

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Pfannkuchenstreifen</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Maultaschensuppe mit frischem Schnittlauch</b>	<b>4,30 €</b>
<b>Ein großer Teller „Rieser Hochzeitssuppe“ mit Grieß-, Leber- und Brätklösschen</b>	<b>5,30 €</b>

## Salate und vegetarische Gerichte

### Kleinere Portion

<b>Gärtnersalat vom Nördlinger Markt je nach Jahreszeit, dazu Baguette</b>	<b>4,50 €</b>	<b>5,90 €</b>
<b>Gärtnersalat mit Putenstreifen vom Grill, dazu Baguette</b>	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Gärtnersalat mit Fischknusperle dazu Baguette</b>	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>
<b>Hausgemachte Riccottamaultaschen auf mediterrtanem Gemüse und Parmesanspänen</b>		<b>12,50 €</b>
<b>Brettl's Gemüsegratin Frisches Gemüse überbacken mit Käse dazu Schwenkkartoffeln</b>		<b>10,90 €</b>
<b>Spinatknödel auf Waldpilzsoße mit Parmesanspänen</b>		<b>11,90 €</b>
<b>Käsespätzle mit Allgäuer Emmentaler Zwiebelschmelze und Salaten</b>	<b>8,90 €</b>	<b>10,90 €</b>

**Bei Fragen zu den allergenen Stoffen halten wir an unserer Servicetheke eine Infomappe bereit.**

## **Hauptspeisen aus bayrisch, schwäbischer Küche**

<b>Zwiebelrostbraten vom Grill mit geschmelzten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salate vom Markt</b>	<b>19,90 €</b>
<b>Schwäbische Maultaschen mit geschmelzten Zwiebeln, dazu Kartoffelsalat und feine Salate vom Markt</b>	<b>12,50 €</b>
<b>Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter dazu feine Salate vom Markt und Pommes Frites</b>	<b>19,50 €</b>
<b>Putenschnitzel mit Tomaten und Käse überbacken an feiner Rahmsoße, Röstis und Salat</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Schwäbische saure Nierle mit Bratkartoffeln und feinen Salaten</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Schweinemedallions vom Grill an Waldpilzsoße auf hausgemachten Spätzle dazu Salate vom Markt</b>	<b>klein 13,90 € normal 17,50 €</b>
<b>Putenschnitzel im Knuspermantel paniert Pommes Frites, Ketchup</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Rieskrater-Trio Maultasche, Lende, Bratwurst dazu Eierspätzle und Salat vom Markt</b>	<b>17,90 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ Pommes Frites und Salate vom Markt</b>	<b>13,50 €</b>
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit hausgemachten Kartoffelsalat</b>	<b>9,90 €</b>

## **Appetit auf was Deftiges?**

<b>Schmalztöpfele garniert dazu Rieser-Bauernbrot</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Hausgemachte Bratwurst im Glas Meerrettich, Gurke Brot</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Antipasti-Teller ital. Schinken, Salami, Mozzarella eingelegtem Gemüse dazu Baguette</b>	<b>11,50 €</b>
<b>Geräucherter Schinken aus dem Ries auf dem Holzbrett serviert, Meerrettich und Essiggurke dazu Rieser-Bauernbrot und Butter</b>	<b>9,90 €</b>
<b>Bayerischer Wurstsalat (*) mit Schinkenwurst, Zwiebelringen, Gurke und Rieser Bauernbrot</b>	<b>7,50 €</b>
<b>Schweizer Wurstsalat (*) mit Käse, Schinkenwurst, Zwiebelringe, Gurke und Rieser-Bauernbrot</b>	<b>8,50 €</b>
<b>Käsebrot mit Zwiebelringen reichlich garniert</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Geräucherter Schinken und Emmentaler Käse mit Essiggurke und Brot ca. 200 gr.</b>	<b>9,90 €</b>

**(\*) =mit Phosphat**

**Für den kleineren Hunger  
servieren wir Ihnen gerne**

**Eine Maultasche mit geschmelzten Zwiebeln  
dazu Kartoffelsalat 6,90 €**

**1 Paar grobe Bratwürste aus Hausschlachtung  
auf Sauerkraut oder Kartoffelsalat,  
dazu Rieser-Bauernbrot 8,70 €**

**Fetakäse mit Honig gratiniert  
Salatgarnitur, Baguette 8,70 €**

**Für unsere kleinen Gäste, gerne aber auch für den  
kleineren Appetit**

**Portion Pommes mit Ketchup 4,00 €**

**Ein Teller hausgemachte Spätzle mit Soße 4,00 €**

**Kinder-Putenschnitzel natur gebraten  
mit hausgemachten Spätzle 7,90 €**

**Kinder-Wiener Schnitzel  
mit Pommes Frites und Ketchup 7,90 €**

**Eine süße Leckerei zwischendurch  
oder zum Abschluss...**

**Hausgemachter Apfelstrudel und Früchte  
mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne** 6,50 €

**Früchtebecher  
mit drei Kugeln Vanilleeis und frischem Obst** 6,50 €

**Nussknacker  
Walnusseis, Haselnusseis, Vanilleeis  
Nüsse, Eierlikör und Sahne** 6,50 €

**Heiße Liebe-Vanilleeis mit heißen Himbeeren** 6,50 €

**unsere Minidesserts**

**Zwei Apfelküchle an einer Kugel Vanilleeis** 4,90 €

**Schokoladeneis mit Eierlikör** 2,90 €

**Eine Kugel Eis** 1,50 €

**Eine Kugel Eis nach Wunsch und ein Espresso** 3,50 €

**Zum Abschluss**

**Cappuccino mit Milch aufgeschäumt** 2,60 €

**Espresso** 2,00 €

**Alle Preise sind Inklusivpreise, einschl. Service und  
der derzeit gültigen Mehrwertsteuer.**

## **Aus der Geschichte des Hauses Löpsinger Straße 27 in Nördlingen**

Die erste archivalische Erwähnung des heute denkmalgeschützten Hauses mit der alten Hausnummer C 211 stammt aus dem Jahre 1463. Damals war das Anwesen ebenso im Besitz von Bäckern wie im Jahre 1567, in dem zum ersten Mal ein Gasthaus „zur Bretzge“ genannt wird. 1636 heißt die Wirtschaft immer noch „zur Bretzge“, seit 1642 „zur Goldenen Bretzge“.

Die Wirtschaftsgerechtigkeit wurde bis 1864 ausgeübt. In diesem Jahr erwarb Johann Kellermann (1842–1928), Seidenbandfabrikant aus Dinkelsbühl, das Haus. Auf ihn geht die heutige Gestaltung der Fassade mit Erker und Giebelaufsatz zurück. Seine Initialen JK sind am Giebel des Hauses heute noch zu erkennen.

Das Anwesen Löpsinger Straße 27 aber blieb im Eigentum der Familie Kellermann bis zum Beginn der 1960er Jahre, ehe es von der Fleischerinnung erworben wurde.

1987 kauften Peter und Angela Meyer das stattliche Haus, sanierten und modernisierten es. Im Jahre 1990 eröffneten sie die „Weinstube Brettl“.

Im Juli 2011 erwarben die jetzigen Besitzer, Uli und Martina Wenger, das „Brettl“. Von 1993 bis zu ihrem Wechsel in die Löpsinger Straße hatten sie erfolgreich den traditionsreichen „Gasthof Engel“ vor dem Deininger Tor geführt.

In den urgemütlichen Räumen bieten sie den Gästen Gastfreundschaft und Gastlichkeit. Das Herzstück des Hauses aber ist, wie es sich für ein Gasthaus gehört, die Küche.

Wir, Uli und Martina Wenger und alle unsere Mitarbeiter, stehen für bodenständige, regionale und zugleich niveauvolle Kochkunst aus Bayern und dem Ries, die auf althergebrachten Rezepten und heimischen Klassikern basiert und von uns immer wieder neu interpretiert und verfeinert wird.

