

WIRTSHAUS

ZEITUNG

AUSGABE NR. 11

# Tagesangebot



## Unsere Tagesangebote

Lasst Euch von unseren wechselnden, frischen und saisonalen Köstlichkeiten verzaubern, die von unserem Chefkoch jede Woche mit viel Liebe und Kreativität neu zusammengestellt werden.

Wir legen in unserer Küche Wert auf beste Zutaten, um Euch ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis zu bieten.

Alle aktuellen Empfehlungen findet Ihr auf der Tafel im Eingangsbereich.

# Suppen & Vorspeisen

soups & starter

Rindsbrühe mit Kräuterflädle und Backerbsen beef broth with strips of pancakes	6.30
Maultaschensuppe mit Backerbsen ravioli "swabian style" in beef broth	7.70
Pikante Gulaschsuppe (100% Rind) mit Paprika, Zwiebeln, Karotten, Kartoffelwürfelchen und einem Klecks Schmand dazu Brot soup with beef, paprika, onions, carrots and potatoes garnished with sour cream served with bread	7.90 10.20
Kürbiscremesuppe leicht pikant, mit Chili und Sahne verfeinert Pumpkin cream soup slightly spicy, refined with chili and cream	6.80
Obazd'n garniert mit roten Zwiebeln und Radieschen, dazu eine Brezel cheese-paste with onions and a pretzel	7.80

# Brotzeit & Co.

snack platter & small dishes

Wiesenbrettle <sup>2, 3</sup> 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	17.50
Feine Kalbsfleischpflanzerl mit Kartoffel-Rucola Salat, dazu eine ofenfrische Brezel fine veal patties with potato-arugula salad, served with a freshly baked pretzel	14.80

## Salate

salads

Kleine Schüssel Kartoffelsalat Kleine Schüssel mit Kartoffelsalat nach Omas Hausrezept <sup>9</sup> small bowl of potato salad after grandma's recipe	4.90
Kleine bunte Salatschüssel oder Große Salatplatte 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	7.00 12.00
dazu wahlweise: + gebackenen Entenstreifen, mit Brezel served with sliced duck and a fresh pretzel	+6,00
+ gebratenen Ochsenfetzen und Pilzen, dazu eine Brezel with slices of grilled ox, fried mushrooms, and a fresh pretzel	+6,50
+ gebratene Maultaschen, dazu eine Brezel with grilled ravioli "swabian style" and a fresh pretzel	+5,00
+ vegetarische Maultaschen gebraten, dazu eine Brezel grilled vegetarian ravioli "swabian style" and a fresh pretzel	+5,00
+ Grillgemüse und Feta, dazu eine Brezel with grilled vegetables, feta and a fresh pretzel	+5,50

## Aktionstage

offer

Jeden Donnerstag Schweinshaxe dazu Semmelknödel, Sauerkraut und Soße <sup>1, 2, 5</sup> oder mit gemischtem Salat	15.50
Jeden Freitag Brezel's Smashed Cheesburger <sup>2, 3</sup> 100% Rind mit Cheddar-Käse, Zwiebeln und Essigkurke dazu Wedges	13.80
Advents-Sonntage GEÖFFNET <sup>2, 3</sup> Sonntagsschmaus für 2 Personen Menü auf nächster Seite ->	37.50



20

HOTEL

HEUTE WIRTSHAUS BREZEL

24

ROTER LÖWE



1928

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.

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 Erlaubniss, 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.

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 specialties

Schwäbischer Linsenteller

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

Bayrischer Schweinebraten vom Hals

mit Soße und deftigem Weinsauerkraut dazu Semmelknödel <sup>2, 3</sup>

bavarian style roasted pork with sauerkraut and bread dumplings

16.20

17.80

Hausgemachte Maultaschen

aus gemischtem Hackfleisch, <sup>2, 3, 9</sup>

mit abgeschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat 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

Vegetarische Maultaschen <sup>2, 3, 9</sup>

mit Pilzrahmsoße und Kresse, dazu Kartoffelsalat

homemade vegetarian swabian style ravioli with creamy mushrooms, cress and potato salad

13.20

15.40

Hausgemachte Rahm-Käsespätzle

mit Sahne und abgeschmelzten Zwiebeln

traditional swabian-style cheese spaetzle with cream and caramelized onions

11.20

12.50

Rahmschwammerln

gemischte Pilze in Rahmsoße, dazu hausgemachte Semmelknödel

resh mushrooms in cream sauce served with a homemade dumpling

10.50

12.20

Schlutzkrapfen

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

Gemüseschupfnudeln <sup>2, 3</sup>

gebraten, mit frischem Gemüse der Saison, dazu Pilzrahmsoße

schupfnudeln (swabian potato noodles) with grilled vegetables

11.20

12.50

Vegan

vegan

Balsamico Berglinsen

mit gegrilltem Gemüse, dazu Dampfkartoffeln

balsamic mountain lentils with grilled vegetables and steamed potatoes

13.60

Brezel Knödel

mit sautierten Pilzen und Zwiebeln, und dunkler Biersoße

pretzel dumpling with fried mushrooms and onions, served with a dark beer sauce

13.60

ALLE 4 ADVENTSSONNTAGE

GEÖFFNET

Sonntags

SCHMAUS

FÜR 2 PERSONEN

IM EIESENGUSSPFÄNNLE SERVIERT



Schwäbischer Sauerrahmbraten

Putenschnitzel in Brezelpanade

Feine Kalbsfleischpflanzerl

Spätzle

Kartoffelknödel

Blaukraut

Rahmschwammerln

und deftige Bratensoße

37,50



# Schnitzelhimmel

schnitzel heaven

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



16.80 €  
19.80 €

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 €

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

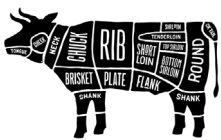
Original Nürnberger Rostbratwürstl  
auf deftigem Sauerkraut dazu  
Speckbratkartoffeln und Bratensoße <sup>1,2,3</sup>  
original Nuremberg sausages served with  
roasted potatoes and sauerkraut with bacon



12.20 €  
14.80 €

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

9.20



# Vom Rindvieh

beef

Schwäbischer Sauerrahmbraten  
vom Rind, dazu Kartoffelknödel und Rotkohl  
marinated pot roast in a vinegar sauce  
served with potato dumplings and red cabbage

17.20  
19.80

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 deftigen Speck-Bratkartoffeln  
und Bratensoße  
swabian roasted beef sirloin steak with fried  
onions and roasted potatoes with bacon



25.90  
29.90

# Hausspezialitäten

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 €



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 Gemüßeschupfnudlen  
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  
Knödel  
dumpling  
3.00 €

Spätzle  
spaetzle  
(swabian pasta)  
4.40 €

Sauerkraut  
oder Rotkohl  
sauerkraut  
3.50 €

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

# Angebot

bis 12 Uhr

#weißwurstfrühstück



Weißwurstfrühstück 12.50 €

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
EMPFEHLUNG			
Brezel's Bio-Winterbier 5,0 vol %	3.80	5.30	9.90
Naturtrübes Bio Landbier von Schmucker			
Hacker-Pschorr Hell 4,9 vol %	3.50	4.90	8.90
Paulaner Dunkel 5,0 vol %	3.50	4.90	8.90
Paulaner Hefeweißbier 5,5 vol %	3.50	4.90	8.90
Hacker-Pschorr Kellerbier 5,5 vol %	3.50	4.90	8.90
Paulaner Salvator Starkbier 7,5 vol %	3.80	5.30	9.90
Russ (Hefe & Zitronenlimo)	3.50	4.90	8.90
Colaweizen (Hefe & Coca Cola) <sup>7, 10</sup>	3.50	4.90	8.90
Radler (Helles & Zitronenlimo)	3.50	4.90	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

Flaschenbiere

	0.5l
Weißbier Kristall 5,5 vol %	4.90
Dunkles Hefeweißbier 5,3 vol %	4.90
Leichtes Hefeweißbier 3,2 vol %	4.90
Münchner Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.90
Alkoholfreies Radler > 0,5 vol %	4.90
Weißbier Zitrone Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.90
Hefeweißbier Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.90

Hausgemachte Winter Drinks

	0,3l	0,5l
Granatapfel-Thymian Limonade	3.70	4.90
Orangen-Kardamom Limonade	3.70	4.90
Brezel's Hausgemachter Glühwein	4.60	-

Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l
Tafelwasser	2.20	2.70
	0,25l	0,5l 0,75l
Adelholzener Mineralwasser Classic	2.80	4.10 5.50
Adelholzener Mineralwasser Still	2.80	4.10 5.50
	0,3l	0,5l
Fanta <sup>2, 7</sup>	3.30	4.50
Coca-Cola <sup>7, 10</sup>	3.30	4.50
Coca-Cola Zero <sup>5, 7, 10</sup>	3.30	4.50
Spezi (Fanta & Coca-Cola) <sup>2, 7, 10</sup>	3.30	4.50
Zitronenlimonade	3.30	4.50
Eistee <sup>2, 7, 10</sup>	3.70	
Almdudler 0,33l	3.70	
Schweppes Bitter Lemon 0,2l <sup>11</sup>	3.70	

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

Säfte & Nektare

	Saftschorle	Soft
Apfel-, Orange-,	0,3l	0,5l 0,3l
Rhabarber-, Multivitamin-,	3.30	4.40 4.20
Roter Trauben-, Grapefruitsaft,		
Kirsch-, Johannisbeer-, Maracujanektar		

Aperitif, Prosecco & Co.

	4cl	5cl
Campari <sup>7</sup> Soda oder Orange	6.50	-
Martini Dry / Bianco / Rosso	-	5.50
Sandeman Sherry	-	5.50
Medium Dry	0,2l	Fl.
Zonin Prosecco Spumante DOC brut	7.80	24.50
Lillet Wild-Berry Lillet, Wild-Berry, Eis & Beeren	7.00	-
Aperol Spritz Aperol, Soda, Eis, Prosecco & Orange	7.00	-
Prosecco mit Rabarberlikör	7.00	-
Pampelle Spritz Pampelle, Soda, Eis & Prosecco	7.00	-
Sarti Spritz Sarti Rosa, Soda, Eis & Prosecco	7.00	-
Roter Stier - alkoholfreier Cocktail <sup>11</sup>	5.80	-

Wein

	0,2l	1l
Weinschorle weiß/rot/rosé	4.50	18.80
Hauswein weiß/rot/rosé	5.50	23.80

WEINEMPFEHLUNG

Für mehr offene Weine, fragen Sie 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



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, Aversa mit Eis und und Zitrone	4.90
Rum, Whiskey (Jack Daniels oder Famous Grouse)	8.20

Für mehr Whiskeys, kommt an unserer Theke vorbei!

	2cl
Obstler, Enzian	3.30
Williamsbirne, Kirschwasser, Marillenschnaps, Blutwurz	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, Wodka, Tequila, Asbach, Metaxa	4.00
Calvados, Hennessy Cognac VS, Remy Martin Cognac VSOP	5.80
Jägermeister, Fernet Branca, Underberg,	3.80