

# WIRTSHAUS

# ZEITUNG

AUSGABE NR. 07

## 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 <sup>1,2,5</sup> 9.20 €  
bavarian style white sausage with sweet mustard and two pretzels

### #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

Original Nürnberger Rostbratwürstl auf deftigem Sauerkraut dazu Speckbratkartoffeln & Bratensoße <sup>1,2,3</sup> 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) 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

🌿 Kartoffel-Lauchcreme Suppe 6.50 €  
mit Kräutern und Croutons  
potato leek cream soup with croutons and herbs

## 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

🌿 Gemüeschupfnudeln 13.20 €  
geröstet mit Zwiebeln, Gemüse und Pilzsoße 15.50 €  
roasted potato pasta dumplings with onions, vegetables and mushroom sauce

## 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



1933

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.

1928 erbte Sigmund Schwaibolds erste Ehefrau das elterliche Wirtschaftsunternehmen, 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 allem Komfort, Lift, Garage, Pool und Sauna.



1949



2020



2002



2019

## Wirte-Liste

1921 - 2023

1921 - 1928	Familie Schwaibold	1977 - 1987	Ruth Loser-Schwaibold
1928 - 1977	Sigmund Schwaibold	1987 - Heute	Oliver Loser

# SPEISEN

## Brotzeit vesper

Portion Obazd'n 11.30 €  
Rettichsalat, Zwiebeln, Bauernbrot & Brezel  
cheese-paste with radish salad, onions, bread and a pretzel

Wiesenvesper Obazd'n, Rauchfleisch, Kaminwurz und Käsewürfel, garniert mit Ei, Zwiebeln und Radi dazu Butter, eine Brezel und Brot <sup>2,3</sup> 17.10 €  
bavarian style dish with Obazda, smoked ham, Allgäuer cheese, garnished with radish, egg and onion, served with butter, bread and a pretzel

## Salate salads

Salatplatte „Brezel“ 17.90 €  
Bunte Salatplatte mit Honig-Senf Dressing, dazu knusprige Entenstreifen, Flügel vom Mistkratzer und eine frische Brezel <sup>9</sup>  
fresh salad from Ulm's market with honey mustard dressing, served with sliced duck, chicken wings, and a fresh pretzel

Salatplatte „Vitaminschlag“ 17.90 €  
Frische Salate vom Ulmer Wochenmarkt mit Honig-Senf Dressing, dazu Ochsenfetzen vom Grill, gebratenen Schwammerln und eine frische Brezel <sup>9</sup>  
fresh salad from Ulm's market with honey mustard 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 <sup>9</sup>  
small bowl of potato salad after grandma's recipe

Kleine bunte Salatschüssel 6.90 €  
Bunte Salate vom Ulmer Wochenmarkt mit Honig-Senf Dressing <sup>9</sup>  
small bowl of fresh salad from Ulm's market with honey mustard dressing

## Spezialitäten aus der Region regional specialities

Schwäbischer Linsenteller 12.90 €  
mit Wienerle, gebratenem Speck und hausgemachten Spätzle <sup>1,2,3,5</sup> 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 <sup>2,3,9</sup> 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

„Schmankerl Pfännchen“ Schweinelendchen 28.40 €  
mit frischen Rahmschwammerln und Karotten-Lauchgemüse, dazu hausgemachten Spätzle und Zapfenkroketten  
"Delicacy-pan" pork loin with fresh mushrooms, carrot and leek vegetables, homemade spaetzle (swabian pasta) and croquettes

Schwäbischer Sauerrahmbraten 17.80 €  
vom Rind dazu Blaukraut und hausgemachte Spätzle <sup>2,3</sup> 20.20 €  
beef sour cream roast with red cabbage and spaetzle (swabian pasta)

## Schmankerln main courses

Bayrischer Schweinebraten vom Hals  
mit Soße und deftigem Weinsauerkraut  
dazu Semmelknödel<sup>2,3</sup>  
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<sup>2,3</sup>  
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 €

Wildererteller  
Hirschgulasch mit Waldpilzen dazu  
Spätzle, Kroketten und Preiselbeerbirne  
Venison goulash with mushrooms,  
spaetzle (swabian pasta), croquettes and a cranberry pear

25.30 €

## fisch

### fish



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

19.20 €  
21.50 €



## Vom Rindvieh beef

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 €

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



23.60 €  
29.90 €

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

200 g 19.90 €  
300 g 32.20 €

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<sup>2,3</sup>  
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 €

## Donnerstag isch Haxentag thursday is pork-knuckle day

Schweinshaxe frisch aus dem Rohr  
dazu Sauerkraut und Semmelknödel oder eine kleine  
Schüssel mit Salaten vom Ulmer Wochenmarkt  
fresh pork knuckle with sauerkraut and bread dumpling's  
or a bowl of salad

15.50 €

## 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 €

Sauer- oder  
Blaukraut  
sauerkraut or red  
cabbage  
3.00 €

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

## Nachtisch desserts

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

10.90 €

Heiße Liebe  
cremigies Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne  
apple strudel with cinnamon ice and cream

7.80 €

## Biere vom Fass

	0,3l	0,5l	1,0l
Hacker-Pschorr Hell 4,9 vol %	3.20	4.60	8.70
Paulaner Dunkel 5,0 vol %	3.20	4.60	8.70
Paulaner Hefeweißbier 5,5 vol %	3.20	4.60	8.70
Salvator dunkles Starkbier 7,5 vol %	3.70	5.00	9.50
Hacker-Pschorr Kellerbier 5,5 vol %	3.20	4.60	8.50
Russ (Hefeweizen & Zitronenlimo)	3.20	4.60	8.70
Colaweizen (Hefeweizen & Coca Cola) <sup>7,10</sup>	3.20	4.60	8.70
Radler (Hacker-Pschorr Hell & Zitronenlimo)	3.20	4.60	8.70
Paulaner Pils 4,9 vol %	0,4l	4.30	

7 mit Farbstoff, 10 Koffein

## Alkoholfreie Getränke

	0,3l	0,5l	
Tafelwasser	2.20	2.70	
	0,25l	0,5l	0,75l
Adelholzener Mineralwasser Classic	2.80	4.00	5.20
Adelholzener Mineralwasser Still	2.80	4.00	5.20
	0,3l	0,5l	
Fanta <sup>2,7</sup>	3.00	4.20	
Coca-Cola <sup>7,10</sup>	3.00	4.20	
Coca-Cola Zero <sup>5,7,10</sup>	3.00	4.20	
Spezi (Fanta & Coca-Cola) <sup>2,7,10</sup>	3.00	4.20	
Zitronenlimonade	3.00	4.20	
Schweppes Bitter Lemon <sup>11</sup>	0,2l	3.60	
Almdudler 0,33l	3.60		
Eistee 0,33l <sup>2,7,10</sup>	3.60		

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

## Aperitif

	4cl	5cl
Campari <sup>7</sup> Soda oder Orange	6.50	-
Martini Dry / Bianco / Rosso	-	5.50
Portwein	-	5.50
Sandeman Sherry	-	5.50

7 mit Farbstoff

## Edeldestillate

einer prämierten Brennerei aus der Region



Die Verwendung ausgesucht aromatischer und voll-reifer Früchte, sowie behutsamste Destillation bestimmen die hohe Klasse dieses Produktes. In unserem Angebot haben wir für Sie:

Himbeergeist, Nussler, Quittenbrand, Ringlottenbrand, Rote Pflaume, Aprikose, Schwarze Johannisbeere, Mirabellenbrand

## O'ZAPFT IS

20 Liter Party-Fass  
Kellerbier Naturtrüb  
zum selber zapfen  
129,- €



## Fflaschenbiere

	0,5l
Weißbier Kristall 5,5 vol %	4.60
Dunkles Hefeweißbier 5,3 vol %	4.60
Leichtes Hefeweißbier 3,2 vol %	4.60
Münchner Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.60
Alkoholfreies Radler > 0,5 vol %	4.60
Weißbier Zitrone Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.60
Hefeweißbier Alkoholfrei > 0,5 vol %	4.60

## Säfte & Nektare

Apfel-, Orange-, Rhabarber-, Multivitamin-, Roter Traubensaft, Grapefruitsaft, Kirsch-, Johannisbeer-, Maracujanektar

Saftschorle	Soft
0,3l	0,5l
3.20	4.20
	4.00

## Wein

	0,2l	1l
Weinschorle weiß/rot/rosé	4.40	16.80
Hauswein weiß/rot/rosé	5.40	19.80

EMPFEHLUNG

ulmer weinfestwein weiß/rosé	0,2l	0,75l
	6.90	23.50

Für mehr offene Weine, fragen Sie nach unserer Weinkarte!

## Prosecco & Co.

	0,2l	Fl.
Prosecco frisch & fruchtig	7.80	24.50
Aperol Spritz Aperol, Soda, Eis, Prosecco & Orange	6.50	-
Lillet Wild-Berry Lillet, Wild-Berry, Eis & Beeren	6.50	-

## Spirituosen

	4cl
Longdrinks	8.50
Ramazotti, Averna mit Eis und und Zitrone	4.90

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

Whiskeys, kommt an unserer Theke vorbei!

## Kaffee Spezialitäten

Tasse Kaffee	3.30	Espresso	3.00
Milchkaffee	3.50	Doppelter Espresso	4.50
Cappuccino	3.50		
Latte Macchiato	3.50	Heiße Schokolade	4.00
Bailys Latte	5.80	Glas Tee	3.80