
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	0,5 l	0,3 l	0,2 l
Obergäriges Hefeweißbier - „Wusele“	€ 4,90	3,90	2,60
Untergäriges Bier nach Pilsner Art - „Loisl“	€ 4,90	3,90	2,60
Wechselnde Bierspezialitäten - Aktionsbier	€ 4,90	3,90	2,60
Weizenbier , alkoholfrei	€ 5,10	4,10	2,80
Bier , alkoholfrei	€ 5,10	4,10	2,80

Aus der Flasche 0,33 l

Unser Bier in der Bügelflasche	€ 3,70
Radler Natur aus der Flasche	€ 3,70

Biermixgetränke

Die Hochzeit zwischen Bier und Anderem	0,5 l	0,3 l
Radler , Bier mit süßer Limonade*	€ 4,90	3,90
Russ , Weizenbier mit süßer Limonade*	€ 4,90	3,90
Cola-Weizen , Weizenbier mit Cola*	€ 5,10	4,10
Bananen-Weizen , Weizenbier mit Banane	€ 5,10	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

0,25 l

€ 5,40

Schankweine aus dem Remstal

Riesling, Trollinger, Schiller

Weingut Jürgen Ellwanger Winterbach

€ 7,20

Trollinger mit Lemberger trocken

€ 7,00

Dornfelder

Collegium Wirtemberg

€ 6,60

Rotenberger Schlossberg Trollinger trocken

Fellbacher Weingärtnergenossenschaft

€ 6,10

Riesling trocken

€ 6,50

Weißherbst vom Trollinger

€ 6,10

Müller-Thurgau feinherb

€ 6,10

Kerner fruchtig

Weinschorle

€ 4,70

von Remstal Weinen

€ 5,70

vom Wein nach Ihrer Wahl

4 cl

€ 5,10

2 cl

€ 3,50

Destillierte Brände und Wasser

Obstler - Kirschwasser - Himbeergeist - Mirabellenbrand

Williamschrist - Zwetschgenwasser - Jägermeister

Ramazotti - Jubiläums Aquavit - Wodka - Tequila

Hochprozentiges vom Bier

€ 5,70

€ 3,90

Unser gold-gelber Bierschnaps

0,1 l

€ 4,90

Fl. 0,75 l **Prickelnd Spritziges aus dem Glas**

€ 24,50

Sekt Kessler Gold dry oder Italienischer Prosecco



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

^{1,2,3,11} Getränke frisch aus dem Schank	0,5 l	0,3 l
Cola - Orangenlimonade - Zitronenlimonade - Spezi	€ 4,90	€ 3,90

Vitamine und Gesundes aus dem Glas	0,4 l	0,2 l
Orangensaft/Bananennektar/Grapefruitsaft/ Apfelsaft naturrüb/Maracujanektar/ Kirschnektar/schwarzer Johannisbeernektar	€ 5,50	€ 3,80

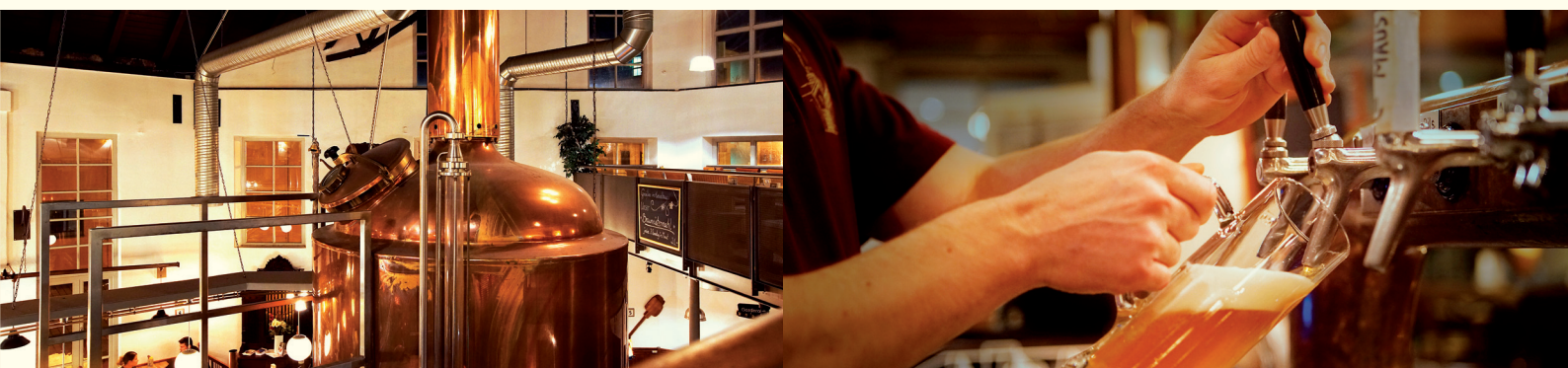
Säfte mit Wasser verfeinert	0,5 l	0,3 l
Im Krug serviert	€ 4,90	€ 3,90

Mixgetränke	0,4 l	0,2 l
Kirsch-Banane	€ 5,90	€ 3,90
Holunder-Blüten-Wunder	€ 5,90	€ 3,90

Seezünge	0,33 l	
Rhabarber/Kirsche/Träuble/Birne	€ 4,30	

Brauwasser	0,5 l	0,3 l
Frisch aus dem Schank mit Zitrone	€ 3,80	€ 3,20

Mineralwasser aus den Tiefen der Erde		
Teinacher Mineralwasser medium, Flasche 0,25 l	€ 3,70	
Teinacher Mineralwasser medium, Flasche 0,75 l	€ 5,90	
Black Forest still, Flasche 0,25 l	€ 3,70	
Teinacher Mineralwasser naturell, Flasche 0,75 l	€ 5,90	



HEISSGETRÄNKE, NICHT NUR FÜR KALTE TAGE

Wärmt im Winter und im Sommer für den Geschmack.

Heiß und Schwarz aus der Bohne¹¹

€	3,70	Becher Kaffee
€	4,10	Latte Macchiato
€	4,10	Cappuccino
€	3,10	Espresso
€	4,70	Doppelter Espresso
€	4,10	Milchkaffee
€	3,80	Heiße Schokolade ⁴

Teekompositionen von Althaus im Pyramiden-Beutel

€	3,60	Schwarzer Tee Earl Grey classic - schwarzer Tee mit mildem Aroma English Superior - Englischer Schwarztee
€	3,60	Grüner Tee Sencha Supreme
€	3,60	Kräutertee Lemon Mint - Minztee mit leichter Zitronennote Fancy Chamomile - Kamillentee
€	3,60	Rotbusch / Rooibus Toffee Rooibush - Rotbuschtee mit Karamel
€	3,60	Früchtetee Fruit Berry - roter Früchtetee



VORAB ZUM START

Zum Einstimmen und für die Lust auf Mehr.

Aperitif

Sekt Kessler Gold dry 0,1 l	€	4,90
Italienischer Prosecco 0,1 l	€	4,90
Aperol ^{2,10} Spritz 0,2 l	€	6,30
Holunder-Blüten-Wunder, alkoholfrei 0,2 l	€	3,90

Vorspeisen

Lauwarmer Röstitaler mit Lachsroschen und Salatgarnitur	€	11,50
Scheiben von Tomaten und Mozzarella in Aceto-Balsamico*	€	10,90
Brauhaus-Schnitte - Geröstetes Bauernbrot mit einem Belag von Tomate, Schnittlauch und Knoblauch (vegan)	€	7,80

Suppen

Flädlesuppe mit kräftiger Rinderbrühe und Schnittlauch	€	6,70
Tomaten-Sahnecreme-Suppe mit Croûtons	€	7,30
Tagessuppe nach Angebot	€	5,90

Salate (vegan)

Großer Salatteller	€	11,60
Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern	€	7,10
Piccolo-Salat	€	5,30



HEIMISCHE KLASSIKER

Das kochte schon die Großmutter.

- € 12,30 **Unsere Käsespätzle** 🕒
Eierspätzle, Käse und rösche Zwiebeln
- € 11,20 **Rostbratwürstle***
an Brägele mit Senf
- € 25,20 **Rotochse**
Rostbraten in einem Schluck Trollinger serviert mit Spätzle
- € 9,70 Zwei **Schwäbische Maultaschen** ¹² 🕒
Der Klassiker mit Zwiebeln geschmelzt
- € 27,30 **Braumeisterlende**
Das beste Stück vom Rostbraten mit Zwiebeln
in Bratensoße dazu Bratkartoffeln
- € 13,90 **Bierbrauerschnitzel** 🕒
Zartes Schweineschnitzel knusprig paniert an Salaten
- € 9,50 Zwei **Maultaschen natur, wie Gott sie schuf** ¹² 🕒
in der Rinderbrühe mit Schnittlauch verfeinert
- € 13,90 **Tellerschnitzel** 🕒
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites
- € 25,10 **Rahmrostbraten**
Lendenstück in Rahmsauce an Butterspätzle
- € 13,90 **Schwabenschnitzel** 🕒
Paniertes Schnitzel mit Spätzle und Soße
- € 17,20 **Schwarzbiergulasch vom Rind und Schwein**
mit Butternudeln



GERICHTE AUS TOPF UND PFANNE

Klassisch gekocht und raffiniert angerichtet.

Bierkutschersteak	€ 17,20
Würziges Steak vom Schweinerücken in der Pfefferkruste dazu Pommes Frites	
Hüttenspieß	€ 26,60
Grillfleisch, Speck* ^{1,3} und Würstchen serviert mit Röstitaler und Spätzle	
Bäuerin	€ 10,60
Zwei Maultaschen ¹² in Scheiben geröstet in der Eihülle serviert	
Hopfenblütenbeet	€ 19,90
Geschnetzeltes vom Schweinefilet in Apfel-Süßmostsoße und breite Nudeln	
Schupfnudelpfännle	€ 18,10
Schweinerückenschnitzel auf Rahmschupfnudeln	
Schlemmerrösti	€ 26,90
Scheiben vom Rind auf Röstitaler unter der Kräuterkruste	
Sudhauspfännle	€ 19,50
Schweinelendchen auf Kräuterspätzle mit Rahmsoße	
Puten-Curry	€ 18,90
Geschnetzeltes von der Pute in Currysoße mit Mandelreis serviert	
Allgäuer-Pfännle	€ 18,30
Schweinerückensteak auf Käse-Knöpfle	
Sahnerahmschnitzel	€ 14,90
Schnitzel vom Schweinerücken in Rahmsoße und Butterspätzle	
Engadiner Steak	€ 16,20
Schweinerückensteak auf Rösti mit Käse überbacken	



STEAK IM BRAUHAUS - SAFTIGES VOM GRILL

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

- € 18,90 **Mexico-Steak vom Schweinerücken**
Mit Chilibohnen und Mais*
- € 26,90 **Halbpfünder 250g**
Roastbeef mit Kräuterbutter
- € 21,40 **Schweizer Filet**
Zwei Schweinefilets auf Rösti mit Käse überbacken
- € 28,20 **Rustico 300g**
Rindersteak aus dem Rücken im Fettrand gebraten
- € 17,60 **Vitalsteak 200g**
Scheiben von der Putenbrust mit Tomatenscheiben
- € 24,80 **Western Steak 200g**
Scheibe vom Roastbeef auf Chilibohnen*
- € 20,90 **Wild West 200g**
Gegrilltes von Rind, Schwein & Pute

Unsere Beilagen-Empfehlung

- € 4,50 Folienkartoffel - Pommes Frites - Kartoffelnuggets - Röstitaler - Spätzle
Nudeln - Wilde Kartoffeln - Reis - Bratkartoffeln - Zauberwürfel
- € 5,80 Grillgemüse
- € 5,80 Chilibohnen*



FISCH - VEGETARISCH - FIT - VEGAN

Bunte Variationen für den leichten Genuss.

Smutje unser Obermad	€ 21,70
Kabeljaufilet vom Grill auf mediterranem Kartoffel-Gemüse-Ragout	
Herzhafte Kartoffeltaschen	€ 14,10
mit einer Füllung ³ aus Frischkäse und Kräuter an Salaten	
Gugelhupf vom Blumenkohl	€ 14,50
Blumenkohl auf Rösti mit Käse und Tomatensoße	
 Gemüsepuffer	€ 14,80
auf mediterranem Grillgemüse ³	
Tomaten-Gemüse-Ragout (vegan)	€ 14,20
mit Kichererbsen im Kräuterreisrand	
Braumeisterknolle	€ 7,90
Wilde Kartoffeln mit Knoblauch-Kräuter-Dip	
Bierfassroller dicke Folienkartoffel	
mit Räucherlachs	€ 12,50
mit pikantem Knoblauch-Dip und Käseraspeln	€ 8,50



SALATE IN ALLEN VARIATIONEN

- € 13,50 **Blattsalate mit Streifen vom Räucherlachs**
- € 15,90 **Salatteller mit Streifen von der gebratenen Pute**
- € 16,40 **Salatteller mit Streifen vom gebratenen Rind**
- € 12,30 **Großer Salatteller mit Streifen vom Emmentaler-Käse**
- € 22,60 **Kleines Rindersteak (200 gr) mit Kräuterbutter an Salaten**
- € 17,60 **Steak von der Pute (160 gr) mit Kräuterbutter an Salaten**
- € 15,70 **Schweinerückensteak (200 gr) natur an Salaten**

- € 11,60 **Großer Salatteller**
- € 7,10 **Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern**
- € 5,30 **Piccolo-Salat**



FLAMMKUCHEN HAUSGEMACHT



Original	€ 11,30
Speck ^{1,3} , Zwiebeln und Käse	
Hawaii	€ 11,30
Schinken ^{1,3} , Ananas und Käse	
Mediterran	€ 11,70
Tomate, Basilikum und Mozzarella	
Deluxe	€ 11,70
Gerauchter Schinken ¹ , Zwiebel, Champignon und Käse	
Gourmet	€ 12,20
Pilze, Gorgonzolakäse und Zwiebel	
Zeus	€ 11,50
Oliven ³ , Hirtenpaprika ⁴ und Fetakäse	
Feuerzauber	€ 11,40
Schärfe von Paprika, Peperoni ^{2,4} und Käse	
Neptun	€ 12,60
Räucherlachs, Dill und Mozzarella	
Wilhelm Tell	€ 11,60
Apfel und Zimt	

Unsere Flammkuchen werden frisch zubereitet und auf Schamottsteinen gebacken.

Hauchdünn, knusprig, von der Hitze geflammt und auf einem Holzbrett serviert.



GERICHTE ZUR BROTZEIT



Rustikale Gerichte im Brauhaus.

€ 9,80

Ochsenmaulsalat

Feiner pikanter Salat^{1,3} mit Essiggurke³ und Zwiebeln

€ 12,20

Wurstsalat von der Schinkenwurst mit Zwiebel

Hausmacher Art aus Schinkenwurst^{1,3,12}

Schweizer Art mit Käsestreifen

Schwäbische Art mit Schwarzwurst

Spezial mit Käsestreifen und Schwarzwurst

€ 9,90

Hausgemachtes Salzfleisch

Gepökelter Schweinehals¹ mit Essiggurken und Senf

Belegte Brote

€ 6,90

Käse, Schnittlauch und Zwiebelringe

€ 7,50

Schwarzwälder Schinken¹ und Essiggurke

€ 7,80

Brauhaus-Schnitte (vegan)

Geröstetes Bauernbrot mit einem Belag von
Tomate, Schnittlauch und Knoblauch



SÜSSES ZUM ABSCHLUSS



Birne Helene	€	8,30
Williams-Christbirne mit Schokoladensoße und Vanilleeis		
Heiße Liebe	€	9,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren		
Nikita	€	8,60
Salat von Bananen und Baileys-Likör ² mit Schokoladeneis		
Apfelkränzchen	€	9,70
3 Stück Apfelküchle mit Vanilleeis		
Geschrammel		
Kaiserschmarrn mit Vanilleeis	€	9,90
Kaiserschmarrn mit Apfelmus	€	9,90
Ei im Nest	€	8,30
Vanilleeis mit Eierlikör		
Gemischtes Eis		
3 Kugeln Eis	€	5,30
3 Kugeln Eis mit Sahne	€	5,90
Flammkuchen Wilhelm Tell	€	11,60
Apfel und Zimt		

Hochprozentiges und flüssige Verdauer

Espresso - Cappuccino - Kaffee
Bierbrand - klare Schnäpse - Kräuterliköre



SNACKS ZUR SPÄTEN STUNDE

- € 12,40 **Nachtwächter**
Chicken Wings an Westernkartoffeln und Dip
- Bierfassroller dicke Folienkartoffel**
- € 12,50 mit Räucherlachs
- € 8,50 mit pikantem Knoblauch-Dip und Käseraspeln
- € 7,90 **Braumeisterknolle**
Würzige Kartoffelschnitze mit Knoblauch-Kräuter-Dip
- € 13,90 **Tellerschnitzel** 
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes Frites
- € 12,30 **Großer Salatteller mit Streifen vom Emmentaler**
- € 13,50 **Blattsalate mit Streifen vom Räucherlachs**
- € 11,60 **Großer Salatteller**
- € 7,10 **Kleiner gemischter Salat mit frischen Kräutern**

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	€	4,80
	Bierkrug 0,3 l	€	4,50
Kiste Bier	20 x 0,33 l Bügelflasche nach Angebot		Auf Nachfrage
	zzgl. Pfand	€	4,50
Sixpack ,	Träger mit 6 Flaschen Bier in der Bügelflasche (inkl. Pfand)		Auf Nachfrage
Skat-Runde ,	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 Sacharin, 10: chininhaltig, 11: coffeinhaltig, 12: mit Geschmacksverstärker
Auf Wunsch erhalten Sie detaillierte Auskunft

Allergene

Auf Wunsch erhalten Sie detaillierte Auskunft

Das Etwas mehr

Würzsaucen, Bratensaucen, Brot, Räuberteller, Doggy-Bag, Änderungen, etc. werden zusätzlich berechnet

Öffnungszeiten

Nach Aushang

Kontakt

Telefon: 07181/ 48 49 33
Telefax: 07181/ 48 49 35
info@kesselhaus-schorndorf.de
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