

**SCHWEINSKE**

HAMBURGER ORIGINAL

**SPEISE &  
GETRÄNKE  
KARTE**



# Herzlich Willkommen – im Hamburger Original

**Hallo!** in deinem Schweinske. Wie schön, dass du da bist.  
Setz dich & fühl dich wie zu Hause.  
Bei uns bekommst du gute deutsche Küche mit kreativen  
Ideen und alles, was einfach schmeckt. Seit 1983.  
Frühstück mit selbstgebackenen Brötchen &  
frisch duftendem Kaffee.

Ein frisch paniertes, knuspriges Schnitzel oder saftiger  
Burger am Abend. Und dazu noch ein frisch gezapftes  
Bier, prickelnder Aperitif oder hausgemachte Limonade.  
Wir haben zu jeder Tageszeit genau das,  
was du dir wünschst.

**Guten Appetit!**



# Aperitifs

**Aperol Spritz** 6,90

Aperol mit Scavi & Ray Prosecco

**Aperol Frucht Spritz** 6,90

Aperol mit Scavi & Ray Prosecco  
& Granini Maracuja- oder Rhabarbernektar

**Campari Spritz** 6,90

Campari mit Scavi & Ray Prosecco

**Campari Tocco Rosso (roter Hugo)** 6,90

Campari, Holunderblütensirup,  
Scavi & Ray Prosecco

**Campari Amalfi** 6,90

Campari, Schweppes Bitter  
Lemon, Grapefruit

**Lillet Wild Berry** 6,90

Lillet blanc mit Schweppes Wild Berry

**Lillet Vive** 6,90

Lillet blanc mit Schweppes Indian Tonic Water

**Ramazzotti Rosato Tonic** 6,90

Ramazzotti Aperitivo Rosato mit  
Schweppes Indian Tonic Water

**Hugo's Rosé Wildberry** 6,90

Wermut-Aperitif mit  
Schweppes Wild Berry

**Sommer Spritz (alkoholfrei)** 6,40

Granini Maracujanektar,  
Schweppes Indian Tonic Water,  
Bittersirup, mit Orangeneis  
am Stiel dekoriert

Unser Aperol Spritz Rezept:  
5 Cl Aperol,  
10 Cl Scavi & Ray Prosecco  
+ Spritz



Alkoholfreier  
Sommer Spritz mit  
Orangeneis am Stiel!

# Schnitzel



Die Schnitzel dieser Kategorie werden mit Pommes frites & einem kleinen Gartensalat oder Coleslaw serviert.

**UNSERE TOP 3**  
Preise wie zu 7% Zeiten **XXL**

## Fritz-Schwein

frisch paniertes Schweineschnitzel

12,50 **17,00**

## Fritz-Pute

frisch paniertes Putenschnitzel

15,70 **20,70**

## Vritz (vom Veld) v+

zwei vegane Schnitzel auf Weizeneiweiss-basis mit krosser Cornflakespanade

14,10 **19,10**

## Extras dazu

- + ein Freiland-Spiegelei v 1,70
- + zwei knusprige Baconstreifen 1,70
- + Coleslaw v 2,90
- + Zwiebel-Champignon-Gemüse v+ 3,50
- NEU + Schmelzzwiebeln v+ 1,70
- NEU + Back-Camembert v 2,70

## Saucen

### Haussaucen

Pfeffer / Pilz-Zwiebel-Speck  
Braten / Tomaten-Paprika v

3,40

Unsere Haussaucen  
sind frei von  
Konservierungsstoffen &  
Geschmacksverstärkern

## Dips v

NEU Schweinske Hausdip v+

1,30

NEU Guacamole v+

2,30

Hot-Cocktail / Knoblauch / Smokey BBQ v+

1,50

Sour Cream / Creamy-Cheese-Style v+

vegane Salat-Mayonnaise v+

Asia süß-sauer v+ / Preiselbeeren v+

Remoulade / Kräuterbutter

## Beilagenänderung

	Tausch	Extra
Pommes frites <span>v+</span>		3,40
Kartoffelwedges <span>v+</span>	+ 1,10	3,40
schwäbische Eierspätzle <span>v</span>	+ 1,70	3,70
NEU Onion-Rings <span>v</span>	+ 1,70	3,70
NEU Cauliflower-Wings <span>v+</span>	+ 2,30	4,30
(gebackener Blumenkohl im Teigmantel)		
Bratkartoffeln	+ 2,80	4,70
Ofenkartoffel mit Sour Cream <span>v</span>	+ 3,80	5,50

v vegetarisch v+ vegan

# Empfehlungen

Als Beilage kannst du zwischen einem kleinen Gartensalat oder Coleslaw wählen.

## NEU Elbsässer Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel, gratiniert mit geräuchertem Speck, Sauerrahmcreme, Zwiebeln & frischer Petersilie, dazu Pommes frites

**Chef's Favourite**

16,80

## NEU Camembert Schnitzel


frisch paniertes Schweineschnitzel, mit einem Back-Camembert, dazu Preiselbeeren, Sour Cream, & Kartoffelwedges

17,90

## NEU Pizza Schnitzel Napoli

frisch paniertes Schweineschnitzel, mit Napoli Sauce, Kirschtomaten, Mozzarella, Pesto & frischen Basilikum-Blättern, dazu Pommes frites

16,80

 vegetarisch  v+ vegan



Als Beilage kannst du zwischen einem kleinen Gartensalat oder Coleslaw wählen.

## Hamburger Schnitzel

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln & Freiland-Spiegelei

16,40

**XXL  
21,40**

## Paprika-Schwein

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Tomaten-Paprika-Sauce

15,70

**20,70**

## Jäger- und Sammler-Schwein

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Pilz-Zwiebel-Speck-Sauce

15,70

**20,70**

## Pfeffer-Schwein

frisch paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Pfeffersauce

15,70

**20,70**

## Schnitzel-Barbecue


frisch paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelwedges, Coleslaw, Sour Cream & Smokey BBQ-Dip

15,90

**20,90**

# Klassiker

## Vorsuppen

**Tomatencremesuppe**   
mit Sahnehäubchen

5,40

**Französische Zwiebelsuppe**   
mit Weißwein & Käse gratiniert

5,60

## Aus der Schweinske Bäckerei

im frischen, hausgebackenen Brötchen:

### Schweini

mit Kasseler, Krautsalat & Remoulade

4,00

### Puti

mit frisch gegrilltem Putenfleisch,  
Tomate & Remoulade

5,90

### NEU Porky

mit hauseigenem Pulled Pork, Tomate  
& Smokey BBQ-Sauce

8,70

 vegetarisch  + vegan



Als Beilage kannst du zwischen einem kleinen Gartensalat oder Coleslaw wählen.

### Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln & frischen  
Freiland-Eiern, dazu Schinkenspeck & Gewürzgurke

12,60

### Rundstück warm

Schweinebraten mit hauseigener Bratensauce  
auf frischem, hausgebackenem Brötchen

9,70

### Schweinebraten

mit hauseigener Bratensauce &  
schwäbischen Eierspätzle

12,30

### Geschnetzeltes

in hauseigener Pfefferrahmsauce  
mit Zwiebeln, Champignons &  
schwäbischen Eierspätzle

**Schwein**  
**Pute**

13,40

14,50

## Pasta

### Bolognese

Penne mit hauseigener Tomaten-Hackfleischsauce  
(Hackfleisch gemischt), dazu Grana Padano

10,70

### Nudelpfanne

Penne mit Brokkoli in Béchamelsauce,  
mit Käse überbacken

11,20



# Klassiker & Gegrilltes

## Currywürste

Unsere Currywürste werden mit Pommes frites serviert.

**Prinz** (120 g, hell)


**König** (180 g, dunkel)

mit milder oder scharfer Currysauce

**UNSERE TOP 3**  
Preise wie zu 7% Zeiten

7,50

9,90

**NEU + Schmelzzwiebeln**  **V+**

1,70

**Matrose** (120 g, hell)

9,40

**Admiral** (180 g, dunkel)

10,90

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

## Zum Dippen

**Hähnchen-Krossies**

13,00

knusprig ausgebacken mit zwei Dips  
nach Wahl & Pommes frites

**NEU Make it vegan**

+ 2,30

(vegane Nuggets oder Cauliflower-Wings)  **V+**

## Ofenkartoffeln

**Pute**

10,00

Grillkartoffel mit Sour Cream, frisch  
gegrillten Putenbruststreifen & Petersilie

**Lachs**


12,30

Grillkartoffel mit Sour Cream,  
geräuchertem Lachs & Petersilie

**Pulled Pork**

11,80

Grillkartoffel mit hauseigenem Pulled Pork,  
Jalapeños, roten Zwiebeln, Coleslaw &  
Smoky BBQ-Sauce, mit Mozzarella überbacken

 vegetarisch

**V+** vegan



Unsere Grillgerichte werden mit Pommes frites und  
einem kleinen Gartensalat oder Coleslaw serviert.

**Holzfüllersteak**

12,20

mit Kräuterbutter

**Putensteak**

14,70

mit Kräuterbutter

**Rinderhufsteak Gaucho**

19,60

mit Kräuterbutter

**Hähnchenbrustfilet**

13,00

mit Kräuterbutter

**Filet-Schwein**

16,80

das Beste vom Schwein mit Zwiebel-  
Champignon-Gemüse & Kräuterbutter

**Grillteller**

18,90

drei kleine Steaks von Pute, Schwein  
& Rind mit Knoblauch-Dip

**Dips, Saucen oder eine andere Beilage?**

**Statt Pommes frites lassen sich unsere Haussaucen sehr  
gut mit den schwäbischen Eierspätzle kombinieren.**

# Burger



Unsere Burger werden im Briochebrötchen serviert.

## Cheese-Burger 9,60

Rindfleisch, Käse, Gewürzgurke, Tomate, Salat, rote Zwiebeln & Schweinske Tomatenketchup

## Crispy-Chicken-Burger

knuspriges Hähnchen, Käse, Gewürzgurke, Tomate, Salat & Schweinske Salatmayonnaise

**UNSERE TOP 3**  
Preise wie zu 7% Zeiten

8,50

## Pulled-Pork-Burger 12,30

hauseigenes Pulled Pork, Mozzarella, Jalapeños, rote Zwiebeln, Coleslaw & Smokey BBQ-Sauce

## Spicy-Bacon-Burger 10,30

Rindfleisch, Bacon, Käse, Gewürzgurke, Tomate, Salat, rote Zwiebeln & Hot-Cocktail-Sauce

## Veggie-Burger 9,30

knuspriges Gemüsepatte (Mais, Möhren, Zwiebeln, Blumenkohl, Paprika & Frühlingszwiebeln) Tomaten, rote Zwiebeln, Salat & Creamy-Cheese-Style-Sauce

## Extras

- + ein Freiland-Spiegelei 1,70
- + zwei knusprige Baconstreifen 1,70
- NEU + Schmelzzwiebeln 1,70
- NEU + Back-Camembert 2,70

## Beilagen

- Pommes frites 3,40
- Kartoffelwedges 3,40
- NEU Onion-Rings 3,70
- NEU Cauliflower-Wings 4,30
- (gebackener Blumenkohl im Teigmantel)
- Kleiner Gartensalat 2,90
- Coleslaw 2,90

## Dips

- NEU Schweinske Hausdip 1,30
- NEU Guacamole 2,30

- Hot-Cocktail / Knoblauch / Smokey BBQ 1,50
- Sour Cream / Creamy-Cheese-Style
- vegane Salat-Mayonnaise
- Asia süß-sauer / Preiselbeeren
- Remoulade / Kräuterbutter

vegetarisch V+ vegan





# Bowls & Salate



## Bowls

### Chicken Lime Bowl 12,40

Pommes Bowl mit knusprig gebackenen Hähnchen-Krossies, Limettenabrieb, Tomaten, roten Zwiebeln, Creamy-Cheese-Style-Sauce & French Dressing

**NEU Make it vegan** + 2,30

(vegane Nuggets oder Cauliflower-Wings) **v+**  
**v+** Ohne French Dressing.

### Veggie Lime Bowl 🍷 12,00

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

**v+** Ohne French Dressing.

### Pulled Pork Bowl 14,90

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

**v** vegetarisch **v+** vegan

## Bunte Salate

### Gartensalat **v+** 6,70

mit Blattsalaten, Radieschen, Möhren, Gurken & Tomaten

### Cäsar-Salat 14,70

Römersalat mit frisch gegrillten Hähnchenbruststreifen, Grana Padano Käse, roten Zwiebeln & Croûtons

### Menorca-Salat 14,10

gemischter Salat mit frisch gegrillten Putenbruststreifen

### Amerika-Salat 12,90

gemischter Salat mit knusprig gebackenen Hähnchen-Krossies

**NEU Make it vegan** + 2,30  
(vegane Nuggets oder Cauliflower-Wings) **v+**

### Vritz-Salat **v+** 14,10

gemischter Salat mit knusprig gebackenen Vritz-Schnitzel-Streifen in Cornflakespanade

Alle Salate werden mit einem Dressing nach Wahl serviert:

American, French, Balsamico **v+**, Cäsar oder Essig+Öl **v+**

Extra Dressing **v** 2,20



# Für kleine Gäste & Süßes

## Kindergerichte

bis 12 Jahre

**Gagga-Hähnchen** 4,90

drei knusprig ausgebackene  
Hähnchen-Krossies mit Pommes frites

**NEU Make it vegan** + 1,20  
(vegane Nuggets oder Cauliflower-Wings) 🌿🌿

**Miss Piggy** 4,70

kleines paniertes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites

**Make it vegan** (veganes Schnitzel) 🌿🌿 + 1,20

**Schweinchen Schlau** 4,30

Penne mit Tomaten-Hackfleischsauce  
(Hackfleisch gemischt)

**NEU Käpt'n Napoli** 🌿 4,30

Penne mit Tomatensauce Napoli

**Räuberteller**

(räuber' bei deiner Familie vom Teller) ,-



## Desserts

**NEU Salted Caramel Cookie-Crumble** 🌿 4,40  
im Weckglas

**NEU Warmer Schokoladenbrownie** 🌿 6,20  
mit Vanilleeis & Schlagsahne

**Warmer Apfelstrudel** 🌿 6,20  
mit Vanilleeis & Schlagsahne

**Kaiserschmarrn** 🌿 7,40  
wahlweise mit Apfelmus,  
Preiselbeeren oder Kirschsauce

**Belgische Zuckerwaffel** 🌿 6,30  
mit Vanilleeis & heißen Himbeeren



🌿 vegetarisch    🌿🌿 vegan

# Heisses & Limonaden

## Kaffee & Kakao

Tasse Kaffee	1,50
Becher Kaffee	2,60
Becher Milchkaffee	3,20
Große Schale Milchkaffee	4,30
Tasse Caffè Crema	2,70
Espresso	2,00
Doppelter Espresso	3,00
Cappuccino	3,40
Latte Macchiato	3,90
Becher Kakao	3,00
Becher Kakao mit Sahnehäubchen	3,60
Flavoured mit Riemerschmid Bar-Sirup	0,80
Vanille, Karamell, Mandel, Haselnuss	

**Hafermilch oder laktosefreie Milch im Tausch + 0,50**

*Zeit für einen guten Kaffee ...  
Und der kommt vom Hamburger  
Traditionsunternehmen  
J.J. Darboven*

## Mit Schuss

Amarula Latte	5,20
Latte Macchiato mit Amarula	
Rüdesheimer Kaffee	4,20
Tasse Kaffee mit Asbach & Sahnehäubchen	
Baileys Kakao oder Kaffee	4,90
Tasse Kakao oder Kaffee mit Baileys & Sahnehäubchen	

## Tee

<b>Tea Diamonds – Tee im großen Glas</b>	3,50	
Darjeeling Royal	Kamille	Vita Orange
Assam Special	Pfefferminze	Sommerbeeren
Earl Grey Premium	Kräutergarten	Rooibos Vanilla
Grüntee Asia Superior		

## Hausgemachte Limonade 0,4L

**Himbeer-Liebe** 4,70  
Himbeersirup, Lemon Squash, Sprudel & Himbeeren

**Asienreise** 4,70  
Schweppes Tonic Water,  
Zitronen-Ingwer-Lemongrass-Sirup,  
Limettensirup, Sprudel & Limette

**NEU Granatapfel-Brise** 4,70  
Schweppes Ginger Ale, Granatapfelsirup,  
Zitronensaft, Sprudel & Zitrone

**Maracuja-Sommer** 4,70  
Granini Orangensaft, Zitronensaft,  
Maracujasirup, Sprudel & Orange



# Säfte & Softdrinks



## Säfte

Orangensaft (frisch gepresst) 0,2L 4,20

Apfelschorle 0,3L 3,30 0,5L 4,50

Granini Fruchtsaft 0,2L 2,90  
Apfel, Ananas

Granini Fruchtnektar 0,2L 2,90  
Orange, Maracuja, Multivitamin,  
Rhabarber, Banane, Kirsche,  
Ki-Ba, Schwarze Johannisbeere

Unsere Säfte und Nektare sind  
auch als Schorlen erhältlich!

## Energy Drinks

Red Bull 0,25L 4,40  
Red Bull Sugarfree 0,25L 4,40



4,40

## Softdrinks

Softdrinks 0,3L 3,10 0,5L 4,30  
Pepsi, Pepsi Zero Zucker,  
7UP, Mirinda, Spezi,  
 Fassbrause

*Schweinske's Favourite*

Malztrunk 0,33L 3,10

Schweppes 0,2L 3,20  
Bitter Lemon, Indian Tonic Water  
Ginger Ale, Wild Berry



MAXIMALER  
GESCHMACK  
ZERO ZUCKER

*Heute schon  
erfrischt?  
Jetzt und hier!*

## Fass- & Flaschenbiere

Unsere Auswahl an Fass- & Flaschenbieren findet ihr auf  
unserem Karteneinleger.

# Wein & Wasser

## Wasser

**Fürst Bismarck** 0,25L 2,50 0,75L 5,90  
feinperlig oder  
stilles Mineralwasser

**Tafelwasser** 0,3L 2,60 0,5L 3,50

## Weißwein

**Riesling Schweinske Edition** 0,2L 5,00 0,5L 12,10  
Mosel  
mineralisch, reife Frucht,  
trocken

**Weisser Burgunder** 0,2L 5,10 0,5L 12,30  
Rheinhessen  
frisch harmonische Frucht,  
trocken

**Grauburgunder** 0,2L 5,40 0,5L 12,80  
Nahe  
saftig, aromatische Frucht,  
halbtrocken

**Pinot Grigio** 0,2L 5,00 0,5L 12,10  
Venetien, Italien  
pikant, feine Frucht,  
trocken

**Weissweinschorle** 0,2L 4,30

## Sekt & Prosecco

**Scavi & Ray Prosecco**  
auf Eis 0,1L 4,00  
Flasche 0,2L 6,70  
0,75L 21,40

**Rindchen's  
Hausmarke Sekt** 0,1L 4,00  
Flasche 0,75L 21,40

## Rotwein & Rose

**Spätburgunder Rosé** 0,2L 5,10 0,5L 12,20  
Pfalz  
beerig, intensive Frucht,  
halbtrocken

**Primitivo** 0,2L 5,30 0,5L 12,70  
Apulien, Italien  
schokoladig, aromatische Tiefe,  
trocken

**Merlot** 0,2L 5,30 0,5L 12,70  
Venetien, Italien  
wilde Beere, blumig, weiche Frucht,  
trocken

**Lambrusco** 0,2L 4,70 0,5L 10,90  
Emilia Romagna, Italien  
wilde Beere, blumig, weiche Frucht,  
lieblich

**Rot/- Roséweinschorle** 0,2L 4,30



# Longdrinks & Specials

## Longdrinks

Unsere Longdrinks beinhalten 0,3L mit 4 CL Spirituose.

Bombay Sapphire Gin & Tonic 7,90  
Bombay Bramble Gin & Tonic 7,90  
Bombay Bramble Gin & Bitter Lemon 7,90  
Bulldog Gin & Tonic 7,90

Jameson & Ginger Ale 7,90  
Ballantine's & Cola 7,70  
Buffalo Trace & Cola 7,90  
Evan Williams Black & Cola 7,90

Southern Comfort & Ginger Ale 7,90

Bacardi Carta Blanca & Cola 6,90  
Bacardi Spiced & Cola 6,90  
Bacardi Razz & Zitronenlimonade 7,30

Absolut Vodka plus 1 Dose Red Bull 7,90  
SKYY Vodka & Bitter Lemon 7,30

Oldesloer Weizenkorn & Cola 5,90  
Asbach & Cola 6,90



## Specials

**Cuba Libre** 0,3L 7,90  
Havana Club 3 Jahre,  
Cola, Limette

**Mojito** 0,3L 8,40  
Havana Club 3 Jahre,  
Lemon Squash, Minze

**Raspberry Mojito** 0,3L 8,40  
Bacardi Razz, Lemon Squash,  
Himbeeren, Minze

**Moscow Mule** 0,4L 9,40  
Absolut Vodka, Limettensaft,  
Ginger Ale, Gurke, Minze



# Spirituosen



Burns  
like hell  
tastes  
like heaven!

## Spirituosen

Buffalo Trace Bourbon Whiskey  
Evan Williams Black Bourbon Whiskey  
Jameson Irish Whisky  
Ballantine's Finest Scotch Whisky

Southern Comfort

Bombay Sapphire Gin  
Bombay Bramble Gin  
Bulldog Gin

Asbach  
Ramazzotti Amaro  
Amaro Averna  
Pernod  
Baileys  
Amarula

4 CL

5,90  
5,90  
5,90  
4,80

5,10

5,80  
5,90  
6,00

4,60  
4,30  
4,40  
5,30  
4,50  
3,90

Fireball  
Oldesloer Weizenkorn  
Helbing Hamburgs feiner Kümmel  
O.P. Anderson Aquavit

Plomari Ouzo  
Il Santo Sambuca  
Sierra Tequila silver, gold

Underberg  
Jägermeister

Absolut Vodka  
Skyy Vodka

Havana Club 3 Jahre

2CL

3,10  
1,70  
2,20  
3,10

3,00  
3,00  
2,40

2,80  
2,70

3,10  
3,20

3,00



Underberg

# SCHWEINSKE

HAMBURGER ORIGINAL

## Wir backen in Handarbeit

Wir backen unser Partybrot & unsere Brötchen täglich frisch in kompletter Handarbeit. Angefangen beim Teig mischen. Nach Original-Hausrezept von 1983 mit Mehl, Wasser, frischer Hefe & Salz.

Zu allen Hauptgerichten reichen wir unser hausgebackenes Brot zusammen mit unserem Schweinske Hausdip vorweg.



Follow your nose



Informationen zu Zusatzstoffen und Allergenen können unserer Allergenkarte entnommen werden, unser Servicepersonal hilft euch gern weiter. Alle Preise in Euro inklusive Bedienung und Mehrwertsteuer. Bei den Abbildungen handelt es sich um Servierbeispiele.

[schweinske.de](https://schweinske.de)

Schweinske Franchise GmbH Alsterufer 37 . 20354 Hamburg