

WIRTSHAU

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 Chilli 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 ^{2,3} 17.50

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

Feine Kalbsfleischpflanzerl 14.80

mit Kartoffel-Rucola Salat,
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 ⁹
small bowl of potato salad after grandma's recipe

➔ Kleine bunte Salatschüssel oder 7.00

➔ Große Salatplatte 12.00

mit Kartoffelsalat, Karotten, Gurken, 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

+ 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

Aktionstage offer

Jeden Donnerstag

Schweinshaxe 15.50
dazu Semmelknödel, Sauerkraut und Soße ^{1,2,5}
oder mit gemischtem Salat

Jeden Freitag

Brezel's Smashed Cheesburger 13.80
100% Rind mit Cheddar-Käse, Zwiebeln und Essigkresse
dazu Wedges

Advents- & Sonntage GEÖFFNET

Sonntagsschmaus für 2 Personen ^{2,3} 37.50
Menü auf nächster Seite ->

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 Abruch 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 Gastroäume 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.

ALLE 4 ADVENTSSONNTAGE
GEÖFFNET

Sonntags SCHMAUS

FÜR 2 PERSONEN

IM EISENGUSSPFÄNNLE SERVIERT



Schwäbischer Sauerrahmbraten
Putenschnitzel in Brezelpanade
Feine Kalbsfleischpflanzerl

Spätzle
Kartoffelknödel
Blaukraut
Rahmschwammerln
und deftige Bratensoße

37,50

Spezialitäten aus der Region

regional specialities

Schwäbischer Linsenteller
mit Wienerle, gebratenem Speck
und hausgemachten Spätzle 1,2,3,5
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 2,3
bavarian style roasted pork
with sauerkraut and bread dumplings

16.20
17.80

Hausgemachte Maultaschen
aus gemischem Hackfleisch,
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 2,3,9
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 2,3
gebraten, mit frischem Gemüse der Saison,
dazu Pilzrahmsoße
schupfnudeln (swabian potato noodles)
with grilled vegetables

11.20
12.50

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

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) ^{7,10}	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 ^{2,7}	3.30	4.50	
Coca-Cola ^{7,10}	3.30	4.50	
Coca-Cola Zero ^{5,7,10}	3.30	4.50	
Spezi (Fanta & Coca-Cola) ^{2,7,10}	3.30	4.50	
Zitronenlimonade	3.30	4.50	
Eistee ^{2,7,10}	3.70		
Almdudler 0,33l	3.70		
Schweppes Bitter Lemon 0,2l ¹¹	3.70		

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

Säfte & Nektare

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

Aperitif, Prosecco & Co.

	4cl	5cl
Campari ⁷ Soda oder Orange	6.50	-
Martini Dry / Bianco / Rosso	-	5.50
Sandeman Sherry Medium Dry	-	5.50
	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 ¹¹	7.00	-
Roter Stier - alkoholfreier Cocktail ¹¹	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 ausgesuchter 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- & Pfläumllikör

2cl 4.60

Spirituosen

	4cl
Ramazzotti, Averna mit Eis 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, Blutwurst	3.90
Grappa, Malteserkreuz Aquavit, Linie Aquavit	3.90
Cointreau, Amaretto, Baileys, Sambucca, Grand Marnier, 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