

WIRTSHAUS

ZEITUNG

AUSGABE NR. 08

Wirtshaus Brezel

Tradition und Innovation in Ulm



Servus & Griaß di'
Willkommen in unserem Wirtshaus.

Fühlt Euch bei uns wohl und genießt die bayrische Gastlichkeit, die super leckeren Gerichte aus unserer Küche und natürlich

die zünftigen Münchner Bierspezialitäten. Vergesst den Alltagsstress und entspannt Euch bei einem guten Essen und einem kühlen spritzigem Bier. Gerne dürft Ihr unsere Wirtshaus Zeitung als Erinnerung mit nach Hause nehmen.

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

Zwei Gschwollene (nackte Bratwürste) dazu Kartoffelsalat, Bratensoße und eine Brezel ^{1,2,5,9} 11.10 €
swabian style grilled sausage with potato salad and a pretzel

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 €



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

🌿 Möhren-Ingwersuppe 6.80 €
nach Schubecks Rezept mit karamellisiertem Apfel
carrot-ginger soup according to Schubeck's recipe with caramelized apple.

Vegetarisch

🌿 vegetarian

🌿 Frische Rahmschwammerln 9.80 €
mit hausgemachtem Semmelknödel 11.40 €
fresh mushrooms in cream sauce served with a homemade dumpling

🌿 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

🌿 Königing Pastetchen 16.20 €
zwei Blätterteig Pastetchen gefüllt mit Gemüseragout und Pilzen, verfeinert mit Weißwein und Sahne
Two puff pastry patties filled with vegetable ragout and mushrooms, refined with white wine and cream.

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 altem 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.



mehr Infos!

www.indoor-flossfahrt.de

SPEISEN

Brotzeit vesper

Portion cremiger Obazd'n 11.30 €
garniert mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Radieschen
dazu eine Scheibe Bauerbrot und Brezel
cheese-paste with radish salad, onions, bread and a pretzel

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

Allgäuer Wurstsalat mit Regensburger, Käse ^{1,2,3,5} 13.80 €
Zwiebeln und Gewürzgurke dazu wahlweise Brot und
Brezel oder Speckbratkartoffeln
sausage salad with cheese, onions, pickle, served with
either bread and pretzel or bacon fried potatoes.

Salate salads

Salatplatte „Brezel“ 17.90 €
Bunte Salatplatte mit Haus-Dressing, dazu knusprige
Entenstreifen, Flügel vom Mistkratzer
und eine frische Brezel ⁹
fresh salad from Ulm's market with house-dressing,
served with sliced duck, chicken wings, and a fresh pretzel

Salatplatte „Vitaminschlag“ 17.90 €
Frische Salate vom Ulmer Wochenmarkt mit
Haus-Dressing, dazu Ochsenfetzen vom Grill,
gebratenen Schwammerln und eine frische Brezel ⁹
fresh salad from Ulm's market with house-dressing,
served with slices of grilled ox, fried mushrooms, 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

Kleine bunte Salatschüssel 6.90 €
Bunte Salate vom Ulmer Wochenmarkt
mit Haus-Dressing ⁹
small bowl of fresh salad from Ulm's market
with house-dressing

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 eggs

Hausgemachte Käsespätzle 11.20 €
mit abgeschmelzten Zwiebeln 12.50 €
traditional swabian pasta with cheese and steamed onions

Krautschupfnudeln 11.20 €
gebraten mit Speck ^{2,3} 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 dumplings and sauerkraut

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 Karotten-Lauch-
gemüse, 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

Rindersaftgulasch
mit Tomaten und Zwiebeln
dazu hausgemachte Spätzle
beef stew with tomatoes and onions,
served with homemade spaetzle (swabian pasta)

16.50 €
18.20 €

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
mit deftigen Speck-Bratkartoffeln^{2,3}
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 €

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

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 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, oni-
ons, tomatos and baked with cheese

16.70 €

Feine Rindfleischpflanzerln
mit Kartoffel-Rucola Salat und Soße
dazu eine ofenfrische Brezel
Fine beef patties with potato-arugula salad,
served with a freshly baked pretzel

14.80 €

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 €

Nachtisch sweet treats

Apfelküchle - im Bierteig gebacken
dazu eine Kugel Vanilleeis und Sahne
baked apple fritters in batter served with vanilla ice and cream

8.50 €

Kaiserschmarrn
mit Rosinen und Mandeln, dazu Apfelmus
shredded pancake with raisins and almonds served with apple sauce

8.90 €
10.90 €

Gemischtes Eis
3 Kugeln Eis nach wahl mit Sahne
3 scoops of ice cream of your choice with whipped cream.

5.80 €