

WIRTSHAUS

ZEITUNG

AUSGABE NR. 09

Ihre Weihnachtsfeier

in unserer Brezel Alm & Iglu



Entdeckt unseren „Winterschmaus“

Unser festlich dekorierter Innenhof mit Alm und Iglu bietet den perfekten Rahmen für Eure Winterfeier! Bucht unsere exklusive Gruppenpauschale für bis zu 30 Personen

und genießt ein gemütliches 3-Gänge-Menü, inklusive Glühweinempfang. Ein unvergessliches Erlebnis in winterlicher Atmosphäre! Anfragen und Buchungen gerne direkt bei unserem Personal. Wir freuen uns auf Euch!

Bayrische Wurstküche

bavarian sausages

Ein Paar bayrische Weißwürste mit süßem Senf und zwei Brezeln ^{1,2,5} 9.20 €
bavarian style white sausage with sweet mustard and two pretzels

#weißwurstfrühstück



Weißwurstfrühstück 12.50 €
bis 12.00 Uhr

Ein Paar bayrische Weißwürste ^{1,2,5} mit süßem Senf und zwei Brezeln, dazu ein Weißbier
bavarian style white sausage with sweet mustard, two pretzels and a Weißbier

Original Nürnberger Rostbratwürstl auf deftigem Sauerkraut dazu Speckbratkartoffeln & Bratensoße ^{1,2,3} 12.20 €
original Nuremberg sausages served with roasted potatoes and sauerkraut with bacon 14.60 €

RIESEN-PORTION
17,80

Suppen soups

Rindsbrühe mit Kräuterflädle und Backerbsen 6.30 €
beef broth with strips of pancakes

Maultaschensuppe mit Backerbsen 7.70 €
ravioli "swabian style" in beef broth

Pikante Gulaschsuppe (100% Rind) 7.90 €
mit Paprika, Zwiebeln, Karotten, Kartoffelwürfelchen und einem Klecks Schmand dazu Brot 10.20 €
soup with beef, paprika, onions, carrots and potatoes garnished with sour cream served with bread

🌿 Großmutter's Kartoffelsuppe 6.80 €
mit gebratenen Pilzen
grandmas potato-soup with roasted mushrooms

Vegetarisch

🌿 vegetarian

🌿 Schlemmerrösti 10.50 €
mit Rahmschwammerln und Käse überbacken 12.20 €
potato rösti topped with creamy mushrooms and baked with cheese

🌿 Schlutzkrapfen 12.10 €
mit Ricotta und Spinat in flüssiger Butter serviert, garniert mit geriebenem Parmesan, Rucola und Kirschtomaten 14.40 €
stuffed pasta with Ricotta and spinach served in butter, garnished with grated Parmesan, Rucola and cherry tomatoes

🌿 Hausgemachte Spinatknödel 9.80 €
mit Käsesoße 11.60 €
homemade spinach-dumpling with cheessauce

Vegan

🌿🌿 vegan

🌿🌿 Balsamico Berglinsen 13.60 €
mit gegrilltem Gemüse, dazu Dampfkartoffeln
balsamic mountain lentils with grilled vegetables and steamed potatoes

20 | HOTEL | HEUTE WIRTSHAUS BREZEL 24 | ROTER LÖWE

1928



Seit 1582 ist die Gastwirtschaft „Roter Löwe“ urkundlich in Ulm erwähnt. Sie befand sich damals in der Hafengasse 2, wurde 1600 in die Kramergasse verlegt wo sie nebst zwei Nebengebäuden am 3. Oktober 1600 innerhalb von vier Stunden abbrannte. Der damalige Wirt gab hierauf das Wirtsgewerbe auf.

Vermutlich ging das Schild in den folgenden Jahren auf das Gebäude Ulmer Gasse 8 über. Am 30 März 1636 erhielt David Bronner die Erlaubnis, sein Haus an der Ulmer Gasse, auf dem zwischenzeitlich Georg Kindling wirtschaftete, als offene Herberge zu führen und sie als „Roter Löwe“ zu bezeichnen. Viele Besitzer wechselten im Verlauf der Jahrhunderte.

1928 erbte Sigmund Schwaibolds erste Ehefrau das elterliche Wirtschaftsanwesen, das jedoch in einem schlechten baulichen Zustand war, so dass der junge Koch Schwaibold im Jahr 1930 einen vollständigen Abbruch des Gebäudes und Neuaufbau wagte.

Aus Amerika zurückgekehrt, wo er einige Jahre in New Yorker Hotels gearbeitet hatte, übernahm er 1933 seinen Betrieb in eigener Regie. Als der zweite Weltkrieg 1939 ausbrach wurde Sigmund Schwaibold eingezogen. Beim Bombenangriff auf Ulm im Dezember 1944 wurde sein gesamtes Anwesen total zerstört.

Und wieder ging die Familie an den Wiederaufbau. Notdürftig und der damaligen Zeit entsprechend. In den folgenden Jahren wurden immer wieder Renovierungen vorgenommen, bis Ende 1977 ein vollständiger Umbau mit Renovierung erfolgte. Heute zeigt sich das bekannte traditionsreiche Hotel, das seit 1921 im Familienbesitz ist, als ein Haus, das allen Ansprüchen des Gastes gerecht wird.

Inhaber seit 1987 ist Oliver Loser.

Dieser renovierte im Jahr 2002 die Gasträume und seither ist die Gastronomie als „Wirtshaus Brezel“ bekannt. 2019 erfolgte eine weitere Renovierung des Wirtshauses.

Das Hotel mit Wirtschaft liegt günstig, unweit von Bahnhof und Fußgängerzone und hat eine ruhige Lage. Es verfügt über 35 Zimmer und 65 Betten, ausgestattet mit allem Komfort, Lift, Garage, Pool und Sauna.

Ein Event der Superlative! Indoor-Flossfahrt in Langenau



Erleben Sie ein aufregendes Abenteuer in unserer spektakulären Indoor-Halle, die mit ihren großzügigen Abmessungen von 17 Metern Länge, 8 Metern Breite und 6,5 Metern Höhe Raum für maximal 60 Abenteurer bietet. Unsere hochauflösenden Leinwände, die bis zu 5,5 Meter hoch sind, nehmen Sie mit auf eine faszinierende Reise entlang der malerischen Flüsse Isar und

Loisach.

www.indoor-flossfahrt.de



mehr Infos!

SPEISEN

Vorspeisen starter

Obazd'n 7.50 €
garniert mit roten Zwiebeln und Radieschen dazu eine Brezel
cheese-paste with onions and a pretzel

Wiesenbrettle (2-4 Personen) ^{2,3} 17.10 €
Obazd'n, Rauchfleisch, Kaminwurz und Käsewürfel, garniert mit Ei, Zwiebeln und Radieschen dazu eine Brezel und Brot
bavarian style dish with Obazda, smoked ham, Allgäuer cheese, garnished with radish, egg and onion, served with butter, bread and a pretzel

Salate salads

Kleine bunte Salatschüssel oder 6.90 €
Große Salatplatte 11.90 €
mit Kartoffelsalat, Karotte, Gurke Mais, Paprika und Radieschen. Garniert mit Zwiebel, Ei und Sprossen dazu unser Hausdressing ⁹
fresh salad with house-dressing

dazu wahlweise:

+ gebackenen Entenstreifen, mit Brezel +6,00€
served with sliced duck and a fresh pretzel
+ gebratenen Ochsenfetzen und Pilzen, dazu eine Brezel +6,50€
with slices of grilled ox, fried mushrooms, and a fresh pretzel
+ Grillgemüse und Feta, dazu eine Brezel ⁹ +5,50€
with grilled vegetables, feta and a fresh pretzel

Kleine Schüssel Kartoffelsalat 4.90 €
Kleine Schüssel mit Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept ⁹
small bowl of potato salad after grandma's recipe

Spezialitäten aus der Region regional specialities

Schwäbischer Linsenteller 12.90 €
mit Wienerle, gebratenem Speck und hausgemachten Spätzle ^{1,2,3,5} 15.30 €
swabian style "lentil stew" with sausage, bacon and homemade spaetzle

Hausgemachte Maultaschen 13.20 €
mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat oder angebraten mit Zwiebeln, Speck und Ei ^{2,3,9} 15.40 €
homemade swabian style ravioli with steamed onions, gravy and potato salad or fried with onions, bacon and eggs

Hausgemachte Rahm-Käsespätzle 11.20 €
mit Sahne und abgeschmelzten Zwiebeln 12.50 €
traditional swabian pasta with cream-cheese and steamed onions

Krautschupfnudeln ^{2,3} 11.20 €
gebraten mit Speck 12.50 €
schupfnudeln (swabian potato noodles) with sauerkraut and bacon

Schmankerln main courses

Bayrischer Schweinebraten vom Hals
mit Soße und deftigem Weinsauerkraut
dazu Semmelknödel^{2,3}
bavarian style roasted pork
with sauerkraut and bread dumplings

16.20 €
17.80 €

Schnitzel Wiener Art
vom zarten Schweinerücken
dazu Pommes frites
schnitzel "Vienna style" with french fries

16.80 €
19.40 €



Brezel Cordon bleu
vom Schwein gefüllt mit Schinken & Käse,
paniert mit Brezelpanade dazu Speckbratkartoffeln^{2,3}
pork cordon bleu filled with ham and cheese
with roasted potatoes

23.60 €

Putenschnitzel
in der Brezelpanade gebacken mit Spinat-Rahmspätzle
turkey baked with pretzel crumbs served with
spinach spaetzle (swabian pasta)

18.20 €
21.50 €

„Schmankerl Pfännchen“ Schweinelendchen
mit frischen Rahmschwammerln und Wurzelgemüse,
dazu hausgemachten Spätzle und Zapfenkroketten
"Delicacy-pan" pork loin with fresh mushrooms, carrot and leek
vegetables, homemade spaetzle (swabian pasta) and croquettes

28.40 €

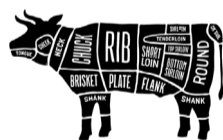
fisch

fish



Zanderfilet vom Grill
mit Lauch-Rahmkartoffeln
perch fillet with leek-cream-potatoes

19.20 €
21.50 €



Vom Rindvieh beef

Ochsenbraten
mit kräftiger Rotweinsauce, dazu Wurzelgemüse,
einen Semmelknödel und einen Kartoffelknödel
braised beef with red wine sauce, served with
root vegetables, one bread dumpling
and one potato dumplings

16.50 €
18.20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten^{2,3}
mit deftigen Speck-Bratkartoffeln
swabian roasted beef sirloin steak with fried
onions and roasted potatoes with bacon

23.60 €
29.90 €



Rumpsteak vom Grill
mit Rosmarin, Kräuterbutter und Pommes frites
sirloin steak with herb butter and french fries

200 g 23.60 €
300 g 32.20 €

Kleines Steak auf'm Bauernbrot
mit Spiegelei, Zwiebeln und Kräuterbutter
sirloin steak served on bread with a fried egg, onions
and herb butter

200 g 22.90 €

Hausspezialitäten house specialities

„Ulmer Schnitzel“ *unser absolutes Leckerli*
Schweinerückensteak gefüllt mit Käse und Schinken
in Rieslingrahm dazu hausgemachte Spätzle^{2,3}
schnitzel "ulm style" pork stuffed with ham and cheese, wine
sauce, homemade spaetzle (swabian pasta)

23.40 €

„Schwabenstreich“
Putenschnitzel in knuspriger Brezelpanade, Schweine-
lendchen mit Rahmschwammerln und hausgemachte
Maultasche mit geschmelzten Zwiebeln
dazu Käsespätzle und Speck-Bratkartoffel
turkey steak coated with pretzel-crumbs, pork loin with
mushrooms and "Maultasche" (swabian ravioli) served
with steamed onions and cheese-spaetzle
and browned potatoes

29.90 €




Ofenfrische „Wirtshaus Brezel“
mit gebratenen Putenstreifen, frischen Champignons,
Zwiebeln und Tomaten, alles mit Käse überbacken
pretzel with strips of turkey breast served with mushrooms,
onions, tomatoes and baked with cheese

16.70 €

Knusprige Ente (entbeint)
mit Orangensoße, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel
crispy duck (deboned) with orange sauce,
served with red cabbage and potato dumplings

24.50 €

Extra Beilagen extra side dishes

Ofenfrische
Brezel
pretzel

1.80 €

Pommes frites
french fries
4.90 €

Bratkartoffeln
mit Speck
roasted potatoes
with bacon
4.90 €

Ein
Kartoffel- oder
Semmelknödel
dumpling
3.00 €

Spätzle
spaetzle
(swabian pasta)
4.40 €

Sauer-
oder Blaukraut
sauerkraut
or red cabbage
3.00 €

Grillgemüse
mit Zwiebeln und Pilzen
grilled vegetables roasted with onions and mushrooms
6.90 €

Angebot offer

Donnerstag isch Haxentag thursday is pork-knuckle day

Schweinhaxe frisch aus dem Rohr
dazu Sauerkraut und Semmelknödel oder eine kleine
Schüssel mit Salaten vom Ulmer Wochenmarkt
fresh pork knuckle with sauerkraut and bread dumpling
or a bowl of salad

15.50 €

1 mit Geschmacksverstärker, 2 mit Antioxidationsmittel, 3 mit Konservierungsstoff, 5 mit Phosphat,
7 mit Farbstoff, 9 folgende Zusatzstoffe können in den Salaten enthalten sein: Konservierungsstoff,
Süßungsmittel, Farbstoff, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker

Biere vom Fass

| | 0,3l | 0,5l | 1,0l |
|---|------|-------|------|
| EMPFEHLUNG | | | |
| Brezel Bio-Winterbier 5,0 vol % | 3.70 | 5.00 | 9.50 |
| Naturtrübes Bio Landbier von Schmucker | | | |
| Hacker-Pschorr Hell 4,9 vol % | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Paulaner Dunkel 5,0 vol % | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Paulaner Hefeweißbier 5,5 vol % | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Salvator dunkles Starkbier 7,5 vol % | 3.80 | 5.20 | 9.90 |
| Hacker-Pschorr Kellerbier 5,5 vol % | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Russ (Hefe & Zitronenlimo) | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Colaweizen (Hefe & Coca Cola) ^{7,10} | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Radler (Helles & Zitronenlimo) | 3.30 | 4.80 | 8.90 |
| Paulaner Pils 4,9 vol % | 0,4l | 4.30 | |
| 20 Liter Partyfass - Kellerbier 5,5 vol % | 20l | 129.- | |

7 mit Farbstoff, 10 Koffein

Fflaschenbiere

| | 0,5l |
|--|------|
| Weißbier Kristall 5,5 vol % | 4.80 |
| Dunkles Hefeweißbier 5,3 vol % | 4.80 |
| Leichtes Hefeweißbier 3,2 vol % | 4.80 |
| Münchner Alkoholfrei > 0,5 vol % | 4.80 |
| Alkoholfreies Radler > 0,5 vol % | 4.80 |
| Weißbier Zitrone Alkoholfrei > 0,5 vol % | 4.80 |
| Hefeweißbier Alkoholfrei > 0,5 vol % | 4.80 |

Alkoholfreie Getränke

| | 0,3l | 0,5l | 0,75l |
|---|------|------|-------|
| Tafelwasser | 2.20 | 2.70 | |
| Adelholzener Mineralwasser Classic | 2.80 | 4.10 | 5.40 |
| Adelholzener Mineralwasser Still | 2.80 | 4.10 | 5.40 |
| Fanta ^{2,7} | 3.20 | 4.40 | |
| Coca-Cola ^{7,10} | 3.20 | 4.40 | |
| Coca-Cola Zero ^{5,7,10} | 3.20 | 4.40 | |
| Spezi (Fanta & Coca-Cola) ^{2,7,10} | 3.20 | 4.40 | |
| Zitronenlimonade | 3.20 | 4.40 | |
| Eistee ^{2,7,10} | 3.60 | | |
| Almdudler 0,33l | 3.60 | | |
| Schweppes Bitter Lemon 0,2l ¹¹ | 3.60 | | |

2 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Phosphat, 7 mit Farbstoff, 10 Koffein, 11 mit Chinin

Säfte & Nektare

| | Saftschorle | Soft |
|---|--------------|--------------|
| Apfel-, Orange-, Rhabarber-, Multivitamin-, Roter Trauben-, Grapefruitsaft, Kirsch-, Johannisbeer-, Maracujanektar | 0,3l 3.20 | 0,5l 4.20 |
| | | 0,3l 4.00 |

Aperitif

| | 4cl | 5cl |
|---|------|------|
| Campari ⁷ Soda oder Orange | 6.50 | - |
| Martini Dry / Bianco / Rosso | - | 5.50 |
| Rhabarberlikör mit Prosecco | - | 5.50 |
| Sandeman Sherry Dry Seco / Medium Dry / Rich Cream | - | 5.50 |
| Roter Stier - alkoholfreier Cocktail ¹¹ | 0,3l | 5.80 |

7 mit Farbstoff, 11 mit Chinin

Wein

| | 0,2l | 1l |
|---------------------------|------|-------|
| Weinschorle weiß/rot/rosé | 4.40 | 16.80 |
| Hauswein weiß/rot/rosé | 5.40 | 19.80 |

WEINEMPFEHLUNG

Für mehr offene Weine,
fragen Sie unser Personal nach unserer Weinkarte!

Prosecco & Co.

| | 0,2l | Fl. |
|--|------|-------|
| Prosecco frisch & fruchtig | 7.80 | 24.50 |
| Aperol Spritz Aperol, Soda, Eis, Prosecco & Orange | 6.80 | - |
| Lillet Wild-Berry Lillet, Wild-Berry, Eis & Beeren | 6.80 | - |
| Pampelle Spritz Pampelle, Soda, Eis & Prosecco | 6.80 | - |

Longdrinks

| | 4cl |
|-------------------------------------|------|
| Vodka Lemon, Vodka Bull, Vodka Soda | 8.80 |
| Cuba Libre | 8.80 |
| Gin Tonic | 8.80 |
| Jacky Cola | 8.80 |

Für mehr Whiskeys, kommt an unserer Theke vorbei!



Die Verwendung ausgesucht aromatischer und vollreifer Früchte, sowie behutsamste Destillation bestimmen die hohe Klasse dieses Produktes. In unserem Angebot haben wir für Sie:

Himbeer vom Süßweinfass, Nussler, Quittenbrand, Ringlottenbrand, Rote Pflaume, Aprikose, Schwarze Johannisbeere, Mirabellenbrand, Apfelbrand aus dem Eichenfass

2cl 5.90

Bratapfel-, Rhabarber- & Pfläumlilikör

2cl 4.60

Spirituosen

| | 4cl |
|--|-------------|
| Ramazotti, Averna mit Eis und und Zitrone | 4.90 |
| Obstler, Enzian | 2cl 3.30 |
| Williamsbirne, Kirschwasser, Marillenschnaps | 3.90 |
| Grappa, Malteserkreuz Aquavit, Linie Aquavit | 3.90 |
| Cointreau, Amaretto, Baileys, Sambucca, Grand Marnier, | 3.90 |
| Marille, Saurer Joster, Berliner Luft | 3.90 |
| Gin, Rum, Wodka, Tequila, Asbach, Metaxa | 4.00 |
| Calvados, Hennessy Cognac VS, Remy Martin Cognac VSOP | 5.80 |
| Jägermeister, Fernet Branca, Underberg, | 3.80 |