

# Getränkekarte

## Aperitif

98	„Lillet“ mit Schweppes Wild Berry (8)	0,2 l	7,50 €
99	„Hugo“ Sekt mit Hollunderblütensirup (8)	0,2 l	7,50 €
103	Aperol Spritz (2,6,8)	0,2 l	7,50 €
104	Riesecco Durbacher WG (8)	0,1 l	5,20 €
105	Dursecco rosé Durbacher WG (8)	0,1 l	5,20 €
109	Tipp PriSecco „Manufaktur J. Geiger“ alkoholfrei	0,1 l	5,20 €

## Biere vom Fass

1	Berg Original Hell	0,3 l	3,80 €
2	Berg Original Hell	0,5 l	4,70 €
3	Berg Original Hell Radler (4)	0,3 l	3,80 €
4	Berg Original Hell Radler (4)	0,5 l	4,70 €
7	Gold Ochsen Ulmer Hell	0,3 l	3,80 €
8	Gold Ochsen Ulmer Hell	0,5 l	4,70 €
9	Gold Ochsen Ulmer Hell Radler (4)	0,3 l	3,80 €
10	Gold Ochsen Ulmer Hell Radler (4)	0,5 l	4,70 €
13	Berg Hefeweizen	0,3 l	3,90 €
14	Berg Hefeweizen	0,5 l	4,80 €
15	Berg Hefeweizen Russ (4)	0,3 l	3,90 €
16	Berg Hefeweizen Russ (4)	0,5 l	4,80 €
19	Colaweizen (1, 2)	0,5 l	4,80 €
20	Berg Braumeisterpils	0,3 l	4,10 €
21	Tipp Berg Ulrichsbier vom Fass	0,3 l	4,00 €
22	Tipp Berg Ulrichsbier vom Fass	0,5 l	4,90 €
23	Tipp Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	0,3 l	3,80 €
24	Tipp Gold Ochsen Kellerbier naturtrüb	0,5 l	4,70 €
25	Saisonbier siehe Tafel an der Theke	0,3 l	4,00 €
26	Saisonbier siehe Tafel an der Theke	0,5 l	4,90 €

„77 Jährige in Begleitung Ihrer Eltern erhalten ein Freibier“

## Faschenbier

27	Tipp Berg 3 Korn Dunkles Hefeweizen Bio	0,5 l	4,90 €
28	Berg Kristallweizen	0,5 l	4,90 €
29	Schneider Weisse Original	0,5 l	4,90 €
30	Schneider Weisse Leichte Weisse	0,5 l	4,90 €
92	Schneider Weisse Aventinus, 8,2% Vol. Weizendoppelbock	0,5 l	5,20 €
90	Gold Ochsen Kellerbier dunkel	0,5 l	4,70 €

## Alkoholfreie Biere

31	Berg Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,90 €
95	Tipp Berg Maria Anna Radler Alkoholfrei (7)	0,33 l	4,00 €
63	Berg Cyriakus naturtrüb Alkoholfrei	0,33 l	4,00 €
32	Gold Ochsen Original Alkoholfrei	0,5 l	4,70 €

## Alkoholfreie Getränke

34	Afri Cola (1, 2, 4)	0,4 l	4,30 €	0,2 l	3,30 €
36	Afri Cola ohne Zucker (1, 2, 3, 11)	0,4 l	4,30 €	0,2 l	3,30 €
38	Bluna Mix Cola Orange (1, 2, 4, 7)	0,4 l	4,30 €	0,2 l	3,30 €
40	Bluna Orange (2, 4, 7)	0,4 l	4,30 €	0,2 l	3,30 €
42	Bluna Zitrone (4)	0,4 l	4,30 €	0,2 l	3,30 €
44	Tafelwasser medium / still	0,4 l	3,90 €	0,2 l	2,70 €
46	Teinacher still			0,25 l	3,30 €
47	Teinacher still			0,75 l	6,20 €
48	Teinacher medium			0,33 l	3,80 €
49	Teinacher medium			0,75 l	6,20 €
50	Apfelsaftschorle naturtrüb (4)			0,4 l	4,50 €
52	Apfelsaftschorle naturtrüb (4)			0,2 l	3,60 €
54	Tipp Johannisbeer-Spritzer (4)			0,4 l	4,50 €
55	Apfelsaft naturtrüb			0,2 l	3,80 €
56	Orangensaft			0,2 l	3,80 €
57	Kirschruchtsaftgetränk			0,2 l	3,80 €
58	Johannisbeernektar			0,2 l	3,80 €
59	Teinacher Genuss Eistee Wassermelone (4,7)			0,33 l	4,30 €
33	Teinacher Genuss Eistee Heidelbeere (4)			0,33 l	4,30 €
60	Bitter Lemon (6,7)			0,2 l	4,00 €

SeeZüngle vom Bodensee in der Bügelverschlussflasche

61	Tipp Bio Limonade SeeZüngle Birne	0,33 l	4,40 €
62	Tipp Bio Limonade SeeZüngle Kirsche	0,33 l	4,40 €
70	Tipp Bio Limonade SeeZüngle Rhabarber	0,33 l	4,40 €

## Rotwein

73	Durbacher Kochberg Spätburgunder QbA, trocken (8)	0,25 l	6,50 €
74	Haberschlechter Heuchelberg Trollinger/ Lemberger, QbA (8)	0,25 l	5,70 €
75	Sasseo Primitivo Salento IGT, Masseria Altermura, trocken (8)	0,25 l	8,20 €
76	Verrenberger Trollinger Lindelberg, QbA, trocken (8)	0,25 l	5,70 €
79	Montepulciano de Abruzzo Italien, DOC, trocken (8)	0,25 l	6,50 €

## Weißwein

80	Durbacher Kochberg Grauer Burgunder, QbA, trocken (8)	0,25 l	6,50 €
81	Verrenberger Lindelberg Riesling QbA, trocken (8)	0,25 l	5,70 €
82	Hagnauer Müller-Thurgau, QbA, halbtrocken (8)	0,25 l	5,90 €
83	Grüner Veltliner DAC, Österreich, trocken (8)	0,25 l	6,20 €
84	Lugana Trebbiano, DOC, trocken, Venetien (8)	0,25 l	7,20 €

## Rose

85	Syrosa Maremma, Rocca di Montamassi, DOC, Toscana (8)	0,25 l	6,20 €
86	Wilsbacher Dieblesberg Schwarzriesling, Weißherbst, QbA (8)	0,25 l	6,00 €

## Weinschorle

71	Württemberg. Weinschorle, süß (4,8), rot oder weiß	0,25 l	4,50 €
72	Württemberg. Weinschorle, sauer (8), rot oder weiß	0,25 l	4,50 €

## Warme Getränke

Wir verwenden Seeberger Bio Fairtrade Kaffee und Hof-Milch aus dem Allgäu für unsere Kaffeespezialitäten.

150	Tasse Seeberger Kaffee (1)		3,20 €
153	Latte Macchiato (1)		4,40 €
154	Cappuccino (1)		4,20 €
155	Espresso (1)		3,00 €
159	Espresso Doppio (1)		4,10 €
156	Glas Tee		3,70 €
157	Glas Tee mit Rum		6,40 €
158	Heiße Schokolade		4,20 €
161	Milchkaffee (1)		4,20 €
163	Espresso Macchiato (1)		3,30 €
165	Chocciatto (1) Heiße Schokolade mit Espresso		4,40 €

## Sekt/Perlwein

106	Dursecco rosé / Durbacher WG, Perlwein trocken (8)	Flasche	0,75 l	32,00 €
107	Riesecco / Durbacher WG, Perlwein trocken (8)	Flasche	0,75 l	32,00 €

## Obstbrände von Josef Back aus Hörvelsingen 40% Vol.

Schlehengeist, Boskop, Golden Delicious	jeweils	2 cl	4,90 €
im Eichenfass gereift			
Kirschwasser, Mirabellenwasser, Williams Christbirne, Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	jeweils	2 cl	4,70 €
Haselnussgeist	42% Vol.	2 cl	6,20 €

## Edelbrände von Rochelt Tirol und Ziegler

Fragen Sie unser Service-Personal oder schauen Sie in unser Schnaps-Schränke direkt an der Theke.

# Speisen-Zeitung

## Gaststuben im Zunfthaus der Schiffleute

Wilhelm Schubert, Fischergasse 31, 89073 Ulm, Tel. (0731) 64411, info@zunfthaus-ulm.de, www.zunfthaus-ulm.de | 3,- €, Ausgabe 1/2024

Das Zunfthaus der Schiffleute ist noch im 15. Jahrhundert an der tiefsten Stelle des Viertels „unter den Fischern“ erbaut worden. Es lag direkt am sog. Gumpen, einem kleinen Hafen innerhalb der im Jahre 1480 errichteten Stadtmauer. Hier hatte jeweils ein ulmischer Schiffmann

seine „Dienstwohnung“. Charakteristisch für das alte Fischerhaus waren die auf seiner Rückseite eingebauten Fischhälter, sog. Dauten, in der die Fische bis zum wöchentlichen Markt gehältert wurden. Diese waren noch bis zum 1. Weltkrieg in gewerblichem Gebrauch. Im 16. Jahrhundert verlagerte sich der

Schwerpunkt der Zunftgenossen auf den Schiffbau. Seit seiner aufwendigen Renovierung im Jahre 1976/77 erstrahlt das Zunfthaus wieder in neuem Glanz und beherbergt neben der Ulmer Fischerzunft auch das Traditionslokal „Gaststuben im Zunfthaus der Schiffleute“.

Sehr geehrte Gäste,

herzlich Willkommen im Zunfthaus der Schiffleute.

Tradition wird bei uns groß geschrieben. Deshalb finden Sie natürlich die beliebtesten schwäbischen Gerichte in unserer Speisezeitung. Wir legen großen Wert auf die

Qualität unserer Lebensmittel und verwenden regional und saisonal die besten Produkte für Sie. Jetzt wünschen wir Ihnen einen schönen Aufenthalt im Zunfthaus der Schiffleute und freuen uns jetzt schon über Ihre Wiederkehr.

Ihr Zunfthaus-Wirt  
Wilhelm Schubert



The „Zunfthaus der Schiffleute“ (Fishermen and Sailors Guild House) in Ulm was build in the 15th century and is located at the end of fishermen's quarter, directly at a small harbor, called the „Gumpen“ lies within the city walls, which were build in 1480 and is situated on the Danube river. The only watchtower and entrance to the city were closed at curfew, the only possible way to enter and depart was through this entrance. The watchtower was torn down in 1845. The „Blau“ still flows at the back of this Guild House. There have been chambers, called „Dauten“, through which the water used to flow to keep fish fresh until it could be sold at the fish market in Ulm. These chambers were still in use until the first world war. The „Zunfthaus“- Guild House also served as dwelling for families involved in fishing or selling fish, such as the families Molfender, Haegele, Kaessbohrer and Hailbronner and today the family of Wilhelm Schubert.

The guild House was completely renovated and furnished in 1976/77.

Dear guests,

Welcome to the guild house of fishermen and sailors. Tradition is very important to us. You find the most popular Swabian dishes on our food newspaper. We attach great importance to the quality of our food and try to use the best products for you regionally and seasonally.

Now we wish you a pleasant stay in the guild house of the fishermen and sailors and are already looking forward to your return.

11 Jahre  
Zunfthaus  
der Schiffleute  
Familie Schubert  
sagt Danke  
für Ihre Treue



Zusatzstoffe: 1 = koffeinhaltig, 2 = mit Farbstoff, 3 = mit Süßstoffen Cyclamat, Acesulfam, Aspartam (enthält Phenylalanin), 4 = mit Konservierungsstoff, 5 = gefärbt mit Beta-Carotin, 6 = chininhaltig, 7 = Antioxidationsmittel, 8 = enthält Sulfite, 11 = Nährwertangaben für 100 ml Afri Cola ohne Zucker, Brennwert 0,0 kcal \* Eiweiß 0,0 g \* Kohlenhydrate 0,0 g \* Fett 0,0 g



## Schwabens Suppen *Swabian soups*

- 200 **Flädle in der Tafelspitzbrühe** 6,90 €  
*Clear soup with pancake slices*
- 202 **Hausgemachte Maultaschensuppe** (2, 3) 7,20 €  
*Homemade pasta pocket (similar to large ravioli in a broth)*

## Zur Vorspeise *Starters*

- 204 **Schwäbischer Mundgratzer** mit Griebenschmalz, Kräuterfrischkäse und Obatzder mit 2 Scheiben Brot 9,50 €  
*Swabian appetizer with spicy lard, swabian and bavarian cream cheese, bread*
- 207 **Gemischter Salatteller vom Markt** 6,90 €  
*Mixed salad from market*

## Schwäbische Hausmannskost *Good traditional fare*

- 210 **Saure Kutteln** im Trollingersößle mit Röstkartoffeln 17,50 €  
*Sour calf tripe with fried potatoes*
- 214 **Hausgemachte Maultaschen** mit geschmälzten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat 16,80 €  
*Homemade pasta pockets with onions and homemade potato salad*
- 215 **Oberbürgermeisters Linsen** mit Spätzle, Saitenwürstle und Speck (2, 3, 9) 16,80 € 🐦  
*Lentils with swabian noodles, sausage and grilled pork belly*
- 216 **Schwäbischer Zwiebelrostbraten** mit hausgemachten Käsespätzle (1) 31,80 € 🐦  
*Grilled steak of beef, on swabian noodles with cheese, fried onions and sauce*
- 217 **Zunftauspfännle** *Zunftauspannikin* Medaillons vom Schweinefilet in Rahmsoße mit Käsespätzle, Gemüse und Röstzwiebeln (1) 26,80 € 🐦  
*Grilled Medaillons from pork with swabian cheese noodles, vegetables and fried onions*

## Gerichte aus nah und fern *Dishes from far and wide*

- 220 **Rinder Tafelspitz** mit frischem Meerrettich, Gemüse und Petersilienkartoffeln 21,50 € 🐦  
*Prime boiled beef with parsley potatoes, vegetables and horse radish*
- 221 **Wienerschnitzel vom Schwein** mit pommes frites 18,90 € 🐦  
*Escalope "Vienna" from pork with french fries*
- 224 **Braten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** g.g.A.\* mit hausgemachten Spätzle 19,80 € 🐦  
*Roasted Swabian-Hall swine (protected geographical Indication) with brown sauce and swabian noodles*
- 226 **Gegrilltes Filet von der Lachsforelle** mit Kräuterbutter und Petersilienkartoffeln 25,80 €  
*Fillet from trout with homemade parsley butter and boiled parsley potatoes*
- 227 **Zanderstreifen im Bierteig** auf buntem Salat mit hausgemachter Remouladensoße (1, 3) 18,90 €  
*Pike perch fillet strips baked in beer dough with mixed salad and homemade „Sauce Remoulade“*

🐦 **Die mit einem Ulmer Spatz gekennzeichneten Gerichte erhalten Sie auch als kleine Portion (- 2,10 €)!**

*The dishes marked with an Ulmer sparrow are also available as a small portion (- 2,10 €)!*

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = mit Süßungsmittel, 6 = geschwefelt, 7 = geschwärzt, 8 = gewachst, 9 = mit Phosphat, 10 = chininhaltig, 11 = koffeinhaltig, 12 = gentechnisch verändert

## feine Steaks „iss was G'scheits“ *Finest steaks*

- 228 **ca. 250 g Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein** g.g.A.\* mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites 26,80 €  
*Steak from the Swabian-Hall swine (protected geographical Indication) with parsley butter and french fries*
- 229 **ca. 250 g Rumpsteak** mit hausgemachter Kräuterbutter und pommes frites 32,80 €  
*Grilled from beef with homemade parsley butter and french fries*  
**„Alle Steaks werden mit Fleur de Sal gewürzt.“**  
*We spice our Steaks with "Fleur de Sal"*

## Vegetarisch *Vegetarian*

- 211 **Hausgemachte Zunftaus Käsespätzle** mit Röstzwiebel und Blattsalat (1) 16,80 € 🐦  
*Homemade swabian Zunftaus noodles with cheese, fried onions and leaf salad*
- 259 **Hausgemachte Spinat-Käsespätzle** mit Rahm, Parmesan und Blattsalat (1) 17,80 €  
*Homemade swabian spinach cheese noodles with cream, parmesan and leaf salad*
- 235 **In weißer Trüffelbutter sautierte Steinpilzravioli** mit Kirschtomaten und frisch geriebenem Parmesankäse, dazu Blattsalat 18,90 €  
*In white truffle butter sauteed porcini ravioli with cherry tomatoes and freshly grated parmesan, leaf salad*

**Gerichte für Kinder finden Sie auf unserer Kinderkarte.**  
*We have a children's menu card*

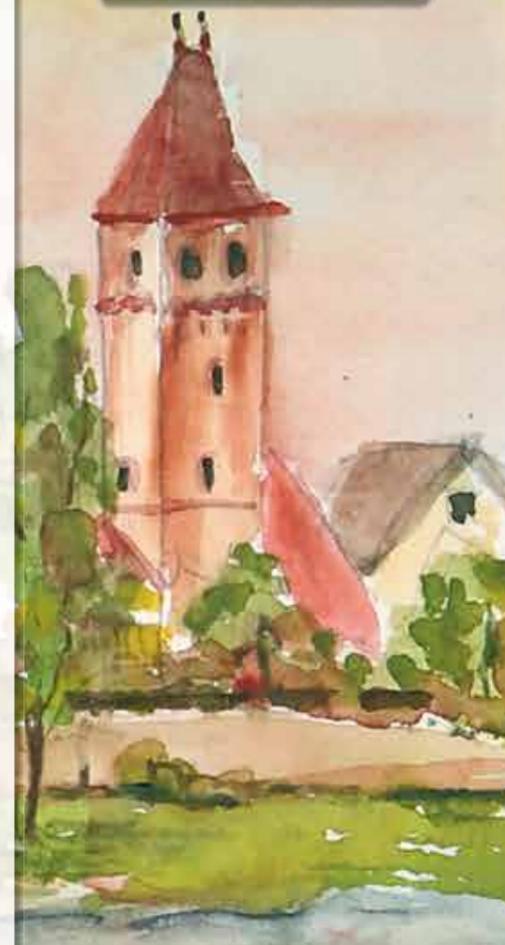
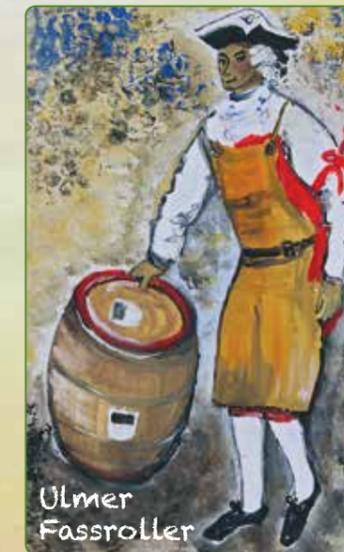
## Zum Vesper *Cold dishes*

- 233 **Schwäbischer Wurstsalat** mit Lyoner, Schwarzwurst und Zwiebelringe (2, 3, 5) 12,80 € 🐦  
*Sausage salad with onion rings and brown bread*
- 234 **Schweizer Wurstsalat** mit Lyoner, Käse und Zwiebelringe (1, 2, 3, 5) 12,80 € 🐦  
*Sausage salad with cheese, onion rings and brown bread*  
**„Zu allen Brotzeiten gibt's zwei Scheiben Brot dazu.“**

## Zum Dessert *Desserts*

- 237 **Ulmer Münsterspitz** Hausgemachtes Tobleroneparfait mit heißen Zimtkirschen und einem Nonnenfürzle 11,90 €  
*Homemade Toblerone chocolate ice-cream with hot cherries and swabian fried dough*
- 238 **Apfelküchle mit Fruchtsoßenspiegel,** Lautertaler Bauernhof Vanille Eis und Sahne 8,90 €  
*Swabian apple fritter with vanilla ice cream from a regional farm*
- 239 **Apfelküchle flambiert mit Calvados** und Lautertaler Bauernhof Vanille Eis 11,90 €  
*Swabian apple fritter flambéed Calvados and vanilla ice cream from a regional farm*
- 240 **Gemischtes Eis** (3 Kugeln) vom Lautertaler Bauernhof mit Sahne 7,00 €  
*Mixed ice-cream from a regional farm with whipped cream*  
\*geschützte geografische Angabe.

Unsere Preise enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und das Bedienungsgeld. Das Servicepersonal ist angewiesen, jedem Gast einen Kassenbon auszuhandigen. **Die Allergenen-Inhaltsstoffe können Sie gerne in einer separaten Karte einsehen!**



*Unsere Lieferanten aus der Region finden Sie auf*

**[www.zunftaus-ulm.de](http://www.zunftaus-ulm.de)**

