- und Fruchtnoten, das aus einem Sommelier- oder Weinglas getrunken höchsten Genuss verspricht.
Zur Lagerung geeignet!

Stammwürze: 19,8 % Alkohol 9,0 % vol.



IDEAL ALS GESCHENK

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Silenca Quellwasser Silenca Quelle in Markt Schwaben, das natürliche Mineralwasser aus der reinen Tiefe der Natur.	0,5 l 0,2 l	**4,20 €** **2,90 €**
Flasche Silenca Mineralwasser Medium oder Extra Still	0,5 l	**4,30 €**
Silenca Limonaden		
Zitronenlimonade (4)	0,2 l	**3,20 €**
	0,5 l	**4,20 €**
Orangenlimonade (4)	0,5 l	**4,20 €**
Original Spezi (1,2,8)	0,5 l	**4,50 €**
	0,2 l	**3,10 €**
Apfelschorle	0,5 l	**4,50 €**
	0,2 l	**3,50 €**
Orangensaftschorle	0,5 l	**4,50 €**
	0,2 l	**3,50 €**
Mangoschorle (4)	0,5 l	**5,50 €**
Maracuja-, Rhabarber- oder Johannisbeersaftschorle (4)	0,5 l	**4,70 €**
Orangensaft od. Apfelsaft	0,2 l	**3,60 €**
Maracuja-, Rhabarber- oder Johannisbeersaft (4)	0,2 l	**3,60 €**
Coca-Cola (1,2,8)	0,2 l	**3,50 €**
	0,5 l	**4,90 €**
Coca-Cola Zero (1,2,5,8,12)	0,33 l	**4,50 €**
Aqua Monaco Tonic (7)	0,25 l	**3,90 €**
Trade Island Iced Tea (3)	0,33 l	**4,90 €**
Hausgemachter Big Ice Tea	0,4 l	**6,50 €**

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Unsere Kaffeespezialitäten bereiten wir aus ausgesuchten Bohnen der Martermühle zu. Frisch an unserer Siebträgermaschine zubereitet, für echten Kaffeegenuss.

MARTERMÜHLE
KAFFEERÖSTEREI

Tasse Kaffee	**4,20 €**
Haferl Kaffee	**4,80 €**
Cappuccino	**4,90 €**
Latte Macchiato	**4,90 €**
Milchkaffee – große Tasse	**5,50 €**
Espresso	**3,20 €**
Espresso Macchiato	**3,50 €**
Doppelter Espresso	**4,20 €**
Doppelter Espresso Macchiato	**4,90 €**
Heiße Schokolade	**4,50 €**
Tee von Ronnefeldt	**4,60 €**

English Breakfast, Schwarztee
Morgentau, Grüntee
Bergkräuter, Kräutertee
Refreshing Mint, Pfefferminze
Fruity Camomile, Kamille
Sweet Berries, Früchtetee



WEINE & SEKT

ROTWEINE

Blauer Zweigelt 0,2 l **6,90 €**
Österreich · trocken
Fruchtig, würzig, harmonische Tannine.

Monferrato Rosso 0,2 l **7,50 €**
Nebbiolo · Italien · trocken
Kräftig, elegant, feine Tabak und Bitterschokoladennoten.

WEISSWEINE

Monferrato Bianco 0,2 l **7,50 €**
Arneis · Italien · trocken
Mineralisch, elegant, feine Mandelnoten.

Chardonnay 0,2 l **6,90 €**
Österreich · trocken
Vollmundig, fruchtig, feine Vanillenoten.

Riesling alkoholfrei 0,2 l **4,90 €**
Grüner Apfel · Ananas · frisch und harmonisch

Weinschorle weiß/rot 0,5 l **7,90 €**

SEKT

Sekt trocken 0,10 l **4,50 €**



APERITIFS

Lillet Wildberry 0,30 l **9,50 €**
Lillet, Schweppes Original Wild Berry & gefrorene Himbeeren auf Eis

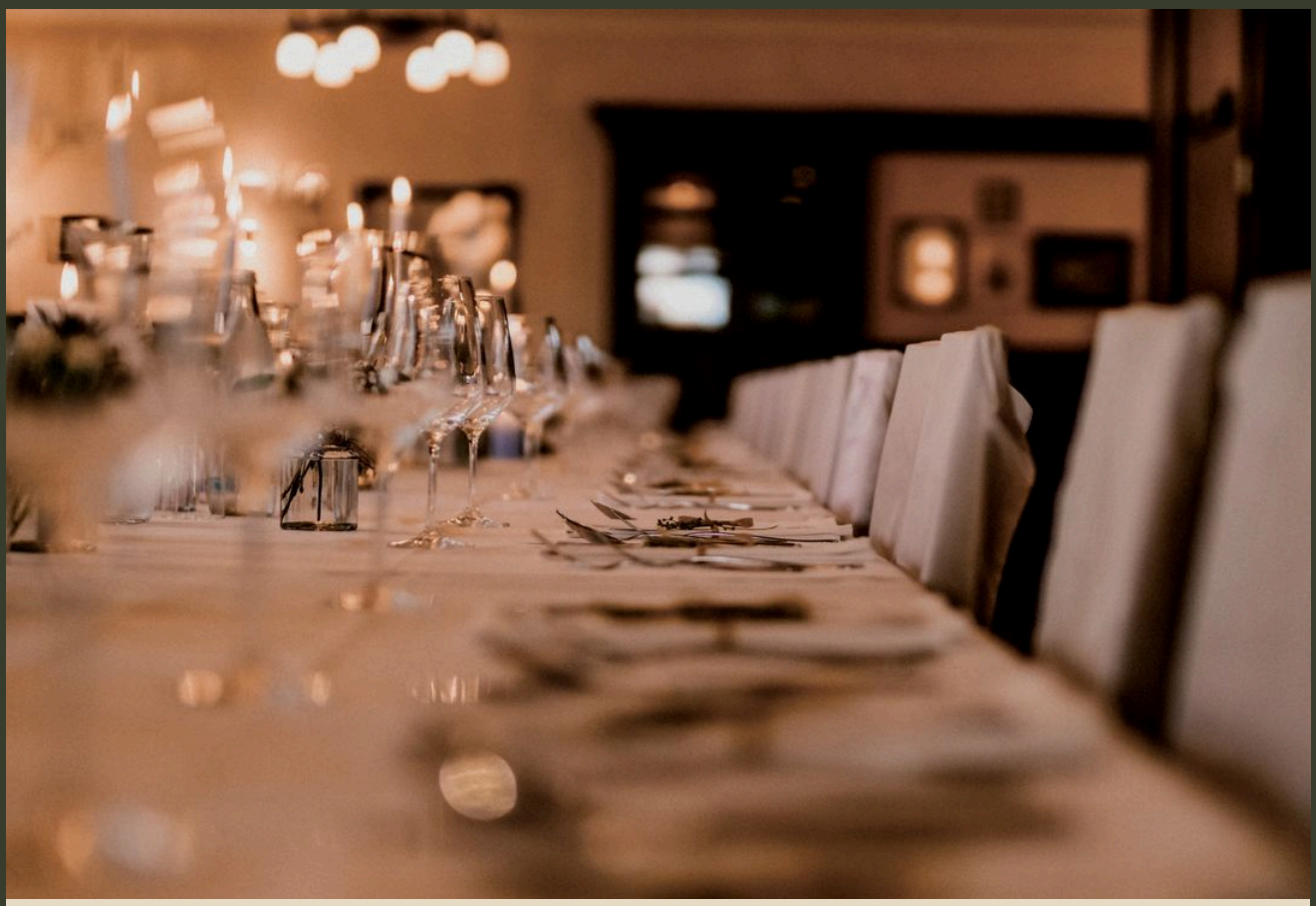
Aperol Spritz 0,30 l **8,90 €**
Aperol, Prosecco, Soda
Wasser & Scheibe Orange auf Eis

Hugo 0,30 l **8,90 €**
Holundersirup, Prosecco,
Soda Wasser, Minze & Scheibe Limette auf Eis

Alkoholfreier Hugo 0,30 l **9,20 €**
mit alkoholfreiem Weißwein

Himbeer-Spritz 0,30 l **9,50 €**
Himbeersaft, Soda Wasser, Prosecco,
gefrorene Himbeeren auf Eis

Alexanders 4GIN-Spritz 0,30 l **9,50 €**
Ginlikör mit Mango, Sekt, Ingwer und Soda
fruchtig, exotisch und angenehm frisch



FEIERN IM BRAUHAUS & CATERING

BESONDERE ANLÄSSE. EHRLICH. HERZLICH. GENUSSVOLL.

Ob Familienfeier, Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent:
Bei uns wird aus einem besonderen Anlass ein unvergesslicher Tag.

Und wenn Sie lieber woanders feiern, kommt unsere Küche einfach mit:
Mit unserem Catering bringen wir echtes Brauhausgefühl an den Ort Ihrer Wahl

Für private Feiern & Firmenveranstaltungen	Individuelle Menüs, Buffets & Brauhausklassiker	Regional, frisch und mit Liebe zubereitet	Persönliche Beratung & maßgeschneiderte Planung

Gerne beraten wir Sie persönlich.
Mehr Informationen unter
info@schweiger-brauhaus.de

Schweiger BRAUHAUS
MARKT SCHWABEN

dergastwirt