

GUT GEBRAUT IM SCHÜTTINGER



Die alte Bremer Tradition der Hausbrauereien wird durch das Schüttinger wieder zum Leben erweckt. Der Braumeister produziert hier, gemäß dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516, ohne Konservierungs- oder Stabilisierungsmittel. Schüttinger wird aus den ausgewählten Rohstoffen Malz, feinstem Aromahopfen, gutem Brauwasser und untergäriger Bierhefe hergestellt.

Wir filtrieren unser Schüttinger nicht, um Ihnen auch die Vitamine und Nährstoffe der Hefe zu erhalten und um Ihnen die Möglichkeit zu geben, das Schüttinger so zu genießen, wie es der Braumeister aus seinem kühlen Lagerkeller kennt.

Hinter dem Schütting 12-
13
28195 Bremen



Tel. 0421 – 3376633
www.Schuettinger.de
Info@Schuettinger.de

BIER

SCHÜTTINGER HELL	0,4 l	3,9
Maß	1,0 l	9,5
Pitcher	1,5 l	13,9

SCHÜTTINGER RED	0,4 l	3,9
Maß	1,0 l	9,5
Pitcher	1,5 l	13,9

SCHÜTTINGER ALSTER	0,4 l	3,9
---------------------------	-------	------------

SCHÜTTINGER COLABIER	0,4 l	3,9
-----------------------------	-------	------------

10 LITER FASS **HELL** AM TISCH FÜR NUR 74,5

(nur solange der Vorrat reicht!)

Zapfen Sie in gemütlicher Runde selber Ihr 10 Liter Fass am Tisch,
wir reichen Ihnen Gläser und stehen hilfreich zur Seite...

SCHÜTTINGER,
EIN BIER EROBERT BREMEN



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

ALLERLEI

KLEINIGKEITEN

APPETIZERS

BRAUERSUPPE

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage
chicken broth with meatballs and vegetables

3,9

BREMER KARTOFFELSUPPE⁵ *potato soup*

mit Räucherspeck *with bacon*

4,7

GROSSE PORTION BRAUERPOMMES

vegetarisch

big portion of fries with 1xmayonnaise and 1xketchup

mit 1xMayonnaise^{2,3} und 1xKetchup⁴

3,6

mit Sour Cream³ *with sour cream*

4,6

FLAMMKUCHENVARIANTEN AUS DEM OFEN

Regional flammkuchen, or tarte flambée. Very thin pizza like pastry with toppings.

ORIGINAL mit Sauerrahm, magerem Speck¹ und Zwiebeln

8,9

original – with sour cream, bacon and onions

VEGETARISCHER

vegetarisch

mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

9,8

vegetarian – with tomato, mozzarella and basil

Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, 2 mit Farbstoffen, 3 mit Geschmacksverstärker, 4 Süßungsmittel. 5 geschwefelt



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

Weitere Angaben zu Inhalts- und Zusatzstoffen sowie Verbraucherhinweise erhalten Sie vom Servicepersonal. Allergene Zusatzstoffe entnehmen Sie bitte der am Tresen ausliegenden separaten Aufschlüsselung.



BEILAGENSALAT



Salate vom Markt mit Joghurtdressing
side salad with yoghurt dressing

3,9

SALAT AND MORE



knackig frische Salate, dazu Baguette
mixed salad with bread

8,9

mit gebratenem Lachsfilet
with grilled salmon

12,9

mit gebratenen Hähnchenbrust
with grilled chicken

12,9

Die Salate können wahlweise mit Joghurtdressing³ oder
Balsamicoessig und Olivenöl serviert werden.

*Salads are served either with yoghurt dressing or
balsamic vinegar and olive oil*

HEIN'S OFENKARTOFFEL



große Kartoffel mit Sour Cream³ am Salatbett
baked potato with sour cream, served with salad

7,9



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

BREMEN FAVORITES

NORDISCHE KLASSIKER

LABSKAUS

mit Spiegelei, Matjesfilet, Roter Bete und Gewürzgurke¹
regional lobscouse with soused herring, beetroot, fried egg and pickle

11,9

BREMER KNIPP

zwei Scheiben braun gebratenes original Knipp mit deftigen
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln^{1,2} und Gewürzgurke¹
*two slices of grilled pork and grits sausage served with fried potatoes,
bacon, onions and pickle*

9,9

ELBE-WESER-PLATTE

eine Scheibe braun gebratenes original Knipp an Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln^{1,2}, dazu Labskaus¹ mit Spiegelei,
Rote Bete, Gewürzgurke¹
*slice of grilled pork and grits sausage with fried potatoes,
bacon and onions, with a portion of lobscouse served
with fried egg, beetroot and pickle*

15,8

HAXENPFANNE

Haxenfleisch mit deftigen Bratkartoffeln und
Champignonrahmsauce in der Pfanne serviert
*grilled pork knuckle meat with fried potatoes and
mushroom cream sauce*

12,9



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

SCHNITZEL

SCHNITZEL „WIENER ART“

Schweineschnitzel mit Pommes frites und Beilagensalat
breaded pork schnitzel served with fries and side salad

12,9

BREMER SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Speckkartoffelsalat
breaded pork schnitzel served with potato salad with bacon

12,9

BIERKUTSCHER SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und
deftigen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{1,2}
*breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,
served with homemade fried potatoes with bacon and onions*

13,9

VEGETARISCHES SCHNITZEL

vegeta-
risch

Zwei panierte Schnitzel mit Salatbeilage an Joghurdressing
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream ³
*two vegetarian schnitzel with a side salad, yoghurt dressing
and a baked potato with sour cream*

12,9



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

BACKFISCH

FISH & CHIPS

mit Friesenpommes, Mayonnaise und Ketchup
*fish fried in our homemade batter served with fries
and mayonnaise or ketchup*

11,9

NORDISCHER BACKFISCH

mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln
*fish fried in our homemade batter served with fried potatoes
with bacon and onions*

11,9

STÖRTEBEKER BACKFISCH

mit Speckkartoffelsalat
fish fried in our homemade batter, served with potato salad with bacon

11,9



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

ALLES AUS DEM MEER
FISCH

BREMER PANNFISCH

gebratenes Seelachsfilet an Senfsauce mit Paprika-Zwiebelgemüse
auf Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln ^{1,2} in der Pfanne serviert
*grilled pollock with mustard based sauce, served with mixed vegetables
and fried potatoes with bacon and onions*

13,6

MATJES HAUSFRAUENART

drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln
mit Speck & Zwiebeln ^{1,2}
*three soused herring filets with homemade sauce, fried potatoes,
bacon and onions*

14,9

GEBRATENES LACHSFILET

mit Marktgemüse und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream ³
*grilled salmon steak with market vegetables and baked potato
with sour cream*

15,8

GENIEßER FISCHTELLER

gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit zerlassener Buttersauce
auf pikantem Marktgemüse mit Salzkartoffeln
*grilled salmon and pike-perch fillet with melted butter,
market vegetables and boiled potatoes*

19,9

VOM GRILL

„MACH MAL 'NE...“

CURRYWURST²

die „Große“ mit Pommes frites

sausage with curry ketchup and large serving of fries

8,4

XXL-MONSTER-CURRYWURST

(400 gr.) mit Pommes frites (für den richtigen Hunger)

XXL sausage (400gr) served with curry ketchup and fries

13,4

LEBERKÄS'²

Friesenland trifft Bayern – mit Spiegelei und deftigen

Bratkartoffeln^{1, 2} mit Speck & Zwiebeln

meat loaf with fried egg and fried potatoes with bacon and onions

9,9

GEBRATENE SCHWEINERÜCKENSTEAKS

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen und hausgemachten

Bratkartoffeln

*pork saddle steak with herb butter, green beans
and homemade fried potatoes*

12,9

VOM GRILL

GRILLHAXE

ganze ofenfrische Grillhaxe (solange der Vorrat reicht)
mit rustikalem Brot

9,8

pork knuckle with rustic bread

mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln und Krautsalat

14,8

pork knuckle with homemade fried potatoes and coleslaw

FITNESSTELLER

gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Salatbeilage,
dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream ³

14,9

grilled chicken breast filet with herb butter, side salad and baked potato with sour cream

BREMER GRILLPLATTE

Hähnchenbrust, Rindermedaillon und Schweinerückensteak
mit Kräuterbutter, dazu geben wir grüne Bohnen,

eine Speckscheibe ¹ und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream ³

21,9

chicken breast filet, beef medallion and pork saddle steak with herb butter, green beans and bacon, served with baked potato and sour cream

HANSEATISCHES RUMPSTEAK

VOM GRILL CA. 220 G

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, einer Ofenkartoffel
mit Sour Cream ³

21,8

rump steak (220 g) with herb butter, green beans and baked potato with sour cream

WEIN UND SEKT

WEIBWEIN trocken	0,2 l	4,9
WEIBWEINSCHORLE	0,2 l	4,2
ROTWEIN trocken	0,2 l	4,9
WEIBHERBST halbtrocken	0,2 l	4,9
PICCOLO halbtrocken	0,2 l	8,5
SEKT halbtrocken	0,75 l	19,5

⋮ SPIRITUOSEN ⋮

SCHÜTTINGER TREBERSCHNAPS 32 % vol.	2 cl	3,0
SCHÜTTINGER WESERBITTER 32 % vol.	2 cl	3,0
SCHÜTTINGER BRAUER-BLUT 15 % vol.	2 cl	3,0
„WERDER SCHLUCK“ Waldmeister mit Wodka (15 %) und Sahnehaube	2 cl	3,0



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

TAFELWASSER	0,4 l	3,9
COCA COLA ^{1,2}	0,4 l	3,9
COCA COLA LIGHT ^{1,2}	0,4 l	3,9
SPRITE	0,4 l	3,9
APFELSAFT	0,4 l	4,4
ORANGENSAFT	0,4 l	4,4
APFELSCHORLE	0,4 l	3,9

HEISSE GETRÄNKE

KAFFEE ¹	Becher	3,2
TEE, SORTEN NACH ANGEBOT	Glas	2,6
GLÜHWEIN	0,2 l	3,4



SCHÜTTINGER
ERSTE BREMER GASTHAUSBRAUEREI

SCHÜTTINGER AUSSER HAUS

1 LITER EASY FLASCHE	(inkl. Füllung)	9,9
0,5 LITER FLASCHE	(inkl. Füllung)	2,8
6 X 0,5 LITER FLASCHE IM TRÄGER		14,5
1 LITER NACHFÜLLUNG		3,5
10 LITER FASS		25,0
20 LITER FASS		47,5
30 LITER FASS		69,5

Je Fass außer Haus erheben wir ein Pfandgeld von 50,0
inklusive einem Zapfhahn.
Leihgläser stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.
Um Vorbestellung wird gebeten.

NUR ZUM MITNEHMEN, KEIN VERZEHR IM HAUS!

