

# Bier ZEITUNG

## Die Geschichte des »Alten Sudhauses«



Der Besitzer der Löwenbrauerei Hall, Friedrich Erhard (1847–1922), dem die Brauerei seit 1876 gehört hat, stellte im Jahre 1902 mehrere Bauanträge für den Neubau eines dreistöckigen Brauereigebäudes. Erhard reichte seine Baupläne ein, welche dann auch ohne größere Umstände genehmigt wurden. So konnte der Neubau im Jahre 1903 errichtet werden.

Allerdings hielt sich Erhard während des Baus nicht an die genehmigten Baupläne. Ohne Erlaubnis der Stadt Hall wurden die Pläne eigenmächtig abgewandelt. Das Sudhaus (mit Kessel-Maschinenhaus) wurde mit vier Stockwerken, statt wie genehmigt mit drei Stockwerken, erbaut. Außerdem waren in der ursprünglich geplanten und genehmigten Version auf allen Seiten des Gebäudes Giebel vorgesehen. Der ausgeführte Bau war im Mittelteil auf vier Stockwerke erhöht worden.

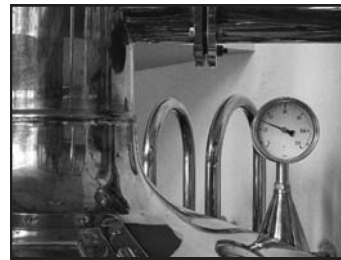
Was mehr ins Gewicht fiel, war, dass die nun vorhandenen Zinnen und Ecktürmchen sowie die geänderten Fensterformen dem Bau ein völlig anderes Erscheinungsbild gaben. Während der 1902 vorgelegte Plan sich noch stark an die zeitgenössische Wohnarchitektur anlehnte, stellt der im Jahre 1903 ausgeführte Bau ein Beispiel für repräsentative Industriearchitektur dar (»Brauerenschloss«). Trotz der sich anschließenden Querelen reagierten die Stadt und das Oberamt Hall als Genehmigungsbehörden außerordentlich milde auf diese Planänderungen. Nachdem die Veränderungen festgestellt und als nicht wesentlich erkannt worden waren, wurde der ausgeführte Bau im Jahre 1904 nachträglich genehmigt.

In den 1950er und 1960er Jahren wurden wegen des ständig steigenden Umsatzes mehrere Erweiterungsbauten im Areal der Löwenbrauerei notwendig. Bis Ende 1987 wurde im alten Sudhaus Haller Löwenbräu gebraut. Im selben Jahr wurde die Braustätte der Haller Löwenbrauerei verlegt. Im Jahre 1986 verkaufte die Löwenbrauerei das alte Brauereigebäude in der Katharinenvorstadt an die Stadt Schwäbisch Hall. Die Würth-Gruppe, die in der unmittelbaren Nachbarschaft in den Jahren 1998–2001 die Kunsthalle Würth von dem dänischen Architekten Henning Larsen erbauen ließ, kaufte das alte Brauereigebäude im November 2000 von der Stadt Schwäbisch Hall. Mit großem finanziellen Aufwand wurde das Sudhaus in den Jahren 2001–2004 im Inneren umgebaut. Dadurch, dass am Außenbau keine größeren Veränderungen vorgenommen wurden, fügt sich das Sudhaus nach wie vor nahtlos in das historisch gewachsene Stadtbild ein. Durch die Wiedereröffnung des denkmalgeschützten Sudhauses hat die Kunsthalle Würth, mittels einer unter dem Platz verlaufenden Verbindung zusammen mit dem ehemaligen Kessel- und Maschinenhaus, weitere attraktive 650 qm Ausstellungsfläche hinzugewonnen. Die Wiederherstellung der historischen Bausubstanz aus der Jahrhundertwende sowie deren behutsame

Durchdringung mit modernen Elementen, die den Geist der Architektur Henning Larsens kongenial aufgreifen, verantwortete der Stuttgarter Architekt Erich H. Fritz.

### Rund ums Bier in Schwäbisch Hall

In Süddeutschland wurde im Mittelalter hauptsächlich Wein getrunken, so auch in der Reichsstadt Schwäbisch Hall. Seit Beginn des 14. Jahr-



hunderts veränderte sich hier das Klima, die Temperaturen sanken, was einen starken Rückgang des Weinbaus zur Folge hatte. Die verheerenden Schäden für den süddeutschen Weinbau infolge des Dreißigjährigen Krieges führten nochmals zu einer Veränderung der Trinkgewohnheiten. Immer häufiger lösten im 17. Jahrhundert Stadtbrauereien die seit dem Mittelalter bestehenden Klosterbrauereien ab. In

dieser Zeit, übrigens bis ins 19. Jahrhundert hinein, wurde Bier meist in der engsten Umgebung der jeweiligen Brauerei getrunken. Jede Stadt schützte ihre Brauereien und ihr Bier durch Brauordnungen. Um eine gute Qualität zu sichern, durften nur Braumeister brauen. Die Einhaltung der Brauordnungen wurde von sogenannten »Bierbeschauern« durch Prüfungen kontrolliert. In der Reichsstadt Hall wurde erst im 17. Jahrhundert eine Bierbrauerordnung erlassen. Im Jahre 1516 wurde auf dem bayerischen Landständetag von Herzog Wilhelm IV. ein »Reinheitsgebot« für Bier erlassen. Ab 1906 galt das Reinheitsgebot im ganzen Deutschen Reich und es hat in Deutschland bis heute Gültigkeit.

### Tagen und Feiern

In den oberen Etagen des Sudhauses bieten drei atmosphärische, unterschiedlich große Räume alle Möglichkeiten für Ihre Feste, Bankette,



Unser Betriebsleiter:  
Klaus-Georg Bastendorf

Tagungen und Seminare. Private Feiern wie auch festliche Empfänge und Veranstaltungen in größerem Rahmen sind hier möglich. Gerne stellen Ihnen Klaus-Georg Bastendorf, Patrick Kofink und das ganze Team die Räume vor. Ganz nach Ihren individuellen Wünschen und Vorstellungen lassen sich sowohl einzelne Räume wie beispielsweise der Hopfengarten oder die Dachterrasse als auch das ganze Sudhaus als Location für Ihren Event mieten



**Der beste Start  
in den Tag ist ein  
gutes Frühstück** €

9 - 11 Uhr

**Brasserie** €

Kaffee oder Tee, ein Glas Orangensaft, verschiedene frische Brötchen, Wurst & Käse, geeister Fruchtspieß, hausgemachte Marmelade, ein gekochtes Ei **10,50**

**Sudhaus Rendezvous** €

für 2 Personen  
Kaffee oder Tee, zwei Gläser Fruchtcocktail, zwei Gläser SUDHAUS Sekt, verschiedene frische Brötchen, Wurst & Käse, hausgemachte Marmeladen, Rührei mit Schinken, geeister Frucht- und Gemüsespieß, Krabbencocktail, gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce **32,00**



**Sudhaus Grand Cru** €

für 2 Personen  
Wählen Sie aus unserem reichhaltigen Ronnefeldt-Teangebot oder eine Kaffee-spezialität aus dem Hause HAGEN Kaffee, 2 Gläser frischer Fruchtcocktail, 1/2 Flasche SUDHAUS Sekt, offenfrische Brötchen und Croissants, feinsten Rohschinken, Mailänder Salami und Rohmilchkäse, exquisiten Kaviar von der Forelle (50gr. Dose) auf Eis mit Toast und Crème fraîche, Eierspeise nach Wunsch, Ananasschiffchen und marinierte Orangenfilets, Krabbencocktail und gebeizter Lachs mit Dill-Senfsauce **49,00**

Gerne nehmen wir Ihre Reservierung für das Frühstück „Grand Cru“ entgegen, um einen festlich gedeckten Tisch für Sie vorzubereiten.



**Braumeister Frühstück** €

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Brezel dazu ein hausgemachtes Sudhausbier 0,3 Liter nach Wahl **8,00**

**Zwergerteller** €

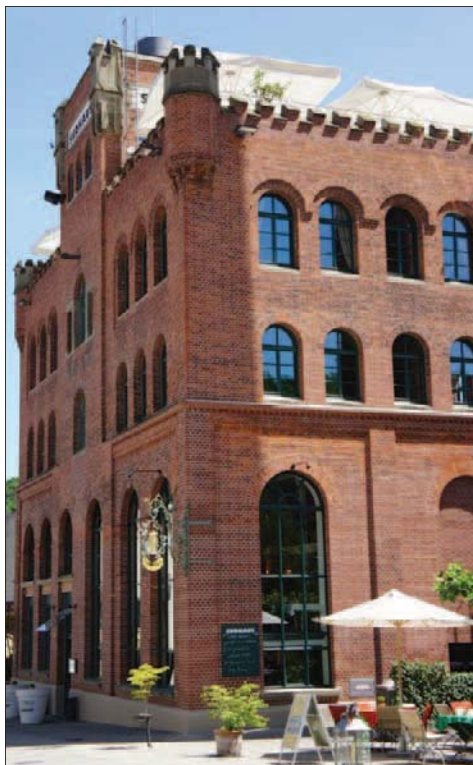
bis 10 Jahre  
Kalte oder warme Schoki, ein Glas Orangensaft, verschiedene frische Brötchen und frischer Fruchtzwergerteller, hausgemachte Marmelade und Nutella. Kinderüberraschungsei im Eierbecher **4,90**



**Kuchenauswahl** €

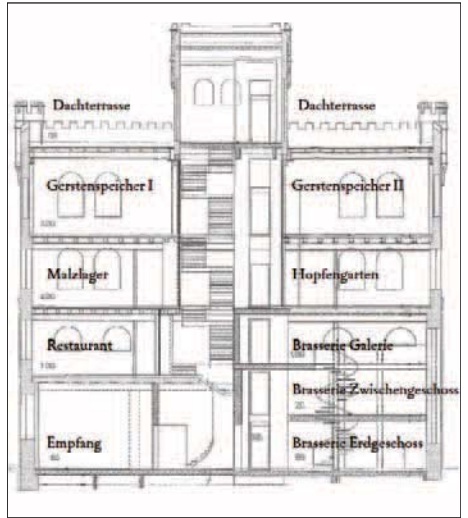
Von 14 – 18 Uhr. Die Cafeteria in der Kunsthalle Würth bietet durchgängig eine Vielzahl an Kuchen an.

Wir bieten eine täglich wechselnde Auswahl an Kuchen und Torten aus der Konditorei des Hotels Anne-Sophie in Künzelsau an. Bitte fragen Sie nach unserem Angebot.  
Stück Kuchen/Torte **3,00 /3,30**



**Essen, feiern und tagen im SUDHAUS an der Kunsthalle Würth**

Das Sudhaus an der Kunsthalle Würth – ein Meisterwerk der Industriearchitektur des frühen 20. Jahrhunderts und weithin leuchtendes Symbol des Aufbruchs dieser Epoche ist ein zeitgemäßer und attraktiver Erlebnis- und Veranstaltungsort. Mit der Restaurierung des denkmalgeschützten Sudhauses an der Kunsthalle Würth entstand ein attraktives Ensemble aus zeitgenössischer Kunst und Architektur, Tradition, gepflegter Gastronomie und Geselligkeit. Durch die Wiederbelebung des historischen Gebäudes der Jahrhundertwende (1902/03) und dessen behutsamer Durchdringung mit modernen Elementen verfügt das Haus über eine einzigartige Folge faszinierender Rauminszenierungen mit unterschiedlichen Nutzungsmöglichkeiten, die von abwechslungsreichen kulinarischen Angeboten begleitet werden.



Schon seit der Eröffnung des Hauses ist die Brasserie mit ihrer frischen, regional orientierten und modern interpretierten Küche beliebter Treffpunkt für unkomplizierte Zusammenkünfte vom entspannten Frühstück übers schnelle Businesslunch bis hin zum legeren Date mit Freunden.

Die attraktiven oberen Etagen bieten mit vier unterschiedlich großen Räumen vielfältige Möglichkeiten für Feste, Bankette, Tagungen und Seminare. Ganz nach individuellen Wünschen und Vorstellungen können die Räume sowohl einzeln als auch als Ensemble für Veranstaltungen aller Art gebucht werden. Ob Meeting in kleiner Gruppe, glanzvolles Firmenevent, Abteilungsfeier, Geburtstag, Jubiläum oder Hochzeit, mit spannungsvoller Architektur, erstklassiger Konferenztechnik und mit einem Höchstmaß an persönlichem Service und Gastlichkeit lassen Ambiente und das Team des Sudhauses an der Kunsthalle Würth jede Veranstaltung zum Erfolg und zum Erlebnis werden. Buchstäblicher Höhepunkt des Hauses ist seine stilvolle Dachterrasse. Sie lädt mit einer atemberaubenden Aussicht auf die historische Altstadt Schwäbisch Halls zum genussreichen Verweilen ein. Dem Sudhaus an der Kunsthalle Würth vorgelagert ist der großzügig bemessene, platanenbekrönte Biergarten. Beim Genuss eines frisch gezapften Bieres lässt sich hier eingerahmt von Katharinenkirche und Kunsthalle Würth wunderbar entspannen und den vorbeiflanierenden Besuchern zuschauen.

**Das Sudhaus - Küchenteam präsentiert seine**

## *Menüempfehlung*

Gugelhupf von der Gänsestopfleber  
mit glasierten Apfelspalten und Brioche



Ragout vom Hohenloher Reh  
mit Navettengemüse und Kartoffelgnocchis



Schwarzwälder-Kirschtorte  
im Glas

**Menüpreis € 39,50 pro Person**

## *Tagesempfehlung*

Feines Ragout vom Weidekalb  
im Blätterteigring mit Blattspinat

**€ 18,50**

## **Unsere Speisen**

12 – 14 Uhr und 18 – 22 Uhr

### **Vorspeisen & Salate**

|   |         |
|---|---------|
| Hausgemachter Wurstsalat mit Hermersberger – Bauernbrot                   | € 7,80  |
| Bunte Salate mit gerösteten Kürbiskernen und Bierbrotkrusteln             | € 8,90  |
| Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Selleriesalat und Wildkräuter            | € 11,50 |
| Dezentes Kaffeerisotto mit Spinatschaum und Riesengarnele                 | € 13,80 |
| Gugelhupf von der Gänsestopfleber mit glasierten Apfelspalten und Brioche | € 19,90 |

### **Suppen**

|  |        |
|--|--------|
| Schwäbische Maultaschensuppe mit geschmelzten Zwiebeln | € 5,50 |
| Orangen-Curry Cremesuppe                               | € 5,50 |

### **Vegetarische Gerichte**

|  |         |
|--|---------|
| Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Blattsalaten                    | € 9,80  |
| Trüffelgnocchis in Lauchrahm mit Thymiantomaten                  | € 13,50 |
| Ragout von Waldpilzen in Kräuterrahm mit Semmelsoufleé und Salat | € 16,50 |

### **Hauptgänge**

|  |         |
|--|---------|
| Zanderfilet kross gebraten auf pikant süß-sauren Gurkennudeln mit Duftreis   | € 19,00 |
| Weißer Heilbutt mit Bohncasoulet und Macairekartoffeln                       | € 24,50 |
| Schwäbischer Rostbraten mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat           | € 19,50 |
| Spanferkelnackeln in Biersauce geschmort mit Bohnengemüse und Bratkartoffeln | € 14,50 |
| Ragout vom Hohenloher Reh mit Navettengemüse und Kartoffelgnocchis           | € 19,00 |

## **Desserts**

|  |         |
|--|---------|
| Auswahl an Geifertshofener Bauernkäse      | € 12,50 |
| Vanille-Eis mit heißen Himbeeren und Sahne | € 6,50  |
| Ofenschlupfer mit glasierten Apfelspalten  |         |
| Vanilleschaum und Schokoladeneis           | € 8,50  |
| Schwarzwälder-Kirschtorte im Glas          | € 7,50  |

## Getränke

### Mineralwasser

|                            |        |      |
|----------------------------|--------|------|
| Wildbadquelle Premium      | 0,33 l | 2,20 |
| Wildbadquelle Classic      | 0,5 l  | 2,70 |
|                            | 0,7 l  | 3,80 |
| Wildbadquelle medium       | 0,5 l  | 2,70 |
|                            | 0,7 l  | 3,80 |
| Staatl. Fachingen Classic  | 0,75 l | 4,90 |
| Teinacher Gourmet medium   | 0,33 l | 2,70 |
|                            | 0,75 l | 4,90 |
| Teinacher Gourmet naturell | 0,25 l | 2,50 |
|                            | 0,75 l | 4,90 |

### Alkoholfreie Getränke

|   |        |      |
|---|--------|------|
| Bionade Kräuter   | 0,33 l | 2,70 |
| Bionade Orange-Ingwer   | 0,33 l | 2,70 |
| Bionade Litschi   | 0,33 l | 2,70 |
| Bionade Holunder  | 0,33 l | 2,70 |
| Wildbadquelle Bitter Orange <sup>4</sup><br><i>chininfrei</i>   | 0,33 l | 2,60 |
| Wildbadquelle Bitter Lemon <sup>4</sup><br><i>chininfrei</i>  | 0,33 l | 2,60 |
| Coca Cola <sup>1</sup> , Coca Cola light <sup>1,2</sup><br>Fanta <sup>4</sup> , Spezi <sup>1</sup> , Sprite | 0,2 l  | 2,00 |
|   | 0,4 l  | 3,50 |
| Schweppes Bitter Lemon <sup>3,4</sup> ,<br>Tonic Water <sup>3</sup> , Ginger Ale <sup>4</sup>               | 0,2 l  | 2,60 |

### Säfte

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Apfel, Orangen, Tomaten,<br>Banane, Traube,<br>Grapefruit, Kirsche,<br>Johannisbeer, Ananas,<br>Maracuja, Pfirsich | 0,2 l | 2,50 |
|  | 0,4 l | 4,50 |
| Saftschorle  | 0,2 l | 2,30 |
|  | 0,4 l | 3,20 |

### Aperitifs

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Sherry <i>Fino Dry</i> ,<br><i>Medium Dry</i> oder <i>Cream</i> | 5 cl  | 4,40  |
| Portwein rot, weiß  | 5 cl  | 4,40  |
| Martini Bianco, Rosso<br>oder <i>Dry</i>                        | 5 cl  | 4,00  |
| Campari <sup>4</sup> pur  | 4 cl  | 4,50  |
| Campari <sup>4</sup> mit Soda<br>oder mit Orangensaft           | 4 cl  | 5,50  |
| Ricard  | 5 cl  | 4,50  |
| Glas SUDHAUS Sekt   | 0,1 l | 5,30  |
| Glas SUDHAUS Sekt<br>mit Essenz                                 | 0,1 l | 6,00  |
| Glas SUDHAUS Rosé Sekt<br><i>extra trocken</i>                  | 0,1 l | 5,30  |
| Glas Prosecco Soligetto   | 0,1 l | 5,30  |
| Glas Mandois  | 0,1 l | 12,00 |

## Sekt & Champagner

|   |        |       |
|---|--------|-------|
| SUDHAUS Chardonnay Brut<br>Schlosskellerei Affaltrach,<br>Württemberg           | 0,75 l | 29,00 |
| SUDHAUS Rosé <i>extra trocken</i><br>Schlosskellerei Affaltrach,<br>Württemberg | 0,75 l | 29,00 |
| Prosecco Soligetto  | 0,75 l | 29,00 |
| Spumante Foss Marai<br>Carlo Biaisotto, Venetien                                | 0,75 l | 37,00 |
| Champagner Mandois<br><i>brut</i>   | 0,75 l | 53,00 |

## Kaffeespezialitäten aus der Kaffeerösterei HAGEN in Heilbronn sowie erlesene Teesorten

|   |      |
|---|------|
| Tasse Kaffee oder Tasse<br>koffeinfreier Kaffee                           | 2,10 |
| Milchkaffee   | 2,80 |
| Espresso  | 2,10 |
| Doppelter Espresso  | 3,90 |
| Cappuccino  | 2,80 |
| Latte Macchiato   | 3,00 |
| Tasse Ronnefeldt Tee  | 2,10 |
| Tasse heiße Schokolade  | 3,00 |
| Tasse weiße Schokolade  | 3,00 |
| Kännchen Kaffee<br>oder Kännchen Tee                                      | 3,90 |
| Mochaccino<br><i>heiße Schokolade mit einem<br/>Espresso und Sahne</i>    | 3,90 |
| Lumumba<br><i>heiße Schokolade mit<br/>Rum und Sahne</i>                  | 4,40 |
| Hot Apple<br><i>heißer Apfelsaft mit Amaretto<br/>und Zimtstange</i>      | 3,90 |
| Heiße Zitrone<br><i>mit frisch gepreßtem Zitronensaft</i>                 | 3,00 |
| Schokolade Amaretto<br><i>heiße Schokolade<br/>mit Amaretto und Sahne</i> | 4,40 |
| Bailey's Coffee<br><i>Schümli Kaffee mit Bailey's<br/>und Sahne</i>       | 4,40 |

## Whiskey & Whisky (4 cl)

|  |      |
|--|------|
| Tullamore Dew, Irish Whisky            | 6,30 |
| Macallen,<br>Highland Scottish Whiskey | 7,00 |
| Glenfiddich, Scottish Whiskey          | 7,00 |
| Cragganmore, Scottish Whiskey          | 7,00 |

## Cognac, Armagnac & Brandy (2 cl und 4 cl)

|                                |       |       |
|--------------------------------|-------|-------|
| Cognac Remy Martin VSOP        | 3,50  | 6,00  |
| Cognac Remy Martin XO          | 12,50 | 24,00 |
| Cognac Otard VSOP              | 3,90  | 7,10  |
| Cognac Otard XO                | 8,50  | 16,00 |
| Cognac Martell Cordon Bleu     | 8,50  | 16,00 |
| Armagnac Clés<br>des Ducs VSOP | 3,20  | 5,70  |

## Brände, Wässer & Grappa (2 cl und 4 cl)

|   |      |      |
|---|------|------|
| SUDHAUS Bierbrand                                 | 3,00 | 5,40 |
| Calvados  | 3,60 | 7,00 |
| Obstbrennerei Käßler<br>Williams Birnenbrand      | 3,00 | 5,40 |
| Schlankesbirnenbrand                              | 3,00 | 5,40 |
| Quittenbrand                                      | 3,00 | 5,40 |
| Pflaumenbrand                                     | 3,00 | 5,40 |
| Kirschwasser                                      | 3,00 | 5,40 |
| Walnußgeist                                       | 3,30 | 5,90 |
| Johannisbeerbrand                                 | 4,20 | 8,00 |
| Vecchia Grappa<br>di Prosecco,<br>Andrea da Ponte | 3,40 | 6,20 |

## Bitter, Liköre & sonstige Spirituosen (2 cl und 4 cl)

|                   |      |      |
|-------------------|------|------|
| SUDHAUS Malzlikör | 3,00 | 5,40 |
| Underberg         | 2,60 |      |
| Fernet Branca     | 2,50 | 4,50 |
| Fernet Menta      | 2,50 | 4,50 |
| Ramazotti         | 2,50 | 4,70 |
| Averna            | 3,00 | 5,00 |
| Jägermeister      | 2,50 | 4,50 |
| Wodka Moskovskaya | 2,90 | 5,30 |
| Linie Aquavit     | 3,50 |      |
| Jubiläums Aquavit | 3,20 |      |

## Unsere Biercocktails

|   |      |
|---|------|
| Dark Shot<br><i>Glenfiddich, Drambuie<br/>und dunkles Bier</i>                | 4,50 |
| Weißbiermojito<br><i>Bacardi, Limetten und<br/>Sudhaus Weißbier</i>           | 4,50 |
| Cabierinha<br><i>Wodka, Limetten, Kirschsafte<br/>und helles Sudhaus Bier</i> | 4,50 |

## Weine Weiß (0,1 l und 0,2 l)

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Riesling, trocken</b><br>Qualitätswein, "Steillage"<br>Weingut G. A. Heinrich,<br>Württemberg | 2,90 | 5,80 |
|--|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Riesling</b><br>Qualitätswein<br>Weingut Schloss Eberstein,<br>Baden | 2,30 | 4,60 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Rivaner, trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut des Grafen Neipperg,<br>Württemberg | 2,40 | 4,80 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Michelfelder Himmelberg</b><br>Weißburgunder, trocken<br>Weingut Reichsgraf zu Hoensbroech,<br>Baden | 2,40 | 4,80 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Franz Keller's</b><br>Grauburgunder, trocken<br>Weingut Franz Keller,<br>Baden | 2,40 | 4,80 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Scheurebe, trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut Julius Spital,<br>Franken | 2,90 | 5,80 |
|---|------|------|

## Weine Rosé (0,1 l und 0,2 l)

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Trollinger Weißherbst,<br/>halbtrocken</b><br>Weingut G. A. Heinrich,<br>Württemberg | 2,20 | 4,40 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Schillerwein, trocken</b><br>Weingut Fürst zu Hohenlohe<br>Oehringen'sche Schloßkellerei,<br>Württemberg | 2,20 | 4,40 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Spätburgunder Rosé</b><br>Qualitätswein<br>Weingut Schloss Eberstein,<br>Baden | 2,30 | 4,60 |
|---|------|------|

## Weine Rot (0,1 l und 0,2 l)

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Lemberger, trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut des Grafen Neipperg,<br>Württemberg | 2,20 | 4,40 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Trollinger mit Lemberger,<br/>halbtrocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut G. A. Heinrich,<br>Württemberg | 2,20 | 4,40 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Trollinger, trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut Graf Adelmanne,<br>Württemberg | 2,50 | 5,00 |
|---|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Spätburgunder, trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut Schloss Eberstein,<br>Baden | 2,50 | 5,00 |
|---|------|------|

|  |      |      |
|--|------|------|
| <b>Château de Marsan</b><br>Grand Vin De Bordeaux,<br>Frankreich | 3,10 | 6,20 |
|--|------|------|

|   |      |      |
|---|------|------|
| <b>Cabernet Sauvignon,<br/>trocken</b><br>Vina Montes,<br>Chile | 3,10 | 6,20 |
|---|------|------|

## Flaschenweine Weiß (0,75 l)

|  |       |
|--|-------|
| <b>2010 Cuvée "weißer Sommer" trocken</b><br>Qualitätswein<br>Weingut G. A. Heinrich,<br>Württemberg<br><i>*Feingliedriges, zartes Aroma. Fruchtig<br/>leichter Typ. Zugängliche Art mit<br/>Reizvollem Charme. 70% Rivaner,<br/>25% weißer Burgunder und<br/>5% Scheurebe</i> | 19,00 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2010 Verrenberger Verrenberg</b><br>Riesling "BUTZEN", trocken<br>Weingut Fürst zu Hohenlohe Oehringen'sche<br>Schloßkellerei, Württemberg<br><i>*Frisch und spritzig mit feinem Aroma von Pfir-<br/>sich und grünen Äpfel. Aus der besten Lage des<br/>Verrenberger Verrenberg "Butzen", übersetzt aus<br/>dem Altdeutsch<br/>"Herzstück".</i> | 31,50 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2010 Weissburgunder***</b><br>Gipskeuper, trocken<br>Weingut Ernst Dautel, Württemberg<br><i>*In der Nase kraftvolle, intensive Aromatik nach<br/>Ananas, Mirabellen, leicht Aprikose, rosa und<br/>gelbe Grapefruit und weißem Pfeffer. Minerali-<br/>sche Würze und leicht rauchige Noten runden die<br/>fruchtig-hellen Komponenten perfekt ab und ver-<br/>leihen schon in der Nase<br/>Tiefe und Raffinesse.</i> | 36,00 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b>2007 Riesling</b><br>Weingut Dr. Loosen, Mosel<br><i>*Zart würziger Duft. Im Gaumen glänzt<br/>er mit pflanzlich unterlegter Zitrusfrucht,<br/>sehr feine Säure und mineralische<br/>Töne.</i> | 28,00 |
|---|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b>2009 Grauer &amp; Weißer Burgunder</b><br>Kabinett, trocken<br>Weingut Juliusspital, Franken<br><i>*Lebendige würzige Note, mineralisch,<br/>feiner Duft nach Kräutern</i> | 27,00 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2007 Soave San Michele</b><br>Ca`Rugate, Italien<br><i>*Strohgelb in der Farbe.<br/>Sehr dicht und konzentriert präsentiert er<br/>sich im Gaumen. Lang anhaltender Abgang<br/>mit einem Geschmack von Ananas<br/>und Litschi</i> | 28,50 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b>2005 Silvaner Reserva, Vin d'Alsace</b><br>Domaine Weinbach Colette Fallere<br>et ses filles, Alsace<br><i>*Samtiger weicher Silvaner, der durch<br/>sein Alter ein leicht blumigen Abgang<br/>erhält.</i> | 49,00 |
|---|-------|

## Flaschenweine Rosé (0,75 l)

|   |       |
|---|-------|
| <b>2009 Lemberger Rosé, trocken</b><br>>Brüssele<<br>Weingut Graf Adelmanne, Württemberg<br><i>*Strahlender Rosé, fein-fruchtiges<br/>Bouquet, im Gaumen cremig mit<br/>hertzhaften Fruchtaromen.</i> | 21,00 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2008 Spätburgunder Rosé</b><br>Weingut Schloss Eberstein, Baden<br><i>*Hellrote Früchte, frische Himbeeren,<br/>leicht rauchig lebendiger Körper,<br/>mineralisch frischer, fein<br/>balancierter Abgang.</i> | 19,00 |
|--|-------|

## Flaschenweine Rot (0,75 l)

|  |       |
|--|-------|
| <b>2007 Trollinger Qualitätswein, trocken</b><br>Weingut des Grafen Neipperg, Württemberg<br><i>*Recht klarer, leicht mandelartig und<br/>feiner Duft nach roten Beeren. Eine Spur<br/>trockener bis altholziger Tannine.<br/>Ein leichter schöner Sommerwein.</i> | 29,00 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2009 Verrenberger Verrenberg</b><br>Lemberger "Butzen" trocken<br>Weingut Fürst zu Hohenlohe Oehringen'sche<br>Schloßkellerei, Württemberg<br><i>*Tief-dunkles Rubinrot mit violetten Reflexen.<br/>Opulente Kirsch- und Cassis-Aromatik mit<br/>vollem, reifem Tannin. Sehr langer und kräfti-<br/>ger Abgang. Saftig, Lebendig.</i> | 36,00 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| <b>2004 Schwarzriesling „R“</b><br>Weingut Konrad Schlör, Baden<br><i>*Rauchig-röstig ein Duft nach eingekochten<br/>roten Beeren mit mineralischen Spuren. Auch<br/>im Mund ziemlich rauchig, deutliche Paprika-<br/>noten, feinstaubige Tannine, Schmelz am Gau-<br/>men, im Abgang überwiegend rauchige Barri-<br/>que Note.</i> | 64,00 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2007 Malterdinger Spätburgunder</b><br>Weingut Bernhard Huber, Baden<br><i>*Duft nach reifen roten Beeren, Roter<br/>Bete und leichten Champignonaromen<br/>mit altholziger Note. Relativ lebendige<br/>Säure, recht feine, dennoch präsen-<br/>te Tannine.</i> | 42,00 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| <b>2006 Ripassa Valpolicella Superiore DOC</b><br>Azienda Vinicola Zenato S.r.l., Italien<br><i>*Die gehaltvollen reifen Tannine sind in<br/>perfekter Balance mit wunderbarer<br/>Fruchtsüße und perfektem Säuregerüst,<br/>die ihm zudem eine ausgezeichnete Länge<br/>verleihen. 80% Corvina, 10% Rondinella<br/>und 10% Sangiovese</i> | 59,00 |
|--|-------|

**Sudhaus Hell**

Ein klassisches untergäriges Bier. Erfrischend im Geschmack mit einer angenehmen bitteren Hopfennote.

|       |      |
|-------|------|
| 0,2 l | 2,40 |
| 0,3 l | 2,70 |
| 0,5 l | 3,20 |

**Sudhaus Herbstbock**

Bernsteinfarbener Gerstensaft, süffig und sanft zugleich, überzeugt mit einer Stammwürze von 16%

|       |      |
|-------|------|
| 0,2 l | 2,40 |
| 0,3 l | 2,70 |
| 0,5 l | 3,20 |

**Sudhaus  
Dunkle Weiße**

Das besondere Maischverfahren hebt die angenehme Röstmalznote hervor. Das obergärige Bier wirkt aufregend im Geschmack.

|       |      |
|-------|------|
| 0,2 l | 2,40 |
| 0,3 l | 2,70 |
| 0,5 l | 3,20 |

|                |       |      |
|----------------|-------|------|
| SUDHAUS Radler | 0,2 l | 2,20 |
|                | 0,3 l | 2,50 |
|                | 0,5 l | 3,00 |

|  |       |      |
|--|-------|------|
| Haller Löwenbräu<br>Hefeweizen alkoholfrei | 0,5 l | 3,20 |
|--|-------|------|

|                         |        |      |
|-------------------------|--------|------|
| Clausthaler alkoholfrei | 0,33 l | 2,80 |
|-------------------------|--------|------|

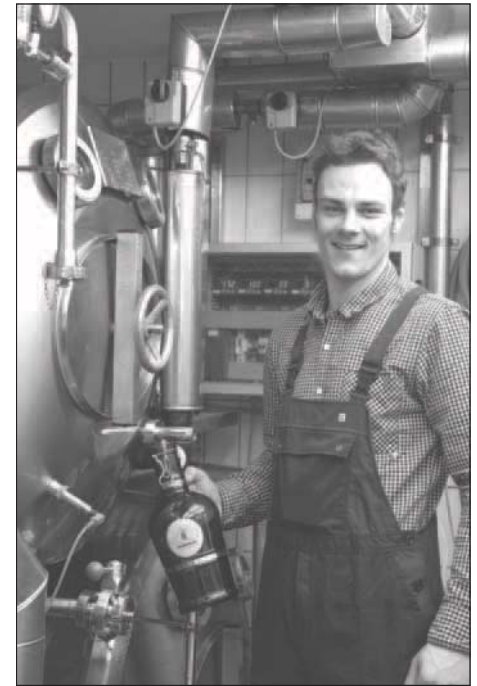
**Für den geistreichen Genuss zuhause oder als Mitbringsel für Ihre Freunde und Verwandten.**

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| SUDHAUS Bierbembel frisch<br>Gezapft (inklusive Bembel) | 2 l | 17,50 |
|---|-----|-------|

|                                     |       |       |
|-------------------------------------|-------|-------|
| SUDHAUS Bierbrand oder<br>Malzlikör | 0,2 l | 10,00 |
|                                     | 0,5 l | 21,50 |

Nun da die Tage kürzer werden und die Gemütlichkeit einkehrt, haben wir extra für unsere Gäste der Jahreszeit entsprechende, Biere kreiert, die die kulinarische Herbst- und Winterzeit ideal abrunden.

Lassen Sie sich von unseren neuen Bierkreationen begeistern.

**Bierführungen im  
SUDHAUS**

Bei einer Führung durch unser Haus zeigen wir Ihnen unsere kleine Hausbrauerei und schildern Ihnen die Brauweise unseres Sudhaus Bieres. Natürlich darf der Probierschluck nicht fehlen.

Führungen sind ab 10 Personen in den Zeiten von 11-12 und 15-16 Uhr möglich, Reservierungen erforderlich.

**Kleine Bierführung**

mit Verkostung der 3 Sudhaus Biere. Pro Person **EUR 6,50**

**Bierführung & leckeres  
Biergebäck**

mit Verkostung der 3 Sudhaus Biere mit leckerem Biergebäck. Pro Person **EUR 9,50**

**Bierführung & Weiß-  
wurstessen**

mit Verkostung der 3 Sudhaus Biere und einem Sudhaus Bier 0,3l nach Wahl. Weißwürste aus dem Kräutersud mit süßem Senf und Laugenbrezel.

Pro Person **EUR 15,00**

