



**lich**  
**Willkommen**



## **Unsere zusätzlichen Tages-Schmankerl**

### **am „leichten“ Mittwoch**

Fitness-Menü (Salatteller Schweizerhof + Getränk)

### **am „abgefieselten“ Donnerstag**

Sparreribs (mit Country-Kartoffel & Dip)

### **am „geklopften“ Freitag**

verschiedene Schnitzelgerichte

### **am neuen Samstag**

Hausgemachte Flammkuchen & Cocktails  
(aus dem neuen Biergarten-Hüttle)

Käsespätzle (wahlweise mit/ohne Blattsalat  
+ Schweizerhof Dressing)

### **an griabigen Sonn- und Feiertagen**

Weißwürste mit Breze (bei Gruppen bitte vorbestellen!)

Mittagsmenü und selbstgebackene Kuchen

### **Unsere Öffnungszeiten:**

Montag und Dienstag sind unsere Ruhetage

Mittwoch - Freitag 17:00 – 22:00 Uhr

Samstag 16:00 – 23:00 Uhr

Sonn- Feiertag 10:00 – 22:00 Uhr



Finden Sie uns auch auf Facebook oder  
unter [www.biergarten-schweizerhof.com](http://www.biergarten-schweizerhof.com)



## **Herkunft und Qualität** sind uns sehr wichtig

deshalb beziehen wir unsere

### **Fleisch und Wurstwaren**

von der Metzgerei Göth Rain/Lech,  
Metzgerei Mayershofer Donauwörth,  
Direktvermarktung Müller Schäfstall

### **Unser Bauernbrot**

backen wir am Schweizerhof selbst!  
Natürlich ohne Zusatzstoffe und mit Mehl  
aus der Mailänder Mühle/Möttingen

### **Kuchen und Torten**

werden zum größten Teil selbst gebacken.

### **Forellen**

kommen frisch geräuchert aus der  
Forellenzucht Trugenhofen

### **Gemüse und frische Kräuter**

kommen für Sie knackfrisch aus unserem  
Bauerngarten bzw. von einem Gemüsehändler  
aus der Region

### **Biere und Weine**

die beliebtesten Sorten aus unserem eigenen  
Getränkfach- Großhandel (Getränke Rödter)

**Wir bereiten unsere Speisen stets frisch zu – haben Sie deshalb bitte Verständnis,  
wenn`s mal ein bisschen dauert.**

**Zu all` unseren Brotzeiten reichen wir unser selbstgebackenes Bauernbrot.**



## **Feste feiern** im Biergarten Schweizerhof

Geburtstage, Kommunionen, Hochzeiten, Firmenfeiern und vieles mehr

In einem persönlichen Gespräch, stellt Ihnen Doris Rödter verschiedene  
Möglichkeiten hinsichtlich Menü, Bestuhlung und Dekoration vor.

**Egal ob bayerisches Menü, exklusives Grillbuffet oder Brotzeitbuffet,  
Menüvorschläge finden Sie in unserer Festkarte!**

In unserem Stadel, finden maximal 80 Personen Platz (Beamer und Groß-  
leinwand vorhanden). Durch einen Zeltanbau, sind auch Festlichkeiten von  
bis zu 180 Personen möglich.

Bei schönem Wetter, besteht natürlich die Möglichkeit, dass wir für Sie und  
ihre Gäste ein schönes Plätzchen im Freien eindecken.  
Unsere Pergola (Platz für bis zu 24 Personen), bietet sich dafür besonders gut an.





= 1 Scheibe Bauernbrot  
(hausgebacken)

## Brotzeiten

### Bauernplatte „Schweizerhof“

Leberkäs-, Schinken (gekochter, geräuchert) Wammerl, Emmentaler, weißer Pressack, Brie, Leberwurst, Salami, Senf, Meerrettich 8,80 €

### Bäuerinnenplatte

Kleinere Bauernplatte 7,80 €

### Schinken-Käseplatte

gekochter, geräuchert Schinken, Wammerl, 3 verschiedene Käsesorten 10,80 €

### Rauchfleischbrettle

mit original schwarzgeräuchertem, Gurke, Meerrettich 9,80 €

### Dorfkäsbrotzeit

gemischter Reißlerkäse aus Nordendorf, fruchtiger Käsedip, hausgemachter Obatzder und Radiesle 11,80 €

### Forellenfilet (aus der Forellenzucht Trugenhofen)

geräuchert, mit Sahnemeerrettich 7,80 €

### Kalter Braten

mit Emmentaler Meerrettich und Gurke 9,80 €

### Teller-Sulz hausgemacht

(bitte nachfragen ob vorrätig) 7,80 €

### Pressack weiß und rot mit Zwiebel

6,80 €

## Aus dem Töpfle:

### Obatzter mit Zwiebel und Radiesle

5,50 €

### Griebenschmalz mit Zwiebel und Gurke

4,50 €



Sollten Sie zusätzlich noch Brot wünschen,  
können Sie gerne für nur 50Cent/Scheibe  
etwas nachholen.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe sind in folgenden  
Lebensmitteln enthalten:  
Leberkäse, Fleischwurst und Kochschinken = Phosphat,  
Geschmacksverstärker, Meerrettich = Antioxidationsmittel  
Essig/Öldressing mit Süßungsmittel



## Selbstgebackenes Bauernbrot vom Schweizerhof

**Schnittlauchbrot** aus unserem Kräutergarten 3,00 €

**Käsebro**t mit Emmentaler & Zwiebel 4,80 €

**Schinkenbro**t geräucherter oder gekochter Schinken 4,80 €

**Tomatenbro**t mit Zwiebel & Basilikum 3,80 €

**Kalter Braten Bro**t 4,80 €

**4erlei Sach-Bro**t  
mit Leberkäse, Emmentaler, Pressack, Kalter Braten 4,50 €

**Leberkäsbrot**  
mit Essiggurke 3,80 €

## Für die Süssen

**Kürbiskernöl-Parfait** hausgemacht  
mit gerösteten Kürbiskernen & leckerem Kürbiskernöl 6,50 €

**Limonensorbet** gestrudelt mit Limoncello-Likör  
(mit Glas zum Mitnehmen) 5,00 €

## Sonn- Feiertags

**Kuchen** Stück 2,00 €

**Portion Sahne** 0,50 €

**Torten und Sahnerouladen** Stück 2,50 €

## Sauer macht Lustig

**Bayerischer Wurstsalat**   
in Scheiben mit Fleischwurst 5,90 €

**Schweizer Wurstsalat**   
gestiftelt, mit Leberkäs und Emmentaler  
groß – 350g 6,90 €  
klein – 250g 5,50 €

**Pressack** mit Musik (sauer)  6,90 €

**Kalter Braten** mit Käse und Musik (sauer)  9,90 €

## Jetzt ham mer den Salat

**Salatteller** mit Schinken und Käse 9,00 €

**Salat „Fritzel“** mit gebratenen Hähnchen- / Putenstreifen 9,80 €

**Salat „Reißler“** mit mariniertem, heißem Pfannenkäse 10,80 €

**Salat „Waltraud“** gemischter Salat auf Pizzaboden  
groß 10,80 €  
klein 8,90 €

**Salat „Franz“** Tomaten und Mozzarella auf Pizzaboden  
(mit Balsamico, Basilikumöl und frischem Basilikum) 10,80 €

**Salat „Sissi“** Blattsalat mit 2 gebackenen Camembert und Preiselbeer 10,80 €

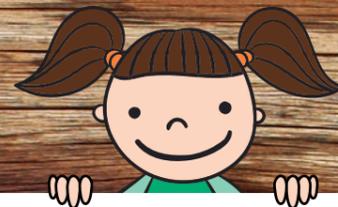
**Großer Salatteller** 6,50 €

**Beilagensalat** 3,50 €

**½ Kräuterbaguett** mit hausgemachter Knoblauchbutter 1,50 €



= 1 Scheibe Bauernbrot  
(hausgebacken)



## Für unsere kleinen Gäste

**Kinder-Brotzeit**  
ein Wurstbrot mit Leberkäse, Salami, Emmentaler,  
lustig garniert mit Fanta 0,33 l und Lutscher 5,00 €

**Pommes Frites** mit Ketchup oder Majonaise 3,50 €

**5 Chicken Nuggets** mit Pommes und Ketchup oder Majonaise 6,00 €

**Pizza Margherita - klein** (mit Schinken oder Salami +1,00 €) 5,80 €

## Für den deftigen Hunger

**Currywurst** mit Pommes 6,80 €

**Schnitzel** hausgemacht - paniert und mit Pommes 8,50 €

**Scheibe gebratener Leberkäs** mit Spiegelei  6,80 €

Alle Salate sind wahlweise mit  
Joghurt- oder Essig- und Öldressing zu bestellen.  
Eine extra Portion Joghurt-Dressing: 50 Cent.

 Sollten Sie zusätzlich noch Brot wünschen,  
können Sie gerne für nur 50 Cent / Scheibe  
etwas nachholen.

## Ein Hauch Italien

<b>Pizza Margherita</b> Tomaten, Mozzarella, Basilikum	6,80 €
<b>Pizza Proscuitto</b> <sup>2, 1, 3</sup> Tomatensauce, Schinken, Käse	7,80 €
<b>Pizza Salami</b> <sup>3, 1</sup> Tomatensauce, Salami, Käse	7,80 €
<b>Pizza Capricciosa</b> <sup>3</sup> Tomatensauce, Schinken, Champignons, Artischocken, Käse	8,80 €
<b>Flammkuchen traditionell</b> <sup>3</sup> dünnere Boden, würzige Creme fraiche, Speck und Zwiebel	6,80 €
<b>Rustikaler Brauhaus-Flammkuchen</b> Vollkornteig mit Schwarzwälder Schinken und Lauch	6,80 €

Alle Pizzas sind Rustica gebacken und kommen von der Genussbäckerei Resch und Frisch aus Österreich

## Kaffeespezialitäten

<b>Cappuccino</b> (mit Milchschaum)	Tasse	2,00 €
<b>Mocca Cino</b> (mit Schokolade verfeinert)	Tasse	2,00 €
<b>Caffe Creme</b> (der pure, kräftige Genuss)	Tasse	2,00 €
<b>Espresso</b>	Tasse	2,00 €
<b>Latte Macchiato</b>	Tasse	2,50 €
<b>Heiße Schokolade</b>	Tasse	2,00 €
<b>Tee</b> (verschiedene Sorten)	Haferl	2,00 €

1 = Farbstoff, 2 = Konservierungsstoff,  
3 = Antioxidationsmittel

## Getränke

### Bier

<b>König Ludwig</b> dunkel .....vom Fass.....	0,5 l	2,80 €
<b>Unterbaarer</b> hell .....vom Fass.....	0,5 l	2,80 €
<b>Unterbaarer Weißbier</b> hell .....vom Fass.....	0,5 l	2,80 €
<b>Unterbaarer Weißbier</b> dunkel oder leicht .....	0,5 l	2,80 €
<b>Gutmann Weizen</b> hell, dunkel oder leicht .....	0,5 l	2,80 €
<b>Gutmann Weißbier</b> alkoholfrei .....	0,5 l	2,80 €
<b>Unterbaarer Pils</b> .....	0,3 l	2,80 €
<b>Paulaner</b> hell alkoholfrei .....	0,5 l	2,80 €
<b>Radler</b> – Halbe .....	0,5 l	2,80 €
<b>Radler</b> – Maß .....	1,0 l	5,60 €
<b>Russen</b> – Halbe .....	0,5 l	2,80 €
<b>Russen</b> – Maß .....	1,0 l	5,60 €
<b>Goiß`n</b> – Halbe .....	0,5 l	4,00 €
<b>Goiß`n</b> – Maß .....	1,0 l	7,60 €
<b>Cola-Weizen</b> coffeinhaltig .....	0,5 l	3,30 €

### Alkoholfrei

<b>Mineralwasser</b> .....	0,5 l	2,50 €
<b>Zitronen- oder Orangenlimo</b> .....	0,5 l	2,50 €
<b>Cola Mix</b> coffeinhaltig .....	0,5 l	2,80 €
<b>Apfelsaftschorle</b> .....	0,5 l	2,80 €
<b>Johannisbeerschorle</b> .....	0,5 l	3,00 €
<b>Rhabarberschorle</b> .....	0,5 l	3,00 €
<b>Orangensaftschorle</b> .....	0,5 l	3,00 €
<b>Iso Sport Grape</b> .....	0,5 l	2,80 €
<b>Eistee – Pfirsich</b> .....	0,5 l	2,80 €
<b>Apfelsaft</b> (100%) .....	0,25 l	2,00 €
.....	0,5 l	3,50 €
<b>Orangensaft</b> (100%) .....	0,25 l	2,50 €
.....	0,5 l	4,00 €
<b>Cubana Cola</b> (coffeinhaltig) .....	0,5 l	2,80 €
<b>Coca Cola</b> (coffeinhaltig) .....	0,3 l	2,20 €
<b>Coca-Cola light</b> (coffeinhaltig) .....	0,5 l	2,80 €
<b>Fanta</b> .....	0,3 l	2,20 €

## Wein & Spirituosen

### Rotwein

<b>Württembergischer Trollinger</b> .....	Flasche	0,7 l	11,50 €
halbtrocken, frisch, herzhaft .....	0,25 l	4,00 €	
<b>Heilbronner Samtrot</b> .....	Flasche	0,7 l	13,00 €
mild, geschmeidig, samtig, süffig .....	0,25 l	4,50 €	
<b>Shiraz Cabernet, Australien</b> .....	Flasche	0,7 l	14,00 €
trocken, mild, wenig Gerbsäure .....	0,25 l	4,80 €	
<b>Acolon, Württemberg</b> .....	Flasche	0,7 l	13,00 €
halbtrocken, Tendenz trocken .....	0,25 l	4,50 €	
kräftiges rot, mild .....			

### Weißwein

<b>Bacchus von Horst Sauer, Franken</b> .....	Flasche	1,0 l	19,00 €
halbtrocken, zart, blumig .....	0,25 l	4,50 €	
<b>Blanc de Noir, weißer Lemberger</b> .....	Flasche	0,7 l	14,00 €
sehr wenig Säure, halbtrocken, Württemberg .....	0,25 l	4,80 €	
<b>Gelber Muskateller, Pfalz</b> .....	Flasche	0,7 l	14,50 €
feinherb, erfrischend, fruchtig, Sommerwein .....	0,25 l	5,00 €	
<b>Grauer Burgunder</b> .....	Flasche	0,7 l	13,00 €
trocken, Württemberg .....	0,25 l	4,50 €	
<b>Spätburgunder Weißherbst „Rose“</b> .....	Flasche	0,7 l	13,00 €
mild, fruchtig, frisch, halbtrocken .....	0,25 l	4,50 €	
<b>Weinschorle</b> weiß oder rot .....	0,5 l	4,00 €	
<b>Hugo</b> Scavi & Ray .....	0,25 l	5,00 €	
<b>Aperol Spritz</b> .....	0,25 l	5,00 €	

### Most

<b>Roter Bauernmost</b> , vom Bodensee (Kirschen u. Äpfel) .....	0,5 l	3,00 €
<b>Most</b> pur oder gespritzt, vom Bodensee .....	0,5 l	3,00 €

### Schnaps – Stamperl

<b>Willi</b> .....	2 cl	2,00 €
<b>Ramazotti</b> .....	2 cl	2,00 €
<b>Hauskräuterlikör Schweizerhof</b> .....	2 cl	3,00 €
<b>Nußschnaps Schweizerhof</b> .....	2 cl	3,00 €
<b>Bergheu-Likör</b> .....	2 cl	3,00 €
<b>Hochmoorgeist</b> .....	2 cl	3,00 €

## Unsere Neuen Spezialitäten

### Die Marke Schweizerhof

#### Essige und Öle, Brände und Liköre

Im Stadel haben wir für sie eine kleine Hofladen-Ecke eingerichtet. Hier halten wir feinste Essige und Öle sowie Liköre und Brände von unserer neuen Hof-Marke zum Mitnehmen für sie bereit!

Eine große Auswahl von diesen Spezialitäten, finden sie auch in unserem Getränke-Fachmarkt in Asbach-Bäumenheim, Bahnhofstr. 20.





**Wir führen unseren Biergarten  
Schweizerhof  
mit Freude und Begeisterung!**

**Mit Herzblut sind wir bei der Arbeit  
und mit Leib und Seele ihre Wirte.**

**Sie sollen sich bei uns  
rundum wohl und willkommen fühlen,  
dafür sorgen wir  
gemeinsam mit unserem Team 2016.**

**Ihre Gastgeber  
Doris, Günter & Julia Rödter**

*Doris, Günter + Julia*

