

# 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](http://www.Schuettinger.de)  
[Info@Schuettinger.de](mailto:Info@Schuettinger.de)

# BIER

<b>SCHÜTTINGER HELL</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
Maß	1,0 l	<b>9,5</b>
Pitcher	1,5 l	<b>13,9</b>

---

<b>SCHÜTTINGER DUNKEL</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
Maß	1,0 l	<b>9,5</b>
Pitcher	1,5 l	<b>13,9</b>

---

<b>SCHÜTTINGER ALSTER</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
---------------------------	-------	------------

---

<b>SCHÜTTINGER COLABIER</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
-----------------------------	-------	------------

## 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



ALLERLEI

# KLEINIGKEITEN

APPETIZERS

## BRAUERSUPPE

Hühnerkraftbrühe mit Fleischbällchen und Gemüseeinlage  
*chicken broth with meatballs and vegetables*

3,8

## BREMER KARTOFFELSUPPE<sup>5</sup> *potato soup*

mit Räucherspeck *with bacon*

4,5

## GROSSE PORTION BRAUERPOMMES

vegetarisch

*big portion of fries with 1xmayonnaise and 1xketchup*

mit 1xMayonnaise<sup>2,3</sup> und 1xKetchup<sup>4</sup>

mit Sour Cream<sup>3</sup> *with sour cream*

3,6

4,6

## FLAMMKUCHENVARIANTEN AUS DEM OFEN

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

**ORIGINAL** mit Sauerrahm, magerem Speck<sup>1</sup> und Zwiebeln

*original – with sour cream, bacon and onions*

8,9

## VEGETARISCHER

vegetarisch

mit Tomate, Mozzarella und Basilikum

*vegetarian – with tomato, mozzarella and basil*

9,6

Zusatzstoffe:

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



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

AUS DEM  
**GARTEN**



## BEILAGENSALAT



Salate vom Markt mit Joghurtdressing  
*side salad with a 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 Joghurtdressing<sup>3</sup> oder  
Balsamicoessig und Olivenöl serviert werden.  
*Salads are served with a choice of yoghurt dressing or  
balsamic vinegar and olive oil*

## HEIN'S OFENKARTOFFEL



große Kartoffel mit Sour Cream<sup>3</sup> am Salatbett  
*baked potato with sour cream served with salad*

**7,9**



BREMEN FAVORITES

# NORDISCHE KLASSIKER

## LABSKAUS

mit Spiegelei, Matjesfilet, Roter Bete und Gewürzgurke <sup>1</sup>  
*regional lobscouse with soused herring, beetroot, fried egg and pickle*

**10,9**

## BREMER KNIPP

zwei Scheiben braun gebratenes original Knipp mit deftigen  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln <sup>1,2</sup> und Gewürzgurke <sup>1</sup>  
*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 <sup>1,2</sup>, dazu Labskaus <sup>1</sup> mit Spiegelei,  
Rote Bete, Gewürzgurke <sup>1</sup>  
*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**

# SCHNITZEL

## SCHNITZEL „WIENER ART“

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

12,9

---

## BREMER SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Speckkartoffelsalat  
*breaded pork schnitzel served with speak potato salad*

12,9

---

## BIERKUTSCHER SCHNITZEL

Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce und  
deftigen Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln <sup>1,2</sup>  
*breaded pork schnitzel with mushroom cream sauce,  
served with homemade fried potatoes, bacon and onions*

13,9

---

## VEGETARISCHES SCHNITZEL



Zwei panierte Schnitzel mit Salatbeilage an Joghurt dressing  
und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup>  
*two vegetable schnitzel with a side salad, yoghurt dressing  
and a baked potato with sour cream*

12,9

# 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 potatoes fried  
with bacon and onions*

---

**11,9**

## STÖRTEBEKER BACKFISCH

mit Speckkartoffelsalat  
*fish fried served with speak potato salad*

**11,9**



## BREMER PANNFISCH

gebratenes Seelachsfilet an Senfsauce mit Paprika-Zwiebelgemüse  
auf Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln<sup>1,2</sup> in der Pfanne serviert

*grilled pollock with mustard based sauce, served with mixed vegetables  
and fried potatoes with bacon and onions*

**12,8**

---

## MATJES HAUSFRAUENART

drei zarte Matjesfilets mit Hausfrauensauce und Bratkartoffeln  
mit Speck & Zwiebeln<sup>1,2</sup>

*three soused herring filets with homemade sauce, fried potatoes,  
bacon and onions*

**14,8**

---

## GEBRATENES LACHSFILET

mit Marktgemüse und einer Ofenkartoffel mit Sour Cream<sup>3</sup>

*grilled salmon steak with market vegetables and a baked potato  
with sour cream*

**14,9**

---

## 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*

**18,9**



# VOM GRILL

„MACH MAL 'NE...“

## CURRYWURST<sup>2</sup>

die „Große“ mit Pommes frites

*sausage with curry ketchup and large serving of fries*

**7,4**

## XXL-MONSTER-CURRYWURST

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

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

**11,8**

## LEBERKÄS'<sup>2</sup>

Friesland trifft Bayern – mit Spiegelei und deftigen

Bratkartoffeln<sup>1,2</sup> mit Speck & Zwiebeln

*meat loaf with fried egg, fried potatoes, 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*

**11,9**

# VOM GRILL

## GRILLHAXE

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

**9,8**

*pork knuckle with rustik bread*

mit unseren hausgemachten Bratkartoffeln und Krautsalat

**14,6**

*pork knuckle with homemade fried potatoes and cole slaw salad*

---

## FITNESSTELLER

gegrillte Hähnchenbrust mit Kräuterbutter und Salatbeilage,  
dazu servieren wir eine Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup>

**14,9**

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

---

## BREMER GRILLPLATTE

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

eine Speckscheibe <sup>1</sup> und eine Ofenkartoffel mit Sour Cream <sup>3</sup>

**21,9**

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

---

## HANSEATISCHES RUMPSTEAK

### VOM GRILL CA. 220 G

mit Kräuterbutter, grünen Bohnen, einer Ofenkartoffel  
mit Sour Cream <sup>3</sup>

**21,8**

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



# WEIN UND SEKT

<b>WEIBWEIN</b> trocken	0,2 l	<b>4,4</b>
<b>WEIBWEINSCHORLE</b>	0,2 l	<b>3,9</b>
<b>ROTWEIN</b> trocken	0,2 l	<b>4,4</b>
<b>WEIBHERBST</b> halbtrocken	0,2 l	<b>4,4</b>
<b>PICCOLO</b> halbtrocken	0,2 l	<b>7,5</b>
<b>SEKT</b> halbtrocken	0,2 l	<b>19,5</b>

## ≡ SPIRITUOSEN ≡

<b>SCHÜTTINGER TREBERSCHNAPS</b> 32 % vol.	2 cl	<b>2,8</b>
<b>SCHÜTTINGER WESERBITTER</b> 32 % vol.	2 cl	<b>2,8</b>
<b>SCHÜTTINGER BRAUER-BLUT</b> 15 % vol.	2 cl	<b>2,8</b>
<b>„WERDER SCHLUCK“</b> Waldmeister mit Wodka (15 %) und Sahnehaube	2 cl	<b>2,8</b>



## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<b>TAFELWASSER</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>COCA COLA</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>COCA COLA LIGHT</b> <sup>1,2</sup>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>SPRITE</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>APFELSAFT</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>ORANGENSAFT</b>	0,4 l	<b>3,9</b>
<b>APFELSCHORLE</b>	0,4 l	<b>3,9</b>

## HEISSE GETRÄNKE

<b>KAFFEE</b> <sup>1</sup>	Becher	<b>2,9</b>
<b>TEE, SORTEN NACH ANGEBOT</b>	Glas	<b>2,5</b>
<b>GLÜHWEIN</b>	0,2 l	<b>2,9</b>



# SCHÜTTINGER AUSSER HAUS

<b>2 LITER SIPHON</b>	(inkl. Füllung) <b>17,90 €</b>
<b>1 LITER EASY FLASCHE</b>	(inkl. Füllung) <b>8,90 €</b>
<b>0,5 LITER FLASCHE</b>	(inkl. Füllung) <b>2,40 €</b>
<b>6 X 0,5 LITER FLASCHE IM TRÄGER</b>	<b>12,00 €</b>
<b>2 LITER NACHFÜLLUNG</b>	<b>6,40 €</b>
<b>1 LITER NACHFÜLLUNG</b>	<b>3,20 €</b>
<b>10 LITER FASS</b>	<b>25,00 €</b>
<b>20 LITER FASS</b>	<b>47,50 €</b>
<b>30 LITER FASS</b>	<b>69,50 €</b>

Je Fass außer Haus erheben wir ein Pfandgeld von 50,00 €  
inklusive einem Zapfhahn.

Leihgläser stellen wir Ihnen kostenlos zur Verfügung.

Um Vorbestellung wird gebeten.

