Ausgabe
02/2024

Herrenkeller

SPEISEKARTE

Der Herrenkeller – eine der ältesten Gaststätten in Ulm

Anno 1377, als mit dem Bau des Münsters begonnen wird, ist das damalige Gasthaus zur Vest eine öffentliche Gaststube am Ulmer Rathaus. Wenige Jahre später, 1386, erwirbt das damalige Benediktinerkloster Wiblingen das Anwesen, auf dem der heutige „Herrenkeller“ steht. Etwa um 1395 entsteht dort das Gebäude, wie es uns auf alten Blättern überliefert ist, genannt „Wiblinger Hof“.

Schon zu Anfang des 16. Jahrhunderts hat das Bierwirtshaus zur „Vest“ Baurecht und ist seit 1615 eine „rechte Herberge, Brauerei und Wirtschaft“. Bald darauf muß die Brauerei jedoch eingegangen sein, denn 1628 erwägt der Rat der Stadt, erneut eine eigene städtische Brauerei zu errichten, um den vielen privaten Bierbrauern ein Vorbild zu sein, auf dass sie das Bier besser sieden möchten. 1636 schließlich wird die vom Rat der Stadt Ulm (die Herren) 1512/1513 eingerichtete, ehemalige Ratsbrauerei neben dem Rathaus samt Ausschank in die Herrenkellergasse 4, den damaligen „Wiblinger Hof“ verlagert und eine neue Brauerei eröffnet. Zu dieser Zeit liegt der Bierkeller noch unter der Valentinskirche am Münsterplatz.

Schwäbisches Grundgesetz

1. Schaffa, schaffa, Häusle baua
2. Wemmer gebat, geba mir gern und reichlich – aber mir gebat nix!
3. Kehrwoch isch emmer.
4. S´Leba isch koin Schlotzer
5. Mir könned älles, außer Hochdeutsch.
6. Ned bruddlad isch gnug globt
7. A guade Supp´hot no koim Domma gschadet
8. Mir kaufet nix, mir guggat bloß!
9. S´Haus verliert nix
10. Spätzle, Porsche, Benz – mir Schwoba hen´s

Schwäbische Klassiker auf Seite 2

Erlesene Spirituosen von Prinz aus Hörbranz

Alte Marille, 41 % Vol.	2 cl	4,50 €
Alte Williams Birne, 41 % Vol.	2 cl	4,50 €
Haselnussschnaps, 40 % Vol.	2 cl	4,50 €
Bodensee Obstler, 38 % Vol.	2 cl	4,50 €

Liebe Gäste,
ab 01.01.2024 hat die Regierung beschlossen, die MwSt von Speisen von 7 % auf 19 % wieder zu erhöhen.
Wir haben deshalb unsere Preise lediglich angepasst –
aber nicht erhöht!
Euer Herrenkeller-Team

Alkoholfreie Getränke

Afri Cola[1,3,4,9]	0,33 l	3,80 €
Afri Cola ohne Zucker [1,3,4,6,7,9]	0,33 l	3,80 €
Bluna [1,3]	0,33 l	3,80 €
Bluna Cola-Mix [1,3,4,9]	0,33 l	3,80 €
Libella Zitronenspudel [3]	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,10 €
Saftschorle	0,2 l	2,70 €
	0,4 l	4,50 €
Saft pur	0,2 l	3,30 €
	0,4 l	4,80 €

…Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeere oder Rhabarber

Tafelwasser still oder spritzig	0,2 l	2,50 €
	0,4 l	3,60 €
Flasche Teinacher Mineralwasser naturell oder classic	0,7 l	5,90€

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee [4]	3,30 €
Espresso [4]	2,90 €
Doppelter Espresso [4]	4,50 €
Espresso Macchiato [4]	3,10 €
Cappuccino [4]	3,90 €
Milchkaffee [4]	3,90 €
Latte Macchiato [4]	4,50 €
Glas Tee	3,70 €

Schwäbische Klassiker

Abg´schmälzte Mauldasch´n ~~15,50 €*~~
mit Kartoffelsalat [3,4,5,8 , A] 17,24 €*
Swabian meat-filled ravioli sauteed in butter, served with potato salad

Krautschupfnudeln ~~14,30 €*~~
mit Speck [A, C, G, L, P, 11] 15,90 €*
Cabbage noodles with bacon

Allgäuer Käsespätzle mit ~~15,50 €*~~
Schmelzzwiebel* und Salat [3,4, A] 17,24 €*
Swabian cheese noodles topped with caramalised onions, served with salad

Floischkiachla ~~15,50 €*~~
mit Kartoffelsalat [3,4,5,8,A] 17,24 €*
Meat-balls served with potato salad

Paniertes Schnitzel (vom Schwein ~~18,90 €~~
oder von der Pute) dazu 21,02 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln [3,4,5, A]
Schnitzel (Pork or Turkey) served with fried potatoes with bacon roasted an onions

Zwiebelrostbraten mit Schmelzzwiebel ~~28,50 €~~
und Spätzle [3,4,5] 31,70 €
Roast joint served with caramalised onions, Swabian noodles and sauce

mit Kässpätzle[A] ~~+4,50 €~~
with Swabian cheese noodles +5,00 €

Geschmorte Ochsenbacken ~~20,90 €*~~
mit Kartoffel-Sellerie-Püree [G, L, P] 23,24 €*
Braised ox cheeks with potato celery puree

Linsen, Spätzle und ~~14,90 €*~~
Soitawurscht [3,4,5,9,10, A] 16,57 €*
Lentils, Swabian Pasta and Wiener sausages

Oma´s Tagesbraten – täglich frisch ~~17,90 €~~
auf Empfehlung des Küchenchefs 19,91 €
(Bitte fragen Sie unser Servicepersonal, solange der Vorrat reicht)
Grandma´s daily roast (ask our service staff, while stocks last)

Schwaben-Cordon-Bleu ~~21,80 €~~
gefüllt mit saftigem Schinken und 24,24 €
Käsespätzle dazu Pommes [A, L]
Swabian Cordon Bleu filled with juicy ham and cheese spaetzle with fries

Herrenkeller-Teller [3,4,5,8] ~~27,90 €~~
Kleiner Rostbraten, Mauldäschle, 31,98 €
gebratener Speck dazu Käsespätzle
Herrenkeller-Teller, Small roast joint, schwabian meat-filled ravioli, bacon and Swabian cheese noodles

Ursprung der Herrgottsbscheiserle

Der Ursprung des Wortes Maultasche geht auf das 16. Jahrhundert zurück und ist zunächst in der Bedeutung als „Ohrfeige“ bezeugt. Es findet sich bereits bei Martin Luther[3] Verwendet wurde auch das Wort „Maultatsche“.[4] Tasche geht dabei auf „tatschen“ bzw. „tätschen“ im Sinne von „schlagen“ zurück, nicht auf die Form der Teigtasche. Später wurde die Teigware danach benannt. Kluges Etymologisches Wörterbuch vermutet einen Zusammenhang mit der aufgeschwollenen Form, ähnlich einer Wange nach einer Ohrfeige.[5] Im 18. und 19. Jahrhundert wurden Maultaschen auch als Maulschellen bezeichnet. Ein deutsch-italienisches Wörterbuch aus Nürnberg übersetzt 1718 „Raviolo“ als „Maultasche“. Grimms Wörterbuch gibt 1885 an, in Schlesien bezeichne das Wort Maultasche ein Gebäck, in Schwaben eine gefüllte Nudel. Auch in anderen Gebieten bezeichneten Maultaschen Süßspeisen: Ein Leipziger Kochbuch aus dem Jahr 1794 nennt mehrere solcher Rezepte für Maultaschen. In einer Berliner Enzyklopädie aus dem Jahr 1802und einem Darmstädter Kochbuch aus dem Jahr 1858 werden Maultaschen als süße Backwaren beschrieben. Mit Spinat gefüllte Maultaschen wurden in Schwaben auch als „Laubfrösche“ bezeichnet. Eine andere Etymologie ist, dass sich aus einem alten langen „a“ aus dem Wort „mahlen“ als schwäbische Dialekteigentümlichkeit ergeben hat: Tasche mit gemahlenem Inhalt.

Suppen *Soups*

Flädlesuppe [3,4] ~~5,50 €~~
Soup with sliced flapjacks 6,12 €

Maultaschen [3,4] ~~5,90 €~~
Soup with Swabian meat-filled Ravioli 6,56 €

Leberspätzle [3,4] ~~5,50 €~~
Soup with liver spaetzle (Swabian pasta made out of liver) 6,12 €

Herrenkeller Salat
Herrenkeller Salad served with…

mit Dressing der Saison ~~10,90 €~~
(vegan,laktosefrei) [5,8] 12,12 €
with seasonal dressing (vegan, lactose-free)

mit Putenstreifen ~~+ 6,90 €~~
with turkey slices +7,67 €
mit gebratenen Maultaschen ~~+ 6,90 €~~
„Maultaschen“ +7,67 €
(Swabian meat-filled ravioli)

Beilagensalat [5,8] ~~5,50 €~~
Small salad (side dish) 6,12 €

Vegetarisch & Vegan
Vegetarian & Vegan

Vegane Maultaschen [L, M] ~~15,50 €*~~
mit Kartoffel-Gurkensalat 17,24 €*
Vegan swabian ravioli with potato cucumber salad

Krautkrapfen mit Salat [A] ~~13,50 €*~~
*Cabbage fritters with mixed salad** 15,01 €*

Vegane Currywurst mit Pommes [L, M] ~~13,90 €~~
Vegan curry sausage with fries 15,46 €

Vesperkarte *Cold Snacks*

Schwäbischer Wurstsalat ~~12,50 €*~~
mit Schwarzwurst [2,5, 8, 1, H, L, D] 13,90 €*
Swabian sausage salad with black pudding [2,5,8]

Schweizer Wurstsalat ~~11,90 €*~~
mit Käs [2,5,8] 13,23 €*
Swiss sausage salad with cheese

Wurstsalat [2,5,8] ~~10,90 €*~~
Swabian sausage salad 12,12 €*

Herrenkeller Currywurst ~~12,90 €~~
mit Pommes [1, 2, 10] 13,23 €*
„Herrenkeller“ curry sausage, served with French Fries

Unsere „Wunderfitzla“ – Schwäbische Tapas

Ob als Vorspeise, zum Teilen oder als kleiner Snack zu Wein und Bier: Bei uns gibt´s das Beste, was Schwaben zu bieten hat als „Wunderfitzle“ auf den Teller.

Whether as an appetizer, to share or as a small snack with wine and beer: We have the best what swabia hast o offer as „Wundafitzla“ on the plate

Wir wünschen viel Spaß beim Aussuchen, Teilen und Genießen!

Warme Wunderfitzla

Käsespätzle [A, L, G] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Swabian cheese noodles

G´schmälzte Mauldäschla [A,H, L, O, 1, 2, 10] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Swabian meat-filled ravioli

Floischkiachle [A, L, M, 3] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Meat-balls

Vegane Maultaschen mit Kartoffelsalat ~~4,90 €~~ 5,45 €
Vegan vegetables-filled ravioli with potato salad

Krautkrapfen [L, 11] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Cabbage fritters

G´schmorte Ochsabäckla [G, L, P] ~~5,90 €~~ 6,56 €
Braised ox cheeks

Linsa mit Spätzla [A, 3, 4, 5, 9, 10] ~~5,90 €~~ 6,56 €
lentils stew, swabian pasta and Wiener sausages

Krautschupfnudel mit Speck [A, C, G, L, P, 11] ~~5,90 €~~ 6,56 €
Cabbage noodles with bacon

Kalte Wunderfitzla

Schwäbischer Wurstsalat mit Schwarzwurst [H, L, O, 1, 2, 10, 3] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Swabian sausage salad

Schweizer Wurstsalat [H, L, O, 1, 2, 10, 3] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Swiss sausage salad

Saurer Käs´ [G] ~~4,00 €~~ 4,45 €
Sour swabian cheese

Wurstsalat [2,5,8] ~~4,90 €*~~ 5,45 €*
Swabian sausage salad

Schleckige Wunderfitzla

Apfelküchle mit Zimt Zucker und Sahne [A, L] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Fried Applerings in beerdooght with cinnamon sugar

Hausgemachter Ofenschlupfer mit Sahne [A, C, G] ~~4,90 €~~ 5,45 €
Swaibian bread pudding

Ulmer Zuckerbrot

Ulmer Zuckerbrot ist ein traditionelles süßes Hefebrot, das bereits Ende des 17. bis Mitte des 18. Jahrhunderts in Schriften als Ulmer Brot erwähnt wurde. Die benötigten Zutaten galten als absolute Raritäten und waren vom Feinsten. Also nur für reiche Leute erschwinglich. Im Laufe der Zeit wurde das Ulmer Zuckerbrot zu einem begehrten Markenzeichen, das in viele Länder und Königshöfe verschickt wurde. Wir haben die Rezeptur ausprobiert und auf der grünen Woche in Berlin angeboten. Es ist eine kleine Delikatesse.Zuckerbäcker: die letzte Backstube Ulms Herrenkellergasse Alte Handwerksschmiedekunst 175 Jahre Zuckerbäcker: Seit sechs Generationen wird in der Herrenkellergasse das Ulmer Zuckerbrot gebacken.Als die Zuckerbäckerei im Jahr 1838 zum ersten Mal den Ofen anwarf, war das Zuckerbrot im Sortiment eines jeden Bäckers, diese Brot-Sorte gehörte zur Stadt wie das Ulmer Münster. Dann kam es außer Mode. Heute ist Zaiser der einzige Bäcker der Stadt, der das Hefegebäck mit Malagawein, Rosenwasser und Gewürzen anbietet.

Wo ist es am schönsten in Ulm?

Genau – im Fischerviertel! Man bummelt, isst und shoppt gut. Romantisch verwinkelte Gassen führen durch gut erhaltene und schön restaurierte Fachwerkhäuser. Galerien, Spezialitätengeschäfte und kleine Boutiquen locken zum Anschauen und Einkaufen.
Zahlreiche Restaurants aller Richtungen füllen den Energiebedarf nach dem Bummel wieder auf. Etliche Kneipen laden zum gemütlichen Sitzen und Feiern.
Das Viertel wird durchzogen von den Kanälen der kleinen und großen Blau. Die Blau entspringt im nahe gelegenen Blaubeuren dem Blautopf. In Ihrem klaren und frischen Wasser kann man sogar den Forellen zusehen. Auch zahlreiche Vogelarten werden vom Wasser angezogen. Der Blau hat das Viertel sein Dasein zu verdanken. Sie lieferte die Wasserkraft für die hier befindlichen Mühlen und den Wasserzugang zur Donau.
Neben den Müllern, den Fischern und den Schiffsfahrern waren hier im Mittelalter auch Gerber und Färber angesiedelt. Diese brauchten viel Wasser für die Verarbeitung von Tierhäuten und das Färben von Stoffen. In den Zeiten der Industrialisierung verloren diese Handwerke an Bedeutung. Das Viertel verarmte und spielte lange keine große Rolle mehr. Die Bomben des Krieges verschonten den Stadtteil weitgehend und nach dem Krieg wurde hier sorgfältig wieder aufgebaut.
Heute ist das Viertel eine beliebte Wohngegend und durch seine vielen Restaurants und Kneipen der Party Hotspot Ulms am Wochenende. Eigentlich nennt sich das Viertel ja Fischer- und Gerberviertel. Doch im Sprachgebrauch hat sich die abgekürzte Version des Fischerviertels eingebürgert.

Allergen – Liste

A	glutenhaltiges Getreide
B	Krebstiere und Erzeugnisse
C	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D	Teich und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
E	Erdnüsse und Erzeugnisse
F	Soja (Bohnen) und Erzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse (inkl. Laktose)
H	Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
L	Sellerie und Erzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesamsamen und Erzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Erzeugnisse
P	Lupinen und daraus gewonnenen Erzeugnisse
R	Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfisch) und daraus gewonnene Erzeugnisse

Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff
2	mit Konservierungsmitteln
3	mit Antioxidationsmitteln
4	mit Geschmacksverstärkern
5	geschwefelt
6	geschwärzt
7	gewachst
8	mit Süßstoff
9	Mit Süßstoff / bei Aspartam zudem: enthält eine Phenylalaninquelle
10	mit Phosphat
11	mit Nitritpökelsalz
12	mit Milcheiweiß
13	mit Eiklar
14	mit Sahne
15	koffeinhaltig
16	chininhaltig
17	mit Taurin

Offene Weine

Weißweine	**0,2 l**
Fürstenfass Riesling, trocken [5]	5,40 €
Meersburger Müller-Thurgau, feinherb [5]	5,40 €
Zimmerlin Weißburgunder, trocken [5]	5,40 €
Roséweine	
Samtrot Rosé fein & fruchtig [5] Cleebronner Heuchelberg	5,40 €
Schillerwein, halbtrocken [5]	5,40 €
Hagnauer Spätburgunder Weissherbst [5]	5,40 €
Rotweine	
Spätburgunder Zimmerlin [5]	5,90 €
Haberschlachter Trollinger mit Lemberger [5]	5,40 €
Lemberger mit Trollinger, WM Untertürkheim, trocken [5]	5,90 €

Flaschenweine

Weißweine		**0,7 l**
Weissburgunder Sankt M, Cleebronn [5]		24,50 €
Grauer Burgunder Kress [5]		32,50 €
Seehas Aufricht [5]		27,00 €
Riesling, A. Laible, trocken [5]		29,00 €
Roséwein		
Seegucker Rotling Aufricht [5]		27,00 €
Rotweine		
Lemberger Hirsch [5]		24,50 €
Zweigeltrebe Jürgen Ellwanger [5]		24,50 €
Spätburgunder, Aufricht QW trocken [5]		29,00 €
Bodensee Secco weiß [5]	0,1 l	4,00 €
Weißweinschorle weiß/rot/rosé [5]		
süß oder sauer	0,2 l	4,40 €

„Was du heute kannsch entkorka, des verschiebe ned uff morga.“

Gold Ochsen – wir brauen unser Bier aus den besten Zutaten aus der Region

Die im Jahr 1597 gegründete Gold Ochsen Brauerei befindet sich seit 1897 am jetzigen Standort und ist seit 1867 im Familienbesitz. Seit über 420 Jahren gibt es die Brauerei Gold Ochsen und wir brauen unsere Biere nach wie vor nur mit den besten Zutaten aus der Region. Auch heute noch hält unsere Brauerei dabei am Reinheitsgebot fest und benutzt für die Herstellung der Gold Ochsen Biere ausschließlich Braumalz, Wasser, Hopfen und Hefe. Das Distributionsgebiet unserer Produkte erstreckt sich auf gut 100 Kilometer. Von Ulm bis zum Schwarzwald, nach Bayerisch Schwaben, zum Bodensee und bis in das Hohenloher Land. Durch kurze Transportwege und eine ausgeglichene Ökobilanz sichern wir so auch Arbeitsplätze in unserer Heimatregion. 1991 übernimmt Ulrike Freund, geb. Leibinger, die Rolle der geschäftsführenden Gesellschafterin der Gold Ochsen Brauerei und der UGV. Mit klugen Investitionen sorgt sie seitdem dafür, dass die Brauerei technisch immer auf dem neusten Stand bleibt. So können die über 200 Arbeitsplätze in ihrem Unternehmen und damit in der Region auch für die Zukunft gesichert

werden. Durch den Einsatz von Frau Freund, in allen Bereichen des Unternehmens, konnte die Brauerei trotz Preiskämpfen in der Branche, ihre Marktanteile in der Vergangenheit ausbauen.

8. Juni 2021
Die Brauerei Gold Ochsen nimmt eine neue, hochmoderne und energieeffiziente Fass-Abfüllanlage in Betrieb. Statt der bisherigen 30- und 50-Liter-Fässer können damit erstmals kleinere Gebinde mit 10, 15 und 20 Liter Fassungsvermögen befüllt werden. Gleichzeitig spielt die knapp vier Millionen Euro teure Anlage mit einer Leistung von 300 Einheiten pro Stunde ihre Stärken bei den alkoholfreien Erfrischungsgetränken aus. Wo bisher zwei Abfülllinien für Bier und Softgetränke zum Einsatz kamen, übernimmt jetzt ein System, das sich in kürzester Zeit für den jeweiligen Zweck umrüsten lässt.

Ulms flüssiges Gold…

…vom Fass

Original vom Fass	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,40 €
Kellerweizen Urtyp	0,5 l	4,50 €
	0,3 l	3,40 €
Kellerbier Naturtrüb	0,5 l	4,50 €

Natürlich gibt´s unsere Bierspezialitäten auch als Russ oder Radler…

Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,60 €
Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,60 €
Leichtes Weizen	0,5 l	4,60 €
Kristallweizen	0,5 l	4,60 €
Kellerbier Dunkel	0,5 l	4,60 €

…natürlich auch als Colaweizen oder Kristall-Cola

HEKE-2101 Speisekarte Herrenkeller | Umsetzung: büro (un)sichtbar www.buero-unsichtbar.de