

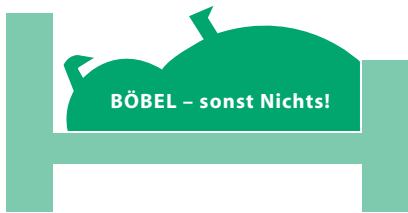
BRATWURSThotel  
2020 | 21

Broudwuarschd



Echtes  
Metzger  Werk

Herzhaft willkommen in der  
**fränggischn** BRATWURST-Erlebnisswelt



# Fränggische BRATWURSTErlebniswelt

**Hier ist alles BRATWURST –**  
wesentlich mehr als nur die Wurst in der Pfanne/auf dem Grill.

Ein **Frangge** nutzt den Begriff **BRATWURST** nicht nur für Würste zum Braten/Grillen.  
Er meint damit alle Wurstsorten, welche mit der gleichen Zusammensetzung (Fleisch/Gewürze)  
hergestellt werden wie die klassische Wurst für die Pfanne/den Grill.

Je nach »Weiterbehandlung« wird das Wort **BRATWURST** dann um einen Zusatz  
wie z.B. »geräuchert« oder »luftgetrocknet« oder »-dose« ergänzt.

**Entdecken Sie hier, was noch alles BRATWURST sein kann.**



Herzlich Willkommen

*Claus Böbel*

## Öffnungszeiten

**BRATWURST**hotel täglich

### WURSTRESTAURANT

Hotelgäste täglich um 18.30 Uhr

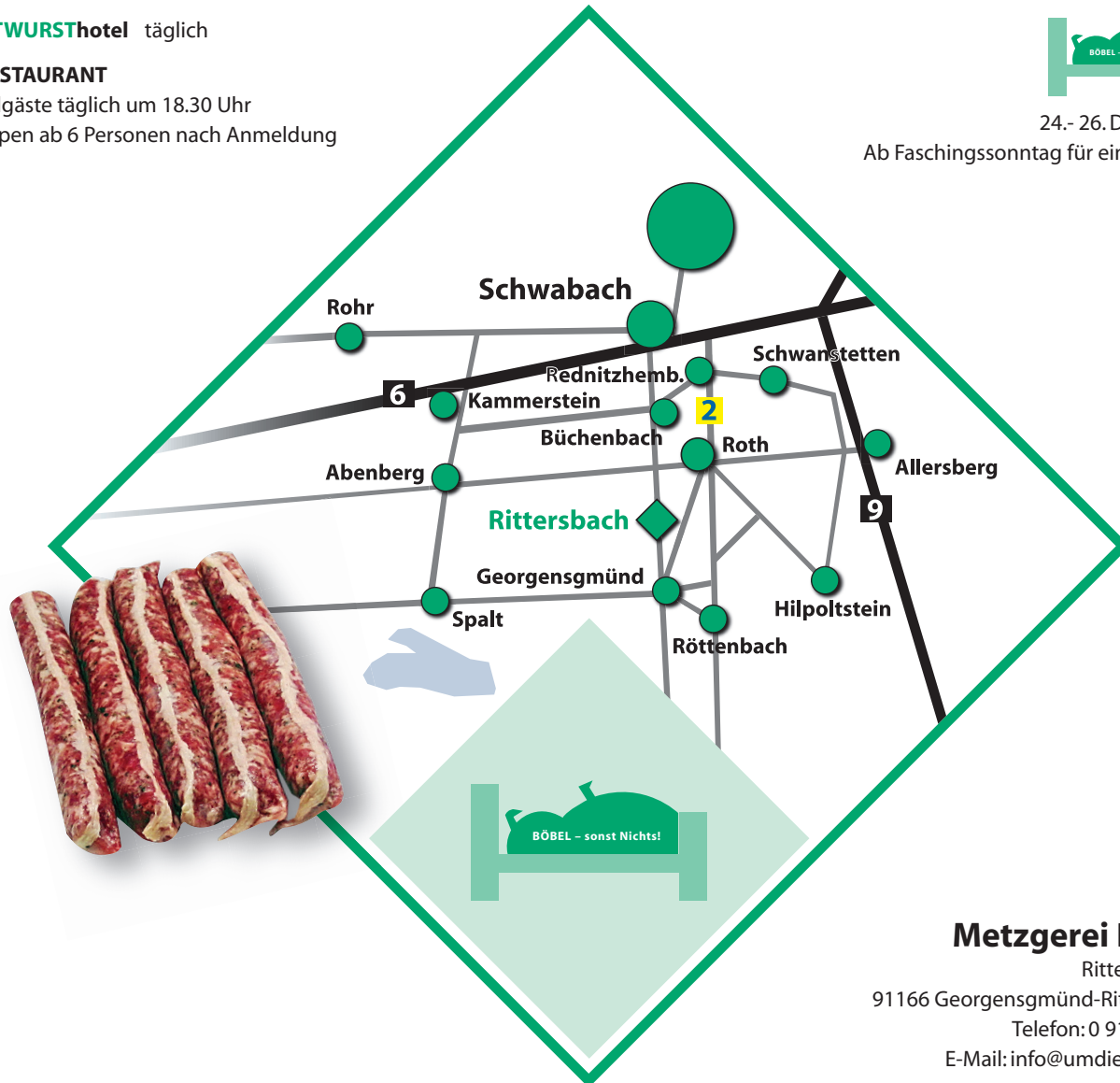
Gruppen ab 6 Personen nach Anmeldung

## Urlaub



24.- 26. Dezember

Ab Faschingssonntag für eine Woche



## Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon: 0 91 72 - 488

E-Mail: [info@umdieWurst.de](mailto:info@umdieWurst.de)



WhatsApp +49 178 - 1 388 488



[facebook.com/umdieWurst](https://facebook.com/umdieWurst)

ÖFFNUNGSZEITEN / ANFAHRT

# Die fränggische BRATWURST

Die **BRATWURST** ist das **fränggische Produkt** »schlechthin«.

Nach alt-überliefertem Rezept (mit Naturgewürzen) stellen wir unsere **BRATWÜRSTE** täglich frisch her.

Typisch für die **fränggische BRATWURST** ist das grob gewolfte Schweinefleisch im besonderen Naturdarm, dem sogenannten Bändel. Der Bändel ist die dünne, äußere Fettschicht des Schweinedarms.

Dieser Darm wird nur in Franken verwendet. Das gewürzte, gewolfte Fleisch (**BRATWURST** gehäck) wird auch gerne roh auf einer Scheibe Brot gegessen (mit Zwiebeln und gemahlenem Paprika).

**TIPP:** »Bestens geeignet zum Grillen«

Filme dazu unter [youtube.de/umdieWurst](https://www.youtube.de/umdieWurst)

## Kurze Herstellungsinfo

Unsere **fränggischen BRATWÜRSTE** werden aus magerem und durchwachsenem Schweinefleisch hergestellt.

Dieses wird sorgfältig ausgewählt, mit dem Salz und den Gewürzen vermischt und grob durchgedreht (gewolfte).

Danach wird die Masse in den typischen Darm (Bändel) gefüllt.

Fertig ist die **fränggische BRATWURST**.

Für alle unsere Produkte finden Sie ausführliche Datenblätter unter: [www.umdieWurst.de/produktinfo.php](http://www.umdieWurst.de/produktinfo.php)  
Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

Unsere selbst errechneten  
Analysewerte mit der Software  
[www.nuts.at](http://www.nuts.at):

**100 g (roh) enthalten  
durchschnittlich:**

- ◆ ca. 14 g (Fleisch-)Eiweiß
- ◆ ca. 28 g Fett
- ◆ ca. 1330 kJ (318 kcal) Brennwert

**Zutaten:**

Schweinefleisch, Speisesalz, Gewürze (u.a. Sellerie, Senf), Geschmacksverstärker: Natriumglutamat E 621.

## BRATWURST

frisch



(450 g – 5 Stück)

**Haltbar:** 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

8.25 €

## BRATWURST

»dry aged«  
luftgetrocknet



(125 g – Paar)

**Haltbar:** 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

5.65 €

## BRATWURST

geräuchert



(175 g – Paar)

**Haltbar:** 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

4.55 €

## BRATWURST

edelschimmelgereift



(100 g – Paar)

**Haltbar:** 21 Tage max +16°C

Nr. 0342

5.65 €



Meerrettich



Chili



Haselnuss



Kürbiskern



Zwetschge



Schokolade



Käse



Kartoffel



Apfel



Whiskey



Dry Aged



Bier



Kaffee



Kümmel



Lebkuchen



Pfeffer



Röstzwiebel



Bärlauch



Tomaten



Rosenblüten



Spätzle



Rosinen



Sauerkraut



Senf



**BRATWURST**  
Mitnahmepreis

(120 g – 2 Stück)  
Haltbar: 3 Tage b. +4°C

3.90 €



**Für Hotelgäste:  
Je Zimmer 1x kostenlos**

## **Versenden Sie einen kulinarischen Gruß aus der **BRATWURST** Erlebniswelt:**

Ein geräuchertes **BRATWURST** Herzchen wird zusammen  
mit ihrer handgeschriebenen Grußkarte versendet.

Eine Karte zum Ausfüllen erhalten Sie an der  
Rezeption oder bei unseren Mitarbeitern.

Für Hotelgäste liegt eine Karte im Zimmer bereit.  
Ausfüllen und abgeben, alles andere erledigen wir.



Nr.3344

7.50 €

# Frühstück

AUFPREIS FÜR FRÜHSTÜCK IM ZIMMER  
+7.00 EURO / PERSON

**Montag bis Freitag** 7.00 – 10.00 Uhr

**Samstag/Sonntag/Feiertag** 8.00 – 10.00 Uhr

Auf Wunsch auch früher oder später.

**Klein aber fein ist die Maxime unseres Frühstücks.  
Und natürlich inkl. BRATWURST in vielen Variationen.**

**Heißgetränke aus Südtirol:**

Kaffee von Caroma

[www.caroma.de](http://www.caroma.de)

Tee vom Kräuterhof Wipptal

[www.biowipptal.it](http://www.biowipptal.it)

**Milch, Butter und Joghurt vom Bauernhof Kneißel aus Rengersricht.**

[www.hofmolkerei-kneissel.de](http://www.hofmolkerei-kneissel.de)

Dort ist die Tochter unseres Metzgergesellen »Chefin«.

**Äpfel und andere Früchte sowie die Fruchtaufstriche**

[www.obsthof-winkler.de](http://www.obsthof-winkler.de)

(je nach Saison) vom Obsthof Winkler aus Gustenfelden

**Brot und Backwaren von der Bäckerei Menzel aus Spalt**

[www.baeckerei-menzel.de](http://www.baeckerei-menzel.de)

**Haselnusscreme von FrankenGeNuss/Familie Stiegler**

[www.franken-genuss.com](http://www.franken-genuss.com)

**Wurst aus der Metzgerei Böbel nebenan**

[www.umdieWurst.de](http://www.umdieWurst.de) ;-)

# BRATWURST genießen

**Hier können Sie die BRATWURST genießen:**

## **BRATWURSTAUANT**

Unser kleines aber feines Wurstaurant unter dem **fränggischen** Motto »**BROUDWUARSCHD – sunnst Nix!**«.

Ein einziger großer Tisch für max. 12-14 Personen.

Gastronomie als Begegnungs- und Kommunikationsraum.

Jeder darf sich dazu setzen solange Platz ist.

Für Gruppen erfolgt auf Wunsch die Zubereitung der **BRATWÜRSTE** vor Ihren Augen.

Und falls gewünscht sogar durch Sie selbst (unter unserer Anleitung).

## **ALTE WURSTKÜCHE**

»Nebenzimmer« für bis zu 6 Personen

## **BRATWURSTTISCH**

Hotelgäste können auch auf ihrem Zimmer am »**BRATWURSTTISCH**« Platz nehmen

und ganz ungestört **BRATWÜRSTE** schlemmen (Zimmerservice ohne Aufpreis).

## **BRATWURSTHIMMEL**

Über jedem Bett hängt eine **BRATWURST** für Sie zum Anbeißen.

## **BRATWURSTBAR (KULINARISCHE MINIBAR)**

Im Flur finden Sie eine **BRATWURST**bar mit kalten Brotzeiten und Kalt / Heiss-Getränken zur Selbstbedienung.

Die Berechnung erfolgt beim Checkout. Es ist **KEIN** Aufschreiben der konsumierten Artikel nötig.

Wir vertrauen Ihnen.

# Brotzeiten

Zu allen Brotzeiten servieren wir Bauernbrot und **BRATWURST**brötchen

## BUTTERBREZE MIT **BRATWURST**GEWÜRZBUTTER

DREI EURO

## **BRATWURST**GEHÄCKBROT

Der Klassiker, rohe **BRATWURST**masse auf Bauernbrot mit Zwiebel drauf

FÜNF EURO

## BROTZEITTELLER

Varianten verschiedener **BRATWURST**produkte mit Brot

ELF EURO

# Vorspeisen

## **BRATWURST**SUPPE

Scheibchen gebratener **BRATWURST** in einer klassischen Rinderbrühe mit Gemüsestreifen

FÜNF EURO

## **BRATWURST**SALAT

Gebratene **BRATWURST**scheibchen mit Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Marina

FÜNF EURO

## **BRATWURST**SPIESSCHEN

Die **BRATWURST** auf dreierlei verschiedene Art gereift:

- ◆ Über Nacht geräuchert
- ◆ Über Wochen luftgetrocknet
- ◆ Über Monate Edelschimmelgereift

SIEBENEINHALB EURO

## **BRATWURST**SÜLZCHEN

Gebratene **BRATWURST**scheibchen in hausgemachter Sülze

FÜNF EURO

## **BRATWURST**FLEISCH CARPACCIO

Schweinebauch Dry-Aged hauchdünn geschnitten mit Balsamicoessig und Gewürzen/Kräutern

SIEBENEINHALB EURO

# Klassiker

## ZWEI **BRATWÜRSTE** GEBRATEN

Mit Kraut, Kartoffelsalat oder Bratkartoffel

ZEHN EURO

## ZWEI **BRATWÜRSTE** SAUER

Zwei klassische **BRATWÜRSTE** in essigsauerm Sud gekocht. Dazu gibt es (**BRATWURST**) Brot und Semmel

NEUN EURO

## ZUSÄTZLICHE **BRATWURST**

ZWEIEINHALB EURO

Es sind  
nicht immer  
alle Speisen  
verfügbar!

Dass Haselnuss**BRATWÜRSTE** Haselnüsse und Käse**BRATWURST** Käse (Milch) enthalten ist logisch ;-)  
Brot enthält Weizen- und Roggenmehl Semmeln und Brezen enthalten Weizenmehl



# Hauptspeisen

## BRATWURSTSEMMEL

Eine gebratene BRATWURST in der Semmel

DREIEINHALB EURO

## GEKOCHE BRATWURST MIT MERRETTICH UND BROT

Unser heißes Würstchen:

Zwei geräucherte BRATWÜRSTE in der Wurstbrühe gekocht, dazu Meerrettich und Brot

NEUN EURO

## BRATWURSTSPÄTZLE

Gekochte Spätzle mit BRATWURSTScheibchen

ZEHN EURO

## BRATWURSTKNÖDEL

BRATWURSTstückchen im Kloß mit Soß

ZEHN EURO

## ZWIEBELROSTBRATWURST

Zwei gebratene BRATWÜRSTE mit reichlich Zwiebeln, Soße und Brot

DREIZEHN EURO

## JÄGERBRATWURST

Zwei BRATWÜRSTE, gekocht in Bratensoße mit Champignons

Dazu gibt es (BRATWURST) Brot und Semmel

DREIZEHN EURO

## BRATWURSTSCHASCHLIK

Scheibchen gebratener BRATWURST auf dem Spieß mit Bacon und Zwiebel

Dazu gibt es (BRATWURST) Brot und Semmel

DREIZEHN EURO

## BRATWURSTSCHNITZEL

BRATWURST flachgeklopft in knuspriger Panade, dazu Kartoffelsalat oder Bratkartoffel

DREIZEHN EURO

## ZWEI PAAR RINDERBRATWÜRSTE GEBRATEN

100% Dry-Aged-Rindfleisch im Schafsdarm, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Sauerkraut

FÜNFZEHN EURO

## BRATWURSTAUFLAUF

BRATWURST gehäck und Kraut geschichtet, mit Käse überbacken

ZEHN EURO

Dass HaselnussBRATWÜRSTE Haselnüsse und KäseBRATWURST Käse (Milch) enthalten ist logisch ;-)  
Brot enthält Weizen- und Roggenmehl                      Semmeln und Brezen enthalten Weizenmehl

Es sind  
nicht immer  
alle Speisen  
verfügbar!



## Hauptspeisen

### PROBIERTELLER MIT UNSEREN „SPEZIAL“-BRATWÜRSTEN

Drei Stück Ihrer Wahl

Beilage nach Wahl Bratkartoffel, Kartoffelsalat, Kraut

DREIZEHN EURO

### JEDE WEITERE BRATWURST

DREI EURO



Einfach auf dem beiliegendem  
„Lesezeichen“ ankreuzen.

Es sind  
nicht immer  
alle Speisen  
verfügbar!

Dass HaselnussBRATWÜRSTE Haselnüsse und KäseBRATWURST Käse (Milch) enthalten ist logisch ;-)  
Brot enthält Weizen- und Roggenmehl Semmeln und Brezen enthalten Weizenmehl

# Nachspeisen

## BRATWURSTDUO SCHWARZ / WEISS

Eine Kugel BRATWURSTeis mit einer BRATWURSTpraline

FÜNF EURO

## SCHOKOLADENBRATWURST IN VANILLESOSSE

SECHS EURO

## BRATWURSTSTRUDEL MIT VANILLESOSSE

SECHS EURO

## BRATWURSTBRATAPFEL MIT SCHOKOSOSSE

SECHS EURO

## BRATWURSTGRIESSBREI

SECHS EURO

# BRATWURSTGetränke ;-)

Lassen Sie sich überraschen

## BRATWURSTAPERITIF (MIT ALKOHOL)

Stilecht in der Wurstdose serviert

VIEREINHALB EURO

## BRATWURSTBIER

Im Glas, teilweise zum Auslöffeln ;-)

FÜNF EURO

## BRATWURSTSCHNAPS

Ungewöhnlich farbenfroh

DREIEINHALB EURO

## BRATWURSTGEWÜRZTEE

DREI EURO

Dass HaselnussBRATWÜRSTE Haselnüsse und KäseBRATWURST Käse (Milch) enthalten ist logisch ;-)  
Brot enthält Weizen- und Roggenmehl Semmeln und Brezen enthalten Weizenmehl  
Desserts enthalten Milch, Eier und Nüsse Weitere Auskünfte auf Anfrage jederzeit erhältlich.

Es sind  
nicht immer  
alle Speisen  
verfügbar!

# Getränke

<b>Rittersbacher Leitungswasser</b>		<b>KOSTENLOS</b>
<b>Frankenbrunnen Mineralwasser</b>	0,5 Liter	<b>ZWEIEINHALB EURO</b>
<b>Alkoholfreie Getränke</b> Orangenlimonade, Apfelsaftschorle, Cola-Mix	0,5 Liter	<b>DREI EURO</b>
<b>Kaffee, Tee – verschiedene Sorten</b>	Tasse	<b>ZWEIEINHALB EURO</b>
<b>Schnaps</b> (Zwetschge, Apfel, Birne, Haselnuss)	2 cl	<b>ZWEIEINHALB EURO</b>

## Franggnwein im Bocksbeutel

### Bei uns von der Winzergenossenschaft Sommerach:

Die Winzer Sommerach betreiben eine vorbildliche Weinschule in der Sie viel Wissenswertes über Wein erlernen können:  
[www.winzer-sommerach.de](http://www.winzer-sommerach.de)

<b>Sommeracher Silvaner trocken</b>	0,7 Liter	<b>NEUNZEHN EURO</b>
	0,25 Liter	<b>SIEBEN EURO</b>

## Typisch fränggisch gehört zur BRATWURST ein Bier.

### Bei uns von der Stadtbrauerei Spalt:

<b>Spalter Vollbier, Spalter Dunkel, Spalter Radler</b>	0,5 Liter	<b>DREIEINHALB EURO</b>
---	-----------	-------------------------

In Zusammenarbeit mit der Stadtbrauerei Spalt haben wir einzigartige Bier-Wurst-Produkte entwickelt.  
 In jedem der Produkt ist Original-Spalter Bier enthalten.  
 Zu kaufen hier im Laden, im Hopfenbieregut (= BierMuseum), in Spalt und online.



# Für Gruppen ab 6 Personen (NUR nach Voranmeldung)

## IHRE GANZ INDIVIDUELLE BRATWURSTKREATION

BRATWURST-Hackbraten eigene BRATWURSTkreation in der Form gebraten  
Mixen Sie Zutaten Ihrer Wahl unter die BRATWURSTMasse.  
Anschließend wird diese Kreation in der Form gebacken. Dazu Kartoffelsalat und Brot

ELF EURO  
pro Person

## BRATWURSTFONDUE (inkl. Vorspeise/Dessert)

Verschiedene BRATWURSTperlen zum selbst bruzzeln in einem Fonduetopf.  
Dazu verschiedene Soßen. Als Beilage gibt es Kraut, Kartoffelsalat und Brot.

FÜNFUNDZWANZIG EURO  
pro Person

## BRATWURSTPIZZA AUS DEM TISCHOFEN (inkl. Vorspeise/Dessert)

Anstatt Pizzateig gibt es BRATWURSTMasse dünn ausgerollt zum selbst belegen.  
Dazu gemischten Blattsalat.

FÜNFUNDZWANZIG EURO  
pro Person

## BRATWURSTRACLETTE (inkl. Vorspeise/Dessert)

Bruzzeln Sie Minibratwürste und verschiedene Gemüse in Ihren Pfännchen.

FÜNFUNDZWANZIG EURO  
pro Person

## Keine Lust auf BRATWURST?

### TIPPS ZUM FREMDGEHEN:

#### Gasthaus Grünes Tal

(Montag-Mittwoch Ruhetag)  
Telefon 0 91 72-26 18  
91166 Georgensgmünd-Untersteinbach

#### Landgasthof zum Böhm

(Sonntag abend/Montag Ruhetag)  
Telefon 0 91 71-9 71 50  
91154 Roth-Rothaurach

#### Bürgerhaus Krone

(Montag Ruhetag)  
Telefon 0 91 72-66 33 53  
91166 Georgensgmünd

#### Goldener Schwan

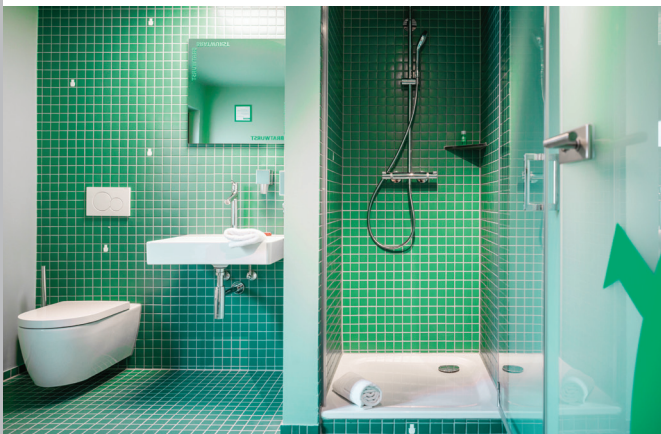
(Montag/Dienstag Ruhetag)  
Telefon 0 91 71-89 23 01  
91154 Roth

Dass HaselnussBRATWÜRSTE Haselnüsse und KäseBRATWURST Käse (Milch) enthalten ist logisch ;-)  
Brot enthält Weizen- und Roggenmehl Semmeln und Brezen enthalten Weizenmehl



# Einzelzimmer

ME SSE +30.00 EURO  
WOCHENENDE +30.00 EURO



## KUSCHELZIMMER SUGGERLA

- NR. 4 BRATWURST-Variationen
- NR. 5 BRATWURST-Ziele

Die Kleinen, jeweils 140 cm breites Bett  
Schweinchentapete – jeder Gast darf eines gestalten

### ZIMMER 4:

Infos zu **BRATWURST**variationen **aus aller Welt**  
(Thüringer, Schlesische, Merguez, Salsiccia)

### ZIMMER 5:

**BRATWURST**ziele **in aller Welt**  
(Thüringer **BRATWURST**museum,  
Letzte **BRATWURST** vor Amerika,...)

ALS EINZELZIMMER 78.00 EURO

ALS KUSCHELZIMMER FÜR ZWEI 98.00 EURO

## PREISE PRO ZIMMER / NACHT inkl. Frühstück

Alle Zimmer haben Lan, WLAN, TV

Kofferablage und Garderobe im Metzgerei-Stil

**BRATWURST**kissen und »**BRATWURST**himmel« (= luftgetrocknete **BRATWURST** hängt überm Bett)

# Doppelzimmer



MESSE +30.00 EURO  
WOCHENENDE +30.00 EURO

## DOPPELZIMMER BRATWURST

- NR. 1 BRATWURST-Rohstoffe
- NR. 2 BRATWURST-Herstellung
- NR. 3 BRATWURST-Geschichte(n)

Doppelzimmer mit all-over BRATWURSTtapete  
Dusche/WC

### ZIMMER 1:

Rohstoffe zur BRATWURSTherstellung

### ZIMMER 2:

Herstellung fräggischer BRATWURST à la Böbel

### ZIMMER 3:

Geschichte der fräggischen BRATWURST

ALS EINZELZIMMER 78.00 EURO

ALS DOPPELZIMMER 98.00 EURO

### PREISE PRO ZIMMER / NACHT inkl. Frühstück

Alle Zimmer haben Lan, WLAN, TV

Kofferablage und Garderobe im Metzgerei-Stil

BRATWURSTkissen und »BRATWURSThimmel« (= luftgetrocknete BRATWURST hängt überm Bett)

# Doppelzimmer



ME SSE +30.00 EURO  
WOCHENENDE +30.00 EURO

## DOPPELZIMMER SAUSTARK

NR. 6 BRATWURST-Rezepte

NR. 7 BRATWURST-auf Reisen

Die »interaktiven« Doppelzimmer mit Rezepten bzw. Reisebildern von Gästen  
Dusche/WC und Badewanne

### ZIMMER 6:

Bringen Sie IHR Rezept mit / von einer BRATWURST an die Wand. Teilen Sie uns mit wie Sie BRATWÜRSTE zubereiten oder herstellen. Wir drucken das aus und pinnen es an Wand und Decke.

### ZIMMER 7:

Nehmen Sie eine BRATWURSTdose von uns mit und fotografieren diese an ihrem Heimatort oder nächstem Reiseziel. Wir pinnen die Bilder dann an die Zimmerwand.

ALS EINZELZIMMER 98.00 EURO

ALS DOPPELZIMMER 118.00 EURO

## PREISE PRO ZIMMER / NACHT inkl. Frühstück

Alle Zimmer haben Lan, WLAN, TV

Kofferablage und Garderobe im Metzgerei-Stil

BRATWURSTkissen und »BRATWURSThimmel« (= luftgetrocknete BRATWURST hängt überm Bett)

## Tagung / Veranstaltung



### WURST

Unser »Großer«  
= der Gastraum exklusiv für Sie

- ◆ für 12-14 Personen
- ◆ Leinwand, Beamer, LAN



### WÜRSTCHEN

Unser kleiner Besprechungsraum  
= in der alten Wurstküche

- ◆ für bis zu 6 Personen
- ◆ LAN

### TAGUNGSPAUSCHALE

inkl. Getränke und kleiner BRATWURST-Brotzeit

Individuelle Pauschalen/Rahmenprogramme auf Anfrage

**28.00 EURO**  
pro Person/Tag



## VERMARKTUNG À LA CLAUS BÖBEL

Seminar von und mit Claus Böbel.

**Er erläutert seine zugegebenermaßen ungewöhnliche Internetstrategie »small talk statt BIG DATA«.**

Mit dieser hat er es mit ganz wenig finanzieller Investition geschafft von 0 auf 100.000 zu kommen (Besucher pro Monat). Und diese Besucher kaufen dann auch online!

Weiter kommt die Digitalisierung rückwärts sowie upload des Geschäftsmodells ins Web zur Sprache. Was es damit genau auf sich hat erleben Sie live.



**567.89 EURO**

## WERBEGESCHENK AUS EIGENER HAND

Stellen Sie als Team geschmackvolle Kundengeschenke her. Gemeinsam mit Claus Böbel fertigen Sie Wurst Dosen oder Schinkenstücke für Ihre Geschäftspartner und / oder Kunden. Dabei erledigen SIE alle Handgriffe selbst.

**Preisbeispiel: 100 Dosen BRATWURSTgehäck (Standardetikett) à 190 g**



**345.67 EURO**  
Grundpreis/Gruppe

**+3.30 EURO**  
pro Dose



## GRUPPENEVENTS ab 6 Personen

### FÜR IHRE GRUPPE

gibt es verschiedene Events  
rund um die BRATWURST

**WURSTErlebnis:** Vom Schweineviertel zur 7-Gang BRATWURSTmenü

Das kulinarische Metzger-Erlebnis. Sie stellen in dem Produktionsraum der Metzgerei unter Anleitung von Metzgermeister Claus Böbel gemeinsam fräנגgische BRATWÜRSTE her (Fleisch zerlegen-würzen-wolfen-füllen der Wurst).

Anschließend gibt es in der Küche der Metzgerei ein siebengängiges BRATWURSTmenü



#### TERMINE

für Einzelpersonen:  
[WURSTerlebnis.de](http://WURSTerlebnis.de)

Dauer 5 Stunden

96.00 EURO  
pro Person

**BRATWURSTprobe:** Probieren Sie 7 verschiedene BRATWÜRSTE

**Eine Grund-BRATWURST 7 Gewürze:** Piment-Kümmel-Macis-Pfeffer-Majoran  
Chili-Kardamom

oder:

**Eine Wurst – 6 Fleischarten:** Schwein-Rind-Lamm-Pute-Wild-Kaninchen

oder

**BRATWURST trifft fräנגgische Wurstwaren**

Können Sie in der Blindverkostung fräנגgische Wurst unterscheiden:

BRATWURSTgehäck gekocht ♦ Preßsack ♦ Leberwurst grob ♦ Rohschinken

Hausmacher Stadtwurst ♦ Haussalami

moderiert von Claus und / oder Monika Böbel

Dauer 2 Stunden

44.00 EURO  
pro Person



## Vom (Spalter) Bier zur **BRATWURST**

Transport zur Hopfen und Bierstadt Spalt.

Dort Besuch des Museums »Hopfenbieregut« mit kleiner Bierprobe.

Anschließend auf eigene Faust Wanderung nach Rittersbach mit kurzem kulinarischem Zwischenstopp.

Distanz 10 km (Alternativ gegen Aufpreis auch WURSTTAXI-Shuttle möglich)

### Am Ziel angekommen

Metzgereiführung mit anschließendem Bier + **BRATWURST**buffet.

Dauer 6 Stunden

**55.00** EURO  
pro Person

### **BRATWURST**wanderung:

Eine Wanderung mit Claus Böbel rund um Rittersbach mit 3 kleinen **BRATWURST**stopps und anschließendem **BRATWURST**-Satt-Essen (gebratene **BRATWURST**) im Wurstaurant.



Dauer 1 ½ Stunden

**33.00** EURO  
pro Person

## Wandertipps

Hier eine Auflistung von Wanderzielen welche Sie bequem zu Fuß erreichen können.  
Falls gewünscht holen wir Sie dann am Zielort (bei der angegebenen Bäckerei) ab und bringen Sie zurück nach Rittersbach (10 EURO / Autofahrt).  
Detaillierte Beschreibungen an der Rezeption erhältlich.  
Öffnungszeiten der jeweiligen Bäckerei sind vorab zu prüfen!

### **Wanderung über Georgensgmünd nach Spalt**

Entfernung ca. 10 km

Laufen Sie entlang der Staatstraße nach Georgensgmünd bis zur Ortsmitte und dort nach der Ampelkreuzung, vor der Sparkasse rechts abbiegen und den Planetenweg bis Spalt gehen.

In Spalt die Altstadt und das Hopfen-Bier-Gut besichtigen.

**Anschließend Einkehr zu Kaffee und Kuchen.**

**Bäckerei Menzel, Hauptstr. 24  
Telefon 0 91 75-202**

### **Wanderung über Rothaurach nach Roth**

Entfernung ca. 7 km

Verlassen Sie Rittersbach Richtung Schwabach und gehen Sie den Rad / Fußweg bis kurz nach Weinmannshof. Dort biegen Sie rechts ab und folgen den Schildern über den Sportplatz Rothaurach Richtung Roth.

In Roth empfiehlt sich das Schloß Ratibor für eine Besichtigung.

**Anschließend Einkehr zu Kaffee und Kuchen.**

**Bäckerei Lederer, Münchener Str. 45  
Telefon 0 91 71-894 93 47**

### **Wanderung über Mäbenberg nach Abenberg**

Entfernung ca. 6 km hügelige Strecke

Von Rittersbach der Straße entlang nach Mäbenberg.

Dort dann vor dem Weiher rechts abbiegen und der Straße folgen.

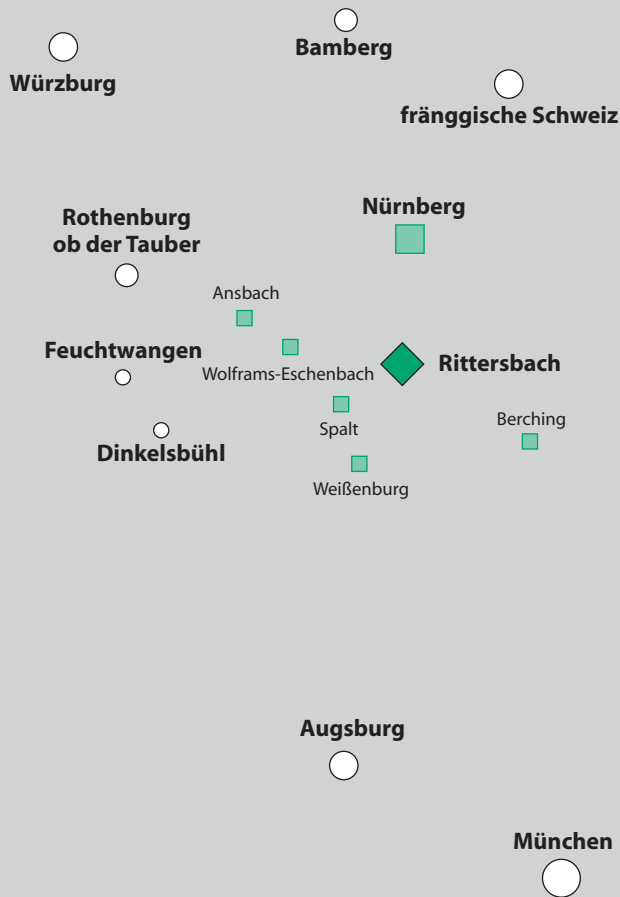
In der Rechtskurve links den Berg hoch durch den Wald nach Abenberg.

In Abenberg die Burg besichtigen.

**Anschließend zu Kaffee und Kuchen einkehren.**

**Bäckerei Rock, Stillaplatz 13  
Telefon 0 91 78-205**

# Tagesausflüge



(○) Tagesausflüge    Halbtagesausflüge (■)

Bamberg Nürnberg  
ca. 100 km ca. 40 km

fränkische Schweiz Spalt  
ca. 90 km ca. 10 km

Rothenburg ob der Tauber Wolframs-Eschenbach  
ca. 90 km ca. 25 km

Würzburg Ansbach  
ca. 140 km ca. 40 km

Feuchtwangen Weißenburg  
ca. 70 km ca. 25 km

Dinkelsbühl Berching  
ca. 65 km ca. 45 km

Regensburg  
ca. 90 km

Augsburg  
ca. 115 km

München  
ca. 160 km

## Metzgereien

**In der Rezeption können Sie  
BRÄTWERSTprodukte aller Art  
einkaufen.**

In der Metzgerei nebenan sowie  
im Onlineshop können Sie aus dem  
kompletten Sortiment auswählen.

[www.umdieWurst.de](http://www.umdieWurst.de)



### Öffnungszeiten

Montag: geschlossen

(Montag der Weihnachtswoche: 8.00 - 18.00 Uhr geöffnet)

Dienstag - Freitag: 8.00 - 18.00 Uhr

Samstag: 7.00 - 16.00 Uhr

#### TIPP:

Geben Sie am Vorabend der Abreise ihre Bestellung  
auf und wir packen das für Sie zusammen.  
Falls erforderlich inklusive einer (Einweg-)Kühlbox.

### FRÄNGGISCHE BRÄTWERST

**gibt es nicht nur bei uns.**

Diese ist bei allen Metzgereien der Region erhältlich.  
Hier eine klitzekleine subjektive Auswahl  
von Kollegen mit erstklassigen Wurstwaren:

#### METZGEREI MAX GRUBER

91154 Spalt-Großweingarten

Der Inhaber der Metzgerei hat bei Willy Böbel das  
Handwerk erlernt und dort seine Frau Carmen  
(Schwester von Claus Böbel) kennen gelernt.

#### METZGEREI PETER KANZLER

91186 Büchenbach

In diesem Betrieb hat Claus Böbel das  
Metzgerhandwerk von der Pike auf gelernt.



## Kulinarische Ziele

Hier in Rittersbach spielt die **BRATWURST** die Hauptrolle.

Wenn Sie gerne kulinarisch Reisen haben wir ein paar Tipps für Sie:

### Krenzer-Apfel

[www.rhoenerlebnis.de](http://www.rhoenerlebnis.de)

Hier dreht sich alles um den Apfel und das Rhönlamm  
36115 Ehrenberg (Rhön)



krenzers rhön

### Sitter-Bier

[www.gut-riedelsbach.de](http://www.gut-riedelsbach.de)

Bier, Bier und nochmals Bier von der Zimmerausstattung bis zum Menü  
94089 Neureichenau (Bayerischer Wald)



### Schell-Schokolade

[www.schokoladen-schell.de](http://www.schokoladen-schell.de)

Schokolade und Torten perfekt in Form geracht  
74831 Gundelsheim (Neckar)



### Käse-Babel

[www.berghof-babel.de](http://www.berghof-babel.de)

Allgäuer Käse aus eigener Milch  
87616 Wald (Allgäu)



### Wittmann Weißwurst

[www.hotel-wittmann.de](http://www.hotel-wittmann.de)

Weißwurst – ob im Museum oder auf dem Teller  
92381 Neumarkt (Oberpfalz)



WITTMANN  
Metzgerei . Hotel  
Gasthof . Catering

## Wissenswertes / Nützliches

### BAHN

Nächster Bahnhof ist Unterheckenhofen (stündlich Richtung Nürnberg und Augsburg)  
Vom Bahnhof in Georgensgmünd fährt halbstündlich ein Zug Richtung Nürnberg und Augsburg  
Von / Zu diesen beiden Bahnhöfen können Hotelgäste einen kostenlosen WURSTTAXI-Shuttle-Service buchen.  
Vom Bahnhof in Roth fährt alle 20 min die S-Bahn Richtung Nürnberg Hbf.

### BIBLIOTHEK

Im Tagungsraum »Alte Wurstküche«  
finden Sie Bücher rund um die Wurst  
und Reiseliteratur rund um Franken/Bayern.

<b>CHECK-IN</b>	ab	14.00 Uhr
<b>CHECK-OUT</b>	bis	12.00 Uhr

### FLUGHAFEN

Nächster Flughafen ist Nürnberg ca. 40 km entfernt.  
Die Flughäfen Frankfurt am Main und München sind  
je ca. 2 ½ Stunden Fahrtzeit mit der Bahn entfernt.

### GÄSTEBUCH

ist bei uns eine »Graffiti«-Wand im 1. Stock.

### HYGIENEARTIKEL

Wenn Sie etwas vergessen haben helfen wir ihnen  
gerne aus. Fragen Sie uns.

### INTERNET

Freies WLAN im ganzen Gebäude,  
in den Hotelzimmer auch LAN.

### NICHTRAUCHER

Wir sind ein komplett rauchfreier Betrieb.

### NOTFALLNUMMER

Claus Böbel	mobil 0178-138 84 88
Metzgerei Böbel	0 91 72-488
Familie Böbel	0 91 72-488
Rettungsdienst / Feuerwehr	112
Polizei	110

### WELLNESS

Unser »Wellnessbereich« ist zwei Häuser weiter:  
Kaleighas Thai-Massage hat dort ihren Salon.  
Sie ist gebürtige Thailänderin.  
Nach Vereinbarung kommt Sie auch auf Ihr Zimmer.

### ZAHLUNGSMITTEL

Wir akzeptieren Bargeld und nahezu alle Kreditkarten  
(Mastercard, Visa, American Express, Diners)

Änderungen und Irrtum aller Infos vobehalten

# BRATWURSTQUIZ

## Schmecken Sie den Unterschied?

Wir servieren Ihnen 6 verschiedene **BRATWÜRSTE**  
sowie ein Quiz »Was ist welche **BRATWURST**«?

Ordnen Sie alle Sorten richtig zu,  
erhalten Sie eine Extra-**BRATWURST** zum Mitnehmen.

Was ist welche  
**BRATWURST**



ZWEIUNDZWANZIG EURO

# BRATWURSTMENÜ

Genießen Sie einen unvergesslichen Abend mit einem **BRATWURST**menü

## KLASSISCH 3 GÄNGE

FÜNFUNDZWANZIG EURO

- VORSPEISE:** BRATWURSTsuppe oder Duo aus Sülzchen/Salat  
**HAUPTSPEISE:** gebratene BRATWURSTvariationen mit Sauerkraut und Brot  
**NACHSPEISE:** BRATWURSTduo schwarz/weiß



## JEDER WEITERE GANG

SECHS EURO

- ◆ **BRATWURST**fleisch-Carpaccio
- ◆ **BRATWURST**knödel
- ◆ **BRATWURST**spießchen
- ◆ **BRATWURST**käsebrot
- ◆ **BRATWURST**schnitzelchen
- ◆ **BRATWURST**auflauf
- ◆ **BRATWURST** sauer

# BRATWURST MENU

Enjoy an unforgettable evening with a **BRATWURST** menu

## CLASSIC 3 COURSES

TWENTYFIVE EURO

**STARTERS:** **BRATWURST** soup or duo of aspic/salad  
**MAIN DISHES:** Variations of pan-fried **BRATWURST** with sauerkraut and bread  
**DESSERTS:** **BRATWURST** duo black and white



## ANY OTHER COURSE

SIX EURO

◆ **BRATWURST** meat carpaccio  
 ◆ **BRATWURST** cheese spread on bread  
 ◆ **BRATWURST** sour  
 ◆ **BRATWURST** knödel  
 ◆ **BRATWURST** schnitzel  
 ◆ **BRATWURST** skewer  
 ◆ **BRATWURST** casserole

**BRATWURST** einzeln abschneiden – rühen lassen – zubereiten (braten) – weigh out the meat – weigh out the spices  
**BRATWURST** HEKSTELLUNG: Schwein schächten – Schwein grob zerlegen – Knochen auslösen – Fleisch (salt, pepper, allspice, marjoram) – mix all – pass through the mincer – mix again – stuff into

Can you taste the difference?

We'll give you 6 different BRATWÜRSTE plus a Quiz «Which BRATWURST is it»?

Put all kinds in the right order,

and you'll receive an extra BRATWURST for you to take.



## TRAIN

The closest train station is Untereheckenhofen (one time per hour to Nürnberg and Augsburg). You can catch a train every thirty minutes to Nürnberg and Augsburg from the train station in Georgensgmünd. The Wurst-Taxi-Shuttle-Service from / to these two train stations is free for hotel guests. From the train station in Roth you can take the S-train to Nürnberg every twenty minutes.

## LIBRARY

You can find books all around the sausage and travel guides for Franconia / Bavaria in our meeting-room «old sausage-production»

## CHECK-IN

from 2pm

## CHECK-OUT

until 12am

## AIRPORT

The closest airport is Nürnberg (destination approx. 40 km). It takes you ca. 2,5h by train to get from us to Munich or Frankfurt a. M.

## GUESTBOOK

Our graffiti-wall in the first floor

## HYGIENE PRODUCTS

You forgot something, we can help you! Just ask us.

## INTERNET

Free WIFI in the whole building, LAN in the hotel rooms

## NON-SMOKING

We are a completely non-smoking company

## EMERGENCY NUMBER

Claus Böbel mobile +49 178-138 84 88  
 Butcher shop Böbel +49 91 72-488  
 Family Böbel +49 91 72-488  
 Ambulance / fire service 112  
 Police 110

## SPA

Our spa is in the neighbour ship. Kalaya has a Thai massage studio two houses down. She can also come to your room to give you a massage

## PAYMENT

We accept cash and almost all credit cards (Mastercard, Visa, American Express, Diners)

Changes and errors of all information are kept



## Culinary destinations

The **BRATWURST** is the main character here in Rittersbach. Here some tips if you like to make a culinary trip

### Krenzer-Äpfel

Everything revolves around apple an lamb here  
361 15 Ehrenberg (Rhön)  
[www.rhoenerlebnis.de](http://www.rhoenerlebnis.de)

### Sitter-Bier

Beer, beer and more beer.  
You will find it in the room decoration and also in the menu.  
94089 Neureichenau (Bayerischer Wald)  
[www.gut-riedelsbach.de](http://www.gut-riedelsbach.de)

### Schell-Schokolade

Chocolate and cake arts  
74831 Gundelsheim (Neckar)  
[www.schokoladen-schell.de](http://www.schokoladen-schell.de)

### Käse-Babel

Cheese produced with their own milk  
87616 Wald (Allgäu)  
[www.berg-hof-babel.de](http://www.berg-hof-babel.de)

### Wittmann Weißwurst

Weißwurst – in the museum and on the plate  
92381 Neumarkt (Oberpfalz)  
[www.hotel-wittmann.de](http://www.hotel-wittmann.de)



**WITTMANN**  
Metzgerei . Hotel  
Gasthof . Catering



## Butcher Shops

**You can buy a variety of BRATWURST products at the reception.**

You can choose from the full selection in the butcher shop next door and as well on the online shop.

[www.umdiewurst.de](http://www.umdiewurst.de)



### Opening hours

Monday: closed

(Monday in Christmas week: 7am - 6pm opened)

Tuesday - Friday: 8am - 6pm

Saturday: 7am - 4pm

#### TIP:

You want to take some products home? Place your order the evening before you leave and we will get it ready. We will even give you a single-use cooler if you need one.

**Our butchery is not the only place to get FRANCONIAN BRATWURST.**

You can get it at every butcher shop in the region. Here a subjective selection of some other shops that also offer top quality products.

### METZGEREI MAX GRUBER

91 154 Spalt-Großweingarten

The owner learned how to be a butcher under Willy Böbel and met his wife Carmen (Claus Böbel's sister) there.

### METZGEREI PETER KANZLER

91 186 Büchenbach

Claus Böbel learned his profession here.

# Day trips

(○) Day trips (□) Half Day trips

Bamberg Nürnberg  
ca. 100 km ca. 40 km

fränkische Schweiz Spalt  
ca. 90 km ca. 10 km

Rothenburg ob der Tauber Wolframs-Eschenbach  
ca. 90 km ca. 25 km

Würzburg Ansbach  
ca. 140 km ca. 40 km

Weißbungen Feuchtwangen  
ca. 70 km ca. 25 km

Berching Dinkelsbühl  
ca. 65 km ca. 45 km

Regensburg  
ca. 90 km

Augsburg  
ca. 115 km

München  
ca. 160 km

fränkische Schweiz

Nürnberg

Rittersbach

Bamberg

Würzburg

Rothenburg ob der Tauber

Feuchtwangen

Dinkelsbühl

Weißbungen

Augsburg

München

These are a few places you can reach by foot/walking:  
 We can pick up you at any of them (the bakery) and take you (10 EURO / drive).  
 Descriptions at the reception.  
 Check the bakery's opening hours ahead of time!

### A hike over Georgensgmünd to Spalt

Follow the road to Georgensgmünd up to the middle of the village.  
 Turn right after the lights and before the bank and follow the planet trail to Spalt.  
 There you can visit the old city and the brewery.

**After that, you can enjoy a coffee and a cake while you wait for us to pick you up.**

**Menzel bakery**  
**Hauptstr. 24**  
**Phone: 0 91 75-202**

distance ca. 10 km

### A hike over Rothaurch to Roth

Leave Rittersbach towards Schwabach and follow the biking/hiking path to Weinmannshof.  
 Turn right shortly after Weinmannshof and follow the signs to Roth, there you can visit the castle.  
**After that, you can enjoy a coffee and a cake while you wait for us to pick you up.**

**Lederer bakery**  
**Münchener Str. 45**  
**Phone: 0 91 71-894 93 47**

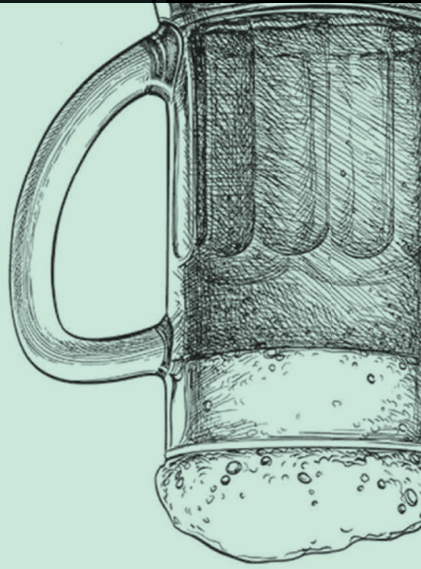
distance ca. 7 km

### A hike over Mäbenberg to Abenberg

Walk along the street from Rittersbach to Mäbenberg.  
 Turn right in front of the lake and follow the street.  
 Walk up the hill on the left in the right hand bend and go through the forest to Abenberg,  
 there you can visit the castle.  
**And if you want you can take a coffee and eat a cake until we arrive.**

**Rock bakery**  
**Stillaplatz 13**  
**Phone: 0 91 78-205**

distance ca. 6 km hilly route



## From the **BRATWURST** to the beer (Spalter)

Transport to Spalt the city of hops and beer.

Visit to the «Hopfenbieregut» museum with a little beer tasting.

Subsequently a walk back to Rittersbach with a short culinary stop.

Distance: 10 km (optional WURSTAXI-Shuttle with additional charge)

## Once you arrive at the destination

Visit of our butcher shop with beer+**BRATWURST** buffet

duration 6 hours

55.00 EURO

per person

## **BRATWURST** hike:

Go on a hike with Claus Böbel around Rittersbach with three brief **BRATWURST** stops. Afterwards you can eat as much grilled **BRATWURST** as you want in the restaurant.



duration 1 ½ hours

33.00 EURO

per person

## GROUP EVENTS more than 6 persons

### FOR YOUR GROUP

We can organise a

wide range of **BRATWURST** events

#### EVENTS

for individuals:

[WURSTerlebnis.de](http://WURSTerlebnis.de)

**WURSTerlebnis:** From a quarter of a pig to a 7 course **BRATWURST** menu. You will be making **Franconian BRATWURST** in our production room, doing all the steps of the process on your own with introductions from Claus Böbel (dissecting the meat-seasoning-mincing-filling the sausages). After this you can enjoy a 7 course **BRATWURST** menu in the butchery kitchen.



duration 5 hours

96.00 EURO

per person

#### **Bratwursttasting:** Taste 7 different sausages

**One basic BRATWURST 7 spices:**

allspice-caraway seeds-macis-pepper-marjoram  
chili-cardamom

OR:

**One sausage 6 kinds of meat:**

pork-beef-lamb-chicken-venison-rabbit

OR

**BRATWURSTmeets Franconian sausages**

Can you distinguish different **Franconian** sausages in a blind tasting?  
**BRATWURST**dough cooked ♦ Presssack ♦ liver sausage ♦ smoked ham

homemaker Stadtwurst ♦ house salami!

with Claus and / or Monika Böbel

44.00 EURO

per person

## PUBLICITY À LA CLAUS BÖBEL

Conference from and with Claus Böbel

**He explains you his special internet strategy: «small talk instead of big data»**

which has helped him to reach with a low financial investment 100000 visitors per month who are also buying online!

Furthermore, he talks about the digitalisation backwards and the upload of his model online.

More details live!



## PROMOTIONAL PRESENTS MADE BY YOURSELF

Make delicious presents for your customers working as a team. Doing every step of the process by yourself under the direction of Claus Böbel you can produce cans or pieces of ham for your business partners and / or clients.

**Price example: 100 cans BRATWURSTgehäck (standard label) à 190 g**



345.67 EURO  
base price/group

+3.30 EURO  
each can

# Meeting



**WURST**  
 Our »large« one = the guestroom exclusive for you  
 ◆ for 12-14 persons  
 ◆ canvas, beamer, LAN



**WÜRSTCHEN**  
 Our little meeting room = in the old sausage production  
 ◆ for up to 6 persons  
 ◆ LAN

## CONFERENCE FLAT-RATE

Inclusive drinks and a little BRATWURST-snack  
 Individual flat-rates / framework-programmes on request

28.00 EURO  
 per person/day



## Double room



### THE PRICE PER ROOM AND NIGHT breakfast including

All rooms have LAN, WIFI, TV, Butcher-style luggage rack and hall-stand  
BRATWURST pillow and «BRATWURSTsky»  
(= air-dried BRATWURST is above your bed for you to bite into)

### DOUBLE ROOM SAUSTARK

NO.6

BRATWURST-recipes

NO.7

BRATWURST Traveling

The »interactive« double rooms with recipes  
or travel pictures from guests  
Shower/toilette and bathtub

### ROOM 6:

Put YOUR recipe of a BRATWURST on the wall.  
Let us know how you prepare or produce BRATWURSTE.  
We'll print it out and put it on the wall and ceiling.

### ROOM 7:

Grab one of our BRATWURST cans and take a picture  
of it in your home town or at your next travel destination.  
We'll then place the pictures on the walls of the room.

AS SINGLE ROOM 98.00 EURO

AS DOUBLE ROOM 118.00 EURO

TRADEFAIRS +30.00 EURO  
WEEKEND +30.00 EURO

## THE PRICE PER ROOM AND NIGHT breakfast including

All rooms have LAN, WIFI, TV, Butcher-style luggage rack and hall-stand  
BRATWURST pillow and «BRATWURSTsky»

(= air-dried BRATWURST is above your bed for you to bite into)



## Double room

### DOUBLE ROOMS BRATWURST

NO. 1 BRATWURST-Raw Ingredients

NO. 2 BRATWURST-Production

NO. 3 BRATWURST-History(-ies)

Double room with BRATWURST wallpaper all over  
Shower/toilette

#### ROOM 1:

Raw ingredients for the BRATWURST production

#### ROOM 2:

Production of Franconian BRATWURST à la Böbel

#### ROOM 3:

History of Franconian BRATWURST

AS SINGLE ROOM 78.00 EURO

AS DOUBLE ROOM 98.00 EURO

TRADEFAIRS +30.00 EURO  
WEEKEND +30.00 EURO

## Single rooms



### CUDDLE ROOMS SUGGERLA

NO.4

BRATWURST-variations

NO.5

BRATWURST-destinations

The little ones, each bed 140 cm wide  
Wallpaper with little pigs: every guest can design one.

### ROOM 4:

Information on BRATWURST-variations

from all over the world

(Thüringer, Schlesische, Merqueuz, Salsiccia)

### ROOM 5:

BRATWURST-destinations around the world

(Thüringer BRATWURSTmuseum,

Last BRATWURST before Amerika,...)

### THE PRICE PER ROOM AND NIGHT breakfast including

All rooms have LAN,WIFI,TV,Butcher-style luggage rack and hall-stand  
BRATWURSTpillow and «BRATWURSTsky»

(= air-dried BRATWURST is above your bed for you to bite into)

TRADEFAIRS +30.00 EURO  
WEEKEND +30.00 EURO

AS SINGLE ROOM 78.00 EURO

AS CUDDLE ROOM FOR TWO 98.00 EURO

## For groups with more than 6 members

(ONLY with reservation)

### YOUR VERY INDIVIDUAL BRATWURST CREATION

BRATWURST-meatloaf your own BRATWURST creation fried in the form of your choice among the BRATWURSTmass. Then this creation is baked in the mold. In addition potato salad and bread.

ELEVEN EURO  
pro Person

### BRATWURSTFONDUE (including starter and dessert)

An assortment of BRATWURST pearls to grill in a fondue pot, served with different sauces. You get sauerkraut, potato salad and bread as side dish

TWENTYFIVE EURO  
pro Person

### BRATWURSTPIZZA AUS DEM TISCHOFEN (including starter and dessert)

Thin rolled BRATWURST dough instead of pizza dough with a variety of toppings, served with mixed salad.

TWENTYFIVE EURO  
pro Person

### BRATWURSTRACLETTE (including starter and dessert)

Grill your mini BRATWURST and vegetables in a pan.

TWENTYFIVE EURO  
pro Person

## Don't feel like having BRATWURST?

### OUR RECOMMENDATIONS FOR OTHER RESTAURANTS:

#### Gasthaus Grünes Tal

(Mon.-Wed. closed)

Phone: 0 91 72-26 18

91 166 Georgensgmünd-Untersteinbach

#### Bürgerhaus Krone

(Monday closed)

Phone: 0 91 72-66 33 53

91 166 Georgensgmünd

#### Landgasthof zum Böhm

(Sunday evening/Monday closed)

Phone: 0 91 71-9 71 50

91 154 Roth-Rothaunach

#### Goldener Schwan

(Monday/Tuesday closed)

Phone: 0 91 71-89 23 01

91 154 Roth

Hazelnut sausages contain hazelnuts and cheese sausages contain cheese (milk) that's logic :-)  
Bread contains wheat and rye flour  
Semmel and Brezen contain wheat flour

# Drinks

Rittersbacher tap water

FOR FREE

Frankenbrunnen sparkling mineralwater

TWOANDAHALF EURO

Non-alcoholic drinks (orange lemonade, apple spritzer, cola-mix)

0,5 liter

THREE EURO

Coffee, Tea – different sorts

cup

TWOANDAHALF EURO

Schnaps (plum, apple, pear, hazelnut)

2 cl

TWOANDAHALF EURO

## Franconian wine in a Bocksbeutel

From the winemakers' cooperative in Sommerach:

The winemakers in Sommerach run a model wine school where you can learn a lot about wine:

[www.winzer-sommerach.de](http://www.winzer-sommerach.de)

Sommeracher Silvaner trocken

0,7 liter

NINETEEN EURO

0,25 liter

SEVEN EURO

## In typical Franconian fashion, a BRATWURST needs a beer.

From the brewery in Spalt:

Spalter Völbier, Spalter Dunkel, Spalter Radler

0,5 liter

THREEANDAHALF EURO

We have produced unique beer-sausage-products in cooperation with the brewery of Spalt: Every product contains original Spalter beer. You can buy these products here, in the BeerMuseum (Hopfenbürgergut) in Spalt and online.



# Dessert

## BRATWURST drinks :-)

Let us surprise you

BRATWURSTDUO BLACK AND WHITE	FIVE EURO
A scoop of BRATWURST ice cream with a BRATWURST praline	
CHOCOLATE BRATWURST IN VANILLA SAUCE	SIX EURO
BRATWURST STRUDEL WITH VANILLA SAUCE	SIX EURO
BRATWURST APPLE WITH CHOCOLATE SAUCE	SIX EURO
BRATWURST SEMOLINA PUDDING	SIX EURO
BRATWURST APERITIF (WITH ALCOHOL)	FOURANDAHALF EURO
Stylishly served in a wurst can	
BRATWURST BEER	FIVE EURO
In a glas, in part for scooping out :-)	
BRATWURST SCHNAPS	THREEANDAHALF EURO
Exceptionally colourful	
BRATWURST SPICED TEA	THREE EURO

Hazelnut sausages contain hazelnuts and cheese sausages contain cheese (milk) that's logic :-)  
 Semmel and Brezen contain wheat flour  
 Bread contains wheat and rye flour  
 Desserts contain milk, eggs and nuts  
 Further information available on request at any time.

Not all  
 dishes  
 are always  
 available!



Not all  
dishes  
are always  
available!

Hazelnut sausages contain hazelnuts and cheese sausages contain cheese (milk) that's logic :-)  
Bread contains wheat and rye flour  
Semmel and Brezen contain wheat flour

Simply tick on the enclosed  
«bookmark».



## Main dishes



TASTING DISH WITH OUR «SPECIAL»-BRATWÜRSTEN

Three of your choice

Side dish of choice German fried potatoes, potato salad or sauerkraut

EACH ADDITIONAL BRATWURST

THREE EURO

THIRTEEN EURO



# Main dishes

## BRATWURSTBUN

A pan-fried BRATWURST in a bun

THREEANDAHALF EURO

## COOKED BRATWURST WITH HORSE RADISH AND BREAD

Our hot little sausage:

Two smoked BRATWURSTE cooked in sausage broth, served with horseradish and bread

NINE EURO

## BRATWURST SPÄTZLE

Cooked spätzle with slices of BRATWURST

TEN EURO

## BRATWURST KNÖDEL

Little pieces of BRATWURST in a Klob (dumpling) with sauce

TEN EURO

## ONION ROST BRATWURST

Two pan-fried BRATWURSTE with generous amounts of onions, sauce and bread

THIRTEEN EURO

## JÄGER BRATWURST

Two BRATWURSTE cooked in gravy with mushrooms

THIRTEEN EURO

## BRATWURST SHASHLIK

Chunks of pan-fried BRATWURST on a skewer with bacon and onions

THIRTEEN EURO

## BRATWURST SCHNITZEL

Flattened BRATWURST in a crispy breadcrumb coating, with potato salad or German fried potatoes

THIRTEEN EURO

## TWO PAIRS OF PAN-FRIED BEEF BRATWURSTE

100% dry-aged beef meet in sheep casing, with potato salad or sauerkraut

FIFTEEN EURO

## BRATWURST CASSEOLE

Gratin layers of BRATWURST mix and sauerkraut with cheese

TEN EURO

Hazelnut sausages contain hazelnuts and cheese sausages contain cheese (milk) that's logic :-)  
Bread contains wheat and rye flour  
Semmelin and Brezen contain wheat flour

Not all  
dishes  
are always  
available!

# Snacks

All our snacks come with farmhouse bread **BRATWURST** bread

## BUTTERPRETZEL WITH **BRATWURST** SPICED BUTTER

THREE EURO

## **BRATWURST** MIX BREAD

The classic, raw **BRATWURST** mix on farmhouse bread with onions on top

FIVE EURO

## SNACK PLATES

Different **BRATWURST** products with bread

ELEVEN EURO

## Starters

### **BRATWURST** SOUP

Slices of pan-fried **BRATWURST** in a classic beef stock with vegetable strips

FIVE EURO

### **BRATWURST** SALAD

Pan-fried slices of **BRATWURST** with onions, radish, and chives in a vinegar-oil marinade

FIVE EURO

### **BRATWURST** SKEWERS

**BRATWURST** matured in three different ways:

- ◆ smoked overnight
- ◆ air-dried for weeks
- ◆ mould-ripened for months

SEVENANDAHALF EURO

### **BRATWURST** ASPIC

Pan-fried slices of **BRATWURST** in homemade aspic

FIVE EURO

### **BRATWURST** MEAT CARPACCIO

Very thin dry-aged pork belly slices with balsamic vinegar and spices/herbs

SEVENANDAHALF EURO

## Classic

### TWO PAN-FRIED **BRATWURST**

With sauerkraut, potato salad or German fried potatoes

TEN EURO

### TWO SOUR **BRATWURST**

Two classic **BRATWURSTE** cooked in vinegar sour broth. With (**BRATWURST**) bread and buns

NINE EURO

### OTHER TYPES OF **BRATWURST**

TWOANDAHALF EURO

Hazelnut sausages contain hazelnuts and cheese sausages contain cheese (milk) that's logic :-)  
Bread contains wheat and rye flour  
Semmelin and Brezen contain wheat flour

Not all dishes are always available!

# Enjoying BRATWURST

You can really enjoy the **BRATWURST** here:

## **BRATWURSTAUFRANT**

It's our small and special sausage restaurant with the devise **»BROUDWARSCHD – nothing else!«**.

One large table for max. 12-14 persons.

Gastronomy as a meeting and communication space.

Everybody can sit down if there is room.

You and your group can request to witness the preparation of **BRATWURSTE** right in front of your eyes. And if you want to, you can even do it by yourselves (under our guidance)

## **ALTE WURSTKÜCHE (OLD SAUSAGE PRODUCTION)**

A separated room for up to 6 persons.

## **BRATWURSTTISCH (BRATWURST TABLE)**

Hotel guests can take a seat in their room at the **»BRATWURSTTABLE«** to eat their **BRATWURST** undisturbed (room service no extra charge).

## **BRATWURSTHIMMEL (BRATWURST SKY)**

There is a **BRATWURST** above each bed for you to bite into.

## **BRATWURSTBAR (CULINARY MINIBAR )**

You will find a self-service **BRATWURST** bar with cold snacks and cold/hot drinks in the hallway. You will pay at the checkout. You do not need to write down the items you consume.

We trust you.

# Breakfast

ROOM SERVICE FOR THE BREAKFAST  
+7.00 EURO / PERSON

**Monday to Saturday**  
7am – 10am

8am – 10am

Let us know if you'd like to have your breakfast earlier or later.

**The maxim of our breakfast is «small but great»  
and of course many variations of **BRATWURST** are included.**

**Hot drinks from Südtirol:**

coffee from Caroma

tea from Kräutlerhof/Wippstal

**Milk, butter, and yoghurt of the Kneißel farm located in Rengersicht.**

The daughter of a butcher runs the farm.

**Apples and other fruits, plus the fruit spreads**

(depending on the season) from the fruit Winkler farm located in Gustenfelden

**Bread and other baked products from the Menzel bakery in Spalt**

[www.baeckerei-menzel.de](http://www.baeckerei-menzel.de)

**Hazelnut cream from FrankenGenuss/Stiegler family**

[www.franken-genuss.com](http://www.franken-genuss.com)

**Sausages from the Böbel butcher shop next door**

[www.umdieWurst.de;-\)](http://www.umdieWurst.de;-)

Nr. 3344

7.50 €

## Send a culinary greeting of the **BRATWURST** experience world:

We will send a smoked **BRATWURST**heart along  
your handwritten greeting card.

You can get the card at the reception  
or from an employee.

As a hotel guest you can find the card in your room.  
Write the card and give it to us,  
we will take care of the rest.



One free  
for every room



3.90 €

Best within: 3 days at +4°C  
(120 g – 2 units)

Price

BRATWURST



Mustard



Sauerkraut



Raisin



Spätzle



Rose petal



Tomatoe



Wild garlic



Roasted onion



Pepper



Gingerbread



Caraway seed



Coffee



Beer



Dry Aged



Whiskey



Apple



Potato



Cheese



Chocolate



Plum



Pumpkin seed



Hazelnut



Chili



Horseradish

# The Franconian BRATWURST

The **BRATWURST** is the quintessential **Franconian** product.

We make our **BRATWURST** fresh every day on following

to an old family recipe (with natural spices).

Typical for the **Franconian BRATWURST** is minced pork meat.

The »Bündel« is the thin layer on the outside of the pork intestine.

This natural skin is only used in **Franconia**.

The spiced minced meat is often eaten raw on a slice of bread (with onions and paprika powder on top).

**TIP: »Perfect for grilling«**

## Short production information

We make our Bratwurst with lean and marbled pork meat, which is carefully selected, seasoned, salted, coarsely minced and filled in the natural pork skin.

Ready is the **Franconian BRATWURST**

You will find the data sheets for all our products here: [www.umdleWurst.de/produktinfo.php](http://www.umdleWurst.de/produktinfo.php)  
Enter the product number to read all about it.

Pork, salt, spices(including celery, mustard), flavour enhancer: natrium glutamate E621.

### Ingredients:

- ◆ ca. 1330 kJ (318 kcal) calorific value
- ◆ ca. 28 g fat
- ◆ ca. 14 g (meat) proteins

### 100 g (raw) contain:

[www.nuts.at](http://www.nuts.at):

Our calculated analysis values by using the software

Videos on: [youtube.de/umdleWurst](https://youtube.de/umdleWurst)

## BRATWURST

Fresh



(450 g – 5 pieces)  
**Best within:** 3 days at max +4°C

Nr. 1011

8.25 €

## BRATWURST

»dry aged«  
air-dried



(125 g – pair)  
**Best within:** 14 days at max +16°C

Nr. 0340

5.65 €

## BRATWURST

smoked



(175 g – pair)  
**Best within:** 14 days at max +16°C

Nr. 0341

4.55 €

## BRATWURST

Mould ripened



(100 g – pair)  
**Best within:** 21 days at max +16°C

Nr. 0342

5.65 €



## Opening hours

**BRATWURST** hotel daily

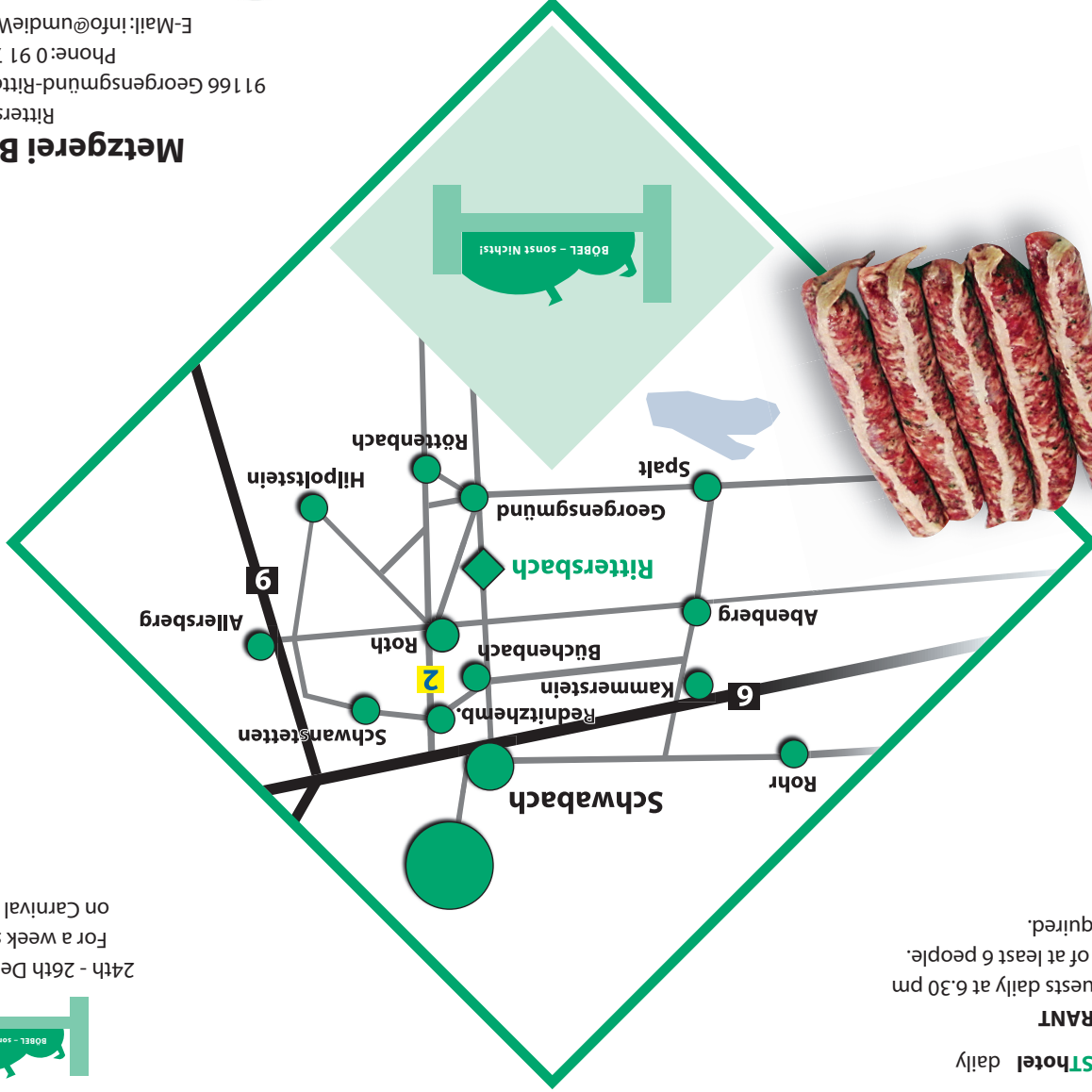
**WURSTRAUANT**

For hotel guests daily at 6:30 pm  
For groups of at least 6 people.  
Booking required.

## Holidays



24th - 26th December  
For a week starting  
on Carnival Sunday



## Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9  
91 166 Georgensgünd-Rittersbach

Phone: 0 91 72 - 488

E-Mail: [info@umdieWurst.de](mailto:info@umdieWurst.de)



WhatsApp +49 178 - 1 388 488



[facebook.com/umdieWurst](https://facebook.com/umdieWurst)



Claus Böbel

Welcome everyone



Discover here all of the other things **BRATWURST** can be.

essentially more than just a sausage in the pan or on the grill.  
**Franconian** uses the concept **BRATWURST** not only for sausages which are cooked or grilled.  
 What he means is all the types of sausages which are made with the same ingredients  
 (meat and spices) as the classic sausage for the pan or the grill.  
 According to how it is handled afterwards, the word **BRATWURST** receives then  
 a little addition, such as »smoked« or »air-dried« or »canned«.

**Everything here is BRATWURST –**

**Franconian**  
**BRATWURST** Experience World





Tasty welcome at the **Franconian BRATWURST** Experience World

Echtes Metzger Werk



BRATWURSThotel  
2020 | 21