

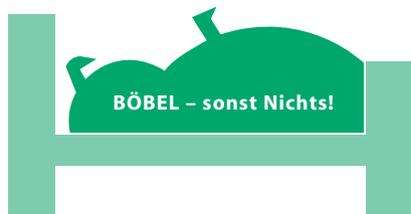
BRATWURSThotel  
2022 | 23

herzhaft  
Grüße aus dem Norden & ein Liebes Dankeschön  
1.10.21  
- Verrückt  
- Spiel & Spaß  
- Sehenswert  
- herzlich  
- Lecker  
- kreativ  
- Voller Überraschung  
Danket!!  
Für die schöne Zeit & das leckere 7-Gänge-Menü!!  
Ina & Philipp

09.06.20  
BÖBEL  
RITTERSBACH  
AUßERGEWÖHNLICH  
TOLL  
WAHNSINN  
J RIG  
RICHTIG LECKER  
S AUGUT  
TOTAL ZU EMPFEHLEN!  
JESSY + RE  
02.07.2020



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

**BRATWURST**hotel täglich

## WURSTRESTAURANT

Hotelgäste täglich um 18.30 Uhr

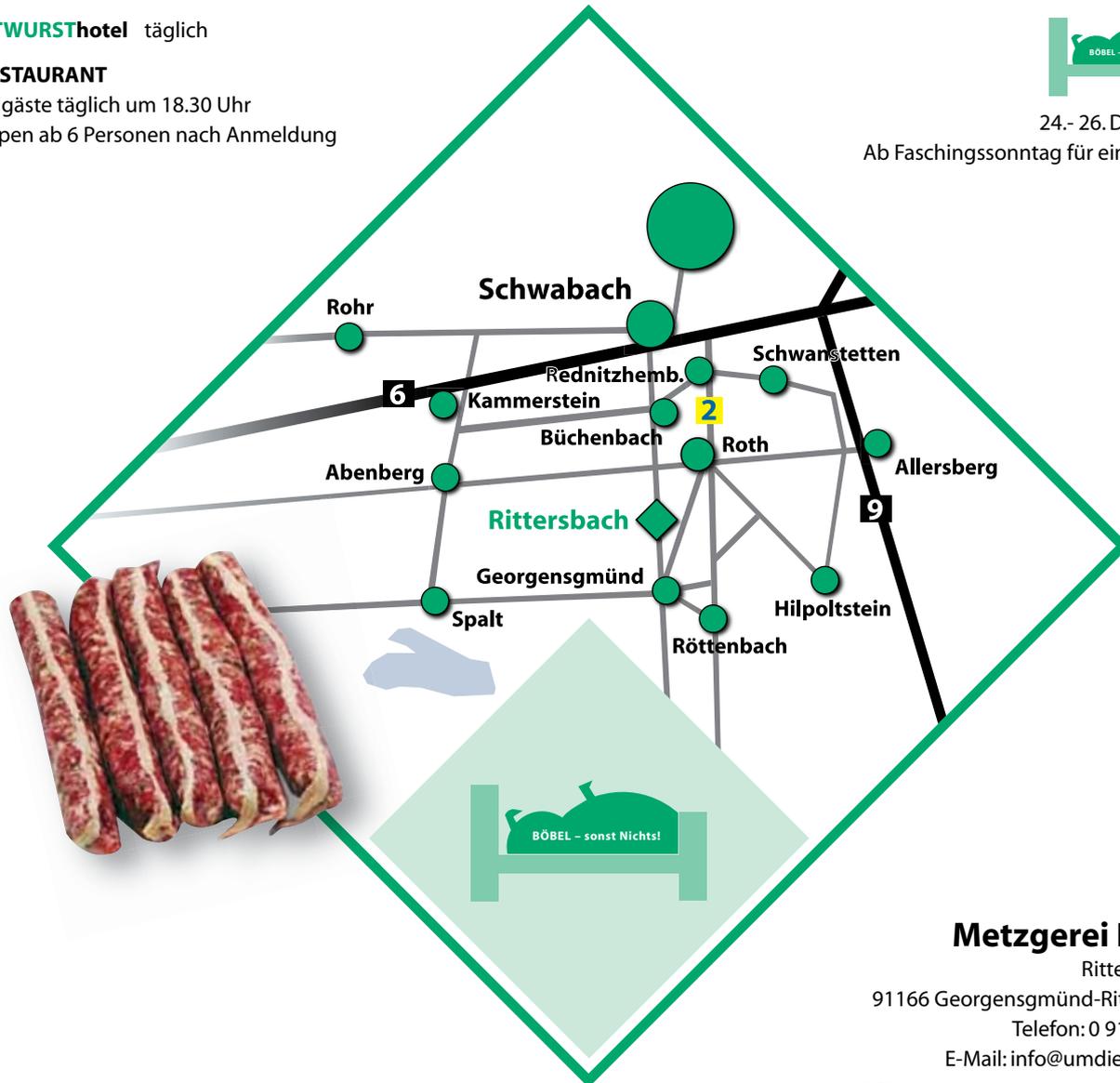
Gruppen ab 6 Personen nach Anmeldung

# 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://youtube.de/umdieWurst)

## Kurze Herstellungsinfo

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

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

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

9.80 €

## BRATWURST

geräuchert



(175 g – Paar)

**Haltbar:** 14 Tage max +16°C

Nr. 0341

5.00 €

## BRATWURST

»dry aged«  
luftgetrocknet



(125 g – Paar)

**Haltbar:** 14 Tage b. max +16°C

Nr. 0340

6.00 €

## BRATWURST

edelschimmelgereift



(100 g – Paar)

**Haltbar:** 21 Tage max +16°C

Nr. 0342

7.00 €

**Meerrettich**



**Chili**



**Haselnuss**



**Kürbiskern**



**Zwetschge**



**Schokolade**



**Käse**



**Kartoffel**



**Apfel**



**Whiskey**



**Dry Aged**



**Online-Einkaufen**

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

**Pfeffer**



**Röstzwiebel**



**Bärlauch**



**Bier**



**Kaffee**



**Spätzle**



**Rosinen**



**Sauerkraut**



**Kümmel**



**Senf**



**Mitnehmen  
und zu Hause  
Braten/Grillen**



**24h Automat  
vor dem Laden**

**Grün**



**Knoblauch**



**Erdbeer**



**Joghurt**



**Spargel**



**Karpfen**



**Maronen**



**Salami**



**Pfifferling**



**Eierlikör**



**Lebkuchen**



**Popcorn**



**Minz**



**Lakritz**



**Tomaten**



**Rosenblüten**



**Hopfen**



**BRATWURST**auswahl  
im **WURST**aurant probieren

siehe Seite 07

# BRATWURST genießen

Hier können Sie die **BRATWURST** genießen:

## **BRATWURST**AURANT

Unser kleines aber feines Wurstaurent unter dem fräggischen 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 WURST**KÜCHE

»Nebenzimmer« für bis zu 6 Personen

## **BRATWURST**TISCH

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

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

## **BRATWURST**HIMMEL

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

## **BRATWURST**BAR (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 **BRATWURST**GEWÜRZBUTTER

VIER EURO

## **BRATWURST**GEHÄCKBROT

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

SECHS EURO

## **BROTZEITTELLER**

Varianten verschiedener **BRATWURST**produkte mit Brot

VIERZEHN EURO

# Vorspeisen

## **BRATWURST**SUPPE

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

SIEBEN EURO

## **BRATWURST**SALAT

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

SIEBEN EURO

## **BRATWURST**SPIESSCHEN

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

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

NEUN EURO

## **BRATWURST**SÜLZCHEN

Gebratene **BRATWURST**scheibchen in hausgemachter Sülze

SIEBEN EURO

## **BRATWURST**FLEISCH CARPACCIO

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

NEUN EURO

# Klassiker

## ZWEI **BRATWÜRSTE** GEBRATEN

Mit Kraut, Kartoffelsalat oder Bratkartoffel

VIERZEHN EURO

## ZWEI **BRATWÜRSTE** SAUER

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

DREIZEHN EURO

## **ZUSÄTZLICHE BRATWURST**

DREI EURO

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

Es sind  
nicht immer  
alle Speisen  
verfügbar!

# Hauptspeisen

## BRATWURSTSEMML

Eine gebratene BRATWURST in der Semmel

FÜNF EURO

## GEKOCHTE BRATWURST MIT MERRETTICH UND BROT

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

DREIZEHN EURO

## BRATWURSTSPÄTZLE

Gekochte Spätzle mit BRATWURSTScheibchen

VIERZEHN EURO

## BRATWURSTKNÖDEL

BRATWURSTstückchen im Kloß mit Soß

VIERZEHN EURO

## ZWIEBELROSTBRATWURST

Zwei gebratene BRATWÜRSTE mit reichlich Zwiebeln, Soße und Brot

SIEBZEHN EURO

## JÄGERBRATWURST

Zwei BRATWÜRSTE gebraten, in Bratensoße mit Champignons dazu Bratkartoffel

SIEBZEHN EURO

## BRATWURSTSCHASCHLIK

BRATWURSTstücke auf dem Spieß mit Bacon und Zwiebel, dazu Semmeln

SIEBZEHN EURO

## BRATWURSTSCHNITZEL

BRATWURST flachgeklöpft in knuspriger Panade, dazu Kartoffelsalat oder Bratkartoffel

SIEBZEHN EURO

## ZWEI PAAR RINDERBRATWÜRSTE GEBRATEN

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

NEUNZEHN EURO

## BRATWURSTAUFLAUF

BRATWURSTgehäck und Kraut geschichtet, mit Käse überbacken

VIERZEHN EURO

## SAUERBRATWURST

SauerBRATWURST(Rind) mit Knödel und Sauerbratensoße

NEUNZEHN 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



## Hauptspeisen

### PROBIERTELLER MIT UNSEREN „SPEZIAL“-BRATWÜRSTEN

Drei Stück Ihrer Wahl

Beilage nach Wahl Bratkartoffel, Kartoffelsalat, Kraut

SIEBZEHN EURO

### JEDE WEITERE BRATWURST

DREI EURO

### BRATWURST QUIZ Details Seite 23

FÜNFUNDZWANZIG EURO



Einfach auf dem beiliegendem  
„Lesezeichen“ ankreuzen.

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!

# Nachspeisen

## BRATWURSTDUO SCHWARZ / WEISS

Eine Kugel BRATWURSTeis mit einer BRATWURSTpraline

SECHS EURO

## SCHOKOLADENBRATWURST IN VANILLESOSSE

SIEBEN EURO

## BRATWURSTJOGHURT MIT FRÜCHTEN

SECHS EURO

## BRATWURSTBRATAPFEL MIT SCHOKOSOSSE

SIEBEN EURO

## BRATWURSTGRIESSBREI

SIEBEN EURO

## BRATWURSTAPFELKUCHEN ODER RÜHRKUCHEN (stilecht in der Wurstdose)

SECHS EURO

# BRATWURSTGetränke ;-)

Lassen Sie sich überraschen

## BRATWURSTAPERITIF (MIT ALKOHOLO)

Stilecht in der Wurstdose serviert

FÜNFEINHALB EURO

## BRATWURSTBIER

Im Glas, teilweise zum Auslöffeln ;-)

FÜNF EURO

## BRATWURSTSCHNAPS

Ungewöhnlich farbenfroh

VIER EURO

## BRATWURSTGEWÜRZTEE

VIER 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  
Desserts enthalten Milch, Eier und Nüsse Weitere Auskünfte auf Anfrage jederzeit erhältlich.

# Getränke

<b>Rittersbacher Leitungswasser</b>		<b>KOSTENLOS</b>
<b>Frankenbrunnen Mineralwasser</b>	0,5 Liter	<b>DREI EURO</b>
<b>Alkoholfreie Getränke</b> Orangenlimonade, Apfelsaftschorle, Cola-Mix	0,5 Liter	<b>DREIEINHALB EURO</b>
<b>Kaffee, Tee – verschiedene Sorten</b>	Tasse	<b>DREI EURO</b>
<b>Schnaps</b> (Zwetschge, Apfel, Birne, Haselnuss)	2 cl	<b>DREI 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>DREIUNDZWANZIG EURO</b>
	0,25 Liter	<b>ACHT 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>VIER 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 Hopfenbiertgut (= BierMuseum), in Spalt und online.



# Keine Lust auf BRATWURST?

## TIPPS ZUM FREMDGEHEN:

### **Gasthaus Grünes Tal**

Telefon 0 91 72-26 18  
91166 Georgensgmünd-Untersteinbach

### **Landgasthaus Kaiser**

Telefon 0 91 78-998 08 90  
91183 Abenberg

### **Bürgerhaus Krone**

Telefon 0 91 72-66 33 53  
91166 Georgensgmünd

### **Goldener Schwan**

Telefon 0 91 71-89 23 01  
91154 Roth

### **Landgasthof Kraft**

Telefon 0 91 71-89 22 15  
91186 Büchenbach-Kühedorf

### **Landgasthof Kraft**

Telefon 0 91 71-89 662 17  
91154 Roth

**Bitte Öffnungszeiten online nachsehen  
oder telefonisch erfragen.**

## **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.

## Einzelzimmer



MESE +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 84.00 EURO

ALS KUSCHELZIMMER FÜR ZWEI 114.00 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



MESE +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 fränggischer BRATWURST à la Böbel

### ZIMMER 3:

Geschichte der fränggischen BRATWURST

ALS EINZELZIMMER 84.00 EURO

ALS DOPPELZIMMER 114.00 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



## 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)

MESE +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 84.00 EURO

ALS DOPPELZIMMER 114.00 EURO

## 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

**33.00 EURO**  
pro Person/Tag

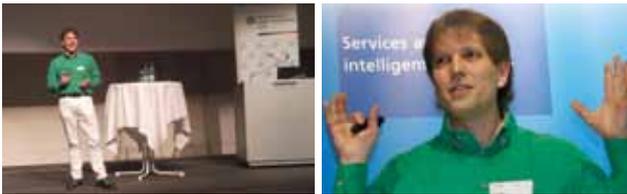
## VERMARKTUNG À LA CLAUS BÖBEL

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 Wurstdosen 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

**+3.50 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](http://WURSTerlebnis.de)



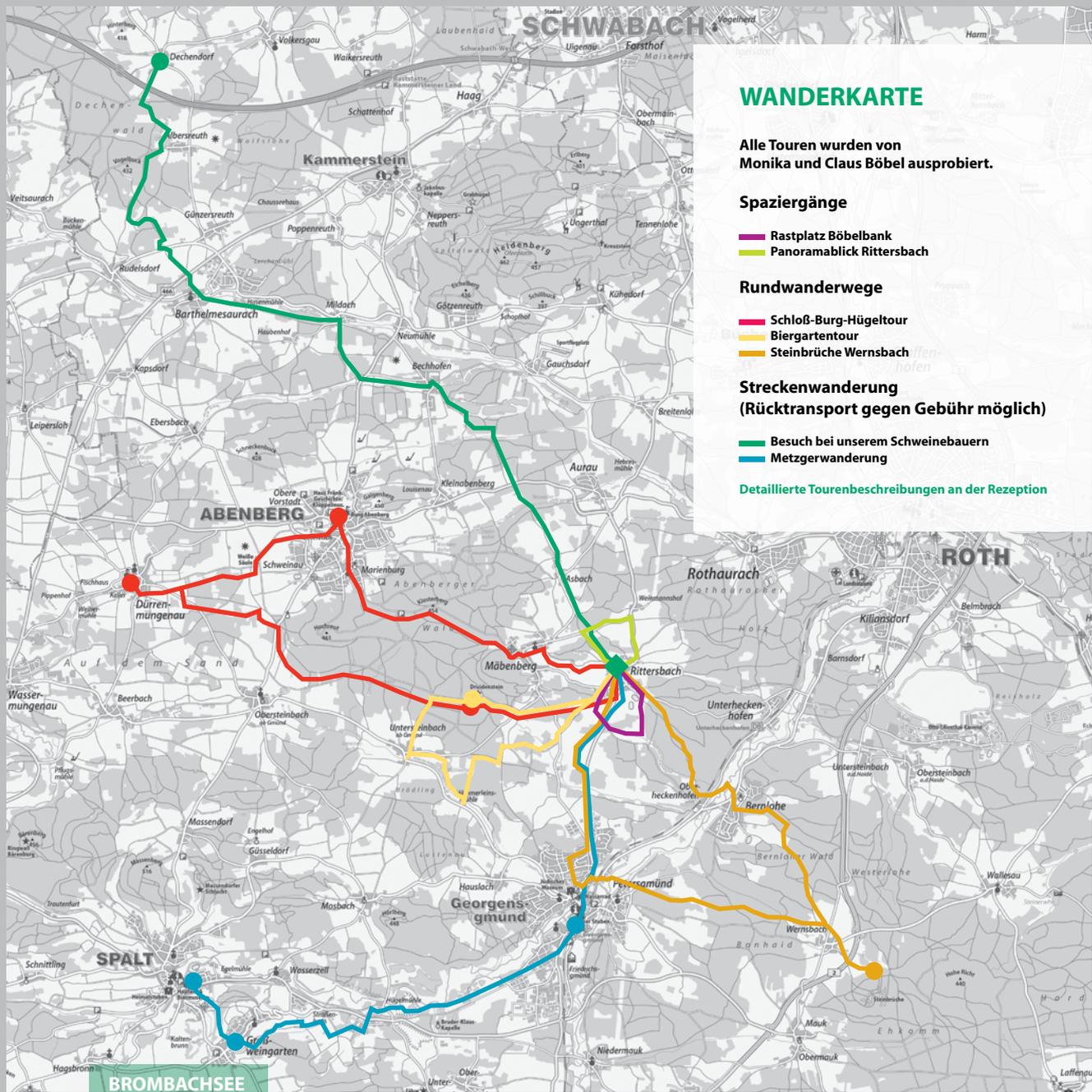
Dauer 5 Stunden

**123.00 EURO**  
pro Person

**BRATWURSTprobe:** Probieren Sie verschiedene BRATWURST und mehr  
**Eine Grund-BRATWURST 7 Gewürze:** Piment-Kümmel-Macis-Pfeffer-Majoran  
Chili-Kardamom  
und: **Eine Wurst – 6 Fleischarten:** Schwein-Rind-Lamm-Pute-Wild-Kaninchen  
und: **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

**66.00 EURO**  
pro Person



## WANDERKARTE

Alle Touren wurden von Monika und Claus Böbel ausprobiert.

### Spaziergänge

- Rastplatz Böbelbank
- Panoramablick Rittersbach

### Rundwanderwege

- Schloß-Burg-Hügeltour
- Berggartentour
- Steinbrüche Wernsbach

### Streckenwanderung (Rücktransport gegen Gebühr möglich)

- Besuch bei unserem Schweinebauern
- Metzgerwanderung

Detaillierte Tourenbeschreibungen an der Rezeption

**BROMBACHSEE**





**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 €

## 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.

### FRÜHSTÜCK

Montag bis Freitag	7.00 – 10.00 Uhr
Samstag/Sonntag/Feiertag	8.00 – 10.00 Uhr

Auf Wunsch auch früher oder später.

### 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, Dinners)

Änderungen und Irrtum aller Infos vorbehalten

# 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**



FÜNFUNDZWANZIG EURO

# BRATWURSTMENÜ

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

## KLASSISCH 3 GÄNGE

NEUNUNDZWANZIG EURO

**VORSPEISE:** BRATWURSTsuppe, Sülze oder Salat (nach Verfügbarkeit)  
**HAUPTSPESIE:** gebratene BRATWURSTvariationen mit Sauerkraut und Brot  
**NACHSPESIE:** BRATWURSTduo schwarz/weiß



## JEDER WEITERE GANG

SECHSEINHALB EURO

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