



CARINA'S GENUSSGARTEN
BY BRÄUHAUS SCHIEßEN

GASTSTÄTTE · BIERGARTEN · CATERING

PARTYSERVICE

FÜR IHR GELUNGENES FEST!



DAS BRÄUHAUS IN SCHIEßEN –

Unser Landgasthof ist ein Haus familiärer Gastlichkeit und gemütlicher Atmosphäre. In unserem traditionsreichen Haus, welches seit 1879 in Familienbesitz ist, wurde unter anderem bis 1920 eine hauseigene Brauerei betrieben, worauf der heutige Name des Bräuhauses in Schießeln zurückzuführen ist.

- 1990** – Anton und Beate Weithmann eröffnen die hauseigene Metzgerei, mit großem Erfolg.
- 1991** – Die Erste der fünften Generation wird geboren Carina Sophia Weithmann.
- 1992** – Die Gast- und Landwirtschaft der Eltern Magdalena und Anton Weithmann sen. wird von Anton und Beate Weithmann übernommen, der gesamte Landgasthof einschließlich der Metzgerei wird nun von der Familie Weithmann betrieben.
- 1993**– Die Landwirtschaft wird stillgelegt. Restaurierung und Umgestaltung des gesamten Innen- und Außenbereichs des Gebäudes. Von Februar bis August wird zusätzlich noch der Verkaufsladen der Metzgerei umgebaut.
- 1994** – Unsere fünfte Generation bekommt Zuwachs mit Stefanie Judith Weithmann.
- 1995** – Die fünfte Generation ist komplett mit der Geburt von Maximilian Weithmann.
- 1997** – Der alte Stall der stillgelegten Landwirtschaft wird abgerissen. Mit genügend neuem Platz beginnt der Neubau und die Erweiterung der Metzgerei.
- 2005** – zweite Renovierung unseres großen Saals, dieser bietet genau das richtige Umfeld für Festlichkeiten aller Art.
- 2009** – Auszeichnung des gesamten Betriebes mit der EU-Zulassung. Der Betrieb wird außerdem erfolgreich auf erneuerbare Energien umgestellt.

SEIT 1879 IN FAMILIENBESITZ

- 2012** – Im April übernimmt Carina Weithmann den Gasthof ihrer Eltern und führt diesen unter dem Namen Carina's Genussgarten weiter. Schwester Stefanie Weithmann kommt nach ihrer Ausbildung zurück in den Familienbetrieb und wird die Köchin des Genussgartens.
- 2013** – wurde der neue Biergarten gebaut und eröffnet der bis zu 150 Gäste fasst.
- 2014** – Komplette Renovierung des Nebenzimmers das als Jagdstube mit 20 Sitzplätzen perfektes Ambiente für kleinere Festlichkeiten bietet.
- 2017** – Das Bräuhaus bekommt Verstärkung die sechste Generation wird geboren, Leonard Damian Hopp.
- 2018** – Unsere Stube wird renoviert und erstrahlt in neuem Glanz.
- 2020** – Die Hauptküche wird komplett erneuert, das Nebenzimmer wird umgebaut und ist jetzt ebenfalls Teil der neuen Küche. Die Sanitäreanlagen werden ebenso grundüberholt und das Bräuhaus wird auf den neuesten Stand gebracht. Die alte überdachte Terrasse wird abgerissen damit dort im darauffolgenden Jahr das Hexenhaus gebaut werden kann.
- 2021** – Anbau des Hexenhauses an unsere Stube. Unser Hexenhaus bietet mit seiner besonderen Atmosphäre, den perfekten Ort um Ihren besonderen Anlass jeglicher Art zu feiern. Es wurde vom Bund Deutscher Architekten mit dem "**Thomas Wechs Preis**" ausgezeichnet. Die sechste Generation bekommt erneut Verstärkung, durch die Geburt von Eva Jurgeleit.
- 2022** – Unser Biergarten bekommt eine Überdachung. Damit bietet er ein wunderbar mediterranes Flair, um an lauen Sommerabenden den Tag mit gutem Essen ausklingen zu lassen.

SEIT 1879 IN FAMILIENBESITZ

Unser Partyservice – alles für ein gelungenes Fest

Unsere Speisen werden unmittelbar vor der Veranstaltung vorbereitet und wir verwenden hierzu ausschließlich Fleisch- und Wurstwaren aus unserer Landmetzgerei. Das garantiert Ihnen höchste Qualität und besten Geschmack.

Wir organisieren Ihr Fest nach Ihren individuellen Wünschen. Feiern Sie mit uns Hochzeiten, Familienfeiern, Geburtstage, Jubiläen oder andere Events.

Legen Sie Ihre Veranstaltung in unsere Hände. Sie feiern und genießen und wir übernehmen die komplette Organisation Ihres Events von der Menüplanung bis zum Service.

Wir beraten Sie gerne und lassen Ihre Veranstaltung zu einem Erlebnis werden! Lassen Sie sich von uns verwöhnen!



SUPPEN

Preis pro Portion in EUR

7%MwSt.

Schwäbische Hochzeitssuppen (Brät-, Leberknödel und Maultasche)	5,10
Hausgemachte Gulaschsuppe	5,90
Brätspätzlesuppe	4,80
Leberspätzlesuppe	5,30
Brätstrudelsuppe	5,10
Cremesuppen (saisonbedingt)	5,10



HAUPTGERICHTE VOM SCHWEIN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Spanferkel am Stück gebraten	11,90
mit Semmelknödelfüllung (ab 25 Portionen)	
Spanferkel geschnitten gebraten	7,40
Surbraten vom Schwein (mager oder durchwachsen)	6,80
Krustenbraten (mager oder durchwachsen)	6,80
Rollbraten oder Bayrischer Bierbraten	6,80
Zigeunerbraten oder Zigeunerbauch	6,80
Südtirolerbraten (gefüllt mit Brezen und Speck)	7,40
Gefüllter Schweinebraten	7,10
(mit verschiedenen Füllungen Ihrer Wahl)	
Gemischter Braten (Schwein und Rind)	7,90
Schaschlikspieße oder Schaschlikpfanne	6,10
Fleischküchle (1 Stück)	3,10
Gyrospfanne	6,70
Jägerpfanne mit Champignons	6,70
Gulasch gemischt (Schwein und Rind)	6,70

Preis pro kg in EUR

7% MwSt.

Gegrillte Schweinshaxen	10,10
Spare Ribs gegrillt	9,60

HAUPTGERICHTE VOM RIND

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Rinderschmorbäckchen	8,60
Sauerbraten (mit heißer Pfirsich und Preiselbeeren)	8,30
Jägerbraten mit Pilzen und Röstzwiebeln	9,10
Rinderbraten mit Ananas und Preiselbeeren	8,60
Rindertafelspitz gekocht mit Rahmwirsing	9,60
Rinderrouladen	8,60
Zwiebelrostbraten	13,60
Zwiebelrostbraten klein	11,60

HAUPTGERICHTE VOM KALB

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Wiener Schnitzel	9,70
Wiener Schnitzel klein	7,90
Kalbsbraten oder Kalbsrahmbraten	11,10
Gefüllter Kalbsbraten	11,30
Kalbsnierenbraten	10,10
Gefüllte Kalbsbrust	9,20

DREIERLEI VOM FILET

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Rinderfilet im Pfeffermantel	20,90
Rinderfilet im Speckmantel	20,90
Rinderfilet mit Wiesenkräutern	20,90
Rinderfiletspitzen im Pfefferrahm	21,80
Kalbsfilet gegrillt	21,80
Kalbsfilet im Kräutermantel	21,80
Schweinefilet in der Parmesankräuterkruste	10,10
Schweinefilet im Schinkenmantel	9,50
Schweinefilet in Kirschwassersosse	9,50
Schweinefilet in Calvadososse	9,70
(mit karamellisierten Äpfeln)	
Schweinefilet gefüllt mit Brät, Kräutern, Gemüse	9,70
Schweinefilet italienisch	11,50
(mit Rucola, getrockneten Tomaten, Pinienkerne)	
Frühlingsfilet (gefüllt mit Schinken und Käse)	11,50



HAUPTGERICHTE VOM WILD & GEFLÜGEL

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Wildtöpfele mit Speck und Pilzen	14,20
Rehbraten von der Keule	13,40
(mit heißer Birne und Preiselbeeren)	
1/2 gegrillte Ente (mit Soße und Apfelmus).....	13,50
1/4 gegrillte Gans (mit Soße und Apfelmus)	15,50
1/2 gegrilltes Hähnchen	6,50
Hähnchenschenkel gebraten	4,20
Putencurry mit Früchten	8,40

LECKERE FISCHGERICHTE

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Zanderfilet in Curryschaum	13,70
Zanderfilet mit Mandelbutter	13,70
Lachsfilet auf Dillsoße	11,80
Lachssteak in Kartoffelsoße	11,80

VEGETARISCHE GERICHTE

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebel	6,30
Gemüsetagliatelle.....	6,90
Gemüselasagne	7,20
Triebknödel mit geriebenem Parmesan	11,10
(Spinat-, Käse- und Rotebeetknödel)	
Kichererbsencurry (vegan)	8,20



UNSERE SCHNITZELVARIATIONEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Klein Groß

Schnitzel (paniert vom Schwein)	4,50	5,50
Cordon Bleu	5,30	6,30
Rahmschnitzel	4,90	5,90
Münchnerschnitzel (Speck-, Zwiebelpanade)	4,90	5,90
Kürbiskernschnitzel	4,90	5,90
Jägerschnitzel	4,90	5,90
Meerrettichschnitzel	4,90	5,90
Paprikaschnitzel	4,90	5,90
Allgäuer-Käseschnitzel (mit Schinken, Spargel u. Käse überbacken)	7,20	8,70
Putenschnitzel	5,10	6,30
Tirolerschnitzel (Käsepanade)	4,90	5,90
Nusschnitzel	4,90	5,90
Rustikalschnitzel	4,90	5,90
(Karotten-, Pepperoni-, Paprika-, Zucchini-panade)		
Hüttenschnitzel gefüllt mit Raclette	6,10	6,50
Allgäuer Cordon Bleu gefüllt mit Rauchfleisch	6,10	6,50

BEILAGEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Hausgemachte Spätzle	3,50
Semmel-, oder Speckknödel	3,60
Röstkartoffeln	3,60
Krautschupfnudeln	4,90
Kroketten oder Prinzesskartoffeln	3,50
Kartoffelgratin	3,60
Kartoffelrösti	3,50
Wedges (wilde Kartoffeln)	3,50
Grillgemüse	3,10
Gemüseplatte	4,50
Sauerkraut oder Rotkraut	3,10



SALATE DER SAISON

Unser Salatbuffet stellen wir ganz nach Ihren Wünschen zusammen.
Hier ein kleiner Auszug aus unseren vielseitigen Salaten.
(je nach Saison frisch vom Wochenmarkt)

Preis pro Person in EUR
7% MwSt.

Salatbuffet	6,50
Kartoffelsalat	3,80

Salate die im "Salatbuffet" enthalten sind

Krautsalat, Karottensalat, Rettichsalat, Rote Beete, Lauchsalat,
Rucolasalat, Hirtensalat mit Schafskäse, Gemischter Blattsalat,
Nudelsalat, Käsesalat



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Antipasti (je nach Saison)

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Zucchini gegrillt, Auberginen, Oliven	12,50
Gefüllte Champignons	12,50
Gegrillte Champignons, Paprika	12,50
Pepperoni mit Rucolafrischkäse gefüllt	12,50
Tomaten gegrillt mit Schafskäse	12,50
Eingelegte Garnelen in Knoblauchöl	14,20
Carpaccio vom Rinderfilet	14,20
(mit Parmesan und Rucola)	
Grissini mit Parmaschinken ummantelt	5,50
Caprese Tomate-Mozzarella	5,90
Vitello Tonnato	14,20
(Kalbsfleisch mit Thunfischsauce)	
Italienischer Salamiaufschnitt und Schinkenspezialitäten	11,50



ITALIENISCHE HAUPTGERICHTE

Preis pro Portion in EUR
7% MwSt.

	Klein	Groß
Gefülltes Schweinefilet italienisch (mit Mozzarella, getrockneten Tomaten und Parmaschinken)		11,50
Ossobuco (Geschmorte Kalbshaxe mit Kräutern)		13,30
Piccata Milanese (Schweineschnitzel in der Ei-Parmesanpanade mit Tomatensoße)	5,10	6,40
Saltimbocca Schnitzel (Kalbschnitzel mit Salbei und Parmaschinken)	9,60	11,50
Mailänderschnitzel (mit Parmesan und Kräuter)	5,00	6,20

PASTAGERICHTE

Preis pro Portion in EUR
7% MwSt.

Spaghetti aglio e olio	7,00
Spaghetti mit Tomatensoße	7,00
Spaghetti mit Bolognese	7,80
Tagliatelle alla Salmone (Lachsnudeln)	9,80
Rigatoni Bolognese (Hackfleischnudeln)	7,80
Tortellini al forno (Schinken-Sahnesoße)	7,80
Basilikumtagliatelle	6,50
Spaghetti Carbonara	7,80
Farfalle mit Walnuss-Specksoße	7,80
Lasagne	8,20
Ratatouille südländische Spezialitäten (bunter Gemüsetopf)	5,50

KÄSESPEZIALITÄTEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Regionale Käseauswahl	14,00
(reichlich mit Früchten auf Platten garniert)	
Bayrischer Obatzter	5,50
Verschiedene Frischkäsespezialitäten	5,50

FISCHPLATTEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Gebeizter Gravedlachs	12,50
Forellenfilet	12,50
Meeresfrüchtesalat	15,10
Gemischte Fischplatte	16,90

REGIONALE BROTSPEZIALITÄTEN

Schwarz-, und Weißbrot, Körnerbrot, Holzofenbrot, Baguette-
stangen, Ciabatta, Partysemmelrad, Partysemmel, Brezeln und
verschiedene Semmel

KALTE PLATTEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Hausmacherplatten	10,10
Gemischte kalte Platten	11,10
Roh- und Kochschinken	11,10
Gemischte Wurst-, Schinken-, Rauchfleischplatte	11,10
Gemischte kalte Platten mit Hackfleischküchlein, Hähnchenschenkel und Minischnitzel	14,60
Roastbeefplatte	16,40

BROTZEITEN

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt. 19% MwSt.

Wurstsalat	6,90
Schweizer Wurstsalat	7,10
Lumpensuppe	7,90
Pressack sauer	6,80
Saurer Käse mit Zwiebeln	7,60



FINGERFOOD

Preis pro Stück in EUR

7% MwSt.

Canapes	3,80
(mit Wurst, Käse, Fisch belegt)	
Tomate – Mozzarellaspieße	3,10
Hackfleischspieße	5,10
Garnelenspieße	6,10

UNSERE SÜßEN DESSERTS

Preis pro Portion in EUR

7% MwSt.

Schokoladenmousse	5,50
Tiramisu	5,50
Obstsalat	5,50
verschiedene Mousse und Cremes	5,50
Panna Cotta	5,50
Apfelstrudel mit Vanillesoße	7,50
Bayrisch Creme	5,50
Schokoladentörtchen	7,50
Kaiserschmarren	7,50
Nachtischbuffet	12,50

GESCHIRR- UND ABHOLSERVICE

Preis inkl. 7% MwSt. in EUR

Geschirr leihweise

Fleischteller mit Besteck	je Set	0,90
Kuchenteller mit Kuchengabel	je Set	0,70
Kaffeetasse mit Untertasse und Kaffeelöffel	je Set	0,90

Geschirr reinigen

Chafing Dish reinigen	je Stk.	6,50
Teller mit Besteck reinigen	je Set	1,50
Schüssel reinigen	je Stk.	1,90
Schöpfbesteck reinigen	je Stk.	1,20
Kaffeegeschirr reinigen	je Stk.	1,50
Salatteller reinigen	je Stk.	1,20
Suppenteller reinigen	je Stk.	1,20

Geschirrabholung

Büffetpersonal	je Std. ..	28,00
Personal (Fahrer)	je Std. ..	28,00
Fahrtkosten	pro km	1,20



ZUM BRÄUHAUS

Kirchplatz 4
89297 Schießen

Tel. 073 00/92 27 084
Fax: 073 00/59 61

info@carinas-genussgarten.de
www.carinas-genussgarten.de



scan mich

