



Abhol- & Lieferservice während der Corona-Krise



Bestellzeiten täglich 11-18 Uhr - Vielen Dank für die Unterstützung.
Wir liefern ab einem Bestellwert von 13,-€ (ohne Pfand) im Stadtgebiet Neubulach.

Tel: 0152 02 02 79 21

oder per Mail:

uta-mutterer@gmx.de

Vorname, Name:

Straße:

Ort:

Telefon:

Abholung am ■

um Uhr

(Abholzeiten sind täglich von 12 bis 18 Uhr)

Lieferung am ■

um Uhr

(Lieferzeiten auf Anfrage und Absprache)

Stück	Gericht (Auszug aus unserer Speisekarte)	€/Stück	Summe
	Wurstsalat mit Treberbrot	7,20	
	Wurstsalat mit Käsestreifen & Treberbrot	8,30	
	Paar Saiten mit Curryketchup	5,90	
	Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln	7,90	
	Saure Kutteln mit Bratkartoffeln	8,90	
	Blut- & Leberwurst Sauerkraut & Brot	8,90	
	Linsen , handgeschabte Spätzle, Paar Saiten	9,20	
	Bratwürste , Sauerkraut & Spätzle	9,90	
	Putenschnitzel , Röstinchen, Rahmsauce	10,20	
	Pan. Schnitzel , Spätzle & Rahmsauce	10,20	
	Schnitzel „Brauer“ , Spätzle, Rahmsauce	10,80	
	Hirschgulasch , Spätzle, Preiselbeeren	12,80	
	Maultaschen in der Brühe , Röstzwiebeln	8,50	
	Schwäbische Lasagne mit Maultasche	8,50	
	Gebratene Maultaschen mit Ei	9,20	
	Kässpätzle mit Riesling-Röstzwiebeln	7,90	
	Geb. Hirtenkäse , Oliven, getr. Tomaten, ...	7,90	
	Vegane Trebermedaillons mit Salat	9,90	
	Salat mit Putenstreifen NEU	10,20	
	Kleiner Salat	3,30	

Stück	Rössle Bier	€/Liter	Summe
	1,0l Kellerpils <small>(zuzüglich 6,-€ Pfand/Flasche)</small>	6,80	
	2,0l Kellerpils <small>(zuzüglich 9,-€ Pfand/Flasche)</small>	6,80	
	1,0l Hefeweizen <small>(zuzüglich 6,-€ Pfand/Flasche)</small>	6,80	
	2,0l Hefeweizen <small>(zuzüglich 9,-€ Pfand/Flasche)</small>	6,80	
	1,0l Celtic Red <small>(zuzüglich 6,-€ Pfand/Flasche)</small>	7,40	
	2,0l Celtic Red <small>(zuzüglich 9,-€ Pfand/Flasche)</small>	7,40	
	5,0l Partyfass <small>(Einweg ohne Pfand)</small>	8,00	

So. 26.4. SWR „Treffpunkt“, 18.45 Uhr
„Frische Kräuter im Frühling“ (30 Min.)

Der „Treffpunkt“ besucht Kräuterfrauen im Land, für die Bärlauch, Brennnessel, Giersch und Co. kein Unkraut, sondern „Superfood“ aus der Natur ist. Sie zeigen wie man diese Wildkräuter erkennt und daraus leckere Gerichte und Pestos macht. Um „Grutbier“ geht es im Brauhaus Rössle in Neubulach. Dort treffen wir Craftbeer-Brauer, die mit Gagelstrauch und Gundermann nach historischen Rezepten experimentieren. Wir stellen eine Seifensiederin aus Schuttertal vor, die verrät, wie man Naturkosmetik ...

Neu im Rössle-Shop:



Das Unterstützer-Shirt

ab sofort auf Bestellung. 25,-€

Alle Preise sind inklusive Lieferung & Mwst.
Bei Abholung 10% Rabatt. (nicht auf Pfand)

www.brauhaus-roessle.de