

NEU
ab 23. September 2018



2018 | 19

Gestaltung:TineK.net

www.BBundBB.de



Die fränggische **Bratwurst**Erlebniswelt

Schon die Aussprache »beehbeeh and biehbieh«

drückt aus was die **Bratwurst**Erlebniswelt ist:

Hier wird die fränggische **Bratwurst** erlebbar und mit der ganzen Welt verknüpft.

Die **4 B's** stehen für

Böbel – Geführt vom Team der Metzgerei Böbel

Bratwurst(aurant) – Ein Restaurant in dem es »nur« **Bratwürste** gibt

Bed – Schlafen unterm **Bratwurst**himmel – 7 Themenzimmer »Bratwurst«

Breakfast – Frühstück mit **Bratwurst** & mehr



einbisschen mehr »**B**«

Business – Tagungsraum bis 12 Personen

Herzlich Willkommen

Claus Böbel

Öffnungszeiten

BedBreakfast täglich geöffnet

Bratwurstaurant

Freitag: 15.00 – 21.00 Uhr

(Bratwurstkarte)

Samstag: 15.00 – 21.00 Uhr

Bratwurstbuffet: ab 17.00 Uhr

Sonntag: 10.00 – 15.00 Uhr

(Bratwurstkarte)

Für Übernachtungsgäste
jeden Abend

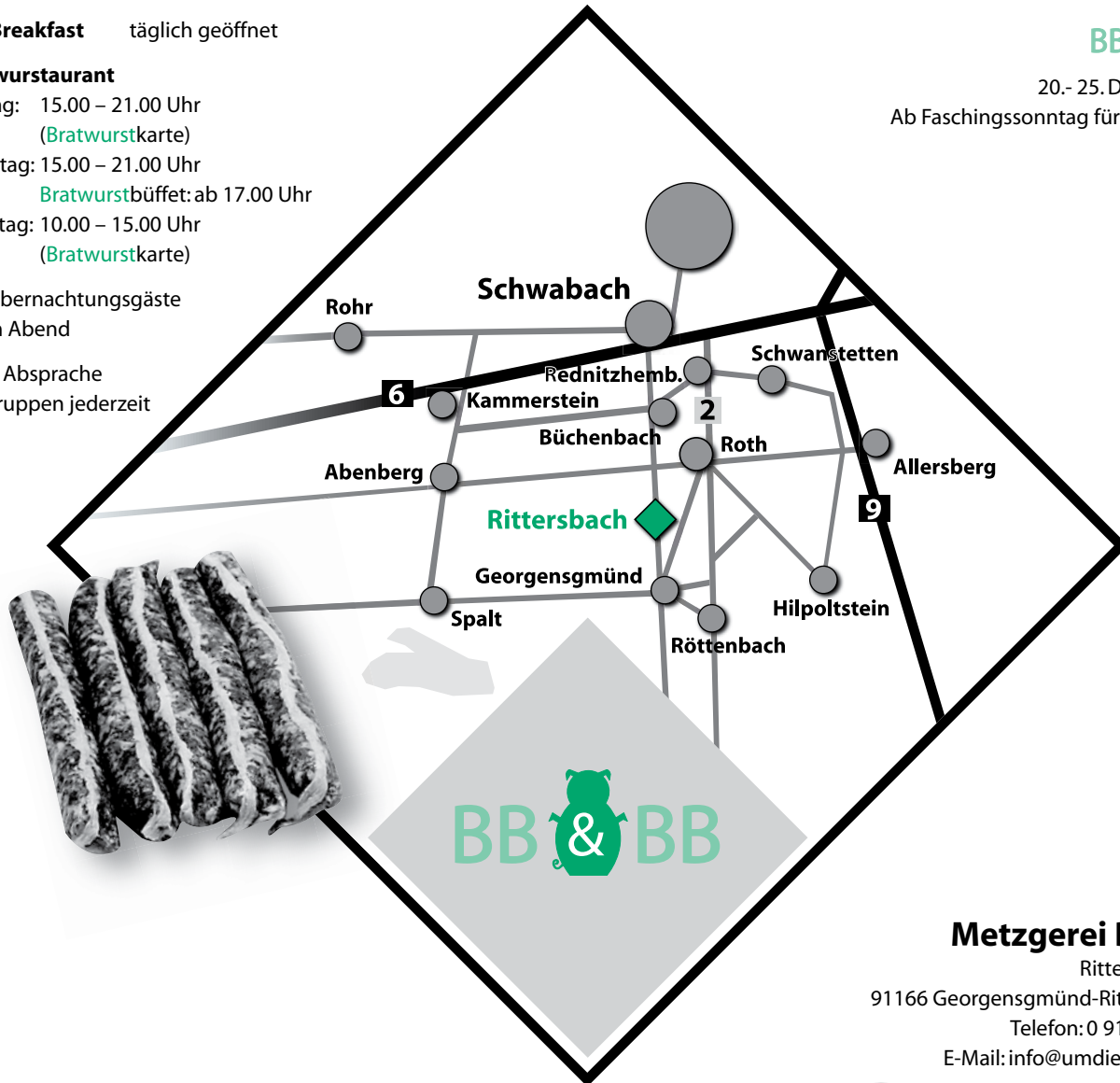
Nach Absprache
für Gruppen jederzeit

Urlaub



20.- 25. Dezember

Ab Faschingssonntag für 1 Woche



Metzgerei Böbel

Ritterstraße 9

91166 Georgensgmünd-Rittersbach

Telefon: 0 91 72 - 488

E-Mail: info@umdieWurst.de



WhatsApp +49 178 - 1 388 488



facebook.com/umdieWurst

ÖFFNUNGSZEITEN / ANFAHRT

Die fräנגgische Bratwurst

Die **Bratwurst** ist das fräנגgische Produkt »schlechthin«.

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

Typisch für die fräנגgische **Bratwurst** ist das grob gewolfte Schweinefleisch im besonderen Naturdarm, dem sogenannten Bündel.

Der Bündel 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«

Bratwurst

frisch



(450 g – 5 Stück)

Haltbar: 3 Tage b. max +4°C

Nr. 1011

6.65 €

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

Kurze Herstellungsinfo

Unsere fräנגgischen **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 (Bündel) gefüllt.

Fertig ist die fräנגgische **Bratwurst**.

Für alle unsere Produkte finden Sie ausführliche Datenblätter unter:

www.umdieWurst.de/produktinfo.php

Einfach nur die Artikelnummer eingeben und die Artikelinfos aufrufen.

Unsere selbst errechneten Analysewerte mit der Software 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

»dry aged«, luftgetrocknet



(125 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

5.10 €

Bratwurst

geräuchert



(175 g – Paar)

Haltbar: 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

3.60 €

Meerrettich- bratwurst



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

Nr. 1127 **2.70 €**

Chilibratwurst



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

Nr. 1115 **2.70 €**

Haselnuss- bratwurst



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

Nr. 1117 **2.70 €**

Kürbiskern- bratwurst



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

Nr. 1128 **2.70 €**

Schokoladen- bratwurst



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

Nr. 1129 **2.70 €**

Käsebratwurst



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

Nr. 1119 **2.70 €**

Kartoffelbratwurst



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

Nr. 1113 **2.70 €**

Apfelbratwurst



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

Nr. 1124 **2.70 €**

Dry Aged mit 30% DRY-AGED- Beef



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

Nr. 1116 **3.70 €**

Bierbratwurst



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

Nr. 1132 **2.70 €**

Kaffeebratwurst



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

Nr. 1114 **2.70 €**

Kümmelbratwurst



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

Nr. 1135 **2.70 €**

Pfefferbratwurst



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

Nr. 1134 **2.70 €**

Röstzwiebel- bratwurst



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

Nr. 1137 **2.70 €**

Bärlauchbratwurst



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

Nr. 1138 **2.70 €**

Tomatenbratwurst



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

Nr. 1130 **2.70 €**



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

Versenden Sie einen kulinarischen Gruß aus der **BratwurstErlebniswelt:**

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 Samstag 7.00 – 10.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 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

Tee vom Kräuterhof Wipptal

www.biowipptal.it

Milch, Butter und Joghurt vom Bauernhof Kneißel aus Rengersricht.

www.hofmolkerei-kneissel.de

Dort ist die Tochter unseres Metzgergesellen »Chefin«.

Äpfel und andere Früchte

www.obsthof-winkler.de

(je nach Saison) vom Obsthof Winkler aus Gustenfelden

Fruchtaufstriche aus eigener Herstellung der Eltern von Monika Böbel

Brot und Backwaren von der Bäckerei Menzel aus Spalt

www.baeckerei-menzel.de

Wurst aus der Metzgerei Böbel nebenan

www.umdieWurst.de ;-)

Bratwurst genießen

Hier können Sie die **Bratwurst** genießen:

BRATWURSTAURANT

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.

Die Zubereitung der **Bratwürste** erfolgt vor Ihren Augen und falls gewünscht durch Sie selbst (unter 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.

Vorspeise

BRATWURSTSUPPE

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

FÜNF EURO

BRATWURSTSALAT

Gebratene **Bratwurst**scheibchen mit Zwiebeln, Radieschen und Schnittlauch in Essig-Öl-Marinade

FÜNF EURO

BLATTSALAT MIT BRATWURSTHERZCHEN

Gemischter Blattsalat in Essig-Öl Marinade, darauf ein Herzchen geräucherter **Bratwurst**

FÜNF EURO

Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir Bauernbrot und **Bratwurstbrot**

BUTTERBREZE MIT BRATWURSTGEWÜRZBUTTER

Der Klassiker, rohes **Bratwurst**gehäck auf Bauernbrot mit Zwiebel drauf

ZWEIEINHALB EURO

BRATWURSTGEHÄCKBROT

EIN PAAR GERÄUCHERTE BRATWÜRSTE

EIN PAAR LUFTGETROCKNETE BRATWÜRSTE

BRATWURSTSÜLZCHEN

Gebratene **Bratwurst** in hausgemachter Sülze

BRATWURSTBROTZEITELLER

Variationen verschiedener **Bratwurst**produkte

FÜNF EURO

FÜNF EURO

FÜNF EURO

FÜNF EURO

ACHT EURO

Es sind
nicht immer
alle Speisen
verfügbar!

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

Hauptspeisen

BRATWURSTSEMMELE

Eine gebratene **Bratwurst** in der Semmel

DREI EURO

GEKOCHTE BRATWURST MIT MERRETTICH UND BROT

Unser heißes Würstchen:

Zwei geräucherte **Bratwürste** in der Wurstbrühe gekocht, dazu Meerrettich und Brot

SECHS EURO

ZWEI SAURE BRATWURST

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

SIEBEN EURO

ZWEI GEBRATENE BRATWURST

wahlweise Kraut oder Kartoffelsalat

SIEBENEINHALB EURO

ZWIEBELROSTBRATWURST

Zwei gebratene **Bratwürste** mit reichlich Zwiebeln, Soße und Brot

ACHT EURO

JÄGERBRATWURST

Zwei **Bratwürste**, gekocht in Bratensoße mit Champignons. Dazu gibt es (**Bratwurst**) Brot und Semmel

ACHT EURO

BRATWURSTSCHASCHLIK

Scheibchen gebratener **Bratwurst** auf dem Spieß mit Bacon und Zwiebel.

Dazu gibt es (**Bratwurst**) Brot und Semmel

ACHT EURO

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

Es sind
nicht immer
alle Speisen
verfügbar!

Hauptspeisen

BRATWURSTSCHNITZEL

NEUN EURO

Bratwurst flachgeklopft in knuspriger Panade, dazu Kartoffelsalat

DREI GEBRATENE BRATWURST

NEUN EURO

wahlweise Kraut oder Kartoffelsalat

BRATWURSTPROBIERTRIO

ELF EURO

Drei Bratwürste Ihrer Wahl: Siehe Seite 4

Dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Sauerkraut

BRATWURSTPROBIERQUARTETT

ZWÖLF EURO

Vier Bratwürste Ihrer Wahl: Siehe Seite 4

Dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Sauerkraut

ZWEI PAAR RINDERBRATWÜRSTE GEBRATEN

ZWÖLF EURO

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

FREMDE BRATWURST MIT KRAUT / KARTOFFELSALAT

ZWÖLF EURO

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

Spezial

IHRE GANZ INDIVIDUELLE BRATWURSTKREATION

ELF EURO

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

KLEINE SPONTANE BRATWURSTPROBE

FÜNFZEHN EURO

(4-5 Versucherle) im Rahmen einer kurzen Betriebsführung Metzgerei und BB&BB (ca. 15 min nur auf Anfrage)

Nachspeise

BRATWURSTDUO SCHWARZ / WEISS

VIEREINHALB EURO

Eine Kugel Bratwursteis mit einer Bratwurstpraline

SCHOKOPUDDING MIT BRATWURSTEINLAGE

VIEREINHALB EURO

Dass Haselnussbratwürste Haselnüsse und Käsebratwürst 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

Aperitif (mit Bratwurst) – lassen Sie sich überraschen (mit/ohne Alkohol)		VIER EURO
Rittersbacher Leitungswasser		KOSTENLOS
Frankenbrunnen Mineralwasser	0,5 Liter	ZWEIEINHALB EURO
Alkoholfreie Getränke Zitronen- oder Orangenlimonade, Apfelsaftschorle	0,5 Liter	DREI EURO
Kaffee	Tasse	ZWEIEINHALB EURO
Tee – verschiedene Sorten		ZWEIEINHALB EURO
Schnaps (Zwetschge, Apfel, Birne, Haselnuss)	2 cl	ZWEI EURO

Typisch fränkisch gehört zur **Bratwurst** ein Bier.

Bei uns von der Stadtbrauerei Spalt:

Spalter Vollbier	0,5 Liter	DREI EURO
Spalter Dunkel	0,5 Liter	DREIEINHALB EURO
Spalter Radler	0,5 Liter	DREIEINHALB EURO
Spalter Pils	0,5 Liter	DREIEINHALB EURO

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 Hopfenbiergut (= BierMuseum), in Spalt und online.



Für Gruppen ab 6 Personen (NUR nach Voranmeldung)

BRATWURSTFONDUE (inkl. Vorspeise/Dessert)

Verschiedene **Bratwurst**perlen zum selbst bruzzeln in einem Fonduetopf.

Dazu verschiedene Soßen.

Als Beilage gibt es Kraut, Kartoffelsalat und Brot.

DREISSIG EURO
pro Person

BRATWURSTPIZZA AUS DEM TISCHOFEN (inkl. Vorspeise/Dessert)

Anstatt Pizzateig gibt es **Bratwurst**masse dünn ausgerollt zum selbst belegen.

Dazu gemischten Blattsalat.

DREISSIG EURO
pro Person

BRATWURSTRACLETTE (inkl. Vorspeise/Dessert)

Bruzzeln Sie Mini**bratwürste** und verschiedene Gemüse in Ihren Pfännchen.

DREISSIG EURO
pro Person

Keine Lust auf **BRATWURST**?

TIPPS ZUM FREMDGEHEN:

Gasthaus Grünes Tal (Mo-Mi Ruhetag)

Telefon 0 91 72-26 18

91166 Georgensgmünd-Untersteinbach

Bürgerhaus Krone (Mo. Ruhetag)

Telefon 0 91 72-66 33 53

91166 Georgensgmünd

Landgasthof zum Böhm (Do. Ruhetag)

Telefon 0 91 71-9 71 50

91154 Roth-Rothaurach

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

Zimmer

MESSEPREISE
+25.00 EURO



SUGGERLA

Die Kleinen (Einzelzimmer) mit Schweinchentapete

- ◆ Einzelzimmer mit Dusche / WC
- ◆ ca 9 m²

68.00 EURO



BRATWURSTZIMMER

Die Großen mit Bratwursttapete

- ◆ Doppelzimmer mit Dusche / WC
- ◆ ca. 15 m² und 5 m² Bad

98.00 EURO



SAUSTARK

Die Besonderen, gestaltet von unseren Gästen

- ◆ Doppelzimmer mit Badewanne, Dusche und WC
- ◆ ca 15 m² mit größerem, halboffenes Bad 10m²

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)

ZEITLICH BEGRENZTE
EINFÜHRUNGSPREISE!

Doppelzimmer »BRATWURST«

mit Pop-Art-Tapete »Böblische BRATWURSTvariationen«

- ZIMMER 1:** ♦ Rohstoffe zur BRATWURSTherstellung
- ZIMMER 2:** ♦ Herstellung fränkischer BRATWURST à la Böbel
- ZIMMER 3:** ♦ Geschichte der fränkischen BRATWURST

Einzelzimmer »SUGGERLA«

mit Böbel-Schweinchen-Tapete

- ZIMMER 4:** ♦ Infos zu BRATWURSTvariationen **aus aller Welt**
(Thüringer, Schlesische, Merguez, Salsiccia)
- ZIMMER 5:** ♦ BRATWURSTziele **in aller Welt**
(Thüringer Bratwurstmuseum, Letzte Bratwurst vor Amerika,...)



»Interaktive Wandgestaltung«

Hier darf jeder Gast selbst Hand anlegen und die Zimmerwand mitgestalten:

ZIMMER 6: ♦ BRATWURSTrezepte

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: ♦ Unsere BRATWURSTdose auf Reisen

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



»SAUSTARK«, die besonderen Doppelzimmer

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.

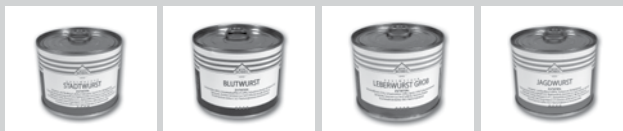


567.89 EURO

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

+2.80 EURO
pro Dose

Events

FÜR IHRE GRUPPE

ab 6 Personen 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 fränkische **Bratwürste** her (Fleisch zerlegen-würzen-wolfen-füllen der Wurst).

Anschließend gibt es in der Küche der Metzgerei ein siebengängiges **Bratwurstmenü**



Dauer 5 Stunden

88.00 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 »Hopfenbiertgut« 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

Bratwurstwanderung:

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



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.

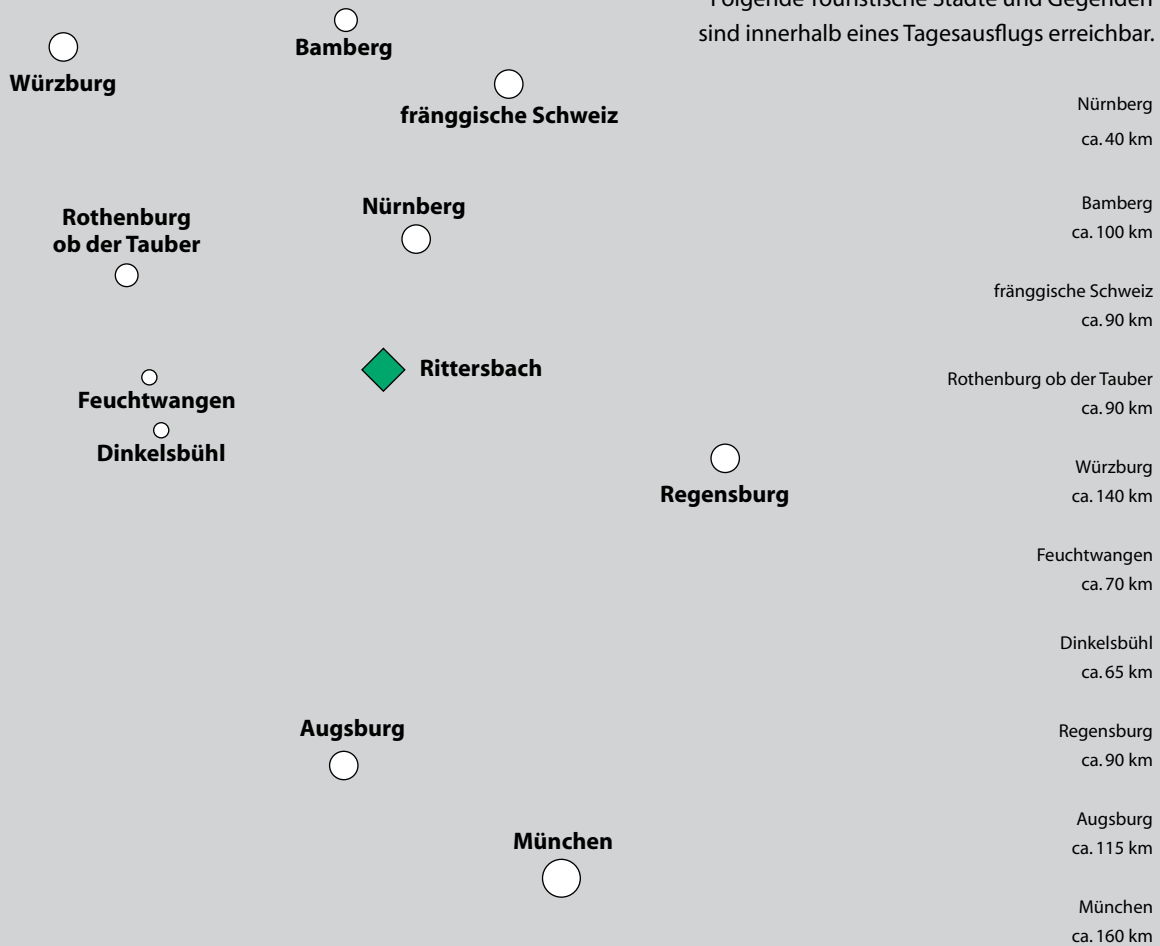
In Abenberg die Burg besichtigen.

Anschließend zu Kaffee und Kuchen einkehren.

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

Tagesausflüge

Folgende Touristische Städte und Gegenden sind innerhalb eines Tagesausflugs erreichbar.



Metzgereien

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

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

www.umdieWurst.de



Öffnungszeiten

Montag: geschlossen

(Montag der Weihnachtswoche: 7.00 - 18.00 Uhr geöffnet)

Dienstag - Freitag: 7.00 - 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.

FRÄNGISCHE BRATWURST 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

Hier dreht sich alles um den Apfel und das Rhönlamm
36115 Ehrenberg (Rhön)
www.rhoenerlebnis.de



krenzers rhön

Sitter-Bier

Bier, Bier und nochmals Bier von der Zimmerausstattung bis zum Menü
94089 Neureichenau (Bayerischer Wald)
www.gut-riedelsbach.de



Schell-Schokolade

Schokolade und Torten perfekt in Form geracht
74831 Gundelsheim (Neckar)
www.schokoladen-schell.de



Käse-Babel

Allgäuer Käse aus eigener Milch
87616 Wald (Allgäu)
www.berghof-babel.de



Wittmann Weißwurst

Weißwurst – ob im Museum oder auf dem Teller
92381 Neumarkt (Oberpfalz)
www.hotel-wittmann.de



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 WURST-TAXI-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.

CHECK-IN ab 14.00 Uhr

CHECK-OUT 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 vorbehalten



