

Schoaramer

Bräustüberl



Schönram

Bierblattl

Erste Schönramer Speisen- & Getränke-,

83367 Petting/Schönram · Salzburger Str. 10
Tel. 0 86 86 / 2 71 · Fax 0 86 86 / 82 44
Mitnahmepreis 0,99 €

Unterhaltungs- und Informationszeitung

www.braeustueberl-schoenram.de
info@braeustueberl-schoenram.de



Aus Oma's Bauernküche (fast) vergessene Köstlichkeiten

Früher hat's halt einfach besser g'schmeckt!

Wer kennt das nicht, diese Erinnerung an längst vergangene Geschmackserlebnisse aus der Kindheit, verbunden mit Düften, Gerüchen, Erlebnissen - ja ganz bestimmten Personen wie Mutter, Oma, Tante (meist waren es ja die Frauen, die für die Küche zuständig waren). Schwärmerisch könnte man sich augenverdrehend in diese Welt zurückträumen...! Und jeder von uns verknüpft derlei Verzückung mit einer ganz bestimmten Speise, Delikatesse oder kulinarischen Tradition.

Aber auch das Gegenteil kennt sicherlich ein jeder: Das ganz spezielle, fürchterliche, ja einfach grausige Essen - von „Gericht“ möchte man gar nicht sprechen - das in uns schon beim

Gedanken daran Grausen und Schweißausbrüche hervorruft. Und andere wieder schwärmen von genau diesen „Unmöglichen“ in höchster Ekstase. Beide Pole der Erinnerung sind offensichtlich nicht objektiv sondern sehr individuell und über die Zeit auch etwas verklärt. Fakt ist aber: Der Geschmack verändert sich und vor allem aber unsere Nahrungsmittel, die Art der Zubereitung und auch die Gewürze, Zutaten, Angebotsvielfalt etc. beeinflussen die Küche von heute. Nicht zuletzt hat die Nahrungsmittelindustrie unseren Speiseplan extrem verändert.

Hat es wirklich so viel besser geschmeckt? Das soll nun wirklich jeder für sich entscheiden. Aber was wir dazu beitragen können,

sehen Sie diesmal hier in unserer Speisekarte. Wir haben etliche alte Rezepte und Traditionen ausgegraben und möchten Sie anregen, diese zu probieren - entweder als Gericht von uns für Sie zubereitet (fragen Sie unseren Küchenchef) oder zum selber Nachkochen. (Siehe auch Rezepte auf Seite 6-7)

Wer macht noch die richtigen Dampfnudel so wie früher in der „eisern‘ Pfann“?

Mehr dazu auf Seite 7
Viel Spaß beim Lesen!

Inhalt

Die Schönramer Biere . . .	Seite 2-3
"Weißbier-Trebern-Brot" . . .	Seite 3
Suppenküche	Seite 4
Im Pfandl serviert	Seite 4
Hauptgerichte	Seite 4
Für unsere kleinen Gäste . . .	Seite 4
Aus unserer Bierküche	Seite 5
Salate	Seite 5
Hier ist alles Wurst	Seite 5
Brotzeit	Seite 5
Nachspeisen & Kuchen	Seite 5
Alkoholfreie Getränke	Seite 6
Heiße Getränke	Seite 6
Spirituosen	Seite 6
Weine	Seite 7



Für Feierlichkeiten stehen Ihnen unsere Räumlichkeiten zur Verfügung: Bräustüberl 110 Plätze · Saal im Obergeschoss 200 Plätze · "Herrenzimmer" 30 Plätze · Biergarten 180 Plätze · Bauernstube 17 Plätze · Terrasse 40 Plätze



„A-Bier-itif“

...ja, richtig gelesen. Als Aperitif muss es nicht immer Martini, Sherry, oder Sekt sein. Unser Schönramer Pils zeichnet all das aus, was man von einem Appetizer erwarten darf. Feine Würze, Klasse und Stil in Geschmack und Blume. Natürlich nicht gleich die vollen 0,33 l sondern in raffinierter 0,1 l - Präsentation. Pro-bier-n Sie's!

Schönramer Pils 0,1 l 2,40 €

„Fast zum Sattwerden“

Wer zum Beispiel eine anstrengende Radltour hinter sich hat, setzt sich wahrscheinlich mit mehr Appetit an den Tisch als jemand, der im Liegestuhl gemütlich „den lieben Gott einen guten Mann hat sein lassen“.

Deswegen gibt es bei uns von allen

Hauptgerichten auch **kleinere Portionen**, eben „fast zum Sattwerden“.

Auf Vorbestellung!

Im Pfandl serviert - ab 8 Pers.

Gemischtes Brat'l

Zweierlei Schweinsbraten von Schulter und Bauch auf Wurzelgemüse mit Sauerkraut oder Krautsalat und Semmelknödel 19,00 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer Hell

Schweine-Ripperl

mit Barbecuesauce, Kartoffelspeitel und Salatteller 19,00 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer Hell

Ganz speziell und exklusiv für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Portion Pommes mit Ketchup .. 4,40 €

Portion Spätzle mit Soße 4,20 €

Knödel mit Soße 4,20 €

Fischstäbchen mit Pommes frites und Ketchup 9,90 €

Kinder-Schnitzel mit Pommes und Ketchup 9,90 €

Aus dem Suppentopf

Pfannkuchensuppe mit Schnittlauch. 5,20 €

Leberknödelsuppe 5,20 €

Knoblauchcremesuppe mit Brotwürfeln 5,70 €

Rinderbrühe mit Kaspresknödel und Schnittlauch. 5,70 €

Hausgemachte Gulaschsuppe. 7,40 €

Hauptgerichte

Schwäbische Käsespätzle

mit Bergader-Kas und gebratenen Zwiebeln überbacken 12,50 € 11,50 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer (Zwickl) Gold

Kalbs-Lüngerl

„sauer“ mit Semmelknödel 12,70 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Altbayrisch Dunkel

1/2 Wiener Backhendl

mit Sauce Tatar, Pommes Frites 15,70 € 14,70 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer Hell

Wiener Schnitzel (vom Schwein)

mit Pommes frites, Preiselbeeren 18,00 € 16,80 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer Pils

Cordon Bleu (Gefülltes Schweineschnitzel

mit Schinken und Käse)^{2,4,8} mit Kroketten, Preiselbeeren und Karotten-Krautsalat 21,40 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer Weißbier

Gebratenes Zanderfilet

mit Champignon und Lauchbutter, Salzkartoffeln 22,90 € 21,90 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Surtaler Leichter Typ

Rostbraten

mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln. 26,00 €
 Unsere Bierempfehlung zum Gericht: Schönramer (Zwickl) Gold



Aus unserer Bierküche

Frischer Krustenbraten

auf einer ~~Altbayrisch Dunkel~~ - Biersoße,
mit Semmelknödel und Krautsalat. 16,00 € .. 15,00 €
Unsere Bierempfehlung zum Gericht: ~~Altbayrisch Dunkel~~

“fast zum
Sattwerden”

"Bierbratl"

gekochtes, gebratenes Rindfleisch in Zwiebelbier-
sauce mit Bratkartoffel und Gemüse garnitur. . 19,00 € .. 18,00 €
Unsere Bierempfehlung zum Gericht: ~~Schönramer Hell~~

“Schönramer Sudpfannerl”

Schweinefilet auf Spätzle mit Champignons in
Zwiebel - ~~Schönramer-Gold~~ - Rahmsauce
und einer kleinen Gemüse garnitur. 21,30 €
Unsere Bierempfehlung zum Gericht: ~~Schönramer (Zwickl) Gold~~

Frische Salate

Bunter Salatteller. 5,50 €

Bunte Salatplatte

mit Kaspressknödel und gerösteten Zwiebeln 15,90 €

Großer "Schönramer Salat"

Bunte Salatplatte mit Schweizer Wurstsalat. 15,90 €

Hier ist alles Wurst

2 Stück Weißwürste mit Breze^{4,8} 8,50 €

1 Currywurst^{2,4,8} mit Salatgarnitur u. Pommes Frites . . 11,50€

Hausgem. Leberwurstgrösti^{2,4,8} mit Spiegelei 12,70€

**Die Maultasche oder
auch „Herrgottsbscheißerle“**
Ein Laienbruder der im Kloster Maul-
bronn ansässigen Zisterziensermönche
hat in der Fastenzeit das Fleisch vor
dem Herrgott verstecken, ihn so also
„bescheißen“ wollen. Im Volksmund
hat dies zum Beinamen
„Herrgottsbscheißerle“ geführt.

Brotzeit

Bayrischer Wurstsalat^{2,4,8} 12,40 €

Schweizer Wurstsalat^{2,4,8} 12,60 €

Portion kalter Braten mit Kren 13,30 €

Obatzda vom Brie 13,80 €

Hausgemachte Bratensülze

in Essig und Öl mit Bratkartoffeln. 12,60 €

Port. hausgemachter Schwarzwälder Schinken

mit Kren, Butter 16,70 €

Strammer Max

Holzofenbrot mit Schwarzwälder Schinkenstreifen,
Käse und Spiegeleiern überbacken². 16,70 €

Breze 2,60 €

Alle unsere Brotzeiten sind mit Tomaten, Essig -
Senfgurken, Peperoni und Zwiebeln reichlich garniert.
Außerdem gibt's zu jeder Brotzeit frisches hausge-
machtes Weißbier-Brot dazu.

Unser Brot gibt es auch zum Mitnehmen:
Weißbierbrot mit Trebern

1 kg 4,80 €

Eine Auflistung der Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 6

Für den süßen Gaumen Süße Schmankerl und Eiskarte

3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus 6,80 €

Apfel- oder Topfenstrudel

mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,80 €

Gefüllter Windbeutel

mit Vanilleeis, heißen Kirschen und Sahne 7,50 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus (groß) 13,30 € (klein) 12,30 €

Kleine Portion Eis (2 Kugeln) mit Sahne 5,20 €

Große Portion Eis (3 Kugeln) mit Sahne 5,90 €

Schokoladen-Mousse

mit Früchten und Sahne 6,70 €

**Täglich frische Kuchen und Torten!
Wählen Sie aus der Vitrine.**

Eine Auflistung der Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 6

Alkoholfreie Getränke

teils aus eig. Herstellung der Brauerei Schönram

Schönramer Tafelwasser spritzig	0,3 l	2,50 €
Schönramer Tafelwasser spritzig	0,5 l	3,40 €
Reichenhaller Wasser still	0,25 l	2,50 €
Frucade Cola ^{1,12}	0,3 l	3,00 €
Frucade Cola ^{1,12}	0,5 l	3,50 €
Schönramer Orangen Limonade ¹	0,3 l	3,00 €
Schönramer Orangen Limonade ¹	0,5 l	3,50 €
Schönramer Zitronen Limonade	0,3 l	2,50 €
Schönramer Zitronen Limonade	0,5 l	3,50 €
Schönramer Cola-Mix ^{1,12}	0,5 l	3,60 €

Säfte

Apfelsaft trüb	0,2 l	3,10 €
Orangensaft	0,2 l	3,30 €
Johannisbeernektar	0,2 l	3,80 €
Apfelsaftschorle	0,5 l	3,90 €
Orangen-, Johannisbeersaftschorle	0,5 l	4,80 €
Holunderlimonade	0,5 l	3,70 €
Rhabarbersaftschorle	0,5 l	4,80 €

Heiße Getränke

Becher Tee „schwarza Franzi“	Schwarztee, Assam	3,60 €
„schneidiger Hans“	Grüntee, Orange-Cranberry	
„scheene Leni“	Früchtetee, Waldfrucht-Himbeere	
„freundliche Vicky“	Früchtetee, Persimone-Pfirsich	
„himmlische Helena“	Kräutermischung mit Mariendistelsamen	
„Hopfenblütentee“	Kräutertee, Hopfenblüte	
Espresso		2,70 €
Doppelter Espresso		3,90 €
Tasse Kaffee		3,20 €
Haferl Kaffee		3,80 €
Cappuccino	klein 3,60 € groß 4,40 €	
Milchkaffee		3,60 €
Latte Macchiato		4,20 €
Heiße Schokolade		4,10 €

Hochprozentiges

Obstler	2 cl.	3,40 €
Williams Christ Birne	2 cl.	3,40 €
Fernet Branca	2 cl.	3,40 €
Haselnussbrand	2 cl.	3,40 €
Zwetschgenwasser	2 cl.	3,40 €
Marillenbrand	2 cl.	3,40 €
Himbeerbrand	2 cl.	3,40 €
Ramazotti	4 cl.	4,00 €
Zirbenschnaps	2 cl.	4,00 €
Girgl's Haselnuss	2 cl.	5,40 €

Alte Rezepte

Aus alten Kochbüchern, neu aufgelegt!

Derart gibt es inzwischen zuhauf. Sie sind ein Zeichen unserer Zeit und haben ihre große Berechtigung. Wird in ihnen doch altes Wissen bewahrt und neu belebt. Ganz besonders aber werden darin regionale Besonderheiten aufgezeigt. Traditionelle Eigenheiten, die sich aus den vorherrschenden geologischen, biologischen und soziologischen Vorgaben vor Ort entwickelt haben - ein höchst erhaltenwerter Kulturschatz.

Mit diesen „Dorfkochbüchern“ können und wollen wir in unserer Speisekarte natürlich nicht konkurrieren. Aber: wenn man, wie wir, die viel beschworene bayerische Wirthauskultur pflegen will, dann ist unserer Meinung nach nicht nur Bier, Schweinsbraten, Leberkas und Biergarten gemeint, sondern eine regionstypische Ausrichtung in der Küche ebenso, wie in Architektur, Einrichtung, Ausgestaltung von Feiern, Festlichkeiten u.v.m. Eine kulinarische Internationalisierung mit „Styles“, die zwar modern anmutet, aber eigentlich austauschbar und ohne Verwurzelung ist, mobbt geradezu alles „Echte“ als banal und geringwertig. Mit „echt“ sind jene Kulturschätze gemeint, die über Jahrhunderte gewachsen sind - also sich ständig verän-

dernd an den Alltagsbedarf orientierend bewährt haben. Ein unschätzbare Kenntnisreichtum, der sich ganz besonders auch in den Speisen und Gerichten einer Region zeigt. Einfallsreichtum, Pragmatismus und/oder die pure Not, aus allem etwas machen zu müssen, schufen dieses Wissen, das wir in fast allen alten Köstlichkeiten wiederfinden, die mitunter zu regionalen Spezialitäten wurden.

Feiern in unserem „Herrenzimmer“

Feste feiern in ganz besonderem Ambiente. Das aus der Jahrhundertwende stammende Mobiliar versetzt Sie im „Herrenzimmer“ des Bräustüberls in die Zeit der Gutsherren. Mit max. 35 Plätzen eignet es sich gerade für Festlichkeiten im kleinen Rahmen.

Entdecken Sie die vielen kleinen Details des Raumes während Sie die Köstlichkeiten unseres Hauses genießen. Ihre Gäste werden beeindruckt sein.

Hauptsach' Mehlspeisen

Unter Mehlspeisen versteht man süße, aber auch pikante Speisen, meist aus der bayerisch-österreichischen Küche, deren Hauptbestandteil Mehl oder andere Getreideerzeugnisse wie z. B. Grieß sind. Backwaren gehören jedoch nicht dazu.

Früher wurden Mehlspeisen bevorzugt freitags gegessen. Der Freitag gilt auch heute noch als Fastentag, Mehlspeisen sind fleischlos und können deshalb bedenkenlos verzehrt werden. Zu den Mehlspeisen gehören unter anderem Strudel, Nudeln, Schmarren und Reisspeisen.

Auszug aus einem Buch über Nahrungsgewohnheiten in der Industrialisierung des 19. Jahrhunderts von 1847

... „Auf dem Lande lebt der wohlhabende Bauer beinahe ebenso wie der Bürger in Städten und Märkten, nur mit dem Unterschied, dass er statt Rindfleisch geräuchertes Schweinefleisch mit Sauerkraut oder Rüben genießt. Hauptsächlich aber nährt sich der Landmann von Mehl, Milch und Erdäpfeln. Der mittellose Bauernstand...sowie Kleinhäusler

leben sehr armselig. Das ganze Jahr hindurch erhalten sich diese, bei öfterem Mangel des Roggenbrottes, samt ihrer zahlreichen Familie von Erdäpfeln, saurer, mit etwas Mehl abgerührter Milch, ungeschmalzenen, höchstens mit Leinöl zugerichteten, groben Mehlspeisen und schwarzem, mit Erdäpfel gemischtem Hausbrot... Von frischen Fleischspeisen wissen diese Menschen wenig, und sie schätzen sich glücklich, an sogenannten heiligen Tagen ein Stück geräuchertes oder Schöpsenfleisch im Topfe zu haben. Roggenmehl wird seltener zu Speisen verbraucht, häufiger Weizenmehl. Da der gemeine Mann hauptsächlich von Mehlspeisen lebt, so gibt es sehr mannigfaltige Zubereitungen von Mehlspeisen, wovon die meisten mitunter auch auf die Tische der vermöglichern Einwohnern kommen... Die Kartoffeln fangen an, ein sehr beliebtes und häufig genossenes Nahrungsmittel bei uns zu werden auch von Vermöglichern als Salat gewöhnlich zu gebratenem Fleisch zu Tisch zugelassen.“...

Die Milch - ein süßes Lebenselixier

aber - sie wird schnell sauer. Die „g'stöckelte Milch“ hingegen ist nicht verderben. Auf dem Land war sie früher das Alltagsessen schlechthin.

In sog. Milchweidlingen, also weitrandigen Töpfen, wurde die frische Milch „aufgestellt“, um sie darin sauer

werden zu lassen. Saure Milch war wegen des niedrigen pH-Wertes geschützt vor schädlichen Mikroorganismen und sie konnte in diesem Zustand aufbewahrt werden. So war sie Grundlage für viele alltägliche Gerichte.

Aus der sauren Milch bereitete man eine „saure Suppe“ oder „Sauernsupp'n“, zu der es meist Brot gab, das auch „eingebrockt“ wurde.

Sauernsupp'n

Zutaten:
 1,5 Liter saure Milch
 2 EL Mehl, 6 EL Wasser
 1 Prise Salz, 1/8 Liter süßer Rahm

Die saure Milch in einen Topf geben und langsam erhitzen. Mehl mit etwas Wasser anrühren und zum Binden in die wieder flüssig gewordene Milch einrühren. Dies muss geschehen, bevor das Milcheiweiß durch das Erhitzen verklumpt und zu Topfen wird. Nach dem Aufkochen noch etwas köcheln lassen, salzen und am Tisch den süßen Rahm einrühren. Die Suppe schmeckt mit Schnittlauch und eingebrocktem Brot.

Weine rot

Württembergischer Trollinger		
Hauswein, Qualitätswein	0,2 l	4,70 €
Aus dem Weinland Österreich		
Blauer Zweigelt	0,2 l	4,50 €
Niederösterreich, trocken		
Weinschorle weiß oder rot	0,2 l	3,30 €
	0,5 l	5,40 €

Weine weiß

Aus dem Weinland Österreich		
Grüner Veltliner	0,2 l	4,40 €
Landwein, trocken		
Welschriesling	0,2 l	4,40 €
spritzig, trocken		

Don Apfekiacherl bis Zwetschgenbavesen

Viele Spezialitäten, wie zum Beispiel die Germknödel sind sowohl aus der bayerischen Küche und aus Österreich bekannt. Allgemein betrachtet ist die bayerische Küche, die ursprünglich eine sehr bäuerliche Küche war, kräftig und deftig. Es steht in erster Linie Fleisch auf dem Tisch aber nicht nur zum Nachtisch gibt es gerne süße Mehlspeisen.

Die Dampfnudel-

hat ihren Namen, weil sie über Dampf gegart wird. Beziehungsweise wird sie sowohl über Dampf gegart, als auch gleichzeitig gebraten. Deshalb hat sie unten ein schönes Rammerl. So wird der feine Knusperboden bezeichnet, der da entsteht, wo die Dampfnudeln beim "Bratdampfen" den Topfboden berühren.

Damit die Dampfnudeln gut gelingen und nicht zusammenfallen oder zu harten Klumpen mutieren, ist es wichtig, dass der Topfdeckel während des Dampfens keinesfalls geöffnet wird! Am besten gelingen die Nudeln mit einem gut schließenden Glasdeckel, der zusätzlich beschwert wird. So kann kein Dampf entweichen und die Dampfnudeln können durch das Glas beobachtet werden.

Weitere bekannte und unbekanntete Gerichte haben wir hier einmal zusammengetragen. Diese Liste ist natürlich nicht vollständig. Regionale Unterschiede in Benennung,



Zubereitung und Kombination ergeben eine schier unendliche Menge.

Hier ein „paar“ Beispiele:

- Apfeliacherl, Apfelschmarren, Apfelstrudel, Auszog'ne, Aufbruch, Brennsupp'n, Brotsupp'n, Blut- und Leberwurst/Schlachtplatten, Dampfnudeln (woazane oder roggane), Dotschen, Dukatennudel, Eierspatzl, Eierschwammerl, Fleischstrudel, Fleischpflanzerl, Gemüsestrudel, Gerstensuppe, Griesbrei, Griesschnitten, G'röste Knödel, Hasenöhr, Hackbraten, Kalbsbries, Kaiserschmarren, Kartoffelschmarren, Kartoffelgrörtl, Kartoffelpuffer, Kartoffelstrudel, Käsesuppe, Kasspatzn, Krautfleckerl, Krautwickerl, Krautstrudel, Knödelschmarren, Knödelg'rörtl, Kronfleisch, Leberknödel/-supp'n, Leberspatzlsupp'n, Maultaschen, Milzwurst, Nudelschmarren, Ochschwanzsuppe, Ofenkartoffel, Ofenschlupfer, Sauere Leber, Pfannkuchen-/suppe, Rahmschwammerl, gedünstetes Rübenkraut, Reisauflauf, Reissuppe, Reispfanne, Rohrnudel, Sauerer Lüngel, Sauernsupp'n, Scheiterhaufen, Schinkenfleckerl, Schmalznudel, Schnipperlsuppe, Schwarzwurzen, Schweinsbackerl, Schwammerlsupp'n, Speckknödel, Surbraten, Surwammerl, Tellerfleisch, Topfenstrudel, Zwiebelkuchen, Zwiebelsuppe, Zwetschgenbavesen,...

Gerne erfahren wir aber auch von Ihnen, liebe Gäste und Leser dieser Speisekarte, Ihre ganz persönlichen „alten Lieblingsgerichte“. Nutzen Sie hierfür den Platz auf der letzten Seite.

Bierspezialitäten aus'm Fass

Schoaramer Surtaler (Schankbier) 0,5 l 4,20 €

Unser Surtaler ist das ideale Bier, wenn du es mal leichter angehen willst. Trotz der nur 3,5 % Alkohol bringt das Schankbier alles mit, was du von einem kernigen Bier erwartest. Der angenehme Malzkörper und die würzige Hopfung lassen keine Wünsche offen. Unsere Braumeister achten dabei besonders, welche Malze und Hopfsorten sie verwenden und wie man sie am besten einsetzt. Der perfekte Durstlöcher an heißen Tagen.

Sensorik & Charakteristik

Optisch fallen sofort der weiße feinporige Schaum und die hellgoldene Farbe ins Auge. Im Aroma dominieren die feinmalzigen Getreide- und Heunoten und die Würzigkeit des Hopfens.

Im Antrunk nimmt man erst eine leichte Malzsüße wahr, die von der feinen und gut abgestimmten Hopfenbittere abgelöst wird. Unser Surtaler klingt trocken aus und macht Lust auf den nächsten Schluck.

Alkohol: 3,5% Stammwürze: 8,8P° Bittereinheiten: 18 IBU Farbe: 5 EBC
 2022 – Gold European Beer Star 2021 – Bronze European Beer Star
 2018 – Gold European Beer Star 2017 – Bronze European Beer Star
 2015 – Bronze European Beer Star 2014 – Silber European Beer Star
 2013 – Gold European Beer Star

Maß Hell 1,0 l 8,40 €

Schoaramer Hell 0,5 l 4,20 €

Das Greane ist ein echter oberbayerischer Klassiker und passt zu jeder Gelegenheit. Unser Helles ist ausgewogen, unkompliziert und gleichzeitig elegant durch die ausgeklügelten Hopfengaben unserer Braumeister. So bleibt es selten bei nur einem.

Sensorik & Charakteristik

Durch die Verwendung einer speziellen Gerstensorte ist seine brillante strohgelbe Farbe im Vergleich zu vielen Bieren seiner Gattung sehr hell. Im Antrunk sehr weich und verführerisch mit leichter Akaziennote, geht es in einen vollen, ausgewogenen Zweiklang aus Hopfen und Malz über. Der Abgang ist sehr sauber und trocken und hinterlässt eine feine, delikate Hopfenbittere auf der Zunge. Das Schönramer Hell regt einfach zum Weitertrinken an.

Alkohol: 5,0% Stammwürze: 11,8P° Bittereinheiten: 18 EBC Farbe: 5 IBU
 2020 – Gold European Beer Star 2019 – Bronze European Beer Star
 2017 – Gold European Beer Star 2011 – Gold European Beer Star

Schoaramer Weißbier 0,5 l 4,40 €

Unser bernsteinfarbenes Weißbier begeistert mit komplexen würzigen bis fruchtigen Aromen, von der hauseigenen obergärigen Hefe. Dabei bleibt es stets süffig und ist dank des cremigen Mundgefühls ein echtes Highlight. Unser Weißbier erhält seinen unverwechselbaren Geschmack durch die Kombination von offener Gärung und der Reifung in der Flasche oder im Fass.

Sensorik & Charakteristik

Aromatisch glänzt unser obergäriger Klassiker mit Noten von Gewürznelke, Muskatblüte, Ananas, Orangenmarmelade bis hin zu Vanille und Banane. Geschmacklich macht sich gleich die vollmundige Süße bemerkbar, die durch das cremig-spritzige Mundgefühl stets leicht und erfrischend wirkt.

Alkohol: 5,6% Stammwürze: 12,7P° Bittereinheiten: 12 IBU Farbe: 12 EBC

Schoaramer Zwickl 0,5 l 4,40 €

Das Schönramer Zwickl ist ein natürliches, unverfälschtes und ursprüngliches Kellerbier, das den frischen Geschmack aus dem Lagerkeller direkt ins Glas bringt. Wie alle unsere Biere wird es streng nach unseren Qualitätsansprüchen gebraut und gelagert. Durch das Weglassen der Filtration behält das untergärige Zwickl seine natürliche Trübung. Im Bier verbliebene Hefe und Eiweiß sorgen für ein vollmundiges Trinkvergnügen und gleichzeitig für eine moussierende Frische. Diese untergärige Spezialität ist das richtige Bier für Fans des unfiltrierten Biergeschmacks.

Sensorik & Charakteristik

Unser Zwickl besticht durch einen weißen, feinporigen Schaum und einer dunkelgoldenen Farbe.

Das Malz bestimmt das Aroma, erinnert dabei an Getreide und leichte Honignoten. Der Hopfen gesellt sich mit seinen floralen Noten dazu. Die Hefe bringt die typischen Teig-Aromen ins Spiel.

Unser vollmundige Bierspezialität wird durch seine milde Bittere und dem fein moussierenden Mundgefühl abgerundet.

Alkohol: 5,1% Stammwürze: 12,4P° Bittereinheiten: 18 IBU Farbe: 10 EBC

* nicht im Biergarten erhältlich

** im Biergarten nur im Flaschl erhältlich!

Schoaramer Dunkel ** 0,5 l 4,40 €

0,3 l 3,50 €

Dem Einsatz von speziellen Röstmalzen verdankt unser Dunkles seine braune Farbe und besondere Aromatik, die an Bauernbrot und Kakao erinnert. Es ist der perfekte Speisenbegleiter zu deftigen oder süßen Speisen und schmeckt auch für sich allein hervorragend.

Sensorik & Charakteristik

Stiltypisch thront ein beiger Schaum auf dem braunen Bier mit rötlichen Reflexen. Röstaromen dominieren das Aroma, lassen aber genug Raum für Kakao und dunkles Brot. Da unser Dunkles vom Fass unfiltriert ist, besticht es durch eine höhere Vollmundigkeit und ein noch intensiveres Geschmackserlebnis.

Ein perfekter Speisenbegleiter zu deftigen Gerichten aber auch schokoladigen und nussigen Desserts.

Alkohol: 5,0% Stammwürze: 8,8P° Bittereinheiten: 18 IBU Farbe: 50 EBC
 2021 – Gold European Beer Star 2017 – Gold European Beer Star
 2012 – Bronze European Beer Star

Schoaramer Pils ** 0,3 l 3,70 €

Unser Pils ist deutlich stärker gehopft als so manch anderer Vertreter des Stils. Wir verwenden – wie bei all unseren Bieren – ausschließlich erlesene bayerische Aromahopfsorten. Und das schmeckt bzw. riecht man auch. Trotz der 45 Bittereinheiten wirkt unser Pils stets harmonisch und klingt mit einer fein anhaltenden Bittere aus.

Sensorik & Charakteristik

Wie es sich für ein Pils gehört, brilliert es optisch glanzfeln filtriert, hellgelb und mit feinporigem weißen Schaum. Das ausgeprägte Hopfenaroma besticht durch blumige Noten, die an Rosen oder Geranien erinnern. Aber auch der feine Malzkörper überzeugt durch Getreide- und Heu-Aromen. Er wird rasch durch die sehr feine Bittere abgelöst, die angenehm lang im Mundraum anhält und nach jedem Schluck trocken endet.

Die Frische unseres Pils wird durch die feinperlige und spritzige Kohlensäure unterstrichen.

Alkohol: 5,0% Stammwürze: 11,8P° Bittereinheiten: 45 IBU Farbe: 5 EBC
 2023 – Bronze European Beer Star 2020 – Silber European Beer Star
 2014 – Gold World Beer Cup 2012 – Silber European Beer Star
 2011 – Bronze European Beer Star

Schoaramer ** BAYRISCH PALE ALE

nicht vom Fass Flasche 0,33 l 4,50 €

Das Bayrisch Pale Ale, eine obergärige und hopfenbetonte Bierspezialität aus Schönram, ist unsere Interpretation des englischen Klassikers. Vor allem die Verwendung der bayerischen Hopfsorte **Mandarin Bavaria** verleiht diesem Spezialbier exotische Fruchtnoten und macht es zum Highlight zu jeder Jahreszeit.

Sensorik & Charakteristik

Im Glas zeigt sich unser Pale Ale in einem gleichmäßig verschleiertem orange und einem tüppigen und kompakten Schaum. Der Hopfen gibt beim Aroma den Ton an und bringt Mango und Maracuja ins Spiel. Das Malz trägt herrliche Biscuitnoten bei. Sehr ausgewogen gehen der fruchtige Malzkörper und die Hopfenbittere einher, wobei der Hopfeneindruck lange anhält und den Geschmack dominiert.

Alkohol: 5,5% Stammwürze: 12,3P° Bittereinheiten: 45 IBU Farbe: 12 EBC

Schoaramer ** IMPERIAL STOUT

nicht vom Fass Flasche 0,33 l 4,70 €

Mit seinen 9,5 % Alkohol und intensiven Röstaromen ist unser Imperial Stout ein besonderes Bier für spezielle Anlässe. Es besticht zudem mit Aromen von Kaffee und Zartbitterschokolade, begeistert mit einem wuchtigen Körper und der fast öligen Textur. Ein Bier für Genießer, das sehr gut mit Schokolade-Desserts harmoniert.

Sensorik & Charakteristik

Nach dem Einschenken entfalten sich in der Nase zarte Nuancen von Zwetschgenkompott, Cappuccino und Kakao. Im Antrunk verbreitet es sich sämig und samtig auf der Zunge mit Andeutungen von Kaffee Karamell, übergehend in eine dezente Bitterschokolade-Note, die im Abgang allmählich der Dörrpflaume weicht. Im Finale stellt sich eine Prise rauchiger Kirschtobak ein, die sehr lange, aber äußerst angenehm nachhallt. Damit man das volle Geschmackserlebnis des Imperial Stouts auskosten kann, gilt es das Stout lieber etwas wärmer zu genießen. Die optimale Trinktemperatur liegt laut Braumeister Eric Toft bei ca. 12-14 °C. So können sich die Geschmacksnuancen total entfalten. Da sich der Geschmack in den Jahren noch weiter entwickelt, bietet unser Imperial Stout auch nach vielen Jahren noch ein Geschmackserlebnis.

Alkohol: 9,5% Stammwürze: 22,3P° Bittereinheiten: 50 IBU Farbe: 150 EBC



Schönramer Heller Bock**

nur saisonal erhältlich 0,5l 4,70€

Ein fruchtiger und voluminöser Heller Bock, der von unseren Braumeistern so gebraut ist, dass er leicht trinkbar bleibt. Seine 8 % Alkohol kennt man ihm aufgrund seines schlanken Auftretens erst gar nicht an. Vorsicht: hinterfotzig!

Sensorik & Charakteristik

Optisch zeigt sich unsere saisonale Spezialität tief golden mit einem feinporigen weißen Schaum. Die Nase nimmt malzig-getreidige Noten, aber auch Anklänge von Pfirsich wahr.

Der Malzkörper erinnert beim Trunk an Berghonigblüten und bringt ebenso fruchtige Komponenten mit. Im Abgang zeigt er seine Kraft, wirkt wärmend und süßlich, ehe er überraschend trocken ausklingt.

Alkohol: 7,8% Stammwürze: 17P°
Bittereinheiten: 28 IBU Farbe: 9EBC



Schönramer Grünhopfen Pils unfiltriert

nur saisonal erhältlich 0,33l 4,10€

Ein Schluck von unserem Grünhopfen Pils bringt dich mitten in die Hallertauer Hopfenfelder. Das Grüne Gold wird im Brauprozess als frisch geerntete Dolde mitgekocht und entwickelt so ein intensives Aromenspektrum, das sich von Ernte zu Ernte unterscheidet. Da das Bier nicht filtriert wird, erscheint es etwas vollmundiger und noch aromatischer als unser klassisches Pils. Es wird nur einmal pro Jahr, zur Hopfenernte eingebracht und ist streng limitiert.

Sensorik & Charakteristik

Ein üppiger, weißer und kompakter Schaum thront auf dem opalen hellen Bier. Typisch grasige und blumig-fruchtige Aromen zeugen vom Einsatz des frisch geernteten Hopfens.

Beim Antrunk ist das Pils kurz überraschend vollmundig, danach schlägt der pfeffrige Hopfen mit seiner Bittere voll zu und hält lange an.

Alkohol: 5,0% Stammwürze: 11,9P° Bittereinheiten: 45 IBU Farbe: 7 EBC



„Bierpanscherei“

Weizen-Cola	0,5 l	4,40 €
Radler	0,5 l	4,20 €
Halbe Weizen-Zitrone	0,5 l	4,40 €
Maß Radler	1,0 l	8,40 €
Maß Weizen-Cola	1,0 l	8,40 €
Goaßnmaß	1,0 l	14,50 €

Schönramer Naturradler

nur im Flaschl erhältlich 0,33l 3,50€

Fruchtig, spritzig und frisch! So kann man das Schönramer Naturradler am besten beschreiben. Es schmeckt ganz einfach nach Sommer. Der Mix aus Schönramer Hell und natürlichem Zitronensaft macht es im Vergleich zu anderen Radlern weniger süß.

Unser fruchtig-erfrischendes Naturradler gibt es in der und in der 0,33l Flasche. Mit 40% Schönramer Hell, 60% trübem Zitronenlimonade und nur 2,2% Alkohol ist das Schönramer Naturradler ein ideales Sommergetränk. Alkohol: 2,2%



Sonstige Biere und Getränke

Leichtes Erdinger Weißbier	0,5 l	4,80 €
Erdinger alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,80 €
Steiner alkoholfrei naturtrüb	0,5 l	4,40 €

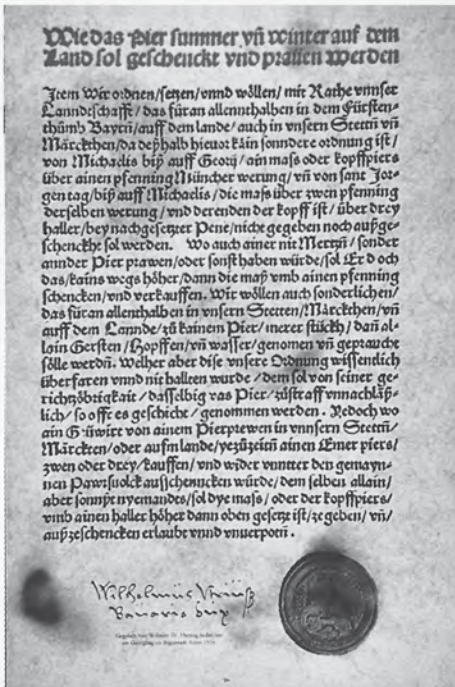


Die Brauerei Schönram pflegt intensiven Kontakt zu den Hopfenbauern in der Hallertau. Dazu zählt auch eine regelmäßige Qualitätskontrolle unserer Braumeister vor Ort und ein Vorkaufsrecht für die besten Sorten.



Die Geschichte des Bockbieres

Einst wurde in der Hansestadt Einbeck Bier stärker eingebracht, um es für den Export haltbar zu machen. Besonders am Münchner Hof kam es so gut an, dass man beschloss, lieber einen Braumeister nach München zu holen, als ständig das teure Bier zu importieren. So braute Elias Pichler sein „Einpöcksches Bier“ in Bayern, wo es sehr geschätzt wurde. Nach dem zweiten oder dritten Krug wurde aus dem „einpöckschen, schnell mal „oa-Bock“. Und so kam das Bockbier zu seinem Namen – alkoholische Lautverschiebung würde man heute sagen. Ein Bockbier muss mindestens eine Stammwürze von 16° Plato haben, ein Doppelbock 18°P. Es gibt verschiedene Bockbiervarianten z.B.: Maibock, Weißbierbock, Dunkler Bock, ...



Die echte Besonderheit aus dem Schönramer Bräustüberl

Arno's Weißbier-Trebern-Brot

Jeden Tag frisch ab 11.00 Uhr

Die Verbindung von Bier und Brot ist altbekannt und wird hier mit unserem Weißbier-Trebern-Brot zum Genuss für alle Sinne. Das haptische Erlebnis beim Kneten des Teiges, der berauschende Duft beim Backen, der wohlthuend satte Klang beim prüfenden Klopfen auf die Laibunterseite und als Krönung das Geschmacks-erlebnis eines frisch gebackenen Trebernbrottes - vom Anfang bis zum letzten Scherzl ein Genuss!



Das Brotbacken hat in der Familie des Küchenchefs eine lange Tradition. Arno Henninger hat diese von seiner Mutter übernommen und im Bräustüberl mit viel Leidenschaft zur Perfektion entwickelt. Damit so ein Brot aber wirklich gelingt, braucht es Zeit und Hingabe - wie alle Produkte, die handgefertigt und selbstgemacht sind. Darum werden nur natürliche Grundstoffe verwendet: Weizen- und Roggenmehl, Weißbier, Trebern, Kartoffeln, alles ohne Zusatzstoffe. Mit Wasser und Hefe entsteht dann der Roggen-Sauerteig (in Bayern sagt man dazu „Dampferl“). Und erst nach einiger Ruhezeit wird der fertige Teig geformt und „eingeschossen“... In Gottes Namen - geht 's guad auf!

Das Weißbier-Trebern-Brot wird zu unseren Brotzeiten gereicht und auch zum Mitnehmen für Daheim - genießen Sie die Besonderheit aus dem Bräustüberl!

Ihr ganz persönliches „altes“ Lieblingsgericht

Schreiben Sie uns hier Ihr ganz persönliches „altes“ Lieblingsrezept oder Gericht. Oder Sie kennen noch andere alte Gerichte, Speisen, Namen dafür oder besondere Zubereitungsweisen. Sie wissen um besondere Kniffe und Tricks, wie so manches einfach besser gelingt, schmeckt oder aussieht. Auch Geschichten zum Thema sind herzlich willkommen. Fleischgerichte, Mehlspeisen, Gemüse, Salate oder Nach-/Süßspeisen - alles interessiert uns.

Und wenn Sie wollen, dass auch unsere Gäste davon lernen, dann verraten Sie uns Ihren Namen und vielleicht wird Ihr ganz spezieller Beitrag in einer weiteren Ausgabe unseres „Schoaramer Bierblattl“ veröffentlicht. Wir freuen uns auf Ihre Geschichten.

Name und Adresse

Vorname, Name

Straße, Hausnummer

PLZ, Ort

Telefon oder Email

... Dampfnudel hamma gesdan g'habt...

Wer kennt sie noch die herrlichen,
weiß-gelben, hoch aufgegangen
lockeren „woazan“ Dampfnudeln.
In der hohen eisernen Pfann'
drängeln sie sich aneinander, sitzen auf
einer (hoffentlich) reschen „Prinz“
(=Kruste) und warten nur darauf,
auf Ihren Teller zu wandern.
Und wer kann sie noch?

Auf vielfachen Wunsch: noch einmal die Anekdote über...

... die Entstehung des Boarischen - die Sprache Gottes!

Damals, als Gott die Völker der Erde erschaffen hatte, gefiel es ihm, jedes davon mit einer eigenen Sprache auszustatten. Dazu ließ er von allen jeweils deren Ersten antreten und übergab diesem eine eigens für sein Volk erdachte Sprache.

Gott war dabei sehr kreativ und ersann für die Griechen ein Griechisch, für Ägypter ägyptisch, für Chinesen ein Chinesisch und gab den Römern das Latein... Als nun alle Völker - Sumerer, Japaner, Kelten, Inder und alle anderen - Ihre Sprachen erhalten hatten, stand da noch einer. Ein stattlicher, kerniger Bursche mit ruhiger aber selbstbewusster Miene. Ein Bayer wie aus dem Bilderbuch.

Geduldig hatte der Bayer abgewartet und den anderen den Vortritt überlassen - besonders einem aus seiner Nachbarschaft, der es gar so wichtig und g'schaftig hatte. Der „ergattete“ dann auch das laute „Preussisch“. Nun aber stand er, der Bayer, allein vor Gott und bat höflich aber bestimmt um „seine“ Sprache.

Damit brachte er Gott jetzt in arge Verlegenheit. Dieser hatte nämlich in seinem Eifer bereits alle Sprachen verteilt, und eine neue zu ersinnen, dazu hatte er - es war ja schon fast Feierabend - so gar keine Lust mehr.



"Geh her," sagte nach einigem Grübeln Gott zum Bayern, "Du soist fia Dei Geduld, Dei Bescheidenheit und de Beharrlichkeit wos G'scheids gri-ang." - "Woäßt wos," hod drauf da Herrgott zum Bayern g'sogt: "dann redt's hoid es Bayern einfach a so wia i!"
Drum is unser Boarisch wahre göttliche Eingebung!