

Speisekarte



ERSTES ULMER PFANNKUCHENHAUS
Allgäuer Hof



Seit über
38 Jahren



Spezialität des Hauses

Bereits 3000 Jahre vor Christus haben die Ägypter und Mesopotamier täglich Pfannkuchen gebacken und anstelle von Brot verzehrt. Blinys in Russland, Crepes in Frankreich, Tortillas in Mexiko oder Pancakes in USA, Pannekoeke in Holland oder unsere deutschen Pfannkuchen, es gibt sie bis heute in der ganzen Welt.

House specialty

Pancakes have been around since 3000 B.C., when they were baked by Egyptians and Mesopotamians and eaten instead of bread. Blinys in Russia, crepes in France, tortillas in Mexico, pancakes in America, Pannekoeke in Holland or our own German pancakes; they're still enjoyed throughout the world.

At the "Allgäuer Hof: Erstes Ulmer Pfannkuchenhaus" (The Inn at Allgäu, first pancake house in Ulm) you can choose from over forty different pancakes.



ab 15.- €

Wo einst die Flößer tranken

Dieses Gebäude hat eine verwurzelte Tradition. Es wird bereits 1644 in einem Kaufbrief genannt. Müllern, Bierbauern und Fuhrleuten gehörte es und war als Anwesen "Bei Hohentwiel A 430" Gärtnerei und Schnapsbrennerei bekannt. Es diente Allgäuer Flößern als Absteige und wurde schließlich um 1870 von einem "Ludwig Kienle, Speisewirt" an den Weinschenk Eduard Schäfer verkauft. Zinngießer und Gastwirt Fritz Eduard Schäfer bewirtschaftete von da an die Gaststätte und übergab sie 1902 an seinen Sohn Max. Der Stolz von Gastwirt Max Schäfer war der im Haus in eigenen Fässern gelagerten Rebensaft.

Von 1902 bis 1953 schlotzten viele Stammgäste ihre Vierteile bei ihm. Von Max Schäfer hat der "Schnaken Hof" seinen Namen. Der Gastwirt jagte täglich Mücken (schwäbisch = Schnaken) und wo wurde er bald von seinen Gästen "dr Schnak" gerufen. Er hat den Ehrentitel samt Gasthof seinem Sohn vererbt. So wurde aus dem Allgäuer Hof der "Schnaken Hof". Nach dem Rat des Vaters "Bub, spar nie an guten Tropfen" erhielt der Sohn Fritz mit seiner Hamburger Ehefrau Maria die Tradition des Hauses von 1953 – 1969 aufrecht.

Auch danach war der "Schnaken Hof" stets eine traditionelle Ulmer Gaststätte im Fischerviertel. Er wurde renoviert. Seit Sommer 1982 bewirtschaftet Familie Hagmayer dieses Haus. Unter der Leitung von Inge und Fritz Hagmayer seit März 1985 wurde der Betrieb schon mehrfach für Küche und Service ausgezeichnet. Mit der Bezeichnung ERSTES ULMER PFANNKUCHENHAUS – ALLGÄUER HOF wird eine über 100jährige Tradition fortgesetzt.

Guten Appetit!

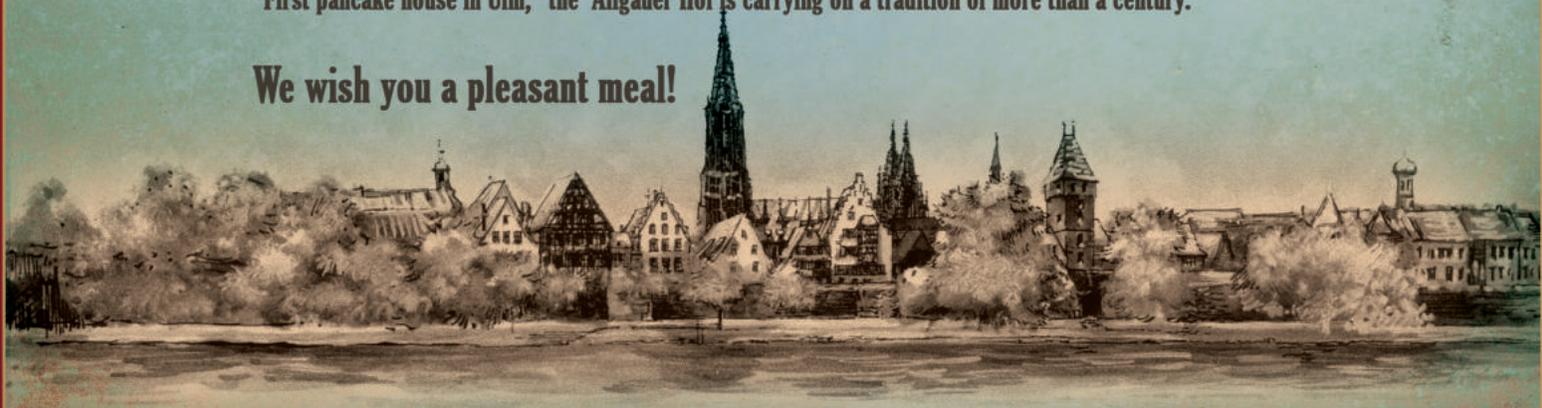
Where once the rafters drank

This building has a longstanding tradition. It was mentioned in 1644 in a bill of sale, and was well-known as the nursery and schnapps-distillery estate "Bei Hohentwiel A 430." It belonged to millers, brewers, and carters, and served as a shelter for Allgäu raftsmen. It was finally sold by the food merchant Ludwig Kienle to the tinsmith and winemaker Fritz Eduard Schäfer around 1870; Eduard managed the restaurant from then on and handed it over to his son Max in 1902.

Max Schäfer was proud of the wine stored in-house in its own barrels, and during his time as innkeeper (1902 to 1953) many regular customers sipped a glass of this wine with him. Incidentally, it was from Max Schäfer that the inn got the name "Schnaken Hof." The innkeeper hunted gnats (Swabian "Schnaken") daily and was soon nicknamed "the gnat" by his guests. He left this honorable title to his son Fritz, along with the hotel; thus the Allgäuer Hof became the Schnaker Hof ("Inn of the Gnat"). Following his father's advice, "Boy, never cut corners when it comes to fine wines," Fritz and his wife Maria from Hamburg maintained the tradition of the inn from 1953 to 1969.

Since then the Schnaken Hof has continued to be a traditional Ulm restaurant in the Fisher quarter. It has been renovated, and managed by the Hagmayer family since the summer of 1982. Under the direction of Inge and Fritz Hagmayer since March 1985, it has been distinguished for cuisine and service several times. Carrying the title "First pancake house in Ulm," the Allgäuer Hof is carrying on a tradition of more than a century.

We wish you a pleasant meal!



Süße Pfannkuchen mit ...

Sweet pancakes with ...



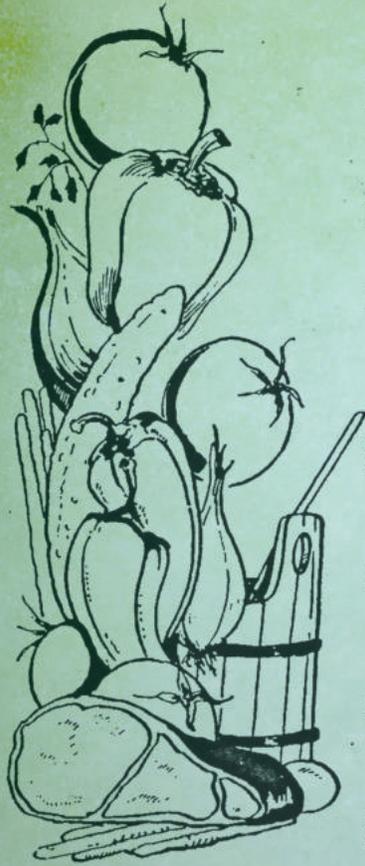
1. Butter und Puderzucker oder Zimt- Zucker
"Butter and powdered sugar or cinnamon sugar" 6. 7. 8. 4,50
2. Konfitüre und Puderzucker Aprikose, Erdbeer, Himbeer oder Nutella 6. 7. 8. 13.15.
"Jam and powdered sugar (choice of apricot, strawberry, raspberry, or Nutella)" 5,60
3. Mövenpick-Vanilleeis, Puderzucker und Schokosoße
"Vanilla ice cream, powdered sugar, and chocolate sauce" 6. 7. 8. 10,50
4. gebackene Banane, Mövenpick-Vanilleeis, Puderzucker und Schokosoße
"baked Banana, vanilla ice cream, powdered sugar, and chocolate sauce" 6. 7. 8. 10,50
5. Apfelmus, Sahne und Puderzucker
"Applesauce, whipped cream and powdered sugar" 6. 7. 8. 7,90
6. gebackene Banane mit Nutella
"baked banana and nutella" 6. 7. 8. 13.. 15. 7,90
7. frischer Ananas, Sahne und Puderzucker
"fresh Pineapple, whipped cream, and powdered sugar" 6. 7. 8. 11,20
8. Bodensee Apfelscheiben karamellisiert und mit Calvados flambiert,
Mövenpick- Vanilleeis, Sahne und Puderzucker
"flambéed with Calvados caramelised apple pieces,
vanilla ice cream, whipped cream and icing sugar" 6. 7. 8. 12,80
9. Mövenpick Walnuss- Eis, Naturjoghurt und Karamellsoße
"Walnut Ice cream, natural yoghurt and caramel sauce" 6. 7. 8.13. 12,80
10. gebackener Banane, Eierlikör, Mandelsplitter und Puderzucker
"fried bananas, egg nog, almond slices and powdered sugar" 6. 7. 8. 12,50
11. „Griechischer Traum“ feiner Naturjoghurt, ganzen Walnüssen und Honig
Greek dream "of fine natural yoghurt, whole walnuts and honey" 6. 7. 8.13. 11,80
12. frischem Obstsalat, mariniert mit Amaretto und Sahne
"fresh fruit salad marinated with amaretto and whipped cream" 6. 7. 8. 13,80
13. Mövenpick Schokoladeneis, Amaretto, Mandelsplitter und Puderzucker
"chocolate ice- cream, Amaretto, almond slices and powdered sugar" 6. 7. 8.13. 12,90
14. heißen Himbeeren, Mövenpick-Vanilleeis und Sahne
"warm raspberries, vanilla ice cream, and whipped cream" 6. 7. 8. 13,80



6. Gluten 7. Eier 8. Laktose 13. Nüsse 15. Soja

Herzhafte Pfannkuchen mit ...

Hearty pancakes with ...



- | | | |
|--|---------------------|-------|
| 17. Champignons, Zwiebeln und Speck
"Mushrooms, onions, and bacon" | 3. 6. 7. 8. | 14,50 |
| 18. Champignons à la Crème mit Zwiebeln (with onion) | 6. 7. 8. 11. | 14,50 |
| 19. frisch gebratenem Gemüse angerahmt
"fried Vegetables fresh stir in cream" | 6. 7. 8. 11. | 14,80 |
| 20. Schwäbischer Speckpfannkuchen mit Blattsalat
"Swabian bacon pancake with a green salad" | 3. 6. 7. 8. 10. | 13,50 |
| 21. Thunfischsalat mit Tomate, Rucola, Zwiebeln und gekochtem Ei
"Tuna salad with tomato, rucola, onion and hard-boiled egg" | 5. 6. 7. 8. 10. 18. | 15,20 |
| 22. Rahmspinat, Speck und Spiegelei
"Creamed spinach, bacon and fried egg" | 3. 6. 7. 8. | 13,20 |
| 23. Altdeutscher Bierstubenpfannkuchen Bayerischer Leberkäse und Spiegelei
"Old-German tavern style pancake, beef and pork loaf, and a fried egg" | 2. 3. 6. 7. 8. | 13,20 |
| 24. gerauchtem Speck und Käse
"Smoked bacon and cheese" | 3. 6. 7. 8. 10. | 14,20 |
| 25. Hähnchenbrust vom Grill mit Tomate, Mozzarella, Zwiebeln und Kräuterpesto
"Grilled chicken breast with tomato, mozzarella, onions and herbal pesto" | 6. 7. 8. 10. | 16,20 |
| 26. gekochtem Schinken, Ananas und Käse "HAWAII"
"ham, pineapple, and cheese "Hawaiian style" | 2. 3. 6. 7. 8. 10. | 12,60 |
| 27. gekochter Schinken und Käse
"ham and cheese" | 3. 6. 7. 8. | 11,90 |
| 28. Rahmspinat, Patros- Käsewürfeln und rote Zwiebeln
"Creamed spinach red onions and cheese cubes" | 6. 7. 8. | 13,80 |
| 29. Pikantem Hackfleisch, Patros- Käsewürfeln und rote Zwiebeln
"Spicy minced meat, red onions and cheese cubes" | 6. 7. 8. | 15,60 |
| 30. Pikantem Hackfleisch und Zwiebeln
"Spicy minced meat and onions" | 6. 7. 8. | 13,80 |



Pikante Pfannkuchen mit ...

Spicy pancakes with ...



- | | | |
|--|------------------|-------|
| 31. gebratene Putenbrust- Streifen, Zwiebeln und hausgemachtem Zaziki
"Turkey strips with " onion and homemade zaziki" | 6. 7. 8. | 16,50 |
| 32. Hähnchenbrust vom Grill auf Rahmspinat, Patros- Käsewürfeln, Zwiebeln
"Grilled chicken breast on creamed, Patros- diced cheese, onions" | 6. 7. 8. 12. | 16,50 |
| 33. Hähnchenbrust-Geschnetzeltem mit frischem Gemüse in Grüncurry-Rahm
"Chicken breast strips with vegetables in a green curry cream sauce" | 6. 7. 8. 10. 15. | 16,80 |
| 34. Kalbsrahmgeschnetzeltes „Berner Art“ Champignons, Speck und Zwiebeln
"Veal strips, mushroom, bacon, onions and sauce" | 6. 7. 8. 12. | 23,80 |
| 35. Schnitzelstreifen, Mais, rote Bohnen, Paprika und rassig-feuriger Chilisöße
"Pork cutlet strips, corn, red beans, peppers, and a spicy chilli sauce" | 6. 7. 8. | 15,20 |
| 36. Schweinemedallions auf Hinterschinken mit Pilzrahm
"Pork medallions on ham with mushroom cream" | 3. 6. 7. 8. 13. | 20,80 |
| 37. Gebratene Roastbeef-Scheiben mit Champignons und Zwiebeln im Rahm dazu hausgemachtes Kräuterpesto
"Grilled roast beef, mushrooms and onions in cream, homemade herb pesto" | 6. 7. 8. 13. | 24,90 |
| 38. Garnelen in feinem Rieslingrahm auf zartem Rahmblattspinat
"shrimp, in fine rieslingsauce on tender creamed spinach" | 6. 7. 8. 18. 19. | 23,80 |
| 40. SUPERPFANNKUCHEN mit Schweinefilet auf Schinken, Grilltomate, Speckbohnen, Champignons, Patros- Käsewürfeln und Zwiebeln
"Super pancake with pork medallions, ham, grilled tomato, Beans with bacon, Mushrooms, Patros cheese cubes and onions" | 3. 6. 7. 8. 10. | 25,80 |



3. Konservierungsstoff o. Nitritpökelsalz 6. Gluten 7. Eier 8. Laktose 10. Senf 11. Sellerie 12. Schwefeloxide u. Sulfate
18. Fisch 19. Krebstiere

und wer mehr Appetit hat ... and if you're still hungry ...

SUPPEN

Flädlesuppe "Soup with a pancake cut into strips"	6. 7. 8. 11.	4,50
Maultasche in der Brühe "Soup with swabian ravioli"	6. 7. 11.	5,20

Rahmschnitzel mit Eierspätzle "Cutlet in cream sauce with spätzle"	6. 7. 8. 10. 11.	13,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Eierspätzle und Bratensöble "Breaded pork cutlet with spätzle and sauce"	6. 7.	14,50
Paniertes Käseschnitzel vom Schwein mit Spätzle und Bratensöble "Breaded pork cutlet filled with cheese and Spätzle, sauce"	6. 7. 8.	15,20
Jägerschnitzel mit Spätzle "Hunter Cutlet with spätzle and mushroom sauce"	6. 7. 8. 10.	14,90
Allgäuer Teller - Medaillons vom Schwein auf Kässpätzle mit Pilzsöble "Allgäuer Plate - Pork medallions with Kässpätzle, mushroom sauce"	6. 7. 8. 10. 11.	23,50
Schweinemedallions an Kartoffelrösti's mit feinem Pilzrahm "Pork medallions with potato rösti with fine mushroom sauce"	6. 8. 10. 11.	22,80

für unsere kleinen Gäste ... for our younger guests ...

Spätzle mit Soße "Swabian noodles with sauce"	6. 7.	4,50
Pommes Frites mit Ketchup "French fries with ketchup"	11.	3,90
Kinder-Schnitzel mit Spätzle und Soße "Children cutlet with spätzle and sauce" mit Salat "with salad"	6. 7. 8. 10.	9,50 10,80

6. Gluten 7. Eier 8. Laktose 10. Senf 11. Sellerie

und wer mehr Appetit hat ... and if you're still hungry ...

Wiener Schnitzel (Kalb) mit großem Salatteller "Breaded veal cutlet with a large salad plate"	6. 7. 10.	24,80
Cordon Bleu (Kalb) mit großem Salatteller „Cordon Bleu breaded veal cutlet filled with ham and cheese“	3. 6. 7. 10.	26,50
Rumpsteak ca. 220 g mit hausgemachter Kräuterbutter und Salatteller "Rumpsteak with homemade herb butter and salad"	8. 10.	25,80
Rumpsteak an Kartoffelrösti's mit feinem Pilzrahm "Rumpsteak with potato rösti with creamed mushroom sauce"	6. 8.	26,80
Schwäbischer Zwiebel- Rostbraten auf Kässpätzle "Roast Beef with onions and cheese spätzle "	6. 7. 8. 10.	26,80
Ulmer Altstadtplatte (für zwei und mehr Personen) Verschiedenes vom Grill und aus der Eisenpfanne , Lendchen, Schnitzel, Spätzle, Rösti, Gemüse und Salat "Ulm Old Town Plate' (for two or more people) Various items from the grill and skillet: loin, cutlet, spätzle, potato rösti, vegetables and salad"	6. 7. 8. 10.	pro Person ab from 23,50

Zusätzliche Beilagen "Additional side dishes"

Portion Spätzle ^{6. 7.} "Portion spätzle", Pommes Frites "french fries", Kartoffel-Rösti's ^{6.} "potato rösti"	3,90
Portion Kässpätzle ^{6. 7. 8.} "Portion of cheese spätzle"	5,90

Wir empfehlen zu Ihren Gerichten... We recommend with your dishes...

einen Beilagen Salat "side dishes salad"	5,20
oder Blattsalat "green salad"	4,20
bunter Salatteller "mixed salad plate"	7,20
mit Joghurt ^{3. 6. 7. 8. 10. 11.} oder Balsamico-Dressing ^{10.}	

3. Konservierungsstoff o. Nitritpökelsalz 6. Gluten 7. Eier 8. Laktose 10. Senf 11. Sellerie

Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Leicht, knackig und frisch...

Light, crisp and fresh...

Salatplatte mit Schinken, Ei und Käse
"Salad plate with boiled ham, egg and cheese" 2.3.7.10.11. 12,50

Salatplatte mit Thunfisch und Zwiebeln
"Salad plate with tuna and onions" 7.8.10.11.18. 14,20

Salatplatte mit Hähnchenbrust im Röstzwiebel- Mantel dazu Curry Dip
"Salad plate with chicken breast filet in roasted onion coats with curry dip" 6.7.8.10.11. 15,80

Salatplatte mit gebratenen Putenbrust- Streifen, hausgemachtem Zaziki und Zwiebeln
"Salad plate with roasted turkey breast strips, onions and Zaziki" 6.7.8.10.11. 15,80

mit Joghurt ^{3.6.7.8.10.11.} oder Balsamico- Dressing ^{10.}

Kartoffeltaschen mit Frischkäse- Kräuter Füllung, feinem Joghurtsöble an gemischten Salat
"Potato pockets with cream cheese herb stuffing, fine yoghurt sauce on mixed salad" 6.7.8.10.11. 13,50

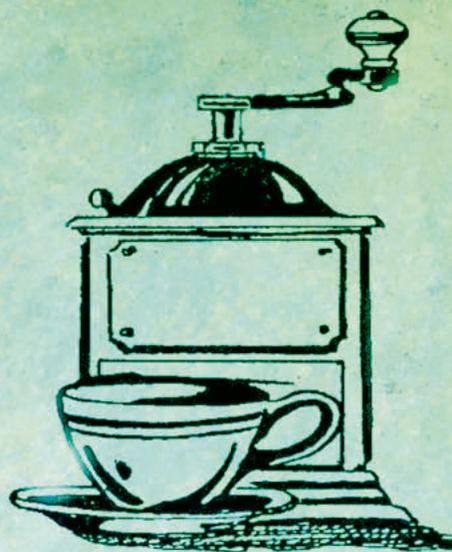
Kässpätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat
"Kässpätzle (traditional pasta cheese dish) with roasted onion and green salad" 6.7.8.10.11. 13,80

Geröstete Maultaschen mit Speck und Zwiebeln im Eimantel und gemischtem Salat
"Roasted Maultaschen (swabian egg-coated ravioli) and mixed salad" 2.3.6.7.10.11. 13,80



Warme Getränke

		€
Tasse Kaffee	1.	2,60
Grosser Kaffee	1.	4,60
Espresso	1.	2,60
Espresso Doppio	1.	4,60
Milchkaffee	1.8.	3,90
Cappuccino	1.8.	3,90
Latte Macchiato	1.8.	3,90
Chociatto - Heiße Schokolade mit Espresso	1.8.	4,20
Heiße Schokolade	8.	3,50
Glas Tee		2,50
Glas Tee mit Rum (2 cl)		5,40
Glühwein (Saison)		3,50



Nachtisch



		€
Gemischtes Eis	8.	4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	8.	5,50
Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne	6.7.8.	7,20
Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	6.7.8.	7,20
Bananen Split mit Vanille- Schokoladeneis, Schlagsahne, Eierlikör, Schokoladenseife und Mandeln	7..8. 13.	7,80

Alkoholfreie Getränke

afri cola	1.3.4.	0,2l 2,90	0,4l 4,20
Bluna Orange	3.4.	0,2l 2,90	0,4l 4,20
afri cola- Bluna Orange Mix	1.3.4.5.	0,2l 2,90	0,4l 4,20
afri cola ohne Zucker	1.3.4.5.	0,2l 2,90	0,4l 4,20
Bluna Zitrone - Süßer Sprudel ^{3.}		0,2l 2,90	0,4l 4,20
Apfelsaftschorle		0,2l 2,90	0,4l 4,20

Alle Saft und Nektarschorle 0,2l 3,00 0,4l 4,20

BaKi-Bananen-Sauerkirsch Nektar		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Apfelsaft		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Apfelsaft naturtrüb		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Orangensaft		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Johannisbeernektar		0,2l 4,00	0,4l 5,50
Maracuja Nektar		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Rhabarber Nektar		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Sauerkirsch Nektar		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Traubensaft rot		0,2l 3,50	0,4l 4,50
Bananen Nektar		0,2l 3,50	0,4l 4,50

Teinacher medium Mineralwasser	0,25l	3,20	0,5l 4,80
Teinacher stilles Mineralwasser	0,25l	3,20	0,5l 4,80
Nawinta- Tafelwasser	0,4l	3,50	

Teinacher Genuss Limonade Zitrone		0,33l	3,80
Teinacher Genuss Limonade Mango- Maracuja- Orange		0,33l	3,80
Teinacher Genuss Limonade Pfirsich Eistee		0,33l	3,80
Teinacher Genuss Limonade Rhabarber- Mirabelle		0,33l	3,80
Teinacher Genuss Limonade Johannis- Hollunder		0,33l	3,80

Schweppes Tonic Water chininhaltig	0,2l	3,50	0,4l 5,50
Schweppes Bitter Lemon chininhaltig	0,2l	3,50	0,4l 5,50
Schweppes Ginger Ale chininhaltig	0,2l	3,50	0,4l 5,50
Schweppes Wild Berry	0,2l	3,50	0,4l 5,50



Biere vom Fass



Gold Ochsen Hefeweizen	0,5 l 4,50	 <i>Hefeweizen</i> HELL
Gold Ochsen Original	0,4 l 3,80 0,3 l 3,20	 <i>Original</i>
Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	0,4 l 3,80 0,3 l 3,20	 <i>Kellerbier</i> naturtrüb
Gold Ochsen Kellerbier dunkel	0,4 l 3,80 0,3 l 3,20	 <i>Kellerbier</i> Dunkel
Gold Ochsen Radler	0,4 l 3,60 0,3 l 3,20	 <i>Radler</i>

Flaschenbiere

Gold Ochsen Original alkoholfrei	0,33 l 3,60	 <i>Original</i> alkoholfrei
Gold Ochsen Pils	0,33 l 3,60	 <i>Pils</i>
Gold Ochsen Kristallweizen	0,5 l 4,50	 <i>Kristallweizen</i>
Gold Ochsen Dunkles Hefeweizen	0,5 l 4,50	 <i>Hefeweizen</i> DUNKEL
Gold Ochsen Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l 4,50	 <i>Hefeweizen</i> ALKOHOLFREI
Gold Ochsen Hefeweizen mit Schuß nach Berliner Art, mit Himbeer oder Waldmeister	0,5 l 4,90	



Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienung und der gesetzlichen Mehrwertsteuer

Schaumweine, Sekt

Aus dem Hause des Markgrafen von Baden
BODENSEE - SECCO

weiß - fruchtig, frech erfrischend, spritzig

rot - fruchtig, süffig, lieblich

	Glas	0,1 l	4,20
12.		0,75 l	24,50



Aperitiv, Degestiv, uvm.

Campari Orange	0,25 l	7,00
Aperol-Prosecco-Spritz	0,25 l	7,00
Hugo-Prosecco-Spritz	0,25 l	7,00
Lilett Wildberry	0,25 l	7,00
GIN TONIC	5 cl	7,00
Martini weiß	5 cl	5,50

Spirituosen (2 cl)

Obstler	38%	3,00
Berhof Kirschwasser	42%	3,50
Berghof Himbeergeist	42%	3,50
Berghof Williams Birne	42%	3,50
Pilcher Mirabelle	40%	3,50
Wodka Moskowskaja	40%	3,50
Remy Martin VSOP	40%	5,00

Jägermeister	35%	3,50
Ramazotti	30%	3,50
Grappa	38%	3,50
Baileys	17%	4,00
Saurer Joster	15%	3,50





Weißweine

aus Deutschland

Stettener Heuchelberg Riesling¹² QW halbtrocken

Schwabenkeller - Württemberg

Riesling mit dezemtem Bukett, pikanter Säure und einer zarten restsüße. Dennoch rassig und frisch.

0,2l 5,20 €

FL. 22,00 €

Hagnauer Sonnenufer Müller-Thurgau¹² QW halbtrocken

WV Hagnau - Bodensee/Baden

Von leichter, fruchtig-würziger Art. Geprägt von Zitrusnoten und Muskatblüten. Lebendig, mit dezenter Restsüße.

0,2l 5,60 €

FL. 24,00 €

Grauburgunder¹² QW trocken

Weingut Zimmerlin – Kaiserstuhl/Baden

Zarte grüne Apfelnoten, saftige Birnenfrucht, etwas Pfirsich und dezente Nussigkeit. Weich und fruchtig am Gaumen. Macht Freude auf den nächsten Schluck.

0,2l 5,80 €

FL. 24,50 €

Weissburgunder¹² QW trocken

Weingut Anselmann - Pfalz

Fruchtbetontes Bukett mit angenehm würzigen Noten. Jung und erfrischend, mit beachtlicher Geschmacksfülle und schönem Nachhall.

0,2l 5,80 €

FL. 24,50 €

aus Italien

Chardonnay¹² del Veneto IGT trocken

Weingut Campagnola - Venetien

Bukett nach weißen Blüten, Pfirsichen und Aprikosen. Am Gaumen frisch und geschmeidig, gut ausbalanciert und elegant.

0,2l 5,60 €

FL. 24,00 €

ROSÉWEIN

aus Deutschland

Munzinger Attilafelsen "Tuniberg"

Spätburgunder¹² Weißherbst QW lieblich

Badischer Winzerkeller - Baden

Sehr fruchtig, an Erdbeeren und rote Beeren erinnernd, mit verhaltener Süße und einer feinen Säure.

0,2l 5,40 €

FL. 24,00 €

12. Schwefeloxide u. Sulfate



Rotweine

aus Deutschland

Haberschlachter Heuchelberg 0,2l 5,60 €
Trollinger ¹² mit Lemberger ¹² QW halbtrocken Fl. 24,00 €
Schwabenkeller - Württemberg
Der Trollinger verleiht dem Wein Leichtigkeit und Frische,
der Lemberger Frucht und Würze. Mit angenehmer Säure.

Heilbronner Staufenberg Trollinger ¹² QW halbtrocken 0,2l 5,60 €
WG Heilbronn - Württemberg Fl. 24,00 €
Angenehm mild und samtig mit abgerundeten Fruchtaromen
und einer harmonisch eingebundenen Säure.

Durbacher Spätburgunder ¹² Rotwein QW trocken 0,2l 5,60 €
WG Durbach - Baden Fl. 24,00 €
Vollmundiger, körperreicher Burgunder mit gut
abgestimmten Fruchtnoten und einem feinherben Abgang.

aus Österreich

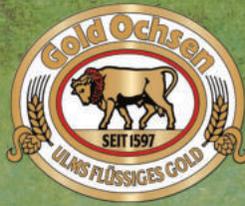
Blauer Zweigelt ¹² LW trocken 0,2l 5,80 €
Peter Dolle - Kamptal Fl. 24,50 €
Intensive Aromatik nach roten Beeren. Leichtes, fruchtbetontes
und süffiges Trinkvergnügen. Ein Zweigelt, sortentypisch und saftig.

aus Italien

Il Mio Primitivo ¹² IGT trocken 0,2l 5,80 €
Cantine di Priocca - Apulien Fl. 24,50 €
Weich und rund mit dem Duft nach dunklen Kirschen.
Am Gaumen saftig mit sehr schönen sortentypischen Aromen.

Schorle ¹² weiß/rot, süß oder sauer 0,2l 4,00 €
mit Württemberger Wein 0,2l 4,50 €

12. Schwefeloxide u. Sulfate



ERSTES ULMER PFANNKUCHENHAUS

Allgäuer Hof

Fischergasse 12, 89073 Ulm

Telefon: 0731 / 67 40 8

www.erstes-ulmer-pfannkuchenhaus.de

email: info@erstes-ulmer-pfannkuchenhaus.de

