

---

# KESSELHAUS

---



---

1. SCHORNDORFER  
GASTHAUSBRAUEREI

---

# WILLKOMMEN IN DER GASTHAUSBRAUEREI KESSELHAUS

Wir pflegen die gutbürgerliche Küche,  
die bayrische Geselligkeit,  
den herzlichen Service  
und die Fachkompetenz für Feiern und Veranstaltungen.

Erbaut im Jahre 1895 als Kesselhaus für die  
Firma Arnold zur Erzeugung von Energie.  
2001/2002 Eröffnung mit dem Konzept einer  
Gasthausbrauerei im Herzen der Stadt Schorndorf.

# BIERE HAUSGEBRAUT UND FRISCH GEZAPFT

„Tauchen Sie ein, in den bierigen Genuss von unserem hausgebrauten flüssigen Gold“

## Im Anstich haben wir frisch gebraut

Obergäriges Hefeweißbier - „Wusele“

Untergäriges Bier nach Pilsner Art - „Loisl“

Wechselnde Bierspezialitäten - **Aktionsbier**

## Unsere Biere werden frisch gezapft

im Glaskrug, 0,5 l	€ 3,70
immer frisch gezapft, 0,3 l	€ 2,90
Lady im Henkelkrügchen, 0,2 l	€ 2,40
der Pitcher für die gesellige Runde, 1,5 l	€ 10,90
Unser Bier in der Bügelflasche, 0,33 l	€ 2,80
Radler Natur aus der Flasche, 0,33 l	€ 2,80

## Biermixgetränke

Die Hochzeit zwischen Bier und Anderem	0,5 l	0,3 l
<b>Radler</b> , Bier mit süßer Limonade*	€ 3,70	€ 2,90
<b>Russ</b> , Weizenbier mit süßer Limonade*	€ 3,70	€ 2,90
<b>Cola-Weizen</b> , Weizenbier mit Cola*	€ 4,10	€ 3,20
<b>Bananen-Weizen</b> , Weizenbier mit Banane	€ 4,10	€ 3,20
<b>Bier</b> , alkoholfrei	€ 3,70	€ 2,90
<b>Weizenbier</b> , alkoholfrei	€ 4,10	

„Und manchmal pfeift, qualmt, kreischt die Brauanlage und es riecht nach Hopfen und Malz.  
Dann wird gebraut, ein Bier ganz fein und rein nach alter Sitte.“



# WEIN AUS DER REGION UND MEHR

## Das soll es bei uns auch geben...

0,25 l

€ 4,20

### Weine aus Schorndorf vom Grafenberg

Riesling, Trollinger, Schiller

### Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach

€ 5,80

Trollinger mit Lemberger trocken

€ 5,70

Dornfelder

### Collegium Württemberg

€ 4,90

Rotenberger Schlossberg Trollinger trocken

€ 4,80

Uhlbacher Götzenberg Kerner

### Fellbacher Weingärtnergenossenschaft

€ 4,60

Riesling trocken

€ 4,80

Weißherbst vom Trollinger

€ 4,60

Müller-Thurgau feinherb

### Weinschorle

€ 3,30

von Schorndorfer Weinen

€ 3,80

vom Wein nach Ihrer Wahl

4 cl

€ 4,10

2 cl

€ 2,60

### Destillierte Brände und Wasser

Obstler - Kirschwasser - Himbeergeist - Mirabellenbrand

Williamschist - Zwetschgenwasser - Jägermeister

Ramazotti - Jubiläums Aquavit - Wodka - Tequila

### Hochprozentiges vom Bier

€ 4,40

€ 2,80

Unser gold-gelber Bierschnaps

0,1 l

€ 3,80

### Prickelnd Spritziges aus dem Glas

Sekt Kessler Gold dry

€ 3,80

Weincocktail, rot und fruchtig



# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

<sup>1,2,3,11</sup> <b>Getränke frisch aus dem Schank</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,3 l</b>
Cola - Orangenlimonade - Zitronenlimonade - Spezi	€ 3,70	€ 2,90

<b>Vitamine und Gesundes aus dem Glas</b>	<b>0,4 l</b>	<b>0,2 l</b>
Orangensaft - Bananennektar - Grapefruitsaft	€ 4,90	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb - Maracujanektar		
Kirschnektar - schwarzer Johannisbeernektar		

<b>Säfte mit Wasser verfeinert</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,3 l</b>
Im Krug serviert	€ 3,70	€ 2,90

<b>Mixgetränke</b>	<b>0,4 l</b>	<b>0,2 l</b>
Kirsch-Banane	€ 4,90	€ 2,90
Holunder-Blüten-Wunder	€ 4,90	€ 2,90
Seezünge 0,33 l		
Rhabarber - Kirsche - Träuble - Birne	€ 3,10	

<b>Brauwasser</b>	<b>0,5 l</b>	<b>0,3 l</b>
Frisch aus dem Schank mit Zitrone	€ 2,90	€ 2,20

<b>Mineralwasser aus den Tiefen der Erde</b>		
Teinacher Mineralwasser, Flasche 0,25 l	€ 2,80	
Teinacher Mineralwasser, Flasche 0,75 l	€ 4,80	
Fachinger still, Flasche 0,25 l	€ 2,80	
Teinacher Mineralwasser naturell, Flasche 0,50 l	€ 3,70	



# HEISSGETRÄNKE, NICHT NUR FÜR KALTE TAGE

Wärmt im Winter und im Sommer für den Geschmack.

## Heiß und Schwarz aus der Bohne <sup>11</sup>

€	3,00	Becher Kaffee
€	3,20	Latte Macchiato
€	3,20	Cappuccino
€	2,60	Espresso
€	3,90	Doppelter Espresso
€	3,10	Milchkaffee
€	2,90	Heiße Schokolade <sup>4</sup>

## Teekompositionen von Althaus

im Pyramiden-Beutel

€	2,90	<b>Schwarzer Tee</b> Earl Grey classic - schwarzer Tee mit mildem Aroma English Superior - Englischer Schwarztee
€	2,90	<b>Grüner Tee</b> Sencha Supreme
€	2,90	<b>Kräutertee</b> Lemon Mint - Minztee mit leichter Zitronennote Fancy Chamomile - Kamillentee
€	2,90	<b>Rotbusch / Rooibus</b> Toffee Rooibush - Rotbuschtee mit Karamel
€	2,90	<b>Früchtetee</b> Fruit Berry - roter Früchtetee



Zum Einstimmen und für die Lust auf Mehr.

## Aperitif

Sekt Kessler Gold dry 0,1 l	€	3,80
Weincocktail, rot und fruchtig 0,1 l	€	3,80
Aperol <sup>2,10</sup> Spritz 0,2 l	€	4,80
Holunder-Blüten-Wunder, alkoholfrei 0,2 l	€	2,90

## Vorspeisen

Lauwarmer Röstitaler mit Lachsroschen und Salatgarnitur	€	7,50
Salatteller mit Streifen von der gebratenen Pute	€	9,40
Scheiben von Tomaten und Mozzarella in Aceto-Balsamico*	€	7,80
Brauhaus-Schnitte - Geröstetes Bauernbrot mit einem Belag von Tomate, Schnittlauch und Knoblauch (vegan)	€	5,60

## Suppen

Flädlesuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Schnittlauch	€	4,50
Tomaten-Sahnecreme-Suppe mit Croûtons	€	4,80
Tagessuppe nach Angebot	€	3,80

## Salate (vegan)

Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	€	4,50
Großer Salatteller	€	6,40



# HEIMISCHE KLASSIKER

## Das kochte schon die Großmutter.

- € 8,50 **Unsere Käsespätzle** 🍷  
Eierspätzle, Käse und rösche Zwiebeln
- € 7,10 **Rostbratwürstle\***  
an Brägele mit Senf
- € 16,30 **Rotochse**  
Rostbraten in einem Schluck Trollinger serviert mit Spätzle
- € 7,50 **Schwäbische Maultaschen** <sup>12</sup> 🍷  
Der Klassiker mit Zwiebeln geschmelzt
- € 16,50 **Braumeisterlende**  
Das beste Stück vom Rostbraten mit Zwiebeln  
in Bratensoße dazu Bratkartoffeln
- € 9,90 **Bierbrauerschnitzel** 🍷  
Zartes Schweineschnitzel knusprig paniert an Salaten
- € 6,90 **Maultaschen natur, wie Gott sie schuf** <sup>12</sup> 🍷  
in der Rinderbrühe mit Schnittlauch verfeinert
- € 9,90 **Tellerschnitzel** 🍷  
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites
- € 15,50 **Rahmrostbraten**  
Lendenstück in Rahmsoße an Butterspätzle
- € 9,90 **Schwabenschnitzel** 🍷  
Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße
- Unsere Beilagen-Empfehlung** (vegan)
- € 4,50 Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern
- € 6,40 Großer Salatteller





## GERICHTE AUS TOPF UND PFANNE

**Klassisch gekocht  
und raffiniert angerichtet.**

<b>Bierkutschersteak</b>	€ 11,50
Würziges Steak vom Schweinerücken in der Pfefferkruste dazu Pommes Frites	
<b>Hüttenspieß</b>	€ 17,50
Grillfleisch, Speck* <sup>1,3</sup> und Würstchen serviert mit Röstitaler und Spätzle	
<b>Bäuerin</b>	€ 7,90
Maultaschen <sup>12</sup> in Scheiben geröstet in der Eihülle serviert	
 <b>Hopfenblütenbeet</b>	€ 14,20
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Apfel-Calvadossoße und breite Nudeln	
 <b>Schupfnudelpfännle</b>	€ 11,50
Schweinerückenschnitzel auf Rahmschupfnudeln	
<b>Schlemmerrösti</b>	€ 17,50
Scheiben vom Rinderfilet auf Röstitaler unter der Kräuterkruste	
 <b>Sudhauspfännle</b>	€ 12,90
Schweinelendchen auf Kräuterspätzle mit Rahmsoße	
 <b>Puten-Curry</b>	€ 12,90
Geschnetzeltes von der Pute in Currysoße mit Mandelreis serviert	
 <b>Allgäuer-Pfännle</b>	€ 11,60
Schweinerückensteak auf Käse-Knöpfle	
 <b>Sahnerahmschnitzel</b>	€ 10,40
Schnitzel vom Schweinerücken in Rahmsoße und Butterspätzle	
<b>Unsere Beilagen-Empfehlung</b> (vegan)	
Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	€ 4,50
Großer Salatteller	€ 6,40



# STEAK IM BRAUHAUS - SAFTIGES VOM GRILL

## Steak vom Rind, Schwein und der Pute frisch vom Grill.

€ 18,50	<b>Pfeffersteak 200g</b> Rinderfilet in Cognac-Pfeffer*
€ 17,20	<b>Halbpfünder 250g</b> Roastbeef mit Kräuterbutter
€ 13,20	<b>Edelschwein 200g</b> Tranchiertes Schweinefilet am Stück gebraten
€ 17,40	<b>Rustico 300g</b> Rindersteak aus dem Rücken im Fettrand gebraten
€ 12,10	<b>Vitalsteak 200g</b> Scheiben von der Putenbrust mit Tomatenscheiben
€ 15,70	<b>Western Steak 200g</b> Scheibe vom Roastbeef auf Chilibohnen*
€ 13,20	<b>Wild West 200g</b> Gegrilltes von Rind, Schwein & Pute
€ 10,90	<b>Schweizer Steak 200g</b> Scheiben vom Schweinerücken mit Käse überbacken

## Unsere Beilagen-Empfehlung

€ 3,10	Folienkartoffel - Pommes Frites - Kartoffelnuggets - Röstitaler - Spätzle Nudeln - Wilde Kartoffeln - Reis - Bratkartoffeln - Zauberwürfel
€ 3,80	Grillgemüse
€ 3,80	Chilibohnen*
€ 4,50	Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern
€ 6,40	Großer Salatteller

## Bunte Variationen für den leichten Genuss.

<b>Smutje unser Obermad</b>	€	14,20
Kabeljaufilet vom Grill auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Ragout		
<b>Herzhafte Kartoffeltaschen</b>	€	9,50
mit einer Füllung <sup>3</sup> aus Frischkäse und Kräuter an Salaten		
<b>Gugelhupf vom Blumenkohl</b>	€	9,80
Blumenkohl auf Rösti mit Käse und Tomatensoße		
 <b>Gemüsepuffer</b>	€	9,20
auf mediterranem Grillgemüse <sup>3</sup>		
<b>Blattsalate mit Streifen vom Räucherlachs</b>	€	8,70
<b>Tomaten-Gemüse-Ragout</b> (vegan)	€	9,50
mit Kichererbsen im Kräuterreisrand		
<b>Salatteller mit Streifen von der gebratenen Pute</b>	€	9,40
<b>Braumeisterknolle</b>	€	4,80
Wilde Kartoffeln mit Knoblauch-Kräuter-Dip		
<b>Bierfassroller dicke Folienkartoffeln</b>		
	€	7,50
mit Räucherlachs		
	€	5,50
mit pikantem Knoblauch-Dip und Käseraspeln		
<b>Großer Salatteller mit Streifen vom Emmentaler-Käse</b>	€	8,30
<b>Fitness-Steak</b>	€	11,20
Putensteak vom Grill mit Kräuterbutter an Salaten		
<b>Unsere Beilagen-Empfehlung</b> (vegan)		
	€	4,50
Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern		
	€	6,40
Großer Salatteller		

# FLAMMKUCHEN HAUSGEMACHT



bis eine Stunde nach Küchenschluss

€ 7,50

## **Original**

Speck<sup>1,3</sup>, Zwiebeln und Käse

€ 7,40

## **Hawaii**

Schinken<sup>1,3</sup>, Ananas und Käse

€ 7,50

## **Mediterran**

Tomate, Basilikum und Mozzarella

€ 7,80

## **Deluxe**

Gerauchter Schinken<sup>1</sup>, Zwiebel, Champignon und Käse

€ 7,70

## **Gourmet**

Pilze, Gorgonzolakäse und Zwiebel

€ 7,60

## **Zeus**

Oliven<sup>3</sup>, Hirtenpaprika<sup>4</sup> und Fetakäse

€ 7,50

## **Feuerzauber**

Schärfe von Paprika, Peperoni<sup>2,4</sup> und Käse

€ 7,90

## **Neptun**

Räucherlachs, Dill und Mozzarella

€ 7,50

## **Wilhelm Tell**

Apfel und Zimt

**Unsere Flammkuchen werden frisch zubereitet und auf Schamottsteinen gebacken.  
Hauchdünn, knusprig, von der Hitze geflammt und auf einem Holzbrett serviert.**

## Verträumte Naschereien für Groß und Klein.

bis eine Stunde nach Küchenschluss



<b>Birne Helene</b>	€	5,80
Williams-Christbirne mit Schokoladensoße und Vanilleeis		
<b>Heiße Liebe</b>	€	5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		
<b>Nikita</b>	€	5,60
Salat von Bananen und Baileys-Likör <sup>2</sup> mit Schokoladeneis		
<b>Apfelkränzchen</b>	€	5,80
3 Stück Apfelküchle mit Vanilleeis		
<b>Geschrammel</b>		
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	€	6,20
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€	6,20
<b>Ei im Nest</b>	€	5,60
Vanilleeis mit Eierlikör		
<b>Gemischtes Eis</b>	€	4,20
3 Kugeln Eis mit Sahne		
<b>Flammkuchen Wilhelm Tell</b>	€	7,50
Apfel und Zimt		

## Hochprozentiges und flüssige Verdauer

Espresso - Cappuccino - Kaffee  
Bierbrand - klare Schnäpse - Kräuterliköre

# GERICHTE ZUR BROTTZEIT



bis eine Stunde nach Küchenschluss

**Rustikale Gerichte im Brauhaus.**

€ 6,80

## **Ochsenmaulsalat**

Feiner pikanter Salat<sup>1,3</sup> mit Essiggurke<sup>3</sup> und Zwiebeln

€ 7,80

## **Wurstsalat von der Schinkenwurst mit Zwiebel**

Hausmacher Art aus Schinkenwurst<sup>1,3,12</sup>

Schweizer Art mit Käsestreifen

Schwäbische Art mit Schwarzwurst

€ 5,80

## **Obazda**

Würziger Käse aus dem Herzen Bayerns

€ 6,60

## **Hausgemachtes Salzfleisch**

Gepökelter Schweinehals<sup>1</sup> mit Essiggurken und Senf

€ 3,90

Portion in der 300g Dose zum Mitnehmen

## **Belegte Brote**

€ 4,80

Käse, Schnittlauch und Zwiebelringe

€ 5,20

Schwarzwälder Schinken<sup>1</sup> und Essiggurke

€ 5,60

## **Brauhaus-Schnitte** (vegan)

Geröstetes Bauernbrot mit einem Belag von

Tomate, Schnittlauch und Knoblauch

## **Unsere Salat-Empfehlung** (vegan)

€ 4,50

Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern

€ 6,40

Großer Salatteller

## SNACKS ZUR SPÄTEN STUNDE

bis eine Stunde nach Küchenschluss



<b>Nachwächter</b>	€	7,90
Chicken Wings an Westernkartoffeln und Dip		
<b>Bierfassroller dicke Folienkartoffel</b>		
mit Räucherlachs	€	6,60
mit pikantem Knoblauch-Dip und Käseraspeln	€	4,60
<b>Braumeisterknolle</b>	€	4,60
Würzige Kartoffelschnitze mit Knoblauch-Kräuter-Dip		
 <b>Tellerschnitzel</b>	€	9,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites		
<b>Großer Salatteller mit Streifen vom Emmentaler</b>	€	8,30
<b>Blattsalate mit Streifen vom Räucherlachs</b>	€	8,70
<b>Unsere Salat-Empfehlung</b>		
Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	€	4,50
Großer Salatteller	€	6,40

### **Auch als kleines Gericht**

Ausgewählte Gerichte bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch als kleine Portion zu.

Reduzierung des Preises um 2€.

## VERKAUF ZUR MITNAHME

Bierkrug 0,5 l	€	3,00
Bierkrug 0,3 l	€	2,60
Bierkrug 0,2 l	€	2,60
Schnapskrügchen 4cl	€	2,50
Bier incl. Pfandflasche 2,0 l (Pfand 9,00 €)	€	16,20
Bier incl. Pfandflasche 1,0 l (Pfand 8,00 €)	€	11,60
<b>Kiste Bier</b> 20 x 0,33 l Bügelflasche	ab €	19,50
nach Angebot zzgl. Pfand	€	4,50
<b>Sixpack</b> , Träger mit 6 Flaschen Bier in der Bügelflasche (inkl. Pfand)	€	10,00
<b>Skat-Runde</b> , Träger mit 3 Flaschen Bier 0,33 l und 3 Gläser 0,3 l (inkl. Pfand)	€	15,00

Liebe Gäste (etwas zum Verstehen und Schmunzeln),  
es gibt Tage mit Sonnenschein und Tage mit Wolken am Himmel. Auch wir sind nur Menschen, aber immer bemüht Ihre Wünsche zu erfüllen. Fehler passieren, da wir keine Maschinen sind. Bitte wenden Sie sich an uns, wenn etwas nicht Ihren Erwartungen entsprochen hat. Unsere Dienstleistungen sind täglich von Emotionen beflügelt. Diese wollen wir an Sie weitergeben und Ihnen Sonnenschein in den Tag bringen.

Ihr Team vom Kesselhaus





# WICHTIGES FÜR SIE ZUR INFORMATION

## Unsere Leistungen

Veranstaltungen und Feiern in unseren Räumen  
Exklusive Vermietung des Kesselhauses  
Buchung für den besonderen Event  
Catering Ihrer Veranstaltung von A bis Z

## Gutscheine

Auf Wunsch erhalten Sie Verzehr Gutscheine  
als nette Geschenkidee

## \*Inhaltsstoffe

Alle Speisen mit\* gekennzeichnet enthalten Konservierungsstoffe, wie Nitrat, Farbstoffe, Sulfate.  
1: mit Konservierungsstoff, 2: mit Farbstoff, 3: mit Antioxidationsmittel,  
4: mit Süßungsmittel Saccharin, 10: chininhaltig, 11: coffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker  
Auf Wunsch erhalten Sie detaillierte Auskunft

## Allergene

Auf Wunsch erhalten Sie detaillierte Auskunft

## Öffnungszeiten

Nach Aushang

## Kontakt

Telefon: 07181/ 48 49 33

Telefax: 07181/ 48 49 35

[info@kesselhaus-schorndorf.de](mailto:info@kesselhaus-schorndorf.de)

[www.kesselhaus-schorndorf.de](http://www.kesselhaus-schorndorf.de)





**WIR BEDANKEN UNS FÜR IHREN BESUCH  
UND HOFFEN, DASS WIR IHRE ERWARTUNGEN  
ZUFRIEDEN STELLEN KONNTEN.**

**AUCH WÜRDEN WIR UNS FREUEN,  
SIE BALD WIEDER ALS UNSERE GÄSTE  
BEGRÜSSEN ZU DÜRFEN.**

Kesselhaus GmbH  
Arnoldstraße 3  
73614 Schorndorf