

Offene Weine

Weißweine	0,2 l
Fürstenfass Riesling, trocken ⁵	4,90 €
Meersburger Müller-Thurgau, feinherb ⁵	4,90 €
Zimmerlin Weißburgunder, trocken ⁵	5,10 €
Roséweine	
Samtrot Rosé fein & fruchtig ⁵	4,90 €
Cleebronner Heuchelberg	
Schillerwein, halbtrocken ⁵	4,90 €
Hagnauer Spätburgunder Weissherbst ⁵	4,90 €
Rotweine	
Spätburgunder Zimmerlin ⁵	5,70 €
Haberschlachter Trollinger mit Lemberger ⁵	4,70 €
Lemberger mit Trollinger, WM Untertürkheim, trocken ⁵	5,70 €

Flaschenweine

Weißweine	0,7 l
Weissburgunder Drautz-Able ⁵	24,50 €
Grauer Burgunder Kress ⁵	32,50 €
Seehas Aufricht ⁵	27,00 €
Riesling, A. Laible, trocken ⁵	29,00 €
Roséwein	
Seegucker Rotling Aufricht ⁵	27,00 €
Rotweine	
Lemberger Hirsch ⁵	24,50 €
Zweigeltrebe Jürgen Ellwanger ⁵	24,50 €
Spätburgunder, Aufricht QW trocken ⁵	29,00 €
Bodensee Secco weiß ⁵ 0,1 l	4,00 €

„Was du heute
kannst entkorka,
des verschiebe ned
uff morga.“

Gold Ochs – wir brauen unser Bier aus den besten Zutaten aus der Region

Die im Jahr 1597 gegründete Gold Ochs Brauerei befindet sich seit 1897 am jetzigen Standort und ist seit 1867 im Familienbesitz. Seit über 420 Jahren gibt es die Brauerei Gold Ochs und wir brauen unsere Biere nach wie vor nur mit den besten Zutaten aus der Region. Auch heute noch hält unsere Brauerei dabei am Reinheitsgebot fest und benutzt für die Herstellung der Gold Ochs Biere ausschließlich Braumalz, Wasser, Hopfen und Hefe. Das Distributionsgebiet unserer Produkte erstreckt sich auf gut 100 Kilometer. Von Ulm bis zum Schwarzwald, nach Bayerisch Schwaben, zum Bodensee und bis in das Hohenloher Land. Durch kurze Transportwege und eine ausgeglichene Ökobilanz sichern wir so auch Arbeitsplätze in unserer Heimatregion. 1991 übernimmt Ulrike



Ulms flüssiges Gold...

...vom Fass		
Original vom Fass	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,30 €
Kellerweizen Urtyp	0,5 l	4,30 €
	0,3 l	3,30 €

Natürlich gibt 's unsere Bierspezialitäten auch als Russ oder Radler...

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,30 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,30 €
Leichtes Weizen	0,5 l	4,30 €
Kristallweizen	0,5 l	4,30 €
Kellerbier Dunkel	0,5 l	4,30 €
Kellerbier Naturtrüb	0,5 l	4,30 €
Pils	0,33 l	3,90 €

...natürlich auch als Colaweizen oder Kristall-Cola

Freund, geb. Leibinger, die Rolle der geschäftsführenden Gesellschafterin der Gold Ochs Brauerei und der UGV. Mit klugen Investitionen sorgt sie seitdem dafür, dass die Brauerei technisch immer auf dem neusten Stand bleibt. So können die über 200 Arbeitsplätze in ihrem Unternehmen und damit in der Region auch für die Zukunft gesichert

8. Juni 2021

Die Brauerei Gold Ochs nimmt eine neue, hochmoderne und energieeffiziente Fass-Abfüllanlage in Betrieb. Statt der bisherigen 30- und 50-Liter-Fässer können damit erstmals kleinere Gebinde mit 10, 15 und 20 Liter Fassungsvermögen befüllt werden. Gleichzeitig spielt die knapp vier Millionen Euro teure Anlage mit einer Leistung von 300 Einheiten pro Stunde ihre Stärken bei den alkoholfreien Erfrischungsgetränken aus. Wo bisher zwei Abfülllinien für Bier und Softgetränke zum Einsatz kamen, übernimmt jetzt ein System, das sich in kürzester Zeit für den jeweiligen Zweck umrüsten lässt.

werden. Durch den Einsatz von Frau Freund, in allen Bereichen des Unternehmens, konnte die Brauerei trotz Preiskämpfen in der Branche, ihre Marktanteile in der Vergangenheit ausbauen.

Herrenkeller

SPEISEKARTE

Ausgabe
Herbst/Winter

Der Herrenkeller – eine der ältesten Gaststätten in Ulm

Anno 1377, als mit dem Bau des Münsters begonnen wird, ist das damalige Gasthaus zur Vest eine öffentliche Gaststube am Ulmer Rathaus. Wenige Jahre später, 1386, erwirbt das damalige Benediktinerkloster Wiblingen das Anwesen, auf dem der heutige „Herrenkeller“ steht. Etwa um 1395 entsteht dort das Gebäude, wie es uns auf alten Blättern überliefert ist, genannt „Wiblinger Hof“.

Schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts hat das Bierwirthshaus zur „Vest“ Baurecht und ist 1615 eine „rechte Herberge, Brauerei und Wirtschaft“. Bald darauf muß die Brauerei jedoch eingegangen sein, denn 1628 erwägt der Rat der Stadt, erneut eine eigene städtische Brauerei zu errichten, um den vielen privaten Bierbrauern ein Vorbild zu sein, auf daß sie das Bier besser sieden möchten. 1636 schließlich wird die vom Rat der Stadt Ulm (die Herren) 1512/1513 eingerichtete, ehemalige Ratsbrauerei neben dem Rathaus samt Ausschank in die Herrenkellergasse 4, den damaligen „Wiblinger Hof“ verlagert und eine neue Brauerei eröffnet. Zu dieser Zeit liegt der Bierkeller noch unter der Valentinskirche am Münsterplatz.



Schwäbisches Grundgesetz

1. Schaffa, schaffa, Häusle baua
2. Wemmer gebat, geba mir gern und reichlich – aber mir gebat nix!
3. Kehrwoch isch emmer.
4. S'Leba isch koin Schlotzer
5. Mir können alles, außer Hochdeutsch.
6. Ned bruddlad isch gnug globt
7. A guade Supp'hot no koim Domma gschadet
8. Mir kauft nix, mir guggat bloß!
9. S'Haus verliert nix
10. Spätzle, Porsche, Benz – mir Schwoba hen 's

Erlesene Spirituosen von Prinz aus Hörbranz

Alte Marille, 41 % Vol.	2 cl	4,50 €
Alte Williams Birne, 41 % Vol.	2 cl	4,50 €
Haselnusschnaps, 40 % Vol.	2 cl	4,50 €
Bodensee Obstler, 38 % Vol.	2 cl	4,50 €
Prinz Bitter, 31 % Vol.	2 cl	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola ^{1,3,4,9}	0,33 l	3,60 €
Afri Cola ohne Zucker ^{1,3,4,6,7,9}	0,33 l	3,60 €
Bluna ^{1,3}	0,33 l	3,60 €
Libella Zitronenspudel ³	0,2 l 0,4 l	2,70 € 4,10 €
Libella Cola-Mix ^{1,3,4,9}	0,2 l 0,4 l	2,70 € 4,20 €
Saftschorle	0,2 l 0,4 l	2,70 € 4,50 €
Soft pur	0,2 l 0,4 l	3,30 € 4,80 €
...Apfel naturtrüb, Orange oder Johannisbeere		
Mineralwasser spritzig	0,2 l 0,4 l	2,50 € 3,60 €
Tafelwasser still	0,2 l 0,4 l	2,50 € 3,60 €
Teinacher Mineralwasser	0,7 l	5,90 €

„Dr Ondrschied
zwischa 'ra Hochzich
ond 'ra Beerdigung?
Uff dr Beerdigung
isch emmer oi
Bsoffener weniger.“

Schwäbische
Klassiker auf
Seite 2

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁴	3,30 €
Espresso ⁴	2,90 €
Doppelter Espresso ⁴	4,50 €
Espresso Macchiato ⁴	3,10 €
Cappuccino ⁴	3,90 €
Milchkaffee ⁴	3,90 €
Latte Macchiato ⁴	4,50 €
Glas Tee	3,70 €

Schwäbische Klassiker

Abg'schmälzte Mauldasch'n 14,50 €*
mit Kartoffelsalat^{3,4,5,8}

Swabian meat-filled ravioli sauteed
in butter, served with potato salad^{3,4,5,8}

Allgäuer Käsespätzle mit
Schmelzzwiebel* und Salat^{3,4} 14,50 €*
Traditional cheese pasta topped with
caramelised onions, served with salad^{3,4}

Herrenkeller-Teller^{3,4,5,8} 25,50 €

Kleiner Rostbraten, Mauldäschle,
gebratener Speck dazu Käsespätzle

Herrenkeller-Teller, Small roast joint, swabian
meat-filled ravioli, bacon and cheese pasta^{3,4,5,8}

Floischkiachla 14,50 €*
mit Kartoffelsalat^{3,4,5,8}

Meat-balls served with potato salad^{3,4,5,8}

Paniertes Schnitzel (vom Schwein 18,50 €
oder von der Pute) dazu

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln^{3,4,5}

Schnitzel (Pork or Turkey) served with
fried potatoes with bacon roasted an onions^{3,4,5}

Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebel 27,90 €
und Spätzle^{3,4,5}

Roast joint served with caramelised onions,
Swabian pasta and sauce^{3,4,5}

mit Kässpätzle^{3,4,5} +4,50 €
with Cheesepasta^{3,4,5}

Geschmorte Ochsenbacken 19,50 €*
mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Braised ox cheeks with potato celery puree

Linsen, Spätzle und 14,50 €*
Soitawurst^{3,4,5,9,10}

Lentils, Swabian Pasta and Wiener sausages^{*3,4,5,9,10}

Oma's Tagesbraten auf 17,50 €
Empfehlung des Küchenchefs

(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal)

Grandma's daily roast (ask our service staff)

Schwaben-Cordon-Bleu 21,80 €
gefüllt mit Schinken und

Käsespätzle dazu Pommes

Swabian Cordon Bleu filled with ham and
cheese spaetzle with fries



*kleine Portion
möglich (-2,50 €
günstiger)
small portion possible
-2,50 €

Ursprung der Herrgottsbscheiserle

Der Ursprung des Wortes Maultasche geht auf das 16. Jahrhundert zurück und ist zunächst in der Bedeutung als „Ohrfeige“ bezeugt. Es findet sich bereits bei Martin Luther^[3] Verwendet wurde auch das Wort „Maultasche“^[4] Tasche geht dabei auf „tatschen“ bzw. „tätschen“ im Sinne von „schlagen“ zurück, nicht auf die Form der Teigtasche. Später wurde die Teigware danach benannt. Kluges Etymologisches Wörterbuch vermutet einen Zusammenhang mit der aufgeschwollenen Form, ähnlich einer Wange nach einer Ohrfeige.[5] Im 18. und 19. Jahrhundert wurden Maultaschen auch als Maultaschen bezeichnet. Ein deutsch-italienisches Wörterbuch aus Nürnberg übersetzt 1718 „Raviolo“ als „Maultasche“. Grimms

Wörterbuch gibt 1885 an, in Schlesien bezeichnete das Wort Maultasche ein Gebäck, in Schwaben eine gefüllte Nudel. Auch in anderen Gebieten bezeichneten Maultaschen Süßspeisen: Ein Leipziger Kochbuch aus dem Jahr 1794 nennt mehrere solcher Rezepte für Maultaschen. In einer Berliner Enzyklopädie aus dem Jahr 1802 und einem Darmstädter Kochbuch aus dem Jahr 1858 werden Maultaschen als süße Backwaren beschrieben. Mit Spinat gefüllte Maultaschen wurden in Schwaben auch als „Laubfrösche“ bezeichnet. Eine andere Etymologie ist, dass sich aus einem alten langen „a“ aus dem Wort „mahlen“ als schwäbische Dialekteigentümlichkeit ergeben hat: Tasche mit gemahlenem Inhalt.

Suppen Soups

Flädlesuppe^{3,4} 5,50 €

Soup with sliced flapjacks

Maultaschen^{3,4} 5,90 €

Soup with Swabian meat-filled Ravioli

Leberspätzle^{3,4} 5,50 €

Soup with liver spaetzle (Swabian pasta
made out of liver)

Herrenkeller Salat

Herrenkeller Salad served with...

mit Dressing der Saison 9,50 €
(vegan,laktosefrei)^{5,8}

with seasonal dressing

(vegan, lactose-free)

mit Putenstreifen + 6,90 €

with turkey slices

mit gebratenen Maultaschen + 6,90 €
„Maultaschen“ (Swabian meat-filled ravioli)

Beilagensalat^{5,8} 4,50 €

Small salad (side dish)

Vegetarisch & Vegan

Vegetarian & Vegan

Vegane Maultaschen 14,50€

mit Kartoffel-Gurkensalat*

Vegan swabian ravioli with potato cucumber salad *

Krautkrapfen mit Salat* 12,50€

Cabbage donuts with mixed salad*

Vegane Currywurst mit Pommes 13,90€

Vegan currywurst with fries

Vesperkarte Cold Snacks

Schwäbischer Wurstsalat 10,90 €*
mit Schwarzpüree^{2,5,8}

Swabian sausage salad with black pudding^{2,5,8}

Schweizer Wurstsalat 10,90 €*
mit Käse^{2,5,8}

Swiss sausage salad with cheese^{2,5,8}

Wurstsalat^{2,5,8} 10,50 €*
Swabian sausage salad^{2,5,8}

Saurer Backstoikäs^{5,8} 10,50 €*
Sour Brick Cheese^{5,8}

Herrenkeller Currywurst 11,90 €
mit Pommes

„Herrenkeller“ curry sausage, served
with French Fries



Unsere „Wunderfitzla“ – Schwäbische Tapas

Ob als Vorspeise, zum Teilen oder als kleiner Snack zu Wein und Bier: Bei uns gibt's das Beste, was Schwaben zu bieten hat als „Wunderfitzle“ auf den Teller.

Whether as an appetizer, to share or as a small snack with wine and beer: We have the best what swabia has to offer as „Wundafitzla“ on the plate

Wir wünschen viel Spaß beim Aussuchen, Teilen und Genießen!

Warme Wunderfitzla		Kalte Wunderfitzla	
Käsespätzle	4,50 €	Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzpüree	4,50 €
Cheese pasta		Swabian sausage salad	
G'schmälzte Mauldäschla	4,50 €	Schweizer Wurstsalat	4,50 €
Swabian meat-filled ravioli		Swiss sausage salad	
Floischkiachle (lauwarm)	4,50 €	Saurer Käs'	4,00 €
Meat-balls		Saurer Käs'	
Vegane Maultaschen mit Kartoffelsalat	4,50 €	Paar Landjäger	4,00 €
Vegan vegetables-filled ravioli with potato salad		Smoked hard sausage	
Krautkrapfen	4,50 €	Wurstsalat ^{2,5,8}	4,50 €* Swabian sausage salad ^{2,5,8}
Cabbage donuts		Schleckerle	
G'schmorte Ochsabäckla	5,50 €	Apfelküchle mit Zimt Zucker und Sahne	4,50 €
Braised ox cheeks		Apple fritters with cinnamon, sugar and cream	
Linsa mit Spätzla	5,00 €	Schoko Brownie mit Sahne	4,50 €
lentils stew, swabian pasta and Wiener sausages		Chocolate brownie with cream	

Ulmer Zuckerbrot

Ulmer Zuckerbrot ist ein traditionelles süßes Hefebrot, das bereits Ende des 17. bis Mitte des 18. Jahrhunderts in Schriften als Ulmer Brot erwähnt wurde. Die benötigten Zutaten galten als absolute Raritäten und waren vom Feinsten. Also nur für reiche Leute erschwinglich. Im Laufe der Zeit wurde das Ulmer Zuckerbrot zu einem begehrten Markenzeichen, das in viele Länder und Königshöfe verschickt wurde. Wir haben die Rezeptur ausprobiert und auf der grünen Woche in Berlin angeboten. Es ist eine kleine Delikatesse.Zucker-

bäcker: die letzte Backstube Ulms Herrenkeller-gasse Alte Handwerksschmiedekunst 175 Jahre Zuckerbäcker: Seit sechs Generationen wird in der Herrenkellergasse das Ulmer Zuckerbrot gebacken. Als die Zuckerbäckerei im Jahr 1838 zum ersten Mal den Ofen anwarf, war das Zuckerbrot im Sortiment eines jeden Bäckers, diese Brot-Sorte gehörte zur Stadt wie das Ulmer Münster. Dann kam es außer Mode. Heute ist Zaiser der einzige Bäcker der Stadt, der das Hefegebäck mit Malagawein, Rosenwasser und Gewürzen anbietet.

Wo ist es am schönsten in Ulm?

Genau – im Fischerviertel! Man bummelt, isst und shoppt gut. Romantisch verwinkelte Gasen führen durch gut erhaltene und schön restaurierte Fachwerkhäuser. Galerien, Spezialitätengeschäfte und kleine Boutiquen locken zum Anschauen und Einkaufen.

Zahlreiche Restaurants aller Richtungen füllen den Energiebedarf nach dem Bummel wieder auf. Etliche Kneipen laden zum gemütlichen Sitzen und Feiern.

Das Viertel wird durchzogen von den Kanälen der kleinen und großen Blau. Die Blau entspringt im nahe gelegenen Blaubeuren dem Blautopf. In Ihrem klaren und frischen Wasser kann man sogar den Forellen zusehen. Auch zahlreiche Vogelarten werden vom Wasser angezogen. Der Blau hat das Viertel sein Dasein zu verdanken. Sie lieferte die Wasserkraft für die hier befindlichen Mühlen und den Wasserzugang zur Donau.

Neben den Müllern, den Fischern und den Schiffsfahrern waren hier im Mittelalter auch Gerber und Färber angesiedelt. Diese brauchten viel Wasser für die Verarbeitung von Tierhäuten und das Färben von Stoffen. In den Zeiten der Industrialisierung verloren diese Handwerke an Bedeutung. Das Viertel verarmte und spielte lange keine große Rolle mehr. Die Bomben des Krieges verschonten den Stadtteil weitgehend und nach dem Krieg wurde hier sorgfältig wieder aufgebaut. Heute ist das Viertel eine beliebte Wohngegend und durch seine vielen Restaurants und Kneipen der Party Hotspot Ulms am Wochenende. Eigentlich nennt sich das Viertel ja Fischer- und Gerberviertel. Doch im Sprachgebrauch hat sich die abgekürzte Version des Fischerviertels eingebürgert.

Allergen – Liste

- A glutenhaltiges Getreide
- B Krebstiere und Erzeugnisse
- C Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D Milch und Milchzucker (außer Fischgelatine)
- E Erdnüsse und Erzeugnisse
- F Soja (Bohnen) und Erzeugnisse
- G Milch und Milchzucker (inkl. Laktose)
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L Sellerie und Erzeugnisse
- M Senf und Senferzeugnisse
- N Sesamsamen und Erzeugnisse
- O Schwefeldioxid und Erzeugnisse
- P Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
- R Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

- 1 Farbstoffe E100-E180
- 2 Konservierungsstoffe E200-E219, E230-E235, E239, E249-E252, E280-E285, E1105
- 3 Antioxidationsmittel E310-E321
- 4 Geschmacksverstärker E620-E635
- 5 Schwefeldioxid / Sulfide E220-E228
- 6 Eisensalze E579, E585
- 7 Stoffe zur Oberflächenbehandlung E901-E904, E912, E914
- 8 Süßstoffe E950-E952, E954, E957, E959
- 8a andere Süßungsmittel E420, E421, E953, E967
- 9 Stabilisator E338, E341, E450, E452
- 10 für Fleischzerzeugnisse: Nitritpökelsalz
- 10a für Fleischzerzeugnisse: Milcheiweiß
- 10b für Fleischzerzeugnisse: Eiklar
- 10c für Fleischzerzeugnisse: Sahne
- 11 für Getränke: Koffein
- 11a für Getränke: Chinin
- 11b für Getränke: Taurin