

WIRTSHAUS

ZEITUNG

AUSGABE NR. 12

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 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, red peppers, onions, carrots and potatoes garnished with sour cream served with bread

Vorspeisen starter

- Bayrische Bruschetta auf Laugenbrioche, mit Räucherlachs, Sahne-Meerrettich und Kirschtomaten, dazu Wilkräutersalat 9.80
bavarian bruschetta on pretzel brioche, with smoked salmon and creamy horseradish, served with wild herb salad
- 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 ^{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
- Allgäuer Wurstsalat mit Regensburger, Käse ^{1,2,3,5} 13,80
Zwiebeln und Gewürzgurke
sausage salad with cheese, onions and pickle
+ mit Brezel und Bauernbrot 14,90
served with pretzel and bread
+ mit Speck-Bratkartoffeln
served with roasted potatoes with bacon

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

20 | HOTEL | HEUTE WIRTSHAUS BREZEL

26 | 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

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

Bayrischer Schweinebraten vom Hals 16.20
mit Soße und deftigem Weinsauerkraut 17.80
dazu Semmelknödel ^{2,3}
bavarian style roasted pork
with sauerkraut and bread dumplings

Hausgemachte Maultaschen 13.20
aus gemischtem Hackfleisch, ^{2,3,9} 15.40
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

Vegetarisch

vegetarian

Vegetarische Maultaschen ^{2,3,9} 13.20
mit Pilzrahmsauce und Kresse, dazu Kartoffelsalat 15.40
homemade vegetarian swabian style ravioli with creamy
mushrooms, cress and potato salad

Hausgemachte Käsespätzle 11.20
verfeinert mit einem Schuss Sahne 12.50
serviert mit abgeschmelzten Zwiebeln
traditional swabian-style cheese spaetzle with cream
and caramelized onions

Rahmschwammerln 10.50
gemischte Pilze in Rahmsauce, 12.20
dazu hausgemachte Semmelknödel
resh mushrooms in cream sauce
served with a homemade dumpling

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

Gemüseschupfnudeln ^{2,3} 11.20
gebraten, mit frischem Saisongemüse, 12.50
dazu Pilzrahmsauce
schupfnudeln (swabian potato noodles)
with grilled vegetables

Vegan

vegan

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

Brezelknödel 13.60
mit sautierten Pilzen und Zwiebeln,
und dunkler Biersoße
pretzel dumpling with fried mushrooms and onions,
served with a dark beer sauce

Sommer GETRÄNKE

SOMMERSCHORLE
★ ★ ★

Holunderschorle
Heidelbeerschorle
Brombeerschorle

ALKHOLFREIER APERETIF
★ ★ ★

Fine Spritz
Roter Stier

APERETIF
★ ★ ★

Aperol Spritz
Sarti Spritz
Pampelle Spritz
Lillet Wild Berry

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^{2,3}
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^{2,3}
pork cordon bleu filled with ham and cheese
with roasted potatoes

23.60

Bayrische Wurstküche bavarian sausages

Original Nürnberger Rostbratwurstl
auf deftigem Sauerkraut dazu
Speckbratkartoffeln und Bratensoße^{1,2,3}
original Nuremberg sausages served with
roasted potatoes and sauerkraut with bacon



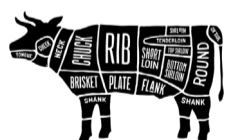
12.20
14.80

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

9.20

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

12.20



Vom Rindvieh

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^{2,3}
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 hausgemachter
Maultasche mit geschmelzten Zwiebeln
dazu Käsespätzle und Speck-Bratkartoffeln
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 Gemüseschupfnudeln
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)
4.90

Sauerkraut
mit Speck
sauerkraut
with bacon
3.50

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

Angebote

Jeden Donnerstag

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

Jeden Freitag

Brezel's Smashed Cheesburger^{2,3}
100% Rind mit Cheddar, Zwiebeln und Essigkurke
dazu Wedges 13.80

Jeden Tag bis 12 Uhr

Ein Paar bayrische Weißwürste^{1,2,5}
mit süßem Senf und zwei Brezeln, dazu ein Weißbier 12.50

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
EMPFEBLUNG			
Brezel's frozen Radler mit Holunder, Minze, Limette & Eis		5.20	
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
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 Hefe Alkoholfrei > 0,5 vol %	3.50	4.90	8.90
Paulaner Pils 4,9 vol %	0,4l	4.30	

7 mit Farbstoff, 10 Koffein

Flaschenbiere

	0,3l	0,5l
Paulaner Weißbier Kristall 5,5 vol %		4.90
Paulaner Dunkles Hefeweißbier 5,3 vol %		4.90
Paulaner Leichtes Hefeweißbier 3,2 vol %		4.90
Paulaner Münchner Alkoholfrei > 0,5 vol %		4.90
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Radler > 0,5 vol %		4.90
Paulaner Weißbier Zitrone Alkoholfrei > 0,5 vol %		4.90
Gold Ochsen Original 5,1 vol %	3.50	
Gold Ochsen Original Alkoholfrei > 0,5 vol %	3.50	

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	5.50
Adelholzener Mineralwasser Still	2.80	4.10	5.50
Fanta ^{2,7}	3.40	4.0	
Coca-Cola ^{7,10}	3.40	4.50	
Coca-Cola Zero ^{5,7,10}	3.40	4.50	
Spezi (Fanta & Coca-Cola) ^{2,7,10}	3.40	4.50	
Zitronenlimonade	3.40	4.50	
Eistee ^{2,7,10}	3.70	4.80	
Almdudler 0,33l	3.80		
Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water 0,2l ¹¹	3.80		

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

Säfte & Nektare

	Saftschorle	0,3l	0,5l	Saft	0,3l
Apfel-, Orange-, Rhabarber-, Multivitamin-, Roter Trauben-, Grapefruitsaft, Kirsch-, Johannisbeer-, Maracujanektar	3.40	4.50	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
Zonin Prosecco Spumante DOC brut	0,2l	Fl.
Lillet Wild Berry Lillet, Wild-Berry, Eis & Beeren	7.00	-
Aperol Spritz Aperol, Soda, Eis, Prosecco & Orange	7.00	-
Fine Spritz - alkoholfreier Tonic & Fine Spritz	7.00	-
Pampelle Spritz Pampelle, Soda, Eis & Prosecco	7.00	-
Sarti Spritz Sarti Rosa, Soda, Eis & Prosecco	7.00	-
Roter Stier - alkoholfreier Cocktail ¹¹	5.80	-



Wein

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