



# Unsere Highlights

## Januar

08.01. Wir haben Betriebsausflug und haben daher ganztägig geschlossen

### Lammsaison: Basalt

Das Winterbier der Reihe Lammsaison, bernsteinfarben und malzbetont, ist ab Mitte Januar erhältlich.



## Februar

20.02. poetische Bierverskostung nur für Frauen mit Hannes Dunkl, Anmeldung nur im VVK möglich

23.02. internationales Guggenmusiktreffen

## März

05.03. Kehraus mit DJ Bonzai

23.03. heller Bockbieranstich ab 19 Uhr mit der Band Mellow, Musik der 60er und 70er Jahre



**H**erzlich Willkommen.

Wir freuen uns, Sie als Gast, im Hinz und Kunz, dem Brauereiausschank für Jedermann, begrüßen zu dürfen. Genießen Sie die „sagenhaften“ Biere der Lammbrauerei Untergröningen und unsere vielfältigen, schwäbischen Gerichte.

## *Unsere Biere Frisch gezapft*

### Lammbräu Export

Unser Qualitätsbier, ein würziges und frisches Exportbier nach Märzenart. Alkoholgehalt 5,2%, Stammwürze 11,8%

0,3l 0,5l

2,80 3,20

### Bierappel naturtrüb

Unser naturtrübes Pils, unfiltriert und mild  
Alkoholgehalt 4,8 %, Stammwürze: 11,6 %

2,80 3,20

### Kocherreiter Pils hell

Feines Hopfenbitter, Alkoholgehalt 4,8 %, Stammwürze: 11,6 %

2,80 3,20

### Kocherreiter Pils dunkel

Mild und würzig im Geschmack, Alkoholgehalt 4,8 %, Stammwürze 11,6 %, 0,33l Langshalsflasche

2,80

Pitcher Lammbräu 1,5 Liter

8,50

Bierprobe

5,50

4 x 0.1 l | Lammbräu-Bier mit Schmalzbrot



## ***Biermischgetränke***

Radler süß oder sauer	0,3l	2,80
	0,5l	3,20
Rhabarber Radler	0,5l	3,60
Colaweizen <sup>(7,8)</sup>	0,5l	3,60
Russ	0,5l	3,60

## ***Bier-Aperitifs / Cocktails***

### **Bierappel Hugo**

Bierappel naturtrüb, Prosecco, Holunderblütensirup, Limette

### **Lamm Spritz**

Lammbrau Export, Prosecco, Aperol, Orange

### **Bikini Bier**

Lammbrau Bier mit Apricot Brandy und Maracujasaft

5,20

### **Kocherreiter Nr. 1**

Kocherreiter Pils, Havana Club, Orangensaft und Grenadine

### **Bierappel Power**

Bierappel naturtrüb, Tequila Gold, Limette, Rohrzucker und Cola

## ***Fremd-Biere***

Heubacher Biere	0,3l	3,10
Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,60
Kristallweizen	0,5l	3,60
Hefeweizen dunkel	0,5l	3,60
Alkoholfreies Hefeweizen	0,5l	3,60
Alkoholfreies Jever	0,3l	2,80
Alkoholfreies Radler	0,5l	3,60

## ***Bier für Daheim***

**4er Bierträger** - mit Kocherreiter Pils und Bierappel naturtrüb 5,50

**Partyfass** - mit Bierappel naturtrüb, 5l 9,90

**Siphon** - Blaue Schmuck-Glasflasche, 2l naturtrüb, der leere Siphon kann für 4,00 € wieder gegen einen Vollen eingetauscht werden. 14,00

**Ambrosius Erzeugnisse aus der Destille der Lammbrauerei**  
In der 0,5 ltr Bügelflasche

**Uriger Bierbrand** - aus gutem Lammbier destilliert 14,90

**Obstler** - aus Früchten der Streuobstwiese 6,90

# Was zum Essen

## **Unsere Suppenküche**

Cremesuppe der Saison	4,50
Boullion mit Einlage	4,50
Als Hauptgericht in unserer Löwenterrine	7,80

## **Knackige Salate mit Brot**

Großer gemischter Salatteller	
mit gebratener Putenbrust	11,80
mit überbackenem Ziegenkäse	11,80
mit Falafel und Kräuterdip	9,80
Beilagensalat	4,20

## **Ohne Fleisch**

Überbackener Schafskäse - mit Peperoni, Paprika und Zwiebeln	8,50
Käsespätzle mit würzigem Bierkäse, Röstzwiebeln und Salat	10,80

## **Vesper zum Bier**

Schweizer Wurstsalat mit Käse <sup>(1-3,5)</sup>	8,80
für den kleinen Hunger <sup>(1-3,5)</sup>	6,90
Schwäbischer Wurstsalat mit rotem Schwartenmagen <sup>(1-3,5)</sup>	8,80
für den kleinen Hunger <sup>(1-3,5)</sup>	6,90
Hinz und Kunz Vesper – Gemischte Hausmacher Wurst, verschiedene Käse und Brot	10,80
Warmer Fleischkäse mit Röstzwiebeln, dazu Brot	8,90
Schinken-Käse-Briegel <sup>(3,10)</sup>	5,80
Käse-Zwiebel-Briegel	5,20
Flammkuchen klassisch oder vegetarisch	9,80
Westernkartoffeln mit Kräuterdip	4,80

## ***Herzhaft Schwäbisch***

Maultaschen hausmacher Art, - geschmolzt mit Speck und Zwiebeln <sup>(2,3)</sup> , Salat - oder geröstet mit Ei und Salat	12,80
Linsen, Spätzle und Saiten	8,90
Geschmorte Schweinebäckle in dunkler Biersoße mit Spätzle	11,80
Hausgemachter Brauer Burger aus 100% Rindfleisch mit Bier-Chili Dip <sup>(1-3,8)</sup> mit Käse	8,50 + 1,00
mit Pommes oder Westernkartoffeln	+ 2,00
Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes <sup>(1,10)</sup>	8,90
Zwiebelrostbraten <sup>®</sup> mit Spätzle	17,80
Zwiebelrostbraten <sup>®</sup> mit Bauernbrot	14,20
Paniertes Schnitzel mit Pommes für den kleinen Hunger	10,80 8,90

## ***Was Süßes***



Bierkrüge – 4,80  
Walnusseis mit Malzlikör, Honig,  
Krokant und Sahne

Da unsere Küche vorwiegend auf frische und regionale Produkte zurückgreift, haben wir unsere Preise angepasst, um auch weiterhin eine gute Qualität unserer Speisen gewährleisten zu können. Die Speisen stellen wir überwiegend selbst her.

Unser Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir von der Metzgerei Wieland aus Gaildorf

Soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Speisekarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienungsgeld.

Zeichenerklärung der Zusatzstoffe:

1) mit Geschmacksverstärker 2) mit Antioxidationsmittel 3) mit Konservierungsstoffen bzw. Nitritpökelsalz bei Wurstwaren 4) geschwärzt 5) mit Süßungsmittel 6) enthält eine Phenylalaninquelle 7) koffeinhaltig 8) mit Farbstoff 9) chininhaltig 10) Phospha

# Alkoholfreie Getränke

Bluna <sup>(2,3,8)</sup> , Afri Cola <sup>(7,8)</sup> , Sprite <sup>(3)</sup> , Spezi <sup>(2,3,7,8)</sup>	0,3l 0,5l	2,50 3,60
Cola light Flasche <sup>(3,5,6,8)</sup>	0,33l	2,80
Mineralwasser	0,3l 0,5l	2,00 2,80
Schweppes	0,2l	2,80
Bitter Lemon <sup>(2,9)</sup> , Tonic Water <sup>(9)</sup> , Ginger Ale <sup>(8)</sup>		
Red Bull <sup>(2,7,8)</sup>	0,25l	3,90
Eistee Zitrone oder Pfirsich <sup>(2,7)</sup>	0,3l 0,5l	2,50 3,60
Saftschorle – Apfel naturtrüb, Orange, Johannisbeer, Maracuja, Rhabarber	0,3l 0,5l	2,50 3,60
Kiba	0,3l 0,5l	3,00 3,80
Säfte und Nektare pur	0,2	2,50

# Heißes und Kaltes

Tasse Kaffee <sup>(7)</sup>	2,50	Milchkaffee <sup>(7)</sup>	3,00
Espresso <sup>(7)</sup>	1,80	Cappuccino <sup>(7)</sup>	3,00
Heiße Schokolade mit Sahne	3,20 + 0,50	Latte Macchiato <sup>(7)</sup>	3,60
Tasse Tee - Schwarz Tee <sup>(7)</sup> , Kamille, Hagebutte, Pfefferminz, Kräuter, Früchte			2,50
Eiskaffee oder Eisschokolade mit Vanilleeis <sup>(7)</sup>			4,80

# Weine

## Schlosskellerei Affaltrach

Löwensteiner Riesling, Württemberg QBA	0,1	2,50
Trollinger mit Lemberger, Württemberg QBA	0,2	3,80

## Internationale Weine

Pinot Grigio, aus dem Veneto, Italien		
Tempranillo D.O. La Mancha, Spanien	0,1 0,2	2,70 4,20
Merlot aus dem Pays d'Oc, Frankreich, rosé		
Weinschorle süß oder sauer	0,2l	3,20

# Sekt

Prosecco	0,1l 0,75l	2,80 16,00
Prosecco Schorle	0,25l	3,80
Aperol Spritz	0,25l	5,80
Hugo		



# ***Hochprozentiges***

Uriger Bierbrand aus Lammbier destilliert Ambrosius Obstler	2cl	2,50
Laphroaigh Single Malt Whiskey, 12 Jahre	2cl	4,80
Bushmills Single Malt Whiskey, 10 Jahre	2cl	4,80
Jack Daniels Cola(7,8)	2cl	3,50
Bacardi Cola(7,8)	2cl	3,50
Schnaps - Ouzo, Sambuca, Amaretto, Ramazzotti, Fernet Branca, Jägermeister, Williams Christ Birne, Martini	2cl	2,50
B52 (Baileys (7,8) mit Kahlua und Rum)	4cl	4,50
Baileys (7,8)	2cl	2,50

# ***Longdrinks***

Gin Tonic (9)		
Campari Orange oder Soda (8)	4cl	6,20
Likör 43 mit Orange oder Milch		
Wodka Bull (2,7,7) oder Lemon (8)	4cl	6,80

# ***Cocktails***

Caipirinha Pitu, Limetten, Rohrzucker		
Cuba Libre Havanna Club, Limetten, Cola <sup>(7,8)</sup>		
Mojito Havanna Club, Limetten, Rohrzucker, Minze, Soda		6,80
Gin Fizz Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Soda		
Tequila Sunrise Tequila, Grenadine <sup>(2)</sup> , Orangensaft		
Virgin Caipirinha –alkoholfrei- Limette, Rohrzucker, Ginger Ale <sup>(2)</sup>		5,80

## Öffnungszeiten

Montag, Dienstag, Sonntag, Feiertag  
Ab 16 Uhr (Küche 16.30 – 21.30 Uhr)

Mittwoch und Donnerstag  
Ab 11 Uhr (Küche 11.30 – 14 und 16.30 – 21.30 Uhr)

Freitag und Samstag  
Ab 11 Uhr (warme Küche 11.30 – 22 Uhr durchgehend)

### **Hinz und Kunz am Boulevard**

Geschäftsführerin Melanie D'Agnelli  
Inhaber Andreas Kunz, Lamm-Brauerei

Ledergasse 50  
73525 Schwäbisch Gmünd

Telefon: 07171 999 65 63,  
[www.facebook.com/hinzundkunzgd](http://www.facebook.com/hinzundkunzgd)  
[www.hinzundkunz.biz](http://www.hinzundkunz.biz)

**HINZ & KUNZ**  
AM BOULEVARD



Erleben,  
genießen,  
essen &  
trinken im  
Herzen von  
Unter-  
gröningen

## Gebraute Vielfalt. Gelebte Gastlichkeit.

Lamm-Bräu Untergröningen – das Traditionsbrauhaus mit dem Brauerei-Gasthof »Zum Lamm«

### Lambrauerei Untergröningen

Haller Straße 2, D 73453 Untergröningen

Telefon 07975/284

[info@lammbrauerei.de](mailto:info@lammbrauerei.de)

[www.lammbrauerei.de](http://www.lammbrauerei.de)

