

Grias di, Servus ond ♥-Willkommen im Wirtshaus zur Brezel

Fühlt Euch bei uns wohl und genießt die bayrische Gastlichkeit, die super leckeren Gerichte aus unserer Küche und natürlich die zünftigen Paulaner-Bierspezialitäten.

Vergesst den Alltagsstress und entspannt euch bei einem guten Essen und einem kühlen spritzigen Bierchen.

Euren Aufenthalt in unserem Wirtshaus möchten wir euch so angenehm, wie nur möglich gestalten.



Bei Allergien und Unverträglichkeiten steht Ihnen unsere Allergene-Speisekarte zur Verfügung. Fragen Sie unser Servicepersonal.



aus dem Suppentopf



Rindsbrühe mit Streifen vom Eierflädle

kleiner Teller	3.80	großer Teller	5.50
----------------	------	---------------	------

Brezelsuppe mit Eierflocken, Speck, Peterling
und abgeschmelzten Zwiebeln ^{2,3}



4.20

Maultaschensuppe mit Backerbsen

kleiner Teller	4.70	großer Teller	6.20
----------------	------	---------------	------

Bayrische Kartoffelsuppe

mit frischen Schwammerln, Speck und Kräutern ^{2,3}

kleiner Teller	4.30	großer Teller	6.90
----------------	------	---------------	------

für unsere Salatfreunde



Gartenfrische Saisonsalate vom Buffet ⁹

kleiner Salat	4.80	großer Salat	7.20
---------------	------	--------------	------

Salatplatte „Zur Brezel“

11.50

Bunte Salatplatte mit knusprigen Entenstreifen,
Flügel vom Mistkratzer und dazu eine frische Brezel ⁹

Salatplatte „Vitaminschlag“

11.80

Frische Salate vom Ulmer Wochenmarkt
mit Ochsenfetzen vom Grill,
gebratenen Schwammerln und dazu eine frische Brezel ⁹



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

Auf Wunsch wird Euch der Salat selbstverständlich
auch aus der Küche serviert !

Schmankerln vom Herd und aus der Pfanne



Ofenfrische Wirtshaus-Brezel 10.50

mit Putenstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten gebraten,
alles mit Käse überbacken dazu bunte Saisonsalate vom Buffet ⁹

Bayrischer Schweinsbraten

vom Hals mit Salvator-Biersoße mit Speck
und deftigem Weinsauerkraut ^{2,3} dazu Brezelknödel

kleine Portion 11.50 normale Portion 13.50

Schnitzel Wiener Art

vom zarten Schweinsrücken, Pommes frites, Salat vom Salatbuffet ⁹

kleine Portion 13.50 normale Portion 15.50

Riesenportion 19.50

Putenschnitzel in der Brezelpanade gebacken

auf Spinat-Rahmspätzle dazu Salatauswahl vom Buffet ⁹

kleine Portion 14.00 normale Portion 15.80

Schweinsrückensteak Allgäuer Art

mit Tomatenscheiben und Bergkäse überbacken dazu
a' Rahmsöble, Kartoffelrösti und Salatauswahl vom Buffet ⁹

kleine Portion 14.20 normale Portion 16.00



Schweinslendchen Hubertus

mit frischen Kräuterrahm-Schwammerln und hausgemachten Spätz'n
dazu Salat vom Buffet ⁹

kleine Portion 16.80 normale Portion 19.50

Hausspezialitäten

„Ulmer Schnitzel“ unser absolutes Leckerli

Schweinsrückensteak gefüllt mit Käse und Schinken in Rieslingrahm
dazu hausgemachte Spätz'n und Salat vom Buffet ^{2,3,9}

kleine Portion 15.00 normale Portion 17.60

Riesenportion 21.00

„Schwabenstreich“ 22.80

Putenschnitzel in knuspriger Brezelpanade, Schweinelendchen
mit Rahmschwammerln und hausgemachte Maultasche mit
geschmelzten Zwiebeln dazu Käsespätzle, Bratkartoffel und
Salatauswahl vom Buffet ⁹



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

vom **Rindviech**



Steak auf'm Bauernbrot (200 gr.*)

16.00

mit Spiegelei, Zwiebeln und Kräuterbutter
dazu Salat vom Buffet ⁹

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

mit deftigen Speck-Bratkartoffeln und Salat vom Buffet ^{2, 3, 9}

kleine Portion (180 gr. *)

17.50

normale Portion (250 gr. *)

21.00

große Portion (350 gr. *)

24.50

Rumpsteak vom Grill (250 gr. *)

21.00

mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet ⁹

Wie soll's Steak gebraten sein ?

blutig = englisch, rosa = medium oder durchgebraten = well done ?

* die Gewichtsangaben beziehen sich jeweils auf das Rohgewicht

Spezialitäten aus der Region

Hausgemachte Käsespätzle

mit abgeschmelzten Zwiebeln und gemischtem Salat vom Buffet ⁹

kleine Portion

8.80

normale Portion

9.90



„Bubaspitzla“ (Schupfnudeln)

geröstet mit Speck und Sauerkraut dazu Salat vom Buffet ^{2, 3, 9}

kleine Portion

8.80

normale Portion

9.90

Schwäbischer Linsenteller

mit Wienerle, gebratenem Speck und hausgemachten Butterspatz'n ^{1, 2, 3, 5}

kleine Portion

8.80

normale Portion

9.90

77 Glückliche ist
wer verfrisst, was nicht zu versaufen ist ! <<

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

Vegetarisch Essen

Großmutter's Reiberdatschi mit Apfelmus ²

kleine Portion 5.20 normale Portion 6.90

Pellkartoffeln

mit Kräuterquark dazu Salat vom Salatbuffet ⁹ 7.90

Tiroler Spinatknödel

im Käsesöble dazu Salat vom Buffet ⁹

kleine Portion 8.80 normale Portion 9.90

Fisch auf den Tisch



Matjesfilet Hausfrauen Art

mit Äpfeln, Zwiebeln und Gewürzgurke in feiner Joghurtsahne
mit Ei garniert dazu Erdäpfel aus'm Dampf ^{2,3}

kleine Portion 9.50 normale Portion 11.20

Zanderfilet vom Grill

auf Lauch-Rahmkartoffeln dazu Salatauswahl vom Buffet ⁹

kleine Portion 13.90 normale Portion 15.60

Saisonbedingte Fischgerichte: Fragt uns einfach !

Schwäbische Maultaschen

unsere Maultaschen werden nach Omas altem Hausrezept
von anno dazumal selbst hergestellt

Maultaschen mit abgeschmelzten Zwiebeln

und Bratensaft dazu bunte Saisonsalate vom Buffet ⁹

kleine Portion 8.80 normale Portion 9.90

Maultaschen geröstet mit Ei und Speck ^{2,3}

dazu bunte Saisonsalate vom Buffet ⁹

kleine Portion 9.30 normale Portion 10.50



Omas hausgemachte
Maultaschen
auch zum
mitnehmen !

Fragen Sie unser
Servicepersonal !

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

ofenfrische Brezeln



Ofenfrische Brezel	1.20
Ofenfrische Riesenbrezel	3.20
Ofenfrische Butterbrezel	1.90



Ofenfrische Wirtshaus-Brezel

10.50

mit Putenstreifen, frischen Champignons, Zwiebeln und Tomaten gebraten, alles mit Käse überbacken dazu bunte Saisonsalate vom Buffet ⁹

Geheimtipp



bayrische Wurstküche



Ein Paar bayrische Weißwürste

5.90

mit süßem Senf und zwei Brezeln ^{1, 2, 5}

Zwei Gschwollene (nackte Bratwürste)

8.20

dazu einen Salatteller vom Buffet und eine Brezel ^{1, 2, 5, 9}

Original Nürnberger Rostbratwurstl

auf deftigem Sauerkraut dazu Speckbratkartoffeln ^{1, 2, 3}

kleine Portion	8.80	normale Portion	10.80
Riesenportion	13.20		

Weißwurst-Geschichten

Die Weißwurst verdankt ihr Dasein einem Irrtum: Am frühen Morgen des 22. Februar 1857 bekam der Metzgergeselle Sepp Moser den Auftrag schnell Bratwürste für die „Ewige Lampe“ zu machen.

Es scheint so, dass Moser Sepp nach einer durchzechten Münchner Faschingsnacht noch nicht so recht bei Bewusstsein gewesen ist, auf jeden Fall griff er zu den falschen Därmen. Er nahm nämlich dicke, wo er dünne hätte nehmen müssen. Vermutlich sagte er sich: Passiert ist passiert !!! Und presste diese Därme mit Brät voll. Die Würste waren natürlich viel zu dick zum braten, weshalb der schlaue Metzgergeselle sie einfach sott und anschließend als besondere Spezialität offerierte.

Ein echter Bayer isst so seine Weißwurst:

Er zuzelt sie aus der Pelle

(für nicht Bayern: zuzeln heißt soviel wie saugen).

Man kann sie auch in der Länge nach durch schneiden.

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

Ebbes Siases für unsere G'schleckerten

Mohr im Hemd	5.40
Kleiner Schokoladenkuchen mit Vanillesoße	
Apfelküchle gebacken	5.70
mit Zimt und Zucker dazu eine Kugel Vanilleeis	
Topfennockerln	5.80
mit Marillen gefüllt in Semmelbrösel	
Dessertüberraschung ab 2 Personen	6.90
Auswahl an süßen Leckereien, lasst Euch überraschen	pro Person

Gerne bringen wir Euch
unsere **Eiskarte** !



Kaiserliche Kaffeezeit
1 Portion Kaiserschmarren mit Rosinen
und Mandeln dazu Apfelmus oder Pflaumenkompott
& Kaffee soviel Ihr wollt
nur 6.50 Euro
täglich von
14.30 bis 17 Uhr



Wirtshaus zur Brezel
Ulmer Gasse 8 - 89073 Ulm
Telefon 0731 / 140890
www.wirtshaus-zur-brezel.de

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

Brotzeit ist die schönste Zeit

Schmalzbrot

mit Zwiebelringen und Ei garniert

3.10

Belegtes Bauernbrot zur Wahl

mit Wurst, Rauchfleisch, gekochtem Schinken
oder mit Käse reichhaltig garniert ^{1, 2, 3, 5}

6.40

Bayrischer Wurstsalat (in Scheiben geschnitten)

mit Zwiebelringen, Gewürzgurke,
Bauernbrot und einer Brezel ^{1, 2, 3, 5}

7.70

Allgäuer Wurstsalat

mit Schinkenwurst, Käse, Zwiebeln und
Gewürzgurke dazu Bauernbrot und eine Brezel ^{1, 2, 3, 5}



8.80

Portion Obazdn

mit zünftiger Musi (Rettichsalat und Zwiebeln)
dazu Bauernbrot und eine Brezel ^{2, 3}

8.90

Wiesenvesper

Obazdn, Rauchfleisch und Käsewürfel
garniert mit Ei, Zwiebeln und Radi
dazu Butter und a'Riesenbrezel ^{2, 3}
dazu 1 Obstler

11.90



Lass mich

an deinem Busen rasten,
wie die Sau am Futterkasten.

Prosit und zum Wohl

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

Wirtshaus-Aktion

Donnerstag i'sch Haxentag

ab 12 Uhr

frische Schweinshaxe aus dem Rohr
mit dunklem Bier glaciert
dazu Sauerkraut und Brezelknödel
oder
einen großen Salatteller vom Buffet⁹



mit und für Freunde

nur auf Voranmeldung

Zünftiger „Brezel Abend“

für 12 Personen

mit deftigem Schweinsbraten,
ofenfrischem Leberkäs und
Fleischpflanzerln dazu Sauerkraut,
Brezelknödel, gebackene Erdäpfel
und einen gemischten Salat,
ofenfrische Brezeln
und für den Durst ...



nur 229.00



... 20 Liter PAULANER Kellerbier zum selber zapfen
und dazu a' Verdauerle

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

Kinderkarte für Kinder bis 14 Jahre

Räuberteller

0.00

Leerer Teller und Besteck zum abstauben bei Mami und Pappi

Portion Pommes mit Ketchup

3.60

Kartoffel Maxe

5.00

Portion Kartoffelpuffer mit Apfelmus

Fred Feuerstein

5.50

ein Wienerle mit Spatz'n und Soße ^{1, 2, 3}

Donald Duck

5.90

Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und Ketchup

Obelix Schnitzel

7.20

paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Ketchup

Für die Kleinen unter drei
sind Spatz'n mit Soße frei !

Bei allen Kindermenüs gibts
zum Nachtisch noch
eine leckere kleine
Eisüberraschung!



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

Frühstück vom Buffet oder Bayrisch



Bayrisches Weißwurst Frühstück nur bis 12 Uhr

8.20

1 Paar Weißwurst mit süßem Senf
und zwei Brezeln ^{1, 2, 5}
dazu ein PAULANER-Hefeweißbier 0.5 l



unser Frühstücksbuffet

Montag bis Samstag
Sonn- und Feiertag

6.30 bis 10.30 Uhr
7.00 bis 11.00 Uhr



Bedient Euch von unserem reichhaltigen Frühstücksbuffet !

mit Heißgetränken eurer Wahl, verschiedenen Säften,
Wurst-, Schinken- und Käseauswahl, Eierspeisen,
Speck, Rostbratwürsteln, frischem Obstsalat,
Semmeln und Brotauswahl, Müsli, Cornflakes, Joghurt,
Früchten, Quark, Konfitüre, Honig, Pflaumenmus
und vielem mehr

pro Person 11.80

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

Bier vom Fass



	0,25 l	0,5 l	1,0 l
Original Münchner Hell 4,9 vol %	2.40	3.70	6.90
Münchner Dunkel 5,0 vol %	2.30	3.70	6.90
Salvator dunkles Starkbier 7,5 vol %	2.90	4.20	7.70
 <i>Paulaner Zwickl</i> Naturtrüb 5,3 vol %	2.60	3.90	7.20
Radler (Münchner Hell + Zitronenlimonade)	2.40	3.70	6.90
Premium Pils 4,9 vol %	0,4 l	3.60	

o'zapft is...

Biertower mit Original Münchner Hell	3 l	17.80
	5 l	28.80
20 Liter Party-Fass PAULANER Naturtrüb zum selber zapfn !	20 l	95.00



Flaschenbiere

Weißbier Kristall 5,5 vol %	0,3 l	0,5 l
Hefeweißbier 5,5 vol %		3.90
Dunkles Hefeweißbier 5,3 vol %	2.80	3.90
Leichtes Hefeweißbier 3,2 vol %		3.90
Münchner Alkoholfrei 0,5 vol %		3.70
Hefeweißbier Alkoholfrei 0,5 vol %		3.90
Colaweizen ¹⁰		3.90
Russ (Hefeweißbier + Zitronenlimonade)		3.90
Weißbier-Zitrone Alkoholfrei		3.90



Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3 l	2.00
	0,5 l	2.50

Adelholzener Mineralwasser	0,25 l	2.60
Classic	0,5 l	3.60
	0,75 l	4.70



Still	0,25 l	2.60
	0,5 l	3.60
	0,75 l	4.70

Fanta ^{2, 7}	0,3 l	2.80
-----------------------	-------	------

Coca-Cola ^{7, 10} , Coca-Cola zero ^{5, 7, 10}	0,3 l	2.80
---	-------	------

Spezi (Coca-Cola und Fanta) ^{2, 7, 10} oder Zitronen-Limonade	0,5 l	3.70
---	-------	------

Schweppes Bitter Lemon ¹¹	0,2 l	3.20
--------------------------------------	-------	------

Almdudler (Kräuterlimonade)	0,33 l	3.20
-----------------------------	--------	------



Säfte & Nektare

Apfel-, Orangen-, Multivitamin-, Roter Trauben- oder Grapefruitsaft Kirsch-, Johannisbeer- oder Maracujanektar	0,3 l	3.30
--	-------	------

Saft- & Nektarschorle

Apfel, Orangen, Multivitamin,	0,3 l	3.00
Rote Trauben, Grapefruit,	0,5 l	3.60
Kirsch, Johannisbeer, Maracuja, Holunder, Kirsch-Apple		



Kaffee - Spezialitäten

und Heißgetränke

Tasse Schümlikaffee		2.50
Haferl Schümlikaffee		3.50
Haferl Milchkaffee		2.80
Latte macchiato		3.30
Espresso		2.30
Doppelter Espresso		3.50
Cappuccino		2.70
heiße Schokolade		3.30
Glas Tee - Pure Tea selection		2.90
Darjeeling-, Schwarz Classic-, Earl Grey, Rooibos-, Masala Chai-, Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Grüner Tee, Kräuter ...		
Tee mit Rum	2 cl	4.00
Glühwein		3.50
Heiße Zitrone		3,80
Glas Grog (Pott Rum)	4 cl	4.00

Prosecco & Sekt

Glas Prosecco	0,1 l	3.80
Corte Vigna Prosecco frisch & fruchtig	0,75 l	19.30
Schloss Affaltrach Brillant trocken	0,75 l	21.00

Aperitif

Campari ⁷ Soda oder Orange	0,04 l	4.70
Cynar Soda oder Orange	0,04 l	4.70
Pernod mit Eiswasser	0,04 l	4.70
Martini Dry / Bianco / Rosso	0,05 l	3.80
Portwein	0,05 l	3.80
Sandemann Sherry	0,05 l	3.80
Dry Seco / Medium Dry / Rich Cream		

7 mit Farbstoff

Edeldestillate

einer prämierten Brennerei aus der Region

2 cl

4.90

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

Himbeergeist im Amarone Fass gereift, Haselnuss, Quittenbrand, Ringlotte, Rote Pflaume, Aprikose aus dem Süssweinfass, Johannisbeer, Mirabelle, Wildbirnen Brand, ...



Spirituosen

Obstbrände

2 cl

Obstler

2.60

Williamsbirne, Zwetschgenwasser,
Kirschwasser, Marille

3.30

Enzian

3.00

Grappa

3.30

Klare

3.30

Doornkaat, Schinkenhäger, Malteserkreuz Aquavit, Linie Aquavit

Liköre

3.30

Cointreau, Amaretto, Baileys, Sambucca, Grand Marnier, Marille

Ficken (Josterlikör)

2.60

Gin, Bacardi, Wodka, Tequila, Asbach, Metaxa

3.60

Calvados

4.00

Hennessy Cognac VSOP

4.90

Remy Martin Fine Cognac

4,90

Bitter

Jägermeister, Fernet Branca, Underberg

2 cl

3.30

Ramazzotti, Averna mit Eis und Zitrone

4 cl

4.50

Verschiedene Longdrinks

4 cl

6.80

Whiskys, bitte fragt hier unsere Servicekräfte !

A vertical image of a white wine bottle on the left side of the page. The bottle is partially filled with a pale yellow liquid and has a gold-colored foil cap.

Weißwein

0,1 l 0,25 l

Rieslingschorle

-- 3.50

Veneto Sprizz

4.90

Weißwein, Soda, Aperol, Orangenscheibe, Eis

Württemberg

Dürrenzimmerer Heuchelberg

2.50 4.70

Riesling QbA trocken, *Schlosskellerei Affaltrach*

Heilbronner Stiftsberg

2.50 4.70

Riesling QbA halbtrocken, *Schlosskellerei Affaltrach*

Baden

Seehas Cuvée QbA

3.40 5.90

trocken, eine Komposition aus Rivaner- und Pinottrauben,
frisch, jung & süffig, *Weingut Aufricht - Bodensee*

Grauburgunder trocken, feine Säure,
dezent Restsüße, *Winzer-genossenschaft Wiesloch*

2.80 5.10

Österreich

Grüner Veltliner QbA trocken

2.40 4.60

der typische Österreicher, *Weingut Wimmer*

Italien / Südtirol

Pinot Grigio IGT frisch & fruchtig, *Corte Vigna*

2.50 4.70

Weißburgunder Kurtatsch

2.90 5.40

Südtirol, frisch & fruchbetont, *Kellerei Kurtatsch*

Weißherbst

0,1 l 0,25 l

Weinschorle

-- 3.50

Württemberg

Löwensteiner Salzberg

2.50 4.70

Schwarzriesling-Weißherbst QbA

spritzig, frisch, elegante Süße, *Schlosskellerei Affaltrach*

Rosé

0,1 l 0,25 l

Baden

Spätburgunder Rosé QbA

trocken, lachsfarben, frisch & fruchtig,
Winzergenossenschaft Wiesloch

2.90 5.30

Rotwein

0,1 l 0,25 l

Weinschorle

-- 3.50

Württemberg

Fleiner Kirchenweinberg

Schwarzriesling QbA halbtrocken
Süßkirschenaroma, dezentes Bukett,
Schlosskellerei Affaltrach

2.50 4.70

Haberschlachter Heuchelberg

Trollinger mit Lemberger QbA halbtrocken
herzhaft, feinherb in der Fülle,
Schlosskellerei Affaltrach

2.80 4.90

Heilbronner Stiftsberg

Trollinger QbA trocken
feinfruchtig, harmonisch, gehaltvoll,
Schlosskellerei Affaltrach

2.80 4.90

Baden

Spätburgunder QbA trocken

mit feinem Wildkirschduft und Frucht,
der Rotweinallrounder
Weingut Aufricht - Bodensee

3.80 6.30

Frankreich

Bordeaux AOC Merlot Cabernet Sauvignon

vollmundig & harmonisch, *Château la Grande Métairie*

2.90 5.20

Österreich

Zweigelt trocken, weich & gehaltvoll

Weingut Wimmer

2.40 4.60

Italien / Südtirol

Klassischer Kalterer See DOC

Vernatsch, fruchtbetont nach Kirsche, weich
Kellerei Kaltern

2.40 4.60

Montepulciano d'Abruzzo

Villa Rocca

2.90 5.40



die Geschenkidee - die Alle gut finden.
Fragt uns einfach !

Gutschein für Speis und Trank

im Wert von

Euro

nur für Dich

Ausstellungsdatum



*das Brezel Team
freut sich auf deine
Tischreservierung*



Dieser Gutschein ist 12 Monate
ab dem Ausstellungsdatum gültig.
Eine Barauszahlung des Betrages ist nicht möglich.