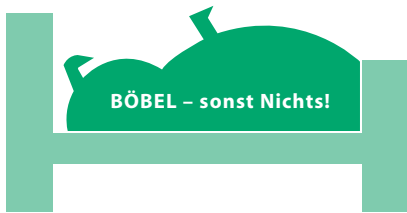


BRATWURSThotel
2020 | 21

Broudwuarschd

Echtes
Metzger  Werk

Herzhaft willkommen in der
fränggischn BRATWURST-Erlebniswelt



Fränggische BRATWURST Erlebniswelt

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

BRATWURSThotel täglich

WURSTRESTAURANT

Hotelgäste täglich um 18.30 Uhr

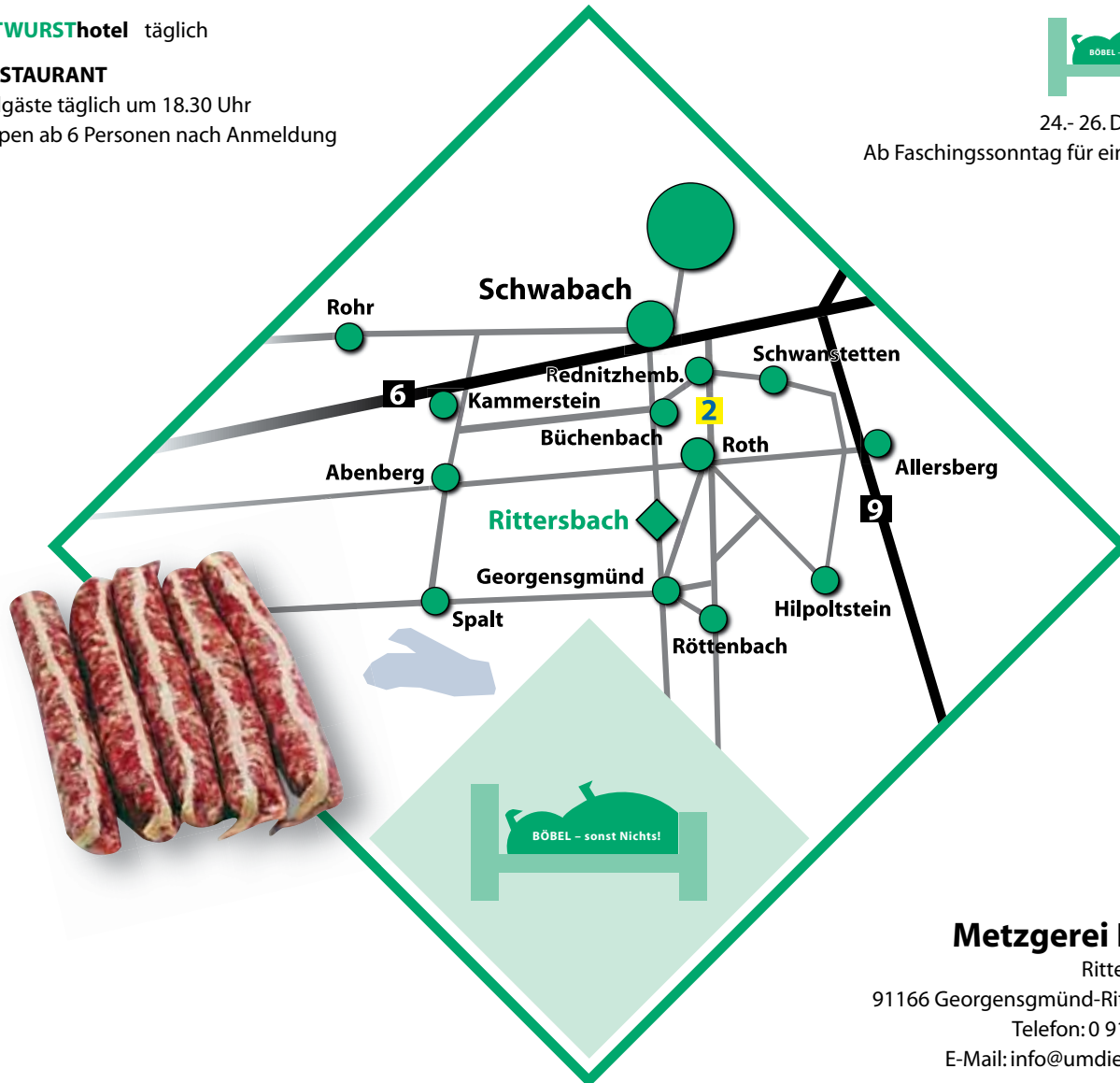
Gruppen ab 6 Personen nach Anmeldung

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



WhatsApp +49 178 - 1 388 488



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
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

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

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 sowie die Fruchtaufstriche

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

Haselnusscreme von FrankenGeNuss/Familie Stiegler

www.franken-genuss.com

Wurst aus der Metzgerei Böbel nebenan

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** Brot

BUTTERBREZE MIT BRATWURSTGEWÜRZBUTTER

DREI EURO

BRATWURSTGEHÄCKBROT

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

FÜNF EURO

BROTZEITTELLER

Varianten verschiedener **BRATWURST**produkte mit Brot

ELF EURO

Vorspeisen

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

BRATWURSTSPIESSCHEN

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

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

SIEBENEINHALB EURO

BRATWURSTSÜLZCHEN

Gebratene **BRATWURST**scheibchen in hausgemachter Sülze

FÜNF EURO

BRATWURSTFLEISCH CARPACCIO

Schweinebauch Dry-Aged hauchdünn geynitten 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 VANILLESOÛE

SECHS EURO

BRATWURSTSTRUDEL MIT VANILLESOÛE

SECHS EURO

BRATWURSTBRATAPFEL MIT SCHOKOSOSSE

SECHS EURO

BRATWURSTGRIESSBREI

SECHS EURO

BRATWURSTGetränke ;-)

Lassen Sie sich überraschen

BRATWURSTAPERITIF (MIT ALKOHOLO)

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

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

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

Sommeracher Silvaner trocken	0,7 Liter	NEUNZEHN EURO
	0,25 Liter	SIEBEN EURO

Typisch fränggisch gehört zur BRATWURST ein Bier.

Bei uns von der Stadtbrauerei Spalt:

Spalter Vollbier, Spalter Dunkel, Spalter Radler	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 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



MESSE +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:

BRATWURSTziele **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

BRATWURSTkissen 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

MESSE +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

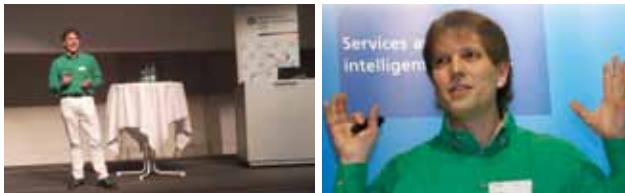
VERMARKTUNG À LA CLAUS BÖBEL

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 Wurstdosens 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 fränggische 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

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 fränggische Wurstwaren

Können Sie in der Blindverkostung fränggische 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 »Hopfenbiergut« 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 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

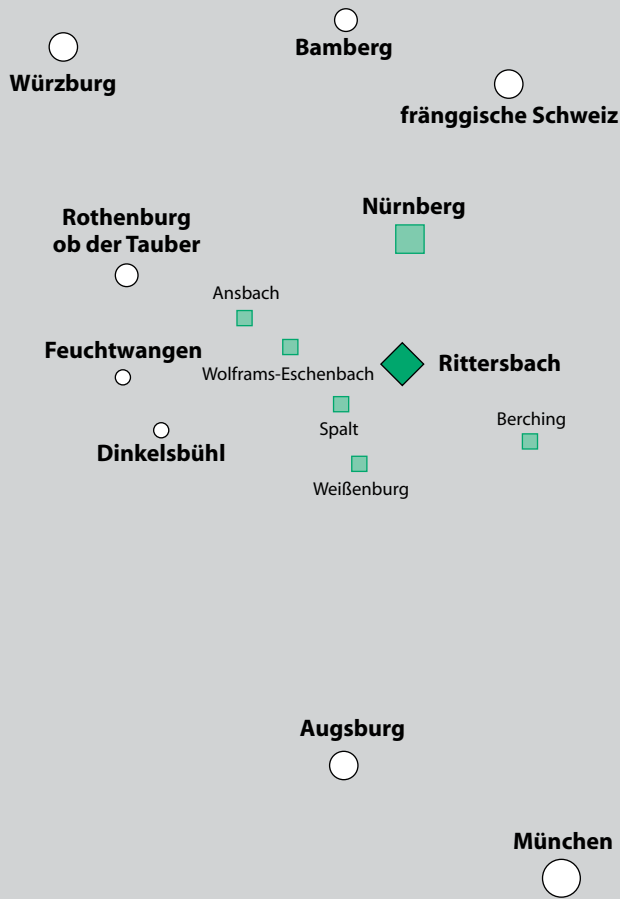
Entfernung ca. 6 km hügelige Strecke

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
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: 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 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

www.rhoenerlebnis.de

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



Sitter-Bier

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

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



Käse-Babel

www.berghof-babel.de

Allgäuer Käse aus eigener Milch
87616 Wald (Allgäu)



Wittmann Weißwurst

www.hotel-wittmann.de

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



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.

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 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

- ◆ BRATWURSTfleisch-Carpaccio
- ◆ BRATWURSTknödel
- ◆ BRATWURSTspießchen
- ◆ BRATWURSTkäsebroten
- ◆ BRATWURSTschnitzelchen
- ◆ BRATWURSTauflauf
- ◆ BRATWURSTsauer