

BIER

Naturbelassene, hefetrübe und unfiltrierte Bierspezialitäten
Natural and unfiltered beer specialties

SCHÜTTINGER BLONDE

Pilsener- und Karamellnoten lassen das Bier strohgoldene erstrahlen und sorgen für einen wohl ausbalancierten Körper, gefolgt von einem weichen Mundgefühl.

Elegant gehopft mit der Aromasorte „Hallertauer Mittelfrüh“ – die verleiht dem Bier seinen einzigartigen Duft nach Kräutern und Blumen, eingebettet in eine würzig-feine Herbe.

Pilsner and caramel notes make the beer shine golden and ensure a well-balanced body, followed by a soft mouthfeel. Elegantly hopped with the aroma variety "Hallertauer Mittelfrüh" - this gives the beer its unique scent of herbs and flowers, embedded in a spicy, fine tartness.



SCHÜTTINGER RED

Karamell und dunkle Braumalze formen die eindrucksvolle rötliche Farbe. In Kombination mit unserem Pilsener Malz bilden sich daraus ein wohliger-frischer Ausdruck und ein langanhaltendes vollmundiges Gaumengefühl.

Der Aromahopfen verfeinert das Bier mit seinen fruchtigen, an Mandarine, Quitte und Jasmin erinnernden Noten und sorgt für eine ausgeglichene Herbe.

Caramel and dark brewing malts give this beer its impressive reddish color. In combination with our Pilsner malt, it creates a pleasant, fresh expression and a long-lasting, full-bodied palate. The aroma hop refines the beer with its fruity notes reminiscent of mandarin, quince and jasmine and ensures a balanced tartness.

DAS FASS BLONDE AM TISCH ZUM SELBER ZAPFEN



Nur solange der Vorrat reicht!
Zapfen Sie in gemütlicher Runde selber ihr 10 Liter Fass am Tisch,
wir reichen Ihnen Gläser und stehen hilfsbereit zur Seite...

Take matters into your own hand - With our 10l barrel brought to your table. Only while supplies last!
Tap your barrel yourself, we'll bring the glasses and are ready to help...

FRANZISKANER HEFEWEIZEN
FRANZISKANER DUNKEL
FRANZISKANER ALKOHOLFREI
BECK'S BLUE Alkoholfreies Bier

0.5 l 5,8
0.5 l 5,8
0.5 l 5,8
0.33 l 4,5

ORIGINAL SCHÜTTINGER SPIRITUOSEN

Schüttinger exclusive shots. Try our 2cl Schüttinger bottles of schnaps!

WESERBITTER
32% Vol. - 2cl
3,6

TREBER SCHNAPS
32% Vol. - 2cl
3,6

"MACH MAL 'NE KISTE..."
ACHT SHOTS FÜR FUNFUNDZWANZIG



WERDER SCHLUCK
Waldmeister mit Wodka (15%)
und Sahnehaube - 2cl
3,6
8 shots for 25,-
served in our souvenir
miniature crate
8 x 2cl
25,-

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SOFT DRINKS

Coca-Cola AND FRIENDS

COCA-COLA	0,33 l	4,5
COCA-COLA ZERO		
SPRITE		
FANTA		
MEZZO MIX		
LÜTTS LANDLUST SCHORLE-STREUAPFEL	0,33 l	4,8
LÜTTS LANDLUST SCHORLE-RHABARBER		
LÜTTS LANDLUST SCHORLE-JOHANNA		
GRANINI APFELSAFT	0,2 l	3,6
GRANINI ORANGENSAFT		
GEROLSTEINER WASSER	0,25l	3,6
	0,75l	7,8

HEISSE GETRÄNKE

HOT DRINKS

CAFÉ CRÈME	3,2
CAPPUCCINO	3,9
LATTE MACCHIATO	4,5
MILCHKAFFEE	4,2
ESPRESSO	2,9
EILLES TEE	3,8
Kamillenblüten, Pfefferminz, Assam Spezial Broken Schwarzer Tee, Asia Sun Grüner Tee, Sommerbeere, Rooibos Vanille	

GLÜHWEIN 0,2 l 4,2

AUSSER HAUS

SIE KÖNNEN VOM SCHÜTTINGER NICHT GENUG BEKOMMEN?
WIR VERKAUFEN UNSER BIER AUCH AUSSER HAUS.

FRAGEN SIE IHRE BEDIENUNG NACH UNSEREN FASS- UND FLASCHENABFÜLLUNGEN!

CANT GET ENOUGH OF SCHÜTTINGER? WE OFFER SCHÜTTINGER BY BOTTLE AND HOME KEG.

ASK YOUR SERVER FOR DETAILS



SNACKS UND VORSPEISEN

SNACKS AND APPETIZERS

KÜSTENKÄSE 11,8

Pikante Käsecrème serviert mit Baguette
Hearty cheese dip served with baguette

POMMES-FRITES 5,6

mit Mayonnaise oder Ketchup
Fries served with choice of ketchup or mayonnaise

POUTINE "JÄGER ART" 9,9

Pommes frites in der Pfanne serviert, getoppt mit Champignonrahmsauce und Mozzarella
Fries served poutine style in a pan topped with our mushroom cream sauce and mozzarella

POUTINE "WESER ART" 9,9

Pommes frites in der Pfanne serviert mit Sauerrahm, frischen Tomaten und Küstenkäse
Poutine style fries served in a pan with sour cream, fresh tomatoes and hearty küstenkäse cheese

NORDISCHE BRAUERSUPPE 7,6

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage
Chicken broth with meatballs and vegetables

DEFTIGE KARTOFFELSUPPE 7,6

mit Räucherspeck
Hearty potato soup with bacon

FRISCHES AUS DEM GARTEN

FRESH FROM THE GARDEN

Salate können mit Joghurtdressing oder mit Balsamicoessig und Olivenöl serviert werden
Salads are served with a yoghurt dressing or balsamic vinegar and olive oil on the side.

GROSSER SALATTELLER 13,8

Knackig frische Salate, dazu Baguette
Big Mixed Salad served with baguette

...mit gebratenem Lachsfilet +8,9
...add grilled salmon

...mit gebratener Hähnchenbrust +7,8
...add grilled chicken

...mit Backfisch +6,9
...add beer battered fried fish

...mit Birne, Walnüssen und Ziegenkäse +6,9
...add pear, walnuts and goat's cheese

CAESAR'S SALAD 15,6

Römischer Salat mit Cashewkernen, Croutons und Caesar's Dressing
Romaine lettuce, cashew nuts, croutons and caesar's dressing

...mit Hähnchenbrust +7,8
...add grilled chicken breast

LECKERES AUS DER BRAUER KÜCHE

THE BREWMASTER'S KITCHEN



"BREMEN TRIFFT BAYERN"

LEBERKÄS' 17,4

mit Spiegelei und hausgemachten Bratkartoffeln
Bavarian style Leberkäse served with bratkartoffeln and fried egg

LACHS "FINKENWERDER ART" 25,9

Lachsfilet, serviert mit Speckstippe, Bratkartoffeln und Bohnengemüse.
Grilled salmon served with bacon, bratkartoffeln and green beans

GEGRILLTER LACHS 25,8

Lachsfilet gegrillt mit Rahmspinat, Kräuterbutter, Petersilienkartoffeln und Sauerrahm
Salmon served with cream spinach, herb butter and parsley potatoes with sour cream

HÄHNCHENFILET VOM GRILL 19,9

Gegrilltes Hähnchenfilet mit Kräuterbutter, Brauersalat und Ofenkartoffel mit Sauerrahm
Served with herb butter, baked potato and sour cream and brewer's salad.

GEBACKENES HÄHNCHENFILET 19,8

Im Bierteig ausgebackenes Hähnchenfilet, serviert mit Pommes frites und Salatgarnitur
Beer batter fried chicken, served with French fries and salad garnish

OFENKARTOFFEL 12,9

mit Sauerrahm am Salatbeet serviert
Baked potato with sour cream and salad garnish

KESSELGULASCH 16,8

Hausgemachtes Gulasch mit Petersilienkartoffeln
Homemade goulash served with parsley potatoes

WURSTIGES

SAUSAGE

"MACH MAL 'NE..."

CURRYWURST 13,8

die „Große“ mit Pommes frites
The "big one" served with fries

XXL-RIESEN-CURRYWURST 19,9

400g Wurst mit Pommes frites - für den richtigen Hunger!
The super-sized one - 400g sausage served with fries - for the really hungry

VEGANE CURRYWURST 17,8

Zwei vegane Würstchen mit Currysauce und Pommes frites
Two vegan sausages served with curry sauce and fries

8 NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTL 16,9

knackig gegrillt mit Bratkartoffeln und Krautsalat
Grilled Nürnberger sausages served with bratkartoffeln and kraut salad

V - VEGETARISCH / VEGETARIAN

BRAUHAUS SCHNITZEL

BREWHOUSE SCHNITZEL

Schnitzel "Wiener Art" aus dem Schweinsrücken mit Ei & Semmelbröseln paniert und Pflanzenfett knusprig ausgebacken.
Pork schnitzel breaded with egg and pan-fried until golden

DAS BREMER SCHNITZEL 19,9

mit Speckkartoffelsalat
Served with our bacon potato salad

DAS KLASSISCHE MIT POMMES 19,9

EINMA SCHNIPO...
Schnitzel mit Pommes frites und Ketchup oder Mayonnaise
Served with french fries and choice of ketchup or mayonnaise
Grilled salmon served with bacon, bratkartoffeln and gren beans

DAS HAMBURGER SCHNITZEL 21,8

mit Spiegelei, sowie unseren hausgemachten Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Served with fried egg and homemade bratkartoffeln (pan fried potatoes with bacon and onion)

DAS BRAUER SCHNITZEL 23,8

mit Champignonrahmsauce, dazu hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Served with mushroom cream sauce and homemade bratkartoffeln (pan fried potato with bacon and onion)
Grilled chicken served with herb butter, baked potato and sour cream and brewer's salad.

DAS VEGETARISCHE 18,6

Zwei panierte fleischlose Schnitzel, Ofenkartoffel mit Sauerrahm am Brauersalat
Two breaded vegetarian Schnitzel served with baked potato and sour cream and brewer's salad

DAZU EIN*

BEILAGENSALAT 6,4

Knackig frische Salate vom Markt mit Joghurtdressing
Add a side salad with yoghurt dressing

BACKFISCH

FRIED FISH

Seelachsfilet im original Schüttinger Bierteig knusprig & locker gebacken, mit Remoulade und Brauertipi
Pollock deep-fried in our beer batter and served with tartar sauce and brewer dip

NORDISCH 18,8

mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln, Speck & Zwiebeln
with our homemade bratkartoffeln

BRITISH FISH & CHIPS 18,8

mit Brauerpommes, Mayonnaise oder Ketchup
with fries and choice of ketchup or mayonnaise

STÖRTEBEKER 18,8

mit Speckkartoffelsalat
with bacon potato salad

SCHWEINSHAXE

PORK KNUCKLE

BRAUMEISTERS GRILLHAXE 25,8

Ganze ofenfrische Grillhaxe mit deftigen Bratkartoffeln und Krautsalat
Pork knuckle served with bratkartoffeln and kraut salad

HAXENPFANNE 19,9

Geröstetes Haxenfleisch mit Bratkartoffeln und Champignonrahmsauce in der gesueisernen Pfanne serviert
Pan fried pork knuckle meat served in a pan with bratkartoffeln and mushroom cream sauce



BREMER KLAASSIKER



BREMEN CLASSICS

"BREMEN TRIFFT BAYERN"

BREMER KNIPP 19,8

Zwei Scheiben braun gebratenes Original Knipp mit deftigen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln und Gewürzgurke
Regional specialty sausage slices served with bratkartoffeln and a pickle

VEGANER KNIPP 18,9

Hausgemachtes veganes Knipp, dazu Kartoffelpalten mit Brauertipi und Gewürzgurke
Vegan version of the regional specialty served with potato wedges, brewer dip and pickle

BREMER PANNFISCH 21,6

Gebratenes Seelachsfilet an Senfsoße mit Paprika-Zwiebelgemüse auf Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln in der gesueisernen Pfanne serviert
Pan-fried pollock with mustard sauce, vegetables and served with bratkartoffeln in a cast-iron skillet.

MATJES NORDDEICH 19,9

Drei zarte Matjesfilets mit Butterbohnen und Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Pickled herring served with buttered beans and bratkartoffeln

LABSKAUS 19,8

mit Spiegelei, Matjesfilet, Roter Bete und Gewürzgurke
Lobscouse served with fried egg, pickled herring, beetroot and pickle

ELBE WESER PLATTE 24,9

Eine Scheibe braun gebratenes original Knipp an Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln, dazu Labskaus mit Spiegelei, Rote Bete und Gewürzgurke
Sampler platter with our original Bremer Knipp and Labskaus served with bratkartoffeln, fried egg, beetroot and pickle

FLAMMKUCHEN

FLATBREAD

ORIGINAL FLAMMKUCHEN 13,9

Mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln
With sour cream, bacon and onion

GOURMET FLAMMKUCHEN 16,8

Mit Käse, Spinat und Lachs
With cheese, spinach and salmon

FRANZÖSISCHER FLAMMKUCHEN 15,8

Mit Sauerrahm, Birne, Ziegenkäse, Walnüssen und Honig
With sour cream, pear, goat's cheese, walnuts and honey

ITALIENISCHER FLAMMKUCHEN 14,9

Mit Tomate, Mozzarella und Basilikum
With tomato, mozzarella and basil

DESSERT

FRAGEN SIE NACH UNSERER EISKARTE

ASK YOUR WAITER FOR OUR DESSERT AND ICE CREAM MENU