

# WIRTSHAUS

# ZEITUNG

AUSGABE NR. 10

## Unser Frühstücksbuffet

Täglich von 6:30 bis 10:30 Uhr



Guten Morgen im Wirtshaus Brezell!

Käse, Obst, Joghurt und Eierspeisen.  
Dazu gibt's Kaffee, Tee & Säfte inklusive.

Startet perfekt in den Tag mit unserem  
Frühstücksbuffet von 6:30 bis 10:30 Uhr!  
Genießt eine vielfältige Auswahl: Bröt-  
chen, Croissants, süße Stückchen, Wurst,

Für 19,50 € pro Person ein perfekter Start!  
Für größere Gruppen bitten wir um  
Vorankündigung. Wir sehen uns am Buffet!

## Suppen & Vorspeisen

soups & starter

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

Tomaten-Paprikasuppe 6.80 €  
leicht pikant mit Basilikum und Crème fraîche  
lightly spicy tomato and bell pepper soup with basil and  
crème fraîche

Obazd'n 7.80 €  
garniert mit roten Zwiebeln  
und Radieschen, dazu eine Brezel  
cheese-paste with onions and a pretzel

## Brotzeit & Co.

snack platter & small dishes

Wiesenbrettle <sup>2,3</sup> 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 bread and a pretzel

Käsebrettle 17.10 €  
mit Variationen von verschiedenen Käsen,  
dazu Meerrettichfrischkäse, Trauben und Gemüsesticks,  
dazu eine Brezel und Brot  
cheese platter with a variety of cheeses, horseradish cream cheese,  
grapes, and vegetable sticks, served with a pretzel and bread

Allgäuer Wurstsalat mit Regensburger, Käse <sup>1,2,3,5</sup> 13,80€  
Zwiebeln und Gewürzgurke  
sausage salad with cheese, onions and pickle  
+ mit Brezel und Bauernbrot served with pretzel and bread  
+ mit Speck-Bratkartoffeln 14,90€  
served with roasted potatoes with bacon

Feine Kalbsfleischpflanzerl 14.80 €  
mit Kartoffel-Rucola Salat und Soße,  
dazu eine ofenfrische Brezel  
fine veal patties with potato-arugula salad,  
served with a freshly baked pretzel

## Salate

salads

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

Kleine bunte Salatschüssel oder 6.90 €  
Große Salatplatte 11.90 €  
mit Kartoffelsalat, Karotten, Gurken, Mais, Paprika  
und Radieschen. Garniert mit Zwiebel, Ei und Sprossen,  
dazu unser Hausdressing <sup>9</sup>  
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  
+ gebratene Maultaschen, dazu eine Brezel +5,00€  
with grilled ravioli "swabian style" and a fresh pretzel  
+ vegetarische Maultaschen gebraten, dazu eine Brezel +5,00€  
grilled vegetarian ravioli "swabian style" and a fresh pretzel  
+ Grillgemüse und Feta, dazu eine Brezel +5,50€  
with grilled vegetables, feta and a fresh pretzel

# 20 | HOTEL | HEUTE WIRTSCHAUS 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 altem Komfort, Lift, Garage, Pool und Sauna.

## Spezialitäten aus der Region regional specialities

<b>Schwäbischer Linsenteller</b> mit Wienerle, gebratenem Speck und hausgemachten Spätzle <sup>1,2,3,5</sup> swabian style "lentil stew" with sausage, bacon and homemade spaetzle	12.90 € 15.30 €
<b>Bayrischer Schweinebraten vom Hals</b> mit Soße und deftigem Weinsauerkraut dazu Semmelknödel <sup>2,3</sup> bavarian style roasted pork with sauerkraut and bread dumplings	16.20 € 17.80 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> aus gemischtem Hackfleisch, mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat <sup>2,3,9</sup> oder angebraten mit Zwiebeln, Speck und Ei homemade swabian style ravioli with steamed onions, gravy and potato salad or fried with onions, bacon and eggs	13.20 € 15.40 €

## Vegetarisch

vegetarian

<b>Vegetarische Maultaschen</b> <sup>2,3,9</sup> mit Pilzrahmsauce und Kresse, dazu Kartoffelsalat homemade vegetarian swabian style ravioli with creamy mushrooms, cress and potato salad	13.20 € 15.40 €
<b>Hausgemachte Rahm-Käsespätzle</b> mit Sahne und abgeschmelzten Zwiebeln traditional swabian-style cheese spaetzle with cream and caramelized onions	11.20 € 12.50 €
<b>Schlemmerrösti</b> mit Rahmschwammerln und Käse überbacken potato rösti topped with creamy mushrooms and gratinated with cheese	10.50 € 12.20 €
<b>Schlutzkrapfen</b> mit Ricotta und Spinat in flüssiger Butter serviert, garniert mit geriebenem Parmesan, Rucola und Kirschtomaten stuffed pasta with Ricotta and spinach served in butter, garnished with grated Parmesan, Rucola and cherry tomatoes	12.10 € 14.40 €
<b>Gemüßeschupfnudeln</b> <sup>2,3</sup> gebraten, mit frischem Gemüse der Saison, dazu Pilzrahmsauce schupfnudeln (swabian potato noodles) with grilled vegetables	11.20 € 12.50 €

## Vegan

vegan

<b>Balsamico Berglinsen</b> mit gegrilltem Gemüse, dazu Dampfkartoffeln balsamic mountain lentils with grilled vegetables and steamed potatoes	13.60 €
<b>Brezel Knödel</b> mit sautierten Pilzen und Zwiebeln, dazu dunkler Bier Soße pretzel dumpling with fried mushrooms and onions, served with a dark beer sauce	13.60 €

# Brezel ABEND

FÜR 12 PERSONEN

## 20 Liter Partyfass

ZUM SELBER ZAPFEN  
INKLUSIVE

**Starter**  
★ ★ ★

**Ofenfrische Brezen mit Radischen**  
**Gemischter Salat vom Ulmer Wochenmarkt**

**Hauptgang**  
★ ★ ★

**Deftiger Schweinsbraten**  
**Ofenfrischer Leberkäs**  
**Nürnberger Rostbratwürstle**  
**Fleischpflanzerl**

**Sauerkraut**  
**Semmelknödel**  
**Gebackene Erdäpfel**

**Verdauerie**  
★ ★ ★

**Obstwasser**

333,- €

für 12  
Personen

## Schnitzelhimmel schnitzel heaven

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



16.80 €  
19.40 €

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

18.20 €  
21.50 €

**Ulmer Schnitzel**  
Schweinerückensteak gefüllt mit Käse und Schinken  
in Rahm dazu hausgemachte Spätzle<sup>2,3</sup>  
schnitzel "ulm style" pork stuffed with ham and cheese, wine  
sauce, homemade spaetzle (swabian pasta)

23.40 €

**Allgäuer Schnitzel**  
Schweinerücken natur, überbacken mit Tomaten,  
Zwiebeln und Käse, dazu Rösti und Rahmsoße<sup>2,3</sup>  
pork loin steak, plain gratinated with tomatoes, onions and  
cheese, served with hash browns and cream sauce

23.40 €

**Brezel Cordon bleu**  
vom Schwein gefüllt mit Schinken & Käse,  
paniert mit Brezelpanade dazu Speckbratkartoffeln<sup>2,3</sup>  
pork cordon bleu filled with ham and cheese  
with roasted potatoes

23.60 €

## Bayrische Wurstküche bavarian sausages

**Original Nürnberger Rostbratwürstl**  
auf deftigem Sauerkraut dazu  
Speckbratkartoffeln und Bratensoße<sup>1,2,3</sup>  
original Nuremberg sausages served with  
roasted potatoes and sauerkraut with bacon



12.20 €  
14.60 €

**Zwei Gschwollene (nackte Bratwürste)**  
dazu Kartoffelsalat, Bratensoße und eine Brezel<sup>1,2,5,9</sup>  
swabian style grilled sausage with potato salad and a pretzel

12.20 €

**Ein Paar bayrische Weißwürste**  
mit süßem Senf und zwei Brezeln<sup>1,2,5</sup>  
bavarian style white sausage with sweet mustard  
and two pretzels

9.20 €



## Vom Rindvieh beef

**Münchner Tafelspitz**  
dazu Speck-Bratkartoffeln,  
frisches Markt Gemüse und Meerrettichsoße  
boiled beef with bacon fried potatoes, fresh market  
vegetables, and horseradish sauce

22.90 €

**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 24.50 €

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

200 g 25.90 €  
300 g 32.20 €

**Schwäbischer Zwiebelrostbraten**<sup>2,3</sup>  
mit deftigem Speck-Bratkartoffeln  
und Bratensoße  
swabian roasted beef sirloin steak with fried  
onions and roasted potatoes with bacon



25.90 €  
29.90 €

## Hauspezialitäten house specialities

**„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 €

GEHEIMTIPP



**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, tomatos and gratinated with cheese

16.70 €

**Schweinefilet „Hubertus“**  
mit frischen Rahmschwammerln und Gemüse-  
schupfnudeln  
pork tenderloin with creamy mushrooms  
and swabian potato noodles with grilled vegetables

26.60 €

## fisch

fish



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

19.20 €  
21.50 €

## 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 Semmelknödel**  
dumpling  
3.00 €

**Spätzle**  
spaetzle  
(swabian pasta)  
4.40 €

**Sauerkraut**  
sauerkraut  
3.00 €

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

## Angebot offer

#weißwurstfrühstück



**Weißwurstfrühstück** 12.50 €  
bis 12.00 Uhr

**Ein Paar bayrische Weißwürste**<sup>1,2,5</sup>  
mit süßem Senf und zwei Brezeln,  
dazu ein Weißbier  
bavarian style white sausage with sweet mustard,  
two pretzels and a Weißbier

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
<b>EMPFEHLUNG</b>			
Brezel's frozen Radler mit Holunder, Minze, Limette & Eis		5.00	
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
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)	3.30	4.80	8.90
Radler (Helles & Zitronenlimo) <sup>7,10</sup>	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

## Sommer Getränke

	0,3l	0,5l
Holunder-, Brombeer-, oder Heidelbeerschorle mit Eis und Früchten	3.30	4.30

## 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 <sup>2,7</sup>	3.20	4.40	
Coca-Cola <sup>7,10</sup>	3.20	4.40	
Coca-Cola Zero <sup>5,7,10</sup>	3.20	4.40	
Spezi (Fanta & Coca-Cola) <sup>2,7,10</sup>	3.20	4.40	
Zitronenlimonade	3.20	4.40	
Eistee <sup>2,7,10</sup>	3.60		
Almdudler 0,33l	3.60		
Schweppes Bitter Lemon 0,2l <sup>11</sup>	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, Prosecco & Co.

	4cl	5cl
Campari <sup>7</sup> Soda oder Orange	6.50	-
Martini Dry / Bianco / Rosso	-	5.50
Prosecco mit Rabarberlikör	-	5.50
Sandeman Sherry Dry Seco / Medium Dry / Rich Cream	-	5.50
Himbeer-Rosmarin-Fizz <b>alkoholfreier Aperitif</b> Himbeerpüree / Honig / Soda / wahlweise mit Wodka	alkoholfrei 4.90	mit Wodka 6.50
Prosecco frisch & fruchtig	0,2l	Fl.
Aperol Spritz Aperol, Soda, Eis, Prosecco & Orange	7.80	24.50
Lillet Wild-Berry Lillet, Wild-Berry, Eis & Beeren	6.80	-
Pampelle Spritz Pampelle, Soda, Eis & Prosecco	6.80	-
Sarti Spritz Sarti Rosa, Soda, Eis & Prosecco	6.80	-
Roter Stier - <b>alkoholfreier Cocktail</b> <sup>11</sup>	5.80	-

## 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!

## 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- & Pfläumlikör

2cl 4.60

## Spirituosen

	4cl
Ramazzotti, Averna mit Eis und und Zitrone	4.90
Obstler, Enzian	2cl
Williamsbirne, Kirschwasser, Marillenschnaps	3.30
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