

stadthaus ulm café | restaurant



frühstück **breakfast** special

Marktfrühstück

nur Mittwoch und Samstag
Brötchen, Brezel,
Butter, Frischkäse,
Wacholderschinken,
Bergkäse, Obstsalat

Stadthaus

Grand Place für Zwei

(für zwei Personen)
Zwei Café oder Tee, Croissants,
Brötchen, Butter, Marmelade, Honig,
Parmaschinken, Salami, Käseauswahl,
Räucherlachs
mit Sahnemeerrettich,
zwei gekochte Eier, Obstsalat,
zwei Orangensäfte,
zwei Gläser Prosecco

Market Breakfast

Only Wednesdays and Saturdays.
Bread Roll, Pretzel,
Butter, Cream Cheese,
Juniper Ham,
'Berg' Cheese, Fruit Salad

7,90 EUR

Stadthaus Grand

Table for Two (for two Guests)

Two cups of coffee or tea, Croissants,
Bread Rolls, Butter, Jam, Honey,
Parma Ham, Salami, cheese selection,
Smoked Salmon with Creamed
Horse Radish, two boiled Eggs,
Fruit Salad, two orange juice,
two glasses of Prosecco.

29,00 EUR

Aufpreis

1 Gekochtes Ei	1,20 EUR
2 Rühreier	2,20 EUR
1 Spiegelei	1,50 EUR

Eggs Selection:

(additional charge)

1 Boiled Egg	1,20 EUR
2 Scrambled Eggs	2,20 EUR
1 fried egg	1,50 EUR

(2) mit Konservierungsstoff
(3) mit Antioxidationsmittel
(4) mit Geschmacksverstärker
(6) mit Phosphat

(2) contains Preservatives
(3) contains Antioxidants
(4) contains Flavour Enhancers
(6) contains Phosphate

frühstück breakfast

Jedes Frühstück wahlweise mit Eierspeisen (siehe links).

Eggs are available for every set breakfast.
Please select from the list on the left.

Gustave Eiffel

Brötchen, Croissant, Butter,
Marmelade, Honig

Bread Roll, Croissant,
Butter, Jam, Honey

4,50 EUR

Erich Mendelsohn ^(2;3)

Brötchen, Vollkornbrötchen,
Vollkornbrot, Butter, Marmelade,
Schinken, Käse, Salami

Bread Roll, Whole Wheat Bread Roll,
Whole Wheat Bread Slice, Butter, Jam,
Ham Slices, Cheese Slices, Salami

6,40 EUR

Carl Gotthard Langhans

Vollkornbrötchen, Brezel, Butter,
Marmelade, Früchtemüsli, Frischkäse

Whole Wheat Bread Roll, Pretzel,
Butter, Jam, Fruit Muesli, Crème Fraiche

6,40 EUR

Mies van der Rohe ^(2;3)

Brötchen, Brezel, Croissant, Butter,
Marmelade, Schinken, Käse,
Räucherlachs mit Meerrettich, Obstsalat

Bread Roll, Pretzel, Croissant, Butter, Jam,
Ham Slices, Cheese Slices, Smoked Sal-
mon with Horseradish Spread, Fruit salad

8,60 EUR

Richard Meier

Brötchen, Vollkornbrot, Butter, Frischkäse,
Rohkostgemüse mit Kräuter-Dip,
Camembert, Joghurt mit frischen Früchten

Bread Roll, Whole Wheat Bread Slice,
Butter, Crème Fraiche, Vegetable Crudités
with Herb dip, Camembert, Yoghurt with
Fresh Fruit

8,80 EUR

Walter Gropius ^(2;3)

Rühreier mit Krabben, Schinken, Käse,
Joghurt mit frischen Früchten,
Butter, Marmelade, 2 Brötchen

Scrambled Eggs with Crab, Ham Slices,
Cheese Slices, Yoghurt with Fresh Fruit,
Butter, Jam, 2 Bread Rolls

8,80 EUR

Gabriel von Seidl ^(4;6)

1 Paar Weißwürste mit süßem Senf
und Brezel, 1 Weißbier 300 ml

1 Pair of White Veal Sausages with Sweet
Mustard and a Pretzel, 1 Wheat Beer 300ml

7,50 EUR

frühstück **breakfast** a la carte

Brötchen / Vollkornbrötchen	Bread Roll / Whole wheat bread Roll	0,90 EUR
2 Scheiben Toast / Vollkornbrot	2 Slices of Toast / Whole Wheat Bread Slices	0,80 EUR
Brezel	Pretzel	1,60 EUR
Butterbrezel	Pretzel with butter	1,90 EUR
Croissant	Croissant	1,90 EUR
Portion Butter / Marmelade / Honig / Nutella	Portion Butter / Jam / Honey / Nutella	je 0,90 EUR
Portion Frischkäse	Portion Crème Fraiche	1,20 EUR
Portion Schinken / Salami / Käse ^(2;3)	Portion Ham Slices / Salami / Cheese Slices	je 2,90 EUR
Portion Räucherlachs mit Meerrettich ⁽³⁾	Portion Smoked salmon with Horseradish Spread	4,40 EUR
Croissant mit Butter und Marmelade	Croissant with Butter and Jam	3,20 EUR
Hausgemachter Hefezopf mit Butter und Marmelade	Homemade Braided Sweet Yeast Bread with Butter and Jam	4,50 EUR
Belegtes Brötchen mit Schinken oder Käse ^(2;3)	Filled Bread Roll with Ham Slices or Cheese Slices	2,80 EUR
Belegtes Brötchen mit Schinken und Käse ^(2;3)	Filled Bread Roll with Ham Slices and Cheese Slices	3,20 EUR
Vollkornbrot mit Frischkäse, Gurken Tomaten und Schnittlauch	Whole Wheat Bread Slice with Crème Fraiche, Cucumbers, Tomatoes and Chives	2,80 EUR

Baguette mit Räucherlachs und Meerrettich ⁽³⁾	Baguette with Smoked Salmon and Horseradish Spread	5,40 EUR
Gekochtes Ei	Boiled Egg	1,20 EUR
Rühreier mit Speck oder Schinken mit 2 Scheiben Toast und Butter ^(2;3)	Scrambled Eggs with Bacon or Ham with 2 Slices of Toast and Butter	4,80 EUR
Rühreier mit Schinken, Tomaten und Käse mit 2 Scheiben Toast und Butter ^(2;3)	Scrambled Eggs with Ham, Tomatoes and Cheese Slices with 2 Slices of Toast and Butter	6,60 EUR
Spiegeleier mit Speck oder Schinken mit 2 Scheiben Toast und Butter	Fried eggs with Bacon or Ham with 2 Slices of Toast and Butter	4,80 EUR
Omelette mit Schafskäse und Tomaten mit 2 Scheiben Toast und Butter	Omelette with Sheep's Cheese and Tomatoes with 2 Slices of Toast and Butter	6,60 EUR
1 Paar Wienerle mit Senf, Meerrettich und Brötchen ^(2;3;4)	1 Pair of Frankfurters with Mustard, Horseradish Spread and a Bread Roll	5,20 EUR
1 Paar Weisswürste mit süßen Senf und Brezel ^(4;6)	1 Pair of White Veal Sausages with Sweet Mustard and a Pretzel	5,60 EUR
Früchtemüsli	Fruit Muesli	4,60 EUR
Joghurt mit frischen Früchten	Yoghurt with Fresh Fruit	4,20 EUR
Frischer Obstsalat	Fresh Fruit Salad	4,60 EUR

kuchen
aus wahl

cake.
selection

Obstkuchen (je nach Saison)

Fruit Torte (with Seasonal Fruit)

2,90 EUR

Creme- und Sahnetorten

Yoghurt and Cream Cakes and Pies

ab 3,60 EUR

Alle Kuchen, Torten und Desserts werden von unseren Konditoren in unserer haus-eigenen Pâtisserie zubereitet.

Our highly qualified confectioners create all cakes, tortes and desserts in our in-house Patisserie.

(10) koffeinhaltig - Unsere Kaffeegetränke gibt es natürlich auch alle entkoffeiniert. Wir verwenden für unsere Kaffeespezialitäten ausschließlich Milch von unserer Hofmolkerei.
(10) contains caffeine - Our Coffee selections are also available with decaffeinated coffee. For our specialty coffee's, we use locally produced fresh milk from Hofmolkerei.

warme Getränke warm drinks

Espresso ⁽¹⁰⁾	Espresso ⁽¹⁰⁾	2,30 EUR
Espresso Doppio ⁽¹⁰⁾	Espresso Double ⁽¹⁰⁾	3,50 EUR
Espresso Macchiato ⁽¹⁰⁾	Espresso Macchiato ⁽¹⁰⁾	2,50 EUR
Espresso Corretto ⁽¹⁰⁾ Grappa, Sambuca	Espresso Corretto ⁽¹⁰⁾ Grappa, Sambuca	3,80 EUR
Tasse Café Crème ⁽¹⁰⁾	Cup of Café Crème ⁽¹⁰⁾	2,40 EUR
Milchcafé ⁽¹⁰⁾	Milk Coffee ⁽¹⁰⁾	3,00 EUR
Cappuccino ⁽¹⁰⁾	Cappuccino ⁽¹⁰⁾	3,00 EUR
Filterkaffee ⁽¹⁰⁾	Filtered Coffee ⁽¹⁰⁾	2,20 EUR
Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾	Latte Macchiato ⁽¹⁰⁾	3,80 EUR
Latte Flavour ⁽¹⁰⁾ Karamell, Vanille, Haselnuss, Amaretto, Zimt	Latte Flavour ⁽¹⁰⁾ Caramel, Vanilla, Hazelnut, Amaretto, Cinnamon	4,20 EUR
Moccachino ⁽¹⁰⁾	Moccachino ⁽¹⁰⁾	3,90 EUR
Glas kalte / heiße Milch	Glass of cold / hot Milk	2,30 EUR
Heiße Schokolade	Hot Chocolate	3,00 EUR
Weisse Schokolade	White Chocolate	3,20 EUR
Heiße Schokolade mit Sahne	Hot Chocolate with Cream	3,50 EUR
Irish Coffee ⁽¹⁰⁾ Tullamore Dew, Kaffee, Sahne	Irish Coffee ⁽¹⁰⁾ Tullamore Dew, Coffee, Cream	5,80 EUR
White Mocca Weisse Schokolade, Milch, Espresso	White Mocca White Chocolate, Milk, Espresso	4,20 EUR
Melange ⁽¹⁰⁾ Eierlikör, Kaffee, Sahne	Melange ⁽¹⁰⁾ Eggnog, Coffee, Cream	5,80 EUR

kulinarischer kalender

Nehmen Sie sich Zeit – wir nehmen uns Zeit für Sie!

culinary calendar

Take your Time - We take the Time for you!

Januar
Winter-Zeit

January
Winter Time

Februar
Krapfen-Zeit

February
Filled-Donut Time

März
Frühlings-Zeit

March
Spring Time

April
Oster-Zeit

April
Easter Time

Mai
Spargel-Zeit

May
Asparagus Time

Juni
Erdbeer-Zeit

June
Strawberry Time

Juli
Sommer-Zeit

July
Summer Time

August
Ernte-Zeit

August
Harvest Time

September
Schmankerl-Zeit

September
Time for Delicacies

Oktober
Suppen-Zeit

October
Soup Time

November
Gans-Zeit

November
Goose Time

Dezember
Weihnachts-Zeit

December
Christmas Time

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie gerne unser Servicepersonal.

klassiker

Salate

Stadthausalat mit gekochtem Ei,
gebratenen Putenbruststreifen und Käse

Hirtensalat mit Schafskäse, Oliven, Paprika,
Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Peperoni ⁽⁵⁾

Kleiner Salat

Suppen(hausgemacht)

Flädlesuppe

Hausgemachte Maultaschensuppe (2 Stück)

Tomatensuppe

Fleischgerichte

Panierte Schnitzel vom Schwein
mit Pommes frites

Regionales

Linsen mit Spätzle
und Saitenwurst ^(2;3;4)

Hausgemachte Maultaschen
in der Brühe mit Zwiebeln
und Kartoffelsalat

Kässpätzle mit Bergkäse,
Zwiebeln

Kinderessen

Paniertes Schnitzel mit Pommes frites

Kinder Rahmschnitzel
mit Spätzle

Unser Glanzpunkt aus der Pâtisserie

Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanilleeis

classic food

Salads

Stadthaus Salad with Hard-Boiled Egg,
Fried Turkey Breast Strips and Cheese 9,80 EUR

'Shepherds Salad' with Feta, Olives, Bell Peppers,
Tomato, Cucumber, Onions and Peppers ⁽⁵⁾ 9,80 EUR

Kleiner Salat 3,90 EUR

Homemade Soups

'Pancake' Soup 4,50 EUR

Homemade 'Maultaschen' Soup (2 Pieces)
Maultaschen is like Ravioli, with a herb sausage
meat filling that are folded to form a 'little parcel' 6,50 EUR

tomato soup 5,20 EUR

Meat Dishes

Crumbed Pork Schnitzel with
French Fries 12,90 EUR

Regional Specialties

Lentils with Schwäbian 'Spätzle' Noodles
and Frankfurter ^(2;3;4) 11,90 EUR

Homemade Maultaschen
in a Beef Broth with Onions
and Potato Salad 11,90 EUR

'Mac and Cheese' German Style,
with Onions 9,90 EUR

Children's Meals

Crumbed Pork Schnitzel with French Fries 6,80 EUR

Schnitzel in a Creamy Sauce
with Schwäbian 'Spätzle' Noodles 6,80 EUR

Our Highlight from the Patisserie

Apple Strudel
with Vanilla Ice Cream 5,90 EUR

tee sortiment tea selection

Schwarzer Tee

- _Darjeeling FTGFOP1 Singell (biologisch angebaut)
- _Assam FBOP

Aromatisierter Schwarztee

- _Earl Grey (biologisch angebaut)
- _Ceylon Wildkirsche

Grüner Tee

- _China Sencha Fukujyu
- _Jasmin

Aromatisierter Grüntee

- _Morning Sencha (Hauch von Mango)
- _Lemon (mit Lemongras)

Früchtetees

- _Obstkorb
- _Maracuja-Orange
- _Waldbeere

Kräutertees

- _Pfefferminze
- _Nana-Minze
- _Kamille (biologisch angebaut)
- _Schlechtwettertee (Fenchel-Anisaromen)
- _Classic Yoga (biologisch angebaut)
- _Mango/Ingwer

Rotbuschtee

- _Rotbusch pur (biologisch angebaut)
- _Rotbusch Vanille-Zitrone (biologisch angebaut)

Chai Latte

(Chai-Tee mit heißer, aufgeschäumter Milch)

Black Tea

- _Darjeeling FTGFOP1 Singell (organic)
- _Assam FBOP

Aromatic Black Tea

- _Earl Grey (organic)
- _Ceylon Wild Cherry

Greer Tea

- _China Sencha Fukujyu
- _Jasmine

Aromatic Green Tea

- _Morning Sencha (with Mango Aroma)
- _Lemon (with Lemongrass)

Fruit Tea

- _Fruit Basket
- _Passion fruit - Orange
- _Wild Berries

Herbal Tea

- _Peppermint
- _Nana-Mint
- _Camomile (organic)
- _Bad Weather' Tea (Fennel and Aniseed Aroma)
- _Classic Yoga (organic)
- _Mango/Ginger

Rooibos Tea

- _Rooibos pure (organic)
- _Rooibos Vanilla-Lemon (organic)

Chai Latte

(Chai-Tea with Hot Foamy Milk)

2,80 EUR

2,80 EUR

2,80 EUR

2,80 EUR

2,80 EUR

2,80 EUR

2,80 EUR

3,80 EUR

alkohol freie getränke

alcohol free drinks

Afri Cola ⁽¹⁰⁾	Afri Cola ⁽¹⁰⁾	300 ml	3,20 EUR
Afri Cola light ^(8;10)	Afri Cola light ^(8;10)	330 ml	3,30 EUR
Bluna	Bluna	300 ml	3,20 EUR
Bluna Mix ⁽¹⁰⁾	Bluna Mix ⁽¹⁰⁾	300 ml	3,20 EUR
Bluna Zitrone	Bluna Lemon	300 ml	3,20 EUR
Apfelsaftschorle	Apple Juice Spritzer	300 ml 500 ml	3,20 EUR 4,20 EUR
Tafelwasser	Carbonated Bottled Water	300 ml 500 ml	2,90 EUR 3,50 EUR
Tafelwasser still	Bottled Water	300 ml 500 ml	2,90 EUR 3,50 EUR
Mineralwasser Teinacher medium	Mineral Water Teinacher medium (Carbonated)	250 ml 500 ml 750 ml	2,80 EUR 4,20 EUR 5,60 EUR
Mineralwasser Teinacher still	Mineral Water Teinacher (Still)	250 ml 500 ml 750 ml	2,80 EUR 4,20 EUR 5,60 EUR

alkoholfreie getränke alcohol free drinks

Aus der Flasche	Bottled Juices (with Carbonated Water)	330 ml	3,30 EUR
_Rhabarberschorle	_Rhubarb		
_Zitronen-Ingwer Spritzer	_Lemon and Ginger		
_Johannisbeer Spritzer	_Black Currant		
Orangina	Orangina	250 ml	3,30 EUR
Orangina rouge	Orangina rouge	250 ml	3,30 EUR
Schweppes Bitter Lemon ⁽⁹⁾	Schweppes Bitter Lemon ⁽⁹⁾	200 ml	3,20 EUR
Schweppes Ginger Ale ⁽⁹⁾	Schweppes Ginger Ale ⁽⁹⁾	200 ml	3,20 EUR
Schweppes Tonic Water ⁽⁹⁾	Schweppes Tonic Water ⁽⁹⁾	200 ml	3,20 EUR
Säfte, Nektare	Juices (Pure)	200 ml	3,30 EUR
_Orange	_Orange		
_Maracuja	_Passion fruit		
_Kirsche	_Cherry		
_Johannisbeere	_Black Current		
_Apfel	_Apple		
_Multivitamin	_Multi Vitamin		
_Banane	_Banana		
_Traube	_Grape		
Saftschorle	Pure Fruit Juice with Carbonated Water	300 ml	3,30 EUR
		500 ml	4,50 EUR
Eistee (Pfirsich / Zitrone)	Iced Tea (Peach and Lemon)	300 ml	3,20 EUR

(8) enthält eine Phenylalaninquelle (9) chininhaltig (10) koffeinhaltig (11) taurinhaltig
 (8) contains phenylalanin (9) contains quinine (10) contains caffeine (11) contains taurine

bier beer

Becks	Becks	330 ml	3,30 EUR
Becks Alkoholfrei	Becks (Alcohol Free)	330 ml	3,30 EUR
Gold Ochsen Pils	Gold Ochsen Pils	300 ml	3,00 EUR
Gold Ochsen Original	Gold Ochsen Original	300 ml 500 ml	2,80 EUR 3,80 EUR
Gold Ochsen Hefeweizen Hell	Gold Ochsen Wheat Beer	300 ml 500 ml	2,80 EUR 3,80 EUR
Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp	Gold Ochsen Kellerweizen Urtyp	500 ml	3,80 EUR
Gold Ochsen Kristall	Gold Ochsen Kristall	500 ml	3,80 EUR
Gold Ochsen Hefeweizen Dunkel	Gold Ochsen Dark Wheat Beer	500 ml	3,80 EUR
Gold Ochsen Hefeweizen Leicht	Gold Ochsen Light Wheat Beer	500 ml	3,80 EUR
Gold Ochsen Hefeweizen Alkoholfrei	Gold Ochsen Alcohol Free Wheat Beer	500 ml	3,80 EUR
Radler süß/sauer	Radler	500 ml	3,80 EUR
Russ süß/sauer	Russ	500 ml	3,80 EUR

weisswein

white wine

Chardonnay IGP

Erzeuger: Maison Louis Latour
Südfrankreich. Zartes Gelb mit grünlichen Reflexen.
Gediegener Weißwein mit Aromen von Zitrus, Äpfeln,
einem Hauch Mineralik und im Abgang Mandeln.

Producer: Maison Louis Latour
Southern France. Delicate yellow with greenish
reflections. A solid white wine with aromas of
citrus, apple, finishing with a touch of almond. 200 ml

6,10 EUR

Gran Cardiel Verdejo/Viura D.O. Rueda

Erzeuger: Félix Lorenzo Cachazo
Intensive Aromen von weißen Früchten und Steinobst,
mit einem Hauch von exotischen Früchten und weißen
Blüten. Betonte kräuterige Noten im Hintergrund,
in dem sich Nuancen von Anis bemerkbar machen.

Producer: Félix Lorenzo Cachazo
Intense aromas of white and stone fruit with hints
of exotic fruit and white flowers are noticed
on a marked herbal background in which
the aniseed nuances stand out.

200 ml

6,40 EUR

Grüner Veltliner

Erzeuger: Markowitsch, Göttlesbrunn
Hellgolden, duftig, feines buttriges, zartes
Marillenbukett, animierend in seiner Frucht
und der gut eingebauten Säure.

Producer: Markowitsch, Göttlesbrunn
Light, golden and fragrant with a delicate
buttery, tender apricot aroma. Refreshingly
fruity with a well-integrated acidity.

200 ml

6,40 EUR

Jechtinger Steingrube

Weisser Burgunder Kabinett -trocken-
Erzeuger: Weingut Bercher, Burkheim,
Kaiserstuhl. Weißes Blütenaroma mit Noten
von Kernobst und Zitrus. Am Gaumen frisch
und rassig mit seidiger Textur des Körpers.

Weisser Burgunder Kabinett - Dry
Producer: Weingut Bercher Burkheim,
Kaiserstuhl. White floral aroma with
hints of stone fruit and citrus. Fresh on
the palate with a silky body texture.

200 ml

6,10 EUR

Uhlbacher Götzenberg

Riesling >Sand< durchzogen

Erzeuger: Collegium Württemberg Erzeuger.

Manufaktur Untertürkheim, Württemberg.

Die 40-jährigen Reben stehen am oberen Rand der Einzellage Götzenberg auf Stubensandstein.

Dadurch schwingt neben Pfirsichen und Grapefruit ein markanter, mineralischer Ton mit.

Producer: Collegium Württemberg Producers

Manufacturer Untertürkheim, Württemberg.

The 40-year-old vines are planted on the top single layer of Götzenberg on 'Stuben' sandstone.

These vines, planted in this mineral clay alongside peach and grapefruit trees, are infused with distinctive aromas.

200 ml

6,20 EUR

Salwey

Grauburgunder QbA -trocken-

Erzeuger: WG Salwey Kaiserstuhl, Baden

Feines zartes Blütenaroma, auch Bananen

und eine leichte Feuersteinnote sind wahrnehmbar.

Trotz Fülle ist er elegant und geschmeidig im Mund.

Grauburgunder QbA - dry

Producer: WG Salwey Kaiserstuhl, Baden.

A fine delicate floral aroma with a touch of banana.

Subtle flint qualities are noticeable. Despite depth, is elegant and supple on the palate.

200 ml

6,10 EUR

Weinschorle

Weiß / Rot / Rosé

Wine Spritzers

White / Red / Rosé

200 ml

3,50 EUR

roséwein rosé

Waldulmer Weissherbst

QbA -halbtrocken-

Erzeuger: WG Waldulm, Ortenau, Baden

Süffiger Weißherbst, herausragend die leichte,

zartfruchtige Art. Schoppenwein,

wangenrötender Gesprächsstoff.

QbA -semi-dry-

Producer: WG Waldulm, Ortenau,

Baden, Weißherbst,

An outstandingly light and delicate, fruity wine.

200 ml

6,20 EUR

rotwein

red wine

Heinrich Blaufränkisch Qba

Erzeuger: Weingut Heinrich, Burgenland Österreich
Der Wein ist tiefdunkel. Man riecht
schwarzes Beerenobst und ein wenig Vanille.

Producer: Weingut Heinrich, Burgenland Austria
A deep red wine with an aroma from black
berries, and a subtle hint of Vanilla

200 ml

6,70 EUR

Nero d'Avola DOC Sicilia

Erzeuger: Azienda Vinicola Alcesti
Samter harmonischer Rotwein mit
ausgeprägtem Eigencharakter.
Im Duft und Geschmack dunkle Beeren-
und Wacholderkomponenten.
Solitärwein wegen geringer Säure.

Producer: Azienda Vinicola Alcesti
A harmonious velvety red wine with
a distinct character of its own.
One can sense the dark berry and juniper
components. A wine in its own class,
due to its low acidity.

200 ml

6,80 EUR

Juan Gil

Erzeuger: Bodegas Juan Gil
Dunkles, intensives Kirschrot mit violetten Reflexen.
Das komplexe und kräftig-würzige Bouquet beeindruckt
neben attraktiven Aromen dunkler Beeren, mit feinen
Röstaromen und einer herzhaften Portion Gewürzen
und Kräutern. Am Gaumen schmeicheln weiche Tannine,
eingebettet in einer schönen Struktur,
gut ausbalanciert mit einem herrlich langen Finale.

Producer: Bodegas Juan Gil
Intense deep red cherry colour. Powerful
in nose, clean and complex. Very attractive fruity
aromas, touches of ripe fruit and reminds of
new wood. Well-balanced, soft tannins and
very long finish.

200 ml

7,20 EUR

Trollinger mit Holzfassreife QbQ -trocken-
Erzeuger: Collegium Wirtemberg = WG Rotenberg
+ WG Uhlbach Maischevergorener Trollinger,
daher mit feinem Gerbstoff behaftet. Es macht Spaß,
diesen Trollinger zur leichten schwäbischen Küche
oder nur zu einer Butterbrezel zu trinken.

Königschaffhauser Steingröße

Spätburgunder QbQ -trocken-Erzeuger: WG
Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Baden. In der Nase
duftig beerig, wobei die dunklen Aromen die Oberhand
behalten, kräftige Burgunderaromatik am Gaumen.

QbQ -dry-

Producer: Collegium Wirtemberg = WG Rotenberg
and WG Uhlbach. Produced in a wooden
barrel therefore fraught with fine tannins.

It's a fun wine which compliments Swabian

cuisine or to merely drink with a Butter Pretzel. 200 ml

5,80 EUR

Spätburgunder QbQ -dry-Producer: WG

Königschaffhausen, Kaiserstuhl, Baden. The fragrant
berry aroma is a scent to savour but the dark flavours
offer a strong sensation on the palate. 200 ml

6,40 EUR

spirituosen spirits

Pernod	40 ml	3,50 EUR
Martini bianco	50 ml	3,50 EUR
Campari ⁽⁹⁾	50 ml	3,80 EUR
Ramazotti	20 ml	2,90 EUR
Averna	20 ml	2,90 EUR
Sambuca	20 ml	2,90 EUR
Baileys	20 ml	2,90 EUR
Rémy Martin V.S.O.P.	20 ml	3,70 EUR
Bombay Gin	20 ml	3,20 EUR
Absolut Vodka	20 ml	3,20 EUR
Ziegler Williams	20 ml	5,20 EUR
Ziegler Zwetschge	20 ml	5,20 EUR
Grappa di Barolo	20 ml	3,80 EUR
Longdrinks (Spirituosen 40 ml) €		6,50 EUR

sekt & champagner

Prosecco	100 ml	4,40 EUR
Spumante brut	750 ml	27,00 EUR
Sprizz/Hugo		5,80 EUR
Crémant d'Alsace	750 ml	33,00 EUR

Wer den Genuss im festlichen Rahmen sucht, ist bei uns herzlich willkommen. Feiern Sie mit Ihren Gästen im Stadthaus Ulm! Ob Event, Empfang oder Jubiläum – einen besseren Ort für Ihre Veranstaltung gibt es nicht. Dafür sorgen wir mit einer großen Auswahl fantastischer Buffets, abwechslungsreichen Menüs und unserem professionellen Service. Fragen Sie uns – wir zeigen Ihnen die Möglichkeiten.

Willkommen im Café Stadthaus Ulm

Sie finden uns mitten im Herzen der Stadt am Münsterplatz - direkt vor dem höchsten Kirchturm der Welt, im weltberühmten Richard-Meier-Bau. Auf zwei Etagen finden Sie in unserem Café 110 und in unserem Restaurant 60 Innenplätze im Design der Klassischen Moderne. Dazu kommen 300 sonnenverwöhnte Außenplätze auf dem Münsterplatz.

Café

In unserem Café und Restaurant genießen Sie in stilvollem Ambiente Kaffeespezialitäten oder erfrischende Getränke. Dazu servieren wir Ihnen eine große Auswahl köstlicher **Kuchen und Torten**. Ansonsten freuen wir uns den ganzen Tag darauf, Sie kulinarisch zu verführen. Dafür gibt es bei uns unzählige Gelegenheiten: Angefangen von reichhaltigen **Frühstücksvariationen**, über unseren wechselnden Business Lunch zur Mittagszeit bis zu den **regionalen Spezialitäten und internationalen Gerichten** unserer Karte.

Events, Empfänge, Jubiläen

Wenn Sie den Genuss im festlichen Rahmen suchen, sind Sie bei uns auch richtig. **Feiern** Sie mit Ihren Gästen im **Stadthaus Ulm**. Ob Event, Empfang oder Jubiläum – wir sorgen mit unseren fantastischen **Buffets**, abwechslungsreichen **Menüs** und unserem freundlichen Service für rundum gelungene Veranstaltungen. Gerne übernehmen wir auch das Catering und den Service bei **Veranstaltungen in Ihrem Unternehmen**.

Fragen Sie uns – wir zeigen Ihnen sehr gerne die Möglichkeiten.

Wir sind fast immer für Sie da:

Montag – Samstag ab 8 Uhr, Sonn- und Feiertags ab 9 Uhr

Café Restaurant Stadthaus Ulm · Münsterplatz 50 · 89073 Ulm

Fon 07 31. 6 00 93

www.cafe-restaurant-stadthaus.de

Welcome to Café Stadthaus Ulm

You can find us within in the heart of the city on the City Square, in front of the highest church tower in the world! We are right there in the world-famous Richard Meier Building. In our classical yet modern designed building, you will find our cafe on the ground floor catering to 110 seats, and our restaurant upstairs with 60 seats. There are also 300 seats outside in our sun-drenched area directly in front of the world famous Cathedral.

Café

In our café and restaurant, we offer a stylish ambience with specialty coffees and refreshing beverages. To accompany your beverage you can choose from a wide range of delicious **cakes and pies**. We also look forward to inspiring you with our culinary delights on offer throughout the day. There are countless opportunities for us to impress you, whether with one of our rich **breakfast variations**, a **regional specialty or with one of our international dishes** on the menu.

Events, receptions, anniversaries

For those looking to enjoy a festive atmosphere you will not be disappointed! Come and **celebrate** with your guests in **Stadthaus Ulm**. Whatever the event, wedding reception or anniversary, there is no better place to celebrate other than with us. We take care to provide a large selection of fantastic **buffets** and varied **menus** all perfectly prepared and served by our professional in house service team. It will be an event you will never forget! All you need to do is ask, and we will be delighted show you the many varied possibilities we have on offer for your memorable occasion. Of course, we would be delighted to cater your **in-house events**.

We are almost always open for you:

Monday to Saturday from 8am. Sunday and Public Holidays from 9am.

Café Restaurant Stadthaus Ulm · Münsterplatz 50 · 89073 Ulm

Telephone 07 31. 6 00 93

www.cafe-restaurant-stadthaus.de

stadthaus ulm

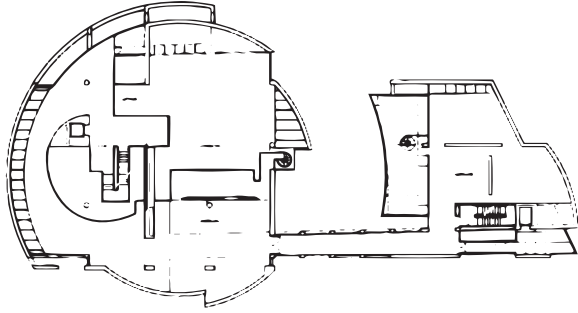
bauzeit

1991–1993 richard meier

baustil **moderne** Peter Richard Alan Meier (* 12. Oktober 1934 in Newark, New Jersey)

Das Stadthaus hat einen besonderen Platz in meinem Herzen.

Richard Meier, Stadthaus-Architekt





facebook.com/cafestadthaus



Bitte sprechen Sie uns an.
Please contact us

stadthaus ulm **café | restaurant**

C
DE

NEU



Caffè Crema

Schweizer Schümli

M
AT
ED

NEU



Espresso

Die italienische Art

Röstkaffee in Bohnen