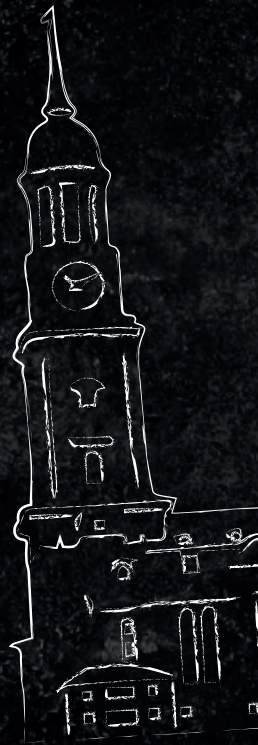




HAMBURGER ORIGINAL SEIT 1983

Speisekarte



 Schweinske®

HAMBURGER ORIGINAL SEIT 1983

Willkommen im Schnitzel-Heaven

Seit fast 40 Jahren widmen wir uns mit viel Liebe und Leidenschaft der guten deutschen Küche und allem, was einfach glücklich macht.

Frühstück mit selbstgebackenen Brötchen und frisch duftendem Kaffee.
Gut bürgerliche Hausmannskost im täglichen Mittagstischangebot aus der Region.

Ein knuspriges Schnitzel oder saftiger Burger am Abend.
Und dazu noch ein frisch gezapftes Bier oder prickelnder Aperitif.
Wir haben zu jeder Tageszeit genau das, was ihr euch wünscht.

UNSERE BILDBEARBEITUNG
HEISST BRATPFANNE...



TÄGLICH FRISCH + HAUSGEBACKEN

Frühstück



Bunte Frühstücks-Bowl 🌿

knuspriges Granola-Müsli mit Cashewkernen, Haselnüssen und Mandeln, Naturjoghurt, Himbeeren, Banane, Honig und Kirschsauce

Der Morgenmuffel 🌿

zwei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre

Kleine Morgenferkelei

zwei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Käse, Wurst und ein gekochtes Ei

Käseschweinerei 🌿

zwei Brötchen, Butter, Konfitüre, Käse, Frischkäse, Höhlenkäse, Camembert und ein gekochtes Ei

Das Kraftschwein

zwei Scheiben Vollkornbrot, Butter, zwei Scheiben Käse und zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck

Die große Sause

drei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, Käse, Wurst, zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck

Das Schlemmerschwein

drei Brötchen, Butter, Honig, Konfitüre, geräucherte Putenbrust und Schinkenspeck, Camembert und zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck



9,40

3,00

5,80

6,50

6,60

7,90

8,80

Die Luxus Sau

13,40

zwei Brötchen, eine Scheibe Vollkornbrot, Butter, geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, geräucherte Putenbrust, Fleischsalat, Käse, zwei frische Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck, dazu ein Glas Scavi & Ray Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft

Schleckermäulchen (bis 12 Jahre) 🌿

4,10

ein halbes Brötchen mit Nutella, eine kleine Schale Honigpops, ein Glas Vollmilch oder Trinkkakao, ein Überraschungsei

1/2 Brötchen mit...

2,40

Camembert, Fleischsalat, geräuchertem Schinkenspeck, geräucherter Putenbrust, Zwiebelmatt, Salami, Käsesorten oder Ei

geräuchertem Lachs mit Sahnemeerrettich

4,10

EGGSTRAS

ein frisch gekochtes Ei

1,00

zwei frische Rühr- oder Spiegeleier

2,60

+ Speckwürfel + Mozzarellawürfel + Tomate je 1,10

+ Kochschinken + Zwiebeln + Champignons

+ 2 knusprige Baconstreifen

1,30



AROMATISCH + FRUCHTIG

Aperitifs

APERITIFS

Aperol Spritz 5,90
Aperol mit Scavi & Ray Prosecco

Aperol Frucht Spritz 5,90
Aperol mit Scavi & Ray Prosecco &
Granini Maracuja- oder Rhabarbernektar

Campari Spritz 5,90
Campari mit Scavi & Ray Prosecco

Campari Tocco Rosso (roter Hugo) 5,90
Campari, Holunderblütensirup,
Scavi & Ray Prosecco

Campari Amalfi 5,90
Campari, Schweppes Bitter Lemon, Grapefruit

Lillet Wild Berry 5,90
Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry

Lillet Vive 5,90
Lillet blanc mit
Schweppes Indian Tonic Water

Ramazzotti Rosato Tonic 5,90
Ramazzotti Aperitivo Rosato mit
Schweppes Indian Tonic Water

Hugo's Rosé Wildberry 5,90
Wermut-Aperitif mit Schweppes Wild Berry

Sommer Spritz (alkoholfrei) 5,40
Granini Maracujanektar, Schweppes Indian Tonic
Water, Bittersirup, mit Orangeneis am Stil dekoriert



UNSER APEROL SPRITZ REZEPT:
5 CL APEROL
10 CL SCAVI & RAY PROSECCO
+ SPRITZ

FRISCH + VITAL

Speisen

VORSUPPEN

Tomatencremesuppe 🌿 4,60
mit Sahnehäubchen

Bull Soup 5,30
Rinderkraftbrühe mit Fleisch
- und Gemüseinlage

Französische Zwiebelsuppe 🌿 4,70
mit Weißwein und Käse gratiniert

BUNTE SALATE

Gartensalat 🌿 5,60
mit Blattsalaten, Radieschen, Möhren,
Gurken und Tomaten

Cäsar-Salat 11,60
Römersalat mit frisch gegrillten
Hähnchenbruststreifen, Grana Padano
Käse, roten Zwiebeln und Croûtons

Menorca-Salat 11,60
gemischter Salat mit frisch
gegrillten Putenbruststreifen

Amerika-Salat 10,20
gemischter Salat mit knusprig
gebackenen Hähnchen-Krossies

Vritz-Salat 🌿 11,60
gemischter Salat mit knusprig gebackenen
Vritz-Schnitzel-Streifen in Cornflakespanade

Alle Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert:
American, Balsamico, French, Cäsar oder Essig+Öl

Extra Dressing: 1,90

OFENKARTOFFELN

Sour Cream 🌿 4,60
Grillkartoffel mit Sour Cream
und Petersilie

Spinat 🌿 7,90
Grillkartoffel mit Blattspinat und
Champignons in Knoblauchsahnesauce
mit Käse überbacken

Pute 7,90
Grillkartoffel mit Sour Cream, frisch gegrillten
Putenbruststreifen und Petersilie

Pulled Pork 8,80
Grillkartoffel mit hauseigenem Pulled Pork,
Mozzarella, Jalapeños, roten Zwiebeln,
Coleslaw und Smokey BBQ-Sauce

Lachs 9,20
Grillkartoffel mit Sour Cream, geräuchertem
Lachs und Petersilie



FRISCH + À LA MINUTE

Speisen

SCHNITZEL



Die Schnitzel dieser Kategorie werden mit Pommes frites und einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Fritz-Schwein 11,60
Paniertes Schweineschnitzel

Fritz-Pute 12,90
Paniertes Putenschnitzel

Vritz (vom Veld) 11,60
zwei vegane Schnitzel auf Weizen-eiweissbasis mit krosser Cornflakespanade

Als XXL Schnitzel (ungefüllt) **+ 3,40**

GEFÜLLT

Schnitzel Calzone 12,70
gefüllt mit Käse, Kochschinken, Speck, Zwiebeln und Peperoni

Schnitzel Bert 12,70
gefüllt mit Camembert und Kochschinken, dazu Preiselbeeren

MENÜVORSCHLÄGE

Paprika-Schwein 12,90
mit Pommes frites und Tomaten-Paprika-Sauce

Jäger- und Sammler-Schwein 12,90
mit Pommes frites und Pilz-Zwiebel-Speck-Sauce

Pfeffer-Schwein mit Pommes frites und Pfeffersauce 12,90

Schnitzel-Barbecue 12,90
mit Kartoffelwedges, Coleslaw, Sour Cream und Smokey BBQ-Dip

Hamburger Schnitzel 13,30
mit Bratkartoffeln und Spiegelei

+ Haussaucen 2,70
Pfeffer / Tomaten-Paprika / Braten
/ Pilz-Zwiebel-Speck / Gorgonzola

+ Dips 1,20
Hot-Cocktail / Knoblauch / Smokey BBQ / Preiselbeeren / Creamy-Cheese-Style (vegan) / Asia süß-sauer / Kräuterbutter / Sour Cream

+ Zwiebel-Champignon-Gemüse 2,90

+ Spinat-Champignon-Gemüse 2,90

+ 1 Spiegelei **+ 2 knusprige Baconstreifen** je 1,30

Beilagenänderung	Tausch	Extra
Pommes frites		2,30
Kartoffelwedges	+ 0,60	2,30
4 Röstinchen	+ 0,60	2,30
Cajun Pommes	+ 1,10	2,50
Grana Padano Pommes	+ 1,10	2,50
Spätzle	+ 1,10	2,50
Bratkartoffeln	+ 2,20	3,80
Ofenkartoffel mit Sour Cream	+ 2,80	4,60

HERZHAFT + SAFTIG

Speisen

GRILLGERICHTE

Die Grillgerichte werden mit Pommes frites und einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Holzfallersteak 10,00
mit Kräuterbutter

Schweinesteak 10,90
mit Kräuterbutter

Putensteak 12,00
mit Kräuterbutter

Rinderhufsteak Gaucho 16,10
mit Kräuterbutter

Hähnchenbrustfilet 10,60
mit Kräuterbutter

Filet-Schwein 13,80
das Beste vom Schwein mit Zwiebel-
Champignon Gemüse und Kräuterbutter

Grillteller 15,60
drei kleine Steaks von Pute, Schwein
und Rind mit Knoblauch-Dip

Dips, Saucen oder eine andere Beilage?
Statt Pommes frites und Kräuterbutter lassen sich
unsere Haussaucen hervorragend mit Spätzle
oder Röstinchen kombinieren.

CLEAN LABEL: UNSERE HAUSSAUEN SIND
FREI VON KONSERVIERUNGSMITTELN UND
GESCHMACKSVERSTÄRKERN

BURGER


Die Burger werden mit Pommes frites
und Briochebrötchen serviert.

Cheese-Burger 9,50
mit 100% Rindfleisch, Käse, Gurke, Tomate, Salat,
roten Zwiebeln und Schweinske Tomatenketchup

Spicy-Bacon-Burger 9,70
mit 100% Rindfleisch, Bacon, Käse, Gurke, Tomate,
Salat, roten Zwiebeln und Hot-Cocktail-Sauce

Crispy-Chicken-Burger 9,50
mit knusprigem Hähnchen, Käse, Gurke,
Tomate, Salat und Schweinske Salatmayonnaise

Pulled-Pork-Burger 11,80
mit hauseigenem Pulled Pork, Mozzarella,
Jalapeños, roten Zwiebeln, Coleslaw
und Smokey BBQ-Sauce

Veggie-Burger 9,50 
mit knusprigem Gemüse Patty (Mais, Möhren,
Blumenkohl, Zwiebeln, Paprika und
Frühlingszwiebeln) Tomaten, roten Zwiebeln,
Salat und Creamy-Cheese-Style-Sauce



KNUSPRIG + KNACKIG

Speisen

BOWLS

Chicken Lime Bowl

Pommes Bowl mit knusprig gebackenen Hähnchen-Krossies, Limettenabrieb, Tomaten, roten Zwiebeln, Creamy-Cheese-Style-Sauce (vegan) und French Dressing

10,20

Veggie Lime Bowl

Pommes Bowl mit knusprig gebackenen veganen Vritz-Schnitzel-Streifen, Limettenabrieb, Tomaten, roten Zwiebeln, Creamy-Cheese-Style-Sauce (vegan) und French Dressing

9,80

 Ohne French Dressing ist die Bowl vegan.

Pulled Pork Bowl

Pommes Bowl mit hauseigenem Pulled Pork, Mozzarella, Jalapeños, roten Zwiebeln, Coleslaw und Smokey BBQ-Sauce

12,30

CURRYWÜRSTE



Die Currywürste werden mit Pommes frites serviert.

Prinz (120 g, hell)

6,60

König (180 g, dunkel)

7,80

mit milder oder scharfer Currysauce

Matrose (120 g, hell)

7,30

Admiral (180 g, dunkel)

8,30

mit Röstzwiebeln, dänischen Gurken, milder oder scharfer Currysauce und Remoulade

KINDERGERICHTE

(bis 12 Jahre)

Gagga-Hähnchen

4,00

knusprig gebackene Hähnchen-Krossies mit Pommes frites

Miss Piggy

3,80

kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Schweinchen Schlau

3,50

Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce (Hackfleisch gemischt)



HERZHAF + CREMIG

Speisen

KLASSIKER

Die Klassiker außer Schweini und Puti werden mit einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Schweini 3,00
frisches, hausgebackenes Brötchen mit Kasseler, Krautsalat und Remoulade

Puti 4,80
frisches, hausgebackenes Brötchen mit frisch gegrilltem Putenfleisch Tomate und Remoulade

Rundstück warm 7,70
Schweinebraten mit Bratensauce auf frischem, hausgebackenem Brötchen

Bauernfrühstück 9,90
Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln, Eiern, dazu Schinkenspeck und Gewürzgurke

Hähnchen-Krossies 10,20
knusprig gebacken mit zwei Dips nach Wahl und Pommes frites

Schweinebraten 9,80
mit Bratensauce und Spätzle

Geschnetzeltes Schwein 10,80
in hausgener Pfefferrahmsauce mit Pute 11,80
Champignons, dazu vier Röstinchen

ZU ALLEN HAUPTGERICHTEN REICHEN WIR UNSER SELBSTGEBACKENES BROT. WIR BACKEN TÄGLICH FRISCH NACH ORIGINAL-HAUSREZEPT MIT MEHL, WASSER, FRISCHER HEFE UND SALZ.

PASTA

Die Pasta wird mit einem Beilagensalat **oder** Coleslaw serviert.

Penne Bolognese 8,30
mit hausgener Tomaten-Hackfleischsauce (Hackfleisch gemischt), dazu Grana Padano

Nudelpfanne 8,90
Penne mit Brokkoli in Béchamelsauce, mit Käse überbacken

Penne mit Blattspinat und Champignons 8,60
in Knoblauchsahnesauce, dazu Grana Padano

Penne 8,30
in hausgener Gorgonzolasauce

frisch gegrillte Putenbrust dazu: + 3,30
(nur eine Portion pro Gericht)



SÜSS + HEISS

Getränke

DESSERTS



Warmer Apfelstrudel 🌿 3,50
mit Schlagsahne

Warmer Apfelstrudel 🌿 4,70
mit Schlagsahne und Vanilleeis

Kaiserschmarrn 🌿 5,30
mit Kirschsauce

Belgische Zuckerwaffel 🌿 5,20
mit Vanilleeis und heißen Himbeeren

TEE

Tea Diamonds - Tee im großen Glas 3,20

Unsere Sorten:

Darjeeling Royal	Kamille	Vita Orange
Assam Special	Pfefferminze	Sommerbeeren
Earl Grey Premium	Kräutergarten	Rooibos Vanilla
Grüntee Asia Superior		

KAFFEE + KAKAO

Tasse Kaffee	1,30
Becher Kaffee	2,30
Becher Milchkaffee	2,90
Große Schale Milchkaffee	3,90
Tasse Caffè Crema	2,40
Espresso	1,90
Doppelter Espresso	2,90
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,60
Becher Kakao	2,70
Becher Kakao mit Sahnehäubchen	2,90
Flavoured mit Riemerschmid Bar-Sirup	0,60
Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss	

Hafermilch oder laktosefreie Milch im Tausch + 0,30

Amarula Latte 5,20
Latte Macchiato mit Amarula

Rüdesheimer Kaffee 4,10
Tasse Kaffee mit Asbach und Sahnehäubchen

Baileys Kakao oder Kaffee 4,90
Tasse Kakao oder Kaffee mit Baileys und Sahnehäubchen

ZEIT FÜR EINEN
GUTEN KAFFEE.

...UND DER KOMMT
VON J.J. DARBOVEN



FRUCHTIG + HAUSGEMACHT

Getränke

SOFTDRINKS



**MAXIMALER
GESCHMACK
ZERO ZUCKER**



**HEUTE SCHON
ERFRISCHT?
JETZT UND HIER!**

Softdrinks

Pepsi, Pepsi Max, 7UP
Mirinda, Spezi, Fassbrause

0,3L 2,90 **0,5L** 4,00

Malztrunk

0,33L 2,90

Schwepes

Bitter Lemon, Indian Tonic Water
Ginger Ale, Wild Berry

0,2L 3,00

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Himbeer-Liebe

Himbeersirup, Lemon Squash, Soda
und Himbeeren

4,40

Asienreise

Schwepes Tonic Water,
Zitronen-Ingwer-Lemongrass-Sirup,
Limettensirup, Soda und Limette

4,40

Rhabarber-Traum

Zitronensaft, Rhabarbersirup,
Soda und Zitrone

4,40

Maracuja-Sommer

Granini Orangensaft, Zitronensaft,
Maracujasirup, Soda und Orange

4,40



R
RIEMERSCHMID
seit 1835

FRUCHTIG + ERFRISCHEND

Getränke

SÄFTE



Orangensaft (frisch gepresst)	0,2L	3,80		
Apfelschorle	0,3L	3,00	0,5L	4,10
Granini Fruchtsaft Apfel, Ananas, Orange	0,2L	2,70		
Granini Fruchtnektar Banane, Kirsche, Ki-Ba, Maracuja, Rhabarber, Multivitamin, Schwarze Johannisbeere	0,2L	2,70		

**Alle Säfte und Nektare sind
auch als Schorlen erhältlich!**

ENERGY DRINKS

Red Bull	0,25L	4,10
Red Bull Sugarfree	0,25L	4,10



WASSER

Apollinaris Selection	0,25L	2,30	0,75L	5,50
ViO stilles Mineralwasser	0,25L	2,30	0,75L	5,50
Tafelwasser	0,3L	2,40	0,5L	3,20

BIERMISCHGETRÄNKE



Desperados Original das Original Tequila Flavoured Bier	0,33L	4,40
Berliner Weisse grün (Waldmeister) rot (Himbeere)	0,33L	3,10



**Unsere Auswahl an
weiteren Fass- und
Flaschenbieren findet
ihr auf unserem
Karteneinleger.**

AROMATISCH + FRUCHTIG

Getränke

WEISSWEINE

Riesling Schweinske Edition Mosel mineralisch, reife Frucht, trocken	0,2L 4,50	0,5L 11,00
Weisser Burgunder Rheinhessen frisch harmonische Frucht, trocken	0,2L 4,60	0,5L 11,20
Grauburgunder Nahe saftig, aromatische Frucht, halbtrocken	0,2L 4,90	0,5L 11,70
Pinot Grigio Venetien, Italien pikant, feine Frucht, trocken	0,2L 4,50	0,5L 11,00
Chardonnay Süd Australien aromatisch, tropische Frucht, trocken	0,2L 5,50	0,5L 13,30
Weissweinschorle	0,2L 3,90	

ROTWEINE

Spätburgunder Rosé Pfalz beerig, intensive Frucht, halbtrocken	0,2L 4,60	0,5L 11,10
Primitivo Apulien, Italien schokoladig, aromatische Tiefe, trocken	0,2L 4,80	0,5L 11,60
Merlot Venetien, Italien wilde Beere, blumig, weiche Frucht, trocken	0,2L 4,80	0,5L 11,60
Shiraz San Juan, Argentinien würzig, feine Pfeffernote, trocken	0,2L 5,10	0,5L 12,30
Lambrusco Emilia Romagna, Italien wilde Beere, blumig, weiche Frucht, lieblich	0,2L 4,30	0,5L 9,90
Rot/- Roséweinschorle	0,2L 3,90	

Wir empfehlen Mineralwasser dazu:

Apollinaris Selection / Vio still **0,25L** 2,30 **0,75L** 5,50

SEKT + PROSECCO

Scavi & Ray Prosecco	0,1L	3,70
auf Eis	0,2L	6,20
Flasche	0,75L	19,90
Rindchen's Hausmarke Sekt	0,1L	3,70
Flasche	0,75L	19,90



CHEERS

Getränke

LONGDRINKS 0,3 L



4 CL Spirituose

Bombay Sapphire Gin & Tonic	7,50
Bombay Bramble Gin & Tonic (Brombeere & Himbeere)	7,50
Bombay Bramble Gin & Bitter Lemon (Brombeere & Himbeere)	7,50
Bulldog Gin & Tonic	7,50
Jameson & Ginger Ale	7,50
Ballantine's & Cola	7,20
Buffalo Trace & Cola	7,50
Evan Williams Black & Cola	7,50
Southern Comfort & Ginger Ale	7,50
Bacardi Carta Blanca & Cola	6,50
Bacardi Spiced & Cola	6,50
Bacardi Razz & Zitronenlimonade	6,90
Absolut Vodka plus 1 Dose Red Bull	7,50
SKYY Vodka & Bitter Lemon	6,90
Oldesloer Weizenkorn & Cola	5,50
Asbach & Cola	6,50

SPECIALS

Cuba Libre (0,3 L) Havana Club 3 Jahre, Cola, Limette	7,50
Mojito (0,3 L) Havana Club 3 Jahre, Lemon Squash, Minze	7,90
Raspberry Mojito (0,3 L) Bacardi Razz, Lemon Squash, Himbeeren, Minze	7,90
Moscow Mule (0,4 L) Absolut Vodka, Limettensaft, Ginger Ale, Gurke, Minze	8,90



CHEERS Getränke



BURNS LIKE HELL
TASTES LIKE HEAVEN

SPIRITUOSEN

4 CL

Buffalo Trace Bourbon Whiskey	5,60
Evan Williams Black Bourbon Whiskey	5,60
Jameson Irish Whisky	5,60
Ballantine's Finest Scotch Whisky	4,50
Southern Comfort	4,80
Bombay Sapphire Gin	5,50
Bombay Bramble Gin	5,60
Bulldog Gin	5,50
Asbach	4,30
Ramazotti Amaro	4,00
Amaro Averna	4,10
Pernod	5,00
Baileys	4,20
Amarula	3,70

2CL

Fireball	2,90
Oldesloer Weizenkorn	1,50
Helbing Hamburgs feiner Kümmel	2,00
O.P. Anderson Aquavit	2,90
Plomari Ouzo	2,80
Il Santo Sambuca	2,80
Sierra Tequila silver, gold	2,20
Underberg	2,60
Jägermeister	2,50
Absolut Vodka	2,90
Skyy Vodka	3,00
Havana Club 3 Jahre	2,80



Underberg



**Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen
können unserer Allergenkarte entnommen werden, unser Servicepersonal hilft euch gern weiter.**

Alle Preise in Euro einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Bei den Abbildungen handelt es sich um Servierbeispiele.
Schweinske Franchise GmbH, Alsterufer 37, 20354 Hamburg; April 2022, **Stadtteile**