

Restaurant Sixenbräu Stüble

Nördlingen

bayrisch-schwäbische Küche
Bavarian - Swabian cuisine



Ihre Wirtin - your landlady
Nicole Schlehuber & Team

Öffnungszeiten (Montag Ruhetag):

Dienstag-Freitag ab 17:00 Uhr geöffnet

Samstag, Sonntag und Feiertags 11:00-14:00 und ab 17:00Uhr

--

Opening hours (closed all day Monday): Tuesday to Friday from 5:00 p.m. on
Saturday, Sunday and bank holiday 11:00 a.m. - 02:00 p.m. and from 5:00 p.m. on

Aus der Chronik: Brauerei Zum Sixen Gebr. Beyschlag GmbH

Die Brauerei zum Sixen ist eine der ältesten und zugleich bekanntesten Braustätten in Nördlingen. Schon im Jahre 1545 ist sie als Braunbierbrauerei Zum Kamel in den Urkunden verzeichnet, mit dem Brauer Georg Meyer, genannt Scheuffelin, als Besitzer. 1597 ging sie an Adam Rehlen über, nach dessen Sohn Sixt sie die bis heute erhaltene Bezeichnung Sixenbräu erhielt. Über sechs Generationen, bis 1787, blieb sie im Besitz der Familie Rehlen. Dann erwarb David Kraus von Aalen die Brauerei, nach ihm folgte die Familie Ostertag. 1857 heiratete Georg Beyschlag, Sohn des Brauereibesitzers zum Goldenen Rad in Nördlingen, Margarete Ostertag, die Erbin der Sixenbrauerei. Damit kam die Sixenbrauerei an die Familie Beyschlag, die sie nun in der vierten Generation betreibt und in hundert Jahren zu großer Blüte geführt hat. Mit dem Bau neuer Lager- und Eiskeller wurde 1897 vor dem Bergertor der Grund zum heutigen Standort gelegt. 1906 erwarben die Söhne Georg Beyschlags, Philipp und Christoph, die bedeutende Engelbrauerei am Deininger Tor hinzu. Nach dem ersten Weltkrieg wurde der Ausstoß der Sixenbrauerei um die Kontingente der Brauereien "Zum Fuchs" und "Zum Schwarzen Roß" vermehrt. In den Jahren 1922/23 wurde die Firma von Rudolf und Hermann, Christoph Beyschlags Söhnen und Philipps Sohn Georg in eine Familien-Aktiengesellschaft umgewandelt. Dieser Neuorganisation folgte eine ständig steigende Geschäftsausweitung bis zum Ausbruch des zweiten Weltkrieges, welcher den Aufstieg unterbrach. An seinem Ende war die Mälzerei durch Bomben zerstört. Wenige Jahre nach 1945 aber begann auch für die Sixenbrauerei ein neuer Aufschwung, der bis heute noch nicht zum Stillstand gekommen ist. Dies zeigt sich im Erwerb weiterer Anlagen, so der Schlossbrauerei Eglingen 1951, der Gebäude des "Goldenen Ochsen" in Nördlingen 1957, des Schießhauses auf der Kaiserwiese 1964 und der Sonnenbrauerei in Harburg am 1. Januar 1965. Mit einer großen Ausweitung des Kundenkreises wurden die Anlagen der Brauerei selbst Zug um Zug auf den neuesten Stand moderner Bierherstellung gebracht und dem erweiterten Ausstoß angepasst. 1960 nahm die Sixenbrauerei, dem Zuge der Zeit folgend, die Erzeugung alkoholfreier Getränke in ihre Produktion auf. 1962 bis 1964 baute die Firma die großzügig geplante, moderne Sudhausanlage. Die Bierproduktion wurde am 1.4.1990 eingestellt.



Aus der Bayerischen Denkmalliste:

Berger Str. 17, Gasthaus Sixenbräu, mit hohem Wellengiebel, spätes 16. Jahrhundert. Der erste "Gastgeb" auf der Hausstelle wird 1573 genannt, spätestens seit 1594 bestand Braurecht. Unter der Familie Rehlen, die über Generationen hinweg die Besitzer des Anwesens stellte, entstand nach dem Vornamen Sixt(us) bereits im 17. Jh. der Hausname Sixenbräu. Im Jahr 1728 erwarb Johann Adam Rehlen das Schild Zum Kamel - der dazugehörige Ausleger befindet sich im Stadtmuseum. Wie die Fach- und Dachwerkkonstruktionen zeigen, stammt der überlieferte Bestand weitgehend aus dem späten 16. Jh., also aus der Zeit der ersten urkundlichen Erwähnung. Während das hofseitige Giebelfachwerk mit seinen unter dem Sturzriegel angesetzten Schrägstreben bereits verzapfte Holzverbindungen besitzt, zeigt das Dachwerk mit liegendem Gestühl noch Verblattungen. Aus dem Baubefund ist abzuleiten, dass der massive straßenseitige Giebel und das Dachwerk gleichzeitig entstanden sind; es handelt sich somit um einen frühen, erst nach dem Dreißigjährigen Krieg üblichen Ziergiebel. Das Grundrissystem, dreibündig mit Mittelflur im Erdgeschoss und einem großzügigen Pletz mit markanter Holzstütze im Obergeschoss, ist der Entstehungszeit zuzuordnen. An historischer Ausstattung sind das gedrechselte Balustergeländer der Treppe aus dem späten 17. Jh. und die Gaststübenmöbelung des frühen 19. Jh. zu erwähnen.



Kleinigkeiten vorweg

Starters

Panierte Champignonköpfe auf knackigem Blattsalat mit Meerrettich, Preiselbeeren und Weißbrot^(3,5) 7,90 €

Breaded mushrooms on crisp lettuce with horseradish, lingonberry and white bread^(3,5)

Frische Shrimps und Garnelen in Knoblauch-Olivenöl auf Toast mit knackigem Blattsalat ⁽³⁾ 8,90 €

Fresh shrimp and prawn in garlic-olive oil on toast with crisp lettuce⁽³⁾

Suppen - Soups

Maultaschensuppe⁽¹⁾ 3,90 €
Consommé with filled pasta squares

Flädlesuppe⁽⁴⁾ 3,50 €
Consommé with thinly cut pancakes

Bayrische Leberspätzlesuppe^(4,8) 3,90 €
beef bouillon with liver noodles

Deftige Gulaschsuppe mit Brot 4,90 €
Goulash soup with bread

Knoblauchcremesuppe⁽⁸⁾ 4,50 €
Garlic cream soup



Salate

Wahlweise mit Essig/Öl- oder Joghurt/Sahnedressing⁽⁸⁾

Salads to choose between vinegar/oil or yoghurt/creamdressing

Bunter Salat der Saison ⁽³⁾ - Mixed seasonal salad	3,90 €
Portion Kartoffelsalat ⁽³⁾ - Potato salad	3,20 €
Knackiger Salat mit Putenstreifen und Weißbrot ^(3,5) Crisp salad with turkey strips and white bread	10,90€
Knackiger Salat mit Shrimps, Garnelen und Weißbrot ⁽³⁾ Crisp salad with shrimp, prawn and white bread	12,50€
Knackiger Salat mit Champignonköpfe und Weißbrot ⁽³⁾ Crisp salad with mushrooms and white bread	10,50€

Für den kleinen Hunger - hot snacks

Bayrischer Leberkäs mit Ei und Brot ^(2,4) traditional Bavarian meat loaf with fried egg and bread	6,90 €
Strammer Max ^(2,3) - bread with ham and fried egg	6,90 €
Currywurst mit Pommes ^(2,4,8) sausage in curry powder with chips	6,90 €
Grobe Bratwürste mit einer Beilage und Brot ^(3,4) 2 brats with a side dish of your choice and bread	7,90 €
Saure Zipfel mit einer Beilage und Brot ^(3,4) 2 blue brats (poached) with one side dish and bread	7,90 €
Toast Hawaii ^(2,3) open-faced grilled cheese sandwich with ham and pineapple	5,50 €



Brotzeiten - cold snacks

Bayrischer Wurstsalat mit Brot ^(2,3,8)	7,50 €
sausage salad Bavarian style with fresh onions and bread	
Kleine Portion – small	6,50 €
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^(1,2,3,8)	7,90 €
sausage salad Switzerland style with cheese and bread	
Kleine Portion - small	6,90 €

Schwäbische Maultaschen

Local Swabian pasta squares filled with meat, spinach...

mit Käse überbacken, dazu Kartoffelsalat ^(1,3)	9,90 €
with cheese gratiné and potato salad	
mit Krautspätzle, Speck und Spiegelei ^(1,2)	10,50 €
with traditional noodles, sauerkraut, bacon and fried egg	

Fisch – fish

Gebraatenes Zanderfilet mit Weißweinsosse	14,90 €
Grilled walleye (zander) with white wine sauce	

Hauptgerichte von der Pute

Main courses with turkey

Paniertes Putenschnitzel - Breaded turkey schnitzel	13,90 €
Kleine Portion - small	12,50 €
Putensteak natur mit Kräuterbutter	13,90 €
Turkey steak with herb butter	Kleine Portion - small 12,50 €



Hauptgerichte vom Schwein

Main courses with pork

Paniertes Schnitzel - Breaded schnitzel	11,90 €
Kleine Portion - small	9,90 €
Cordon bleu ^(2,3,9,10)	13,90 €
Breaded schnitzel filled with ham and cheese	
Kleine Portion - small	11,90 €
Holzfallersteak (Nacken) mit Speck, gedünsteten Zwiebeln und Bratensoße ⁽²⁾	12,90 €
Steak from porkneck with steamed onions and gravy	
Kleine Portion - small	11,50 €
Jägerschnitzel mit Champignonsoße ⁽⁸⁾	12,90 €
schnitzel with mushroom sauce	
Kleine Portion - small	11,50 €
Zigeunerschnitzel mit Paprika-, Champignonsoße ⁽⁸⁾	12,90 €
schnitzel with pepper/mushroom sauce	
Kleine Portion - small	11,50 €
Zartes Schweinefilet mit Kräuterbutter	16,50 €
Pork tenderloin with herb butter	
Kleine Portion - small	14,90 €

Zu allen Hauptgerichten, außer vegetarischen, können Sie 2 Beilagen wählen: Spätzle, Pommes, Kroketten, Salz- oder Bratkartoffeln, Kartoffel-⁽³⁾ oder Semmelknödel, Rösti, Gemüse, Blaukraut, Sauerkraut, Speckbohnen, gemischter Salat oder Kartoffelsalat.

All main courses, except for vegetarian courses, are served with 2 side dishes to choose: Spaetzle, chips, croquettes, boiled or fried potatoes, potato⁽³⁾ or bread dumplings, hash browns, steamed vegetables, red cabbage, sauerkraut, green beans and bacon, mixed salad or potato salad.



Hauptgerichte vom Rind

Main courses with beef

Zwiebelrostbraten - roast beef with fried onions and gravy

230g (Rohgewicht – gross weight) 20,90 €

170g (Rohgewicht – gross weight) 18,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter - Rumpsteak with herb butter

230g (Rohgewicht – gross weight) 20,90 €

170g (Rohgewicht – gross weight) 18,90 €

Saftige Braten - Juicy roasts

Schweinebraten⁽³⁾ - Roast pork

11,50 €

Kleine Portion - small 9,90 €

Sauerbraten - marinated beef pot roast

12,90 €

Kleine Portion - small 11,50 €

Vegetarisch - Vegetarian dishes

Gemüsevariation auf Kartoffelrösti mit Salat

11,90 €

Selection of vegetables with hash browns and mixed salad

Allgäuer Kässpätzle mit Bergkäse, Röstzwiebel⁽¹⁾, Salat

12,90 €

Spaetzle with mature cheese, fried onions and mixed salad

Kleine Portion - small 11,50 €

Zu allen Hauptgerichten, außer vegetarischen, können Sie 2 Beilagen wählen: Spätzle, Pommes, Kroketten, Salz- oder Bratkartoffeln, Kartoffel-⁽³⁾ oder Semmelknödel, Rösti, Gemüse, Blaukraut, Sauerkraut, Speckbohnen, gemischter Salat oder Kartoffelsalat.

All main courses, except for vegetarian courses, are served with 2 side dishes to choose: Spaetzle, chips, croquettes, boiled or fried potatoes, potato⁽³⁾ or bread dumplings, hash browns, steamed vegetables, red cabbage, sauerkraut, green beans and bacon, mixed salad or potato salad.



Spezialitäten - Our specialities

Schnitzelplatte für 2 Personen ^(1,2,3,10) Putenschnitzel natur, Cordon bleu vom Schwein dazu Spätzle, Pommes, Kroketten, Bratensoße, Champignonsoße und gemischter Salat schnitzel platter for 2 persons Turkey schnitzel and Cordon bleu (pork) with Spaetzle, fries, croquettes, gravy, mushroom sauce and mixed salad	26,90 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Allgäuer Kässpätzle, dazu Bratensoße und gemischter Salat ^(1,3) roast beef with fried onions besides Spaetzle with mature cheese, gravy and mixed salad	22,90 €
Kleine Portion - small	20,90 €
Schwabentöpfele ^(1,3) Schweinefilet auf Allgäuer Kässpätzle, mit Röst- zwiebeln, Bratensoße und gemischtem Salat Pork tenderloin and Spaetzle with mature cheese and fried onions besides gravy and mixed salad	18,90 €
Kleine Portion - small	16,90 €
Haxe mit Kartoffelknödel und Sauerkraut ⁽³⁾ Knuckle of pork with potato dumplings and sauerkraut	10,90 €
Schäufele mit Kartoffelknödel und Sauerkraut ⁽³⁾ Roast pork shoulder with potato dumplings and sauerkraut	12,50 €
<i>Oktober bis Januar – October till January:</i>	
¼ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut ⁽³⁾ ¼ roast duck with potato dumplings and red cabbage	12,50 €
½ Ente mit Kartoffelknödel und Blaukraut ⁽³⁾ ½ roast duck with potato dumplings and red cabbage	18,50 €



Kindergerichte - For children

Portion Pommes oder Kroketten - Fries or croquettes	3,50 €
Portion Spätzle mit Soße oder Kartoffelknödel mit Soße ⁽³⁾ Spaetzle or potato dumpling with gravy	3,50 €
5 Chicken Nuggets mit Pommes – with fries	5,90 €
Kleines Schweineschnitzel paniert mit Spätzle oder Pommes - Small breaded schnitzel with spaetzle or fries	5,90 €

*Kinder bis zum 3. Lebensjahr essen
auf Kosten der Chefin Spätzle oder Pommes gratis!*

Children up to the age of 3 eat spaetzle or fries for free!

Nachspeisen - Dessert

Marillenknödel mit Vanilleeis und Sahne Apricot dumplings with vanilla ice cream and whipped cream	5,50 €
Hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne Homemade apple fritters with vanilla ice cream and whipped cream	5,90 €
Samtiges Quarksüppchen mit frischen Früchten Creamy curd cheese mousse with fresh fruits	5,50 €



Eiscreme – Ice cream

1 Kugel Eis - 1 scoop of ice cream Schoko, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Schmeckerfatz, Nuss chocolate, vanilla, strawberry, lemon, Schmeckerfatz, nut	1,30 €
Kinder-Eisbecher - Kids sundae 2 Kugeln buntes Eis mit Sahne - 2 scoops of ice cream with whipped cream	3,00€
Schokobecher - Chocolate sundae 1 Kugel Vanille-, 2 Kugeln Schokoeis, viel Schokosoße, Sahne 1 scoop vanilla ice cream, 2 scoops chocolate ice cream, lots of chocolate sauce and whipped cream	5,20 €
Nussknacker – Nutcraker sundae 1 Kugel Vanille- und 2 Kugeln Walnusseis, Sahne, Walnüsse 1 scoop vanilla ice cream and 2 scoops walnut ice cream with whipped cream and walnuts	6,00 €
Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln Eis nach Wahl) Mixed ice cream with whipped cream (3 scoops of your choice)	4,00 €
Heiße Liebe (3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren) Hot love (3 scoops of vanilla ice cream with hot raspberries)	6,00 €
Himbeercup - Raspberry sundae 1 Kugel Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 1 scoop vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream	3,00 €
Beschwipste Vanille – Topsy vanilla 1 Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne 1 scoop vanilla ice cream with advocaat and whipped cream	3,90 €



Aperitif

Aperol Spritz		5,50 €
Campari Orange ⁽¹⁾		4,50 €
Martini Bianco (15% vol.)	5 cl	4,50 €
Lillet Wild Berry		5,50 €
Sekt - Sparkling wine	0,1 l	2,90 €
Sekt mit Walderdbeerlikör oder Hibiskusblüte		5,50 €
Sparkling wine with wild strawberry liqueur or hibiscus bloom		

Bier - Beer

	0,25 l	0,5 l
Paulaner Münchner Hell vom Fass – lager on tap	2,20 €	3,20 €
Paulaner Münchner Hell alkoholfrei - non-alcoholic		3,20 €
Paulaner Ur-Dunkel – dark beer		3,40 €
Hacker-Pschorr Kellerbier (Bügelflasche) - unfiltered		3,40 €
Radler süß oder sauer – lager with lemonade/water	2,20 €	3,20 €
Radler dunkel süß oder sauer dark beer with lemonade or water	2,20 €	3,40 €
Fürstenberg Pils	0,33 l	2,90 €
	0,3 l	0,5 l
Paulaner Hefeweißbier naturtrüb vom Fass wheat beer unfiltered on tap	2,60 €	3,40 €
Paulaner Hefeweißbier dunkel – dark wheat beer		3,40 €
Paulaner Hefeweißbier leicht – wheat beer light		3,40 €
Paulaner Hefeweißbier alkoholfrei – non alcoholic		3,40 €
Paulaner Kristallweizen – wheat beer without yeast		3,40 €
Cola-Weizen oder Ruß - wheat beer with coke or lemonade		3,40 €



Weißwein – white wine

	0,1 l	0,25 l
Volkacher Ratsherr Silvaner trocken (feinfruchtig, saftig, angenehm fein) Q.b.A., Weingut Rümmert/Franken Silvaner, dry, Frankonia, Germany	2,60 €	4,60 €
Grüner Veltliner (duftig, saftig, feine Würze, schöne Fruchtbalance), Weingut Grassl – Carnuntum/Österreich Green Veltliner, fruity, Austria	2,40 €	4,40 €
Fleiner Altenberg Riesling – medium dry (halbtrocken, kräftig, saftig, feinrassig), Q.b.A., Weingärtnerei Flein/Württemberg Riesling, medium dry, Wuerttemberg, Germany	2,60 €	4,60 €

Rotwein – red wine

	0,1 l	0,25 l
Merlot La Pergola (fruchtig, trocken, warm, angenehm), IGT, Provincia di Verona/Venetien - Italy Merlot, fruity, dry, Italy	2,40 €	4,40 €
Hohenhaslacher Stromberg Trollinger mit Lemberger (halbtrocken, fruchtig), Schlosskellerei Affaltrach Trollinger with Lemberger, medium dry, fruity, Germany	2,60 €	4,60 €
Blauer Zweigelt (beerig, feinfruchtig, kirschige Frucht, ausgewogen), Weingut Grassl – Carnuntum/Österreich Blue Zweigelt, berry flavour, Austria	2,60 €	4,60 €

Roséwein – rosé wine

	0,1 l	0,25 l
Jechtinger Vulkanfelsen Spätburgunder Weißherbst (halbtrocken, ausdrucksvoll, mild), Q.b.A., Baden WG. Pinot noir rosé, medium dry, Germany	2,40 €	4,40 €

Weinschorle - Wine spritzer

	0,25 l	0,4 l
rot oder weiß, süß oder sauer red or white, with lemonade or water	2,90 €	3,90 €



Alkoholfreie Getränke - Non-alcoholics

Adelholzener Mineralwasser still, medium, spritzig	0,5 l	3,00 €
Adelholzener mineral water still, medium, sparkling		
	0,2 l	0,4 l
Tafelwasser – bottled water	1,50 €	2,20 €
Saftschorle: Apfel, Orange, Traube, Johannisbeere, Kirsch, Maracuja, Himbeere, Rhabarber ^(6,9)	2,70 €	3,30 €
Spritzer: apple, orange, grape, currant, cherry, maracuja, raspberry, rhubarb		
Coca-Cola ^(1,12) , Coca-Cola light ^(1,9,10,12) , Fanta ⁽¹⁾	2,50 €	2,90 €
Spezi ^(1,12)	2,50 €	3,00 €
Bitter Lemon ⁽¹¹⁾	2,50 €	3,00 €
Zitronenlimonade - lemonade	2,20 €	2,70 €

warme Getränke - hot beverages

Tasse Kaffee ⁽¹²⁾ - cup of coffee	2,30 €
Haferl Kaffee ⁽¹²⁾ - mug of coffee	3,90 €
Cappuccino ⁽¹²⁾	2,80 €
Latte Macchiato, Milchkaffee ⁽¹²⁾ - Milky coffee	3,00 €
Espresso ⁽¹²⁾	2,10 €
doppelter Espresso ⁽¹²⁾ - double espresso	3,10 €
heiße Schokolade mit Sahne - hot chocolate + whipped cream	3,00 €
Tasse Tee (schwarz, Früchte, Kräuter, Pfefferminze, Kamille)	2,30 €
Cup of tea (black, fruit, herbal, peppermint, camomile)	

Oktober bis Januar – October till January:

Winterapfel oder Winterpflaume (alkoholfrei)	2,30 €
hot winterapple or winterplum punch (non alcoholic)	
Glühwein – mulled red wine	2,30 €
Kinderpunsch (alkoholfrei) – children 's punch (non-alcoholic)	2,30 €

Edle Tropfen aus der Heimat – local shots

Rieser Tropfen (38% vol.) – good Rieser drop	2 cl	2,90 €
Landsknecht Kräuterlikör - herbal liqueur	2 cl	2,90 €
Hochmoorgeist (56% vol.)	2 cl	3,00 €



Hochprozentiges - Shots

Asbach Uralt (38% vol.)	2 cl	2,60 €
Absolut Wodka (40% vol.)	2 cl	2,80 €
Grappa Marzadro im Holzfass gelagert (41% vol.)	2 cl	2,90 €
Bailys (17% vol.)	2 cl	2,50 €
Amaretto (20% vol.)	2 cl	2,50 €
Ouzo	2 cl	2,50 €

Edler bayrischer Digestif aus dem Hause

Lantenhammer/Schliersee – special babarian shots

Marillenbrand (42% vol.) – apricot brandy	2 cl	3,90 €
Williamsbirnebrand unfiltriert (42% vol.) pear brandy unfiltered	2 cl	3,90 €
Haselnussgeist (42% vol.) – hazelnut spirit	2 cl	3,90 €
Waldhimbeerlikör (25% vol.)- wild raspberry liqueur	2 cl	3,50 €

Klare und Kräuter – clear schnapps and bitters

Himbeer (40% vol.), Williamsbirne (40% vol.) Raspberry, williams pear	2 cl	2,60 €
Obstler (38% vol.), Zwetschgenwasser Fruit liquor, plum brandy	2 cl	2,60 €
Jägermeister (35% vol.)	2 cl	2,60 €
Fernet Branca (40% vol.)	2 cl	2,60 €
Ramazotti (30% vol.)	2 cl	2,90 €
Nordbrand Pfeffi (18% vol.) – peppermint liqueur	2 cl	1,90 €

Alle Preise inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer und Bedienungsgelder.

All prices including tax and service.



Zusatzstoffe - additives:

- (1) *mit Farbstoff, z.B. bei Softdrinks & Mischgetränken, jedoch auch bei Salami, Schnittkäse, o.ä.* - with artificial colouring, e.g. softdrinks, as well salami, hard cheese
- (2) *mit Konservierungsstoffen oder konserviert, evtl. auch mit Nitritpökelsalz oder mit Nitrat* - with preservatives, possibly with nitrite curing salt or nitrate
- (3) *mit Antioxidationsmittel z.B. bei Schinken, o.ä.* - with antioxidants e.g. ham or the like
- (4) *mit Geschmacksverstärker (bei Fertigprodukten und Fleischerzeugnissen)* - with flavour enhancer (in finished products and meat products)
- (5) *geschwefelt* - sulphured
- (6) *geschwärzt* - blackend
- (7) *gewachst* - waxed
- (8) *mit Phosphat, bei Fleischerzeugnissen, insb. Brühwurst (Stabilisatoren E338-341 und E450-452 sind als Phosphat kenntlich zu machen)* - with phosphate, in meat products, in boiled sausage (stabilizers E338-341 and E450-452)
- (9) *mit Süßungsmittel(n), bei Lebensmitteln, die Süßstoffe und Zuckeraustauschstoffe enthalten* - with sweeteners, foods containing artificial sugar or sugar replacer
- (10) *enthält eine Phenylalaninquelle, bei Lebensmitteln, welche Aspartam enthalten z.B. Cola-Light* - contains phenylalanine – foods containing aspartame, e.g. Coke-Light
- (11) *chininhaltig, z.B. Bitter Lemon* - contains quinine - e.g. Bitter Lemon
- (12) *koffeinhaltig, bei koffeinhaltigen Softdrinks* - contains caffeine, e.g. softdrinks
- (13) *taurinhaltig* - contains taurine
- (14) *mit Milcheiweiß, bei einzelnen Brühwurstsorten* - with lactoprotein, in several boiled sausage
- (15) *genetisch verändert, bei Lebensmitteln, welche gentechnisch veränderte Organismen (<0,9%) enthalten, aus solchen bestehen oder daraus hergestellt werden* - genetically changed, foods, which contains genetically changed organisms (<0,9%) or based on it

Änderungen, Aktionen, Druckfehler und Irrtümer vorbehalten.

Changes, special promotion, mistakes and printing errors expected.



Wir sind bemüht, Ihnen ein regionaltypisches Angebot zu bieten und legen Wert darauf, Produkte in unserem Betrieb zu verarbeiten, die aus bäuerlicher und nachhaltiger Landwirtschaft stammen.

Tradition, Bodenständigkeit und Qualität in gelebter Wirtshauskultur ist unser Ziel.

We try to give you typical local offers with products from farms with sustainable agriculture. Tradition, down-to-earth attitude and quality in lived inn culture is our goal.



Sixenbräu Stüble

Inhaberin –owner Nicole Schleehuber

Bergerstrasse 17 in 86720 Nördlingen

Tel.: 09081/3101 Mobil 0176/2154 7222

sixenstueble@t-online.de

www.sixenbraeustueble.de

