Speisekarte

Bier- und
Speisekarte

www.tagblatt-tuttlingen.de

HANDMADE FOOD
TAGBLATT
CRAFTBEER AND MORE
2015
Bahnhofstraße 43 - 78532 Tuttlingen

IM SOMMER FINDET IHR UNS AUCH
IN UNSEREM BIERGARTEN
IM UMLÄUFLE!

HOPFEN GARTEN
2022
by TAGBLATT

Ausgabe 12

wechselnde Biere am Hahn

Getränke *Beverages*

alkoholfrei *non-alcoholic*

Mineralwasser (medium/still)
bottle of water (medium/still)
0,75l: 5,30

Wasser offen
water open
0,2l: 2,50 **0,4l:** 3,50

Cola [1,14]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Fanta[1,6]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Sprite
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Cola Mix[1,14]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Cola Light[1,9,11,14]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Bitter Lemon[13]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Ginger Ale[13]
0,2l: 2,90 **0,4l:** 4,90

Tonic Water
0,25l: 3,50

Saftschorle *Juice with sparkling water*
Johannisbeere/Maracuja/Apfel
Cassis/Passionfruit/Apple
0,33l: 3,80

Eistee *Icetea*
Pfirsich/Zitrone/ Blaubeere
Peach/Lemon/Blueberry
0,33l: 3,80

Kaffee & Co

Kaffee Schwarz[14]
coffee black
2,80

Milchkaffee[14,C]
coffee with milk
3,10

Latte Macchiato[14,C]
4,20

Cappuccino[14,C]
3,90

Espresso[14]
2,30

Espresso Macchiato[14,C]
2,80

Espresso[14] **doppio**
3,20

Heiße Schokolade[14,C]
hot chocolate
4,20

Tee[14] *tea*
Pfefferminz, Schwarz, Grün, Kamille, Früchte,
peppermint, black, green, chamomile, fruits
3,40

Wein

Rotwein *red wine*

Pasqua Bardolino DOC [4]
trocken *dry*, Verona/Italien
0,20l: 6,20

Puglia Primitivo IGP [4]
trocken *dry*, Mosca/Italien
0,20l: 6,20

Rosé *rosé wine*

Chiaretto di Bardolino DOC [4]
trocken *dry*, Bardolino/Italien
0,20l: 6,20

Weißwein *white wine*

Chardonnay Delle Venezie ITG [4]
trocken *dry*, Pastregno/Italien
0,20l: 6,20

Pasqua Pinot Grigio ITG [4]
trocken *dry*, Verona/Italien
0,20l: 6,20

Weinschorle *mixed wine*

Weinschorle süß[4]
wine mixed with limonade
0,20l: 4,50

Weinschorle sauer[4]
wine mixed with sparkling water
0,20l: 4,50

Unsere "**TAGBLATT-Selektion**" an **Whiskey, Rum, Gin** und mehr, findet ihr in einer gesonderten Karte.

Drinks

Aperol Spritz [1]
8,40

Limoncello Spritz [1]
8,40

Jameson Ginger [1]
8,40

Lillet Wild Berry
8,40

Campari Spritz [1]
8,40

Campari Soda [1]
8,40

Vorspeisen

Tomate Mozzarella VEGGIE
frische Tomaten, Mozzarella[18], Basilikum und Olivenöl
fresh tomatoes, mozzarella[18], Basil and oliveoil
7,40

Antipasto
gemischte Vorspeisenplatte mit Brötchen[1-L]
mixed platter with cheese and cold cuts
14,80

Bruschetta Tomate VEGGIE
knuspriges Brot mit frischen Tomaten und Basilikum
toasted bread with fresh tomatoes and basil
5,90

Wurstplatte
gemischte Wurstplatte
cold cuts plate
14,80

Käseplatte VEGGIE
gemischte Käseplatte
mixed cheese plate
12,40

Obazda VEGGIE
bayerische Käsemischung
bavarian cheesemix
6,30

Dessert

Tiramisu[14,A,C,]
hausgemacht (alkoholhaltig)
home made, with alcohol
7,30

Lemon-Cheesecake-Creme[1,A,C,]
hausgemacht (alkoholhaltig)
home made, with alcohol
7,30

Salat

Dressing: Essig/Öl - inkl.
Frenchdressing [C] - 0,50

Grüner Salat *green salad* VEGGIE
klein/*small*: 4,50 groß/*big*: 5,60

Gemischter Salat *mixed salad* VEGGIE
Beilage/*small*: 5,60 groß/*big*: 8,40

Salat Thunfisch
gemischter Salat mit Skipjack Thunfisch [F] und Zwiebeln
mixed salad with tuna [F] and onions
12,60

Salat Toscana VEGGIE
gemischter Salat mit Mozzarella [C], Käse [C] und Oliven[2,4]
mixed salad with mozzarella [C], cheese [C] and olives[2,4]
12,50

Salat Greca VEGGIE
gemischter Salat mit Hirtenkäse [C], Oliven[2,4], Zwiebeln und Peperoni
mixed salad with feta [C], olives[2,4], onions and peppers
12,40

Salat VIP
gemischter Salat mit gegrillten Scampi [L] und Knoblauch
mixed salad with grilled scampi [L], and garlic
14,80

Salat Amica
gemischter Salat mit gegrilltem Hähnchenfleisch und getrockneten Tomaten
mixed salad with grilled chicken and sun-dried tomatoes
14,80

Ceasar Salat
Romana Salat mit Hähnchen, Cocktailtomaten, Croûtons, Parmesan, Ceasar-Dressing [C,F]
romana salad with grilled chicken, cherry tomatoes, parmesan, ceasar dressing [C,F]
15,10

Änderungswunsch klein: 0,50 - groß: 1,00

Pizza Klassiker

Speisekarte bis 21.00 Uhr
menue till 9 pm

Primavera C,D VEGGiE
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer und Mozzarella[C] auf frischen Tomaten,
with mozzarella [C] and fresh tomatoes
10,80/12,30
Bierempfehlung: Hopfengarten Hell

Scampi C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, White-Tiger-Garnelen[L] in Knoblauchmarinade
with scampis [L] and garlic
12,70/16,30
Bierempfehlung: Weißbier

Diavolo C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Salami Calabrese[3,6], milden Peperoni und schwarzen Oliven[2,4]
with spicy salami[3,6], peppers, and olives[2,4]
11,80/13,20
Bierempfehlung: Red Scarlett

Capricciosa C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, schwarzen Oliven[2,4], Vorderschinken[3,6], Salami[3,6], Artischockenherzen[6], und frischen Champignons
with olives[2,4], with boiled ham[3,6], salami[3,6], artichokes[6], mushrooms
10,70/12,40
Bierempfehlung: Pale Ale

Alex-Spezial C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Salami Calbrese[3,6], Ananasstücke[3,9] und Blauschimmelkäse[C]
with spicy salami[3,6], ananas[3,9], blue cheese [C]
11,00/14,90
Bierempfehlung: Red Scarlett

Thunfisch C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Skipjack Thunfisch[F] und weiße Zwiebeln,
with skipjack tuna [F], white onions
11,80/14,60
Bierempfehlung: Hopfengarten Hell

Parma C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Landschinken[3,6], Rucola und Grana Padano[C]
with rocket, artisan ham[3,6], parmesan [C]
12,30/16,00
Bierempfehlung: Red Scarlett

Genovese C,D VEGGiE
BREZELTEIG
mit grünem Pesto[C], Mozzarella[C], Cocktailtomaten und frischem Basilikum
with pesto[C], mozzarella[C], cherry tomatoes, basil
10,80/13,10
Bierempfehlung: Dry Hopped Lager

Estate C,D VEGGiE
BREZELTEIG
Pizzabrot belegt mit frischem Salat[2,4] in Joghurtdressing[C]
pizzabread with mixed salad[2,4]
11,40/13,20
Bierempfehlung: Witbier

Vegane C,D VEGGiE
MALZTEIG
mit hauseigener Tomatensoße, in Knoblauch marinierten Auberginen, Zucchini, Paprika und schwarzen Oliven[2,4]
with marinated eggplant, zucchini, peppers, olives[2,4] and garlic
10,90/14,20
Bierempfehlung: Hopfengarten Hell

Änderungswunsch klein: 0,50 - groß: 1,00

Pizza Kreationen

Speisekarte bis 21.00 Uhr
menue till 9 pm

Chicken Barbecue C,D
MALZTEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Mais, Hähnchenbrust in Barbecuesoße[3,6] und Röstzwiebeln
grilled chicken, barbecue sauce[3,6], roasted onions, corn
13,00/16,60
Bierempfehlung: flämisch Sauer

Black Beauty C,D,
MALZTEIG
mit hauseigener Creme fraiche Soße[C], Edamer, Blauschimmelkäse[C], Speckwürfel[3,6], Cocktailtomaten und frischem Rucola
creme fraiche [C], blue cheese [C], bacon[3,6],
cherry tomatoes, rocket
12,00/16,50
Bierempfehlung: Schwarzbier

Asia C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, gegrillter Hähnchenbrust in Curry, Ananasstücke[3,9] und Chillifäden
with grilled chicken, pineapple[3,9], curry,
13,30/16,90
Bierempfehlung: Pale Ale

Chil´n Cheddar C,D
MALZTEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, hausgemachtes Chili con carne[3,C] und Cheddar[1]
homemade chili con carne[3,C] and cheddar[1]
12,90/16,40
Bierempfehlung: Red Scarlett

Aphrodite C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, gegrillter Hähnchenbrust, hausgemachtes Tzatziki[C] und rohen Zwiebeln
homemade gyros, homemade tzatziki [C] and raw onions
13,10/16,90
Bierempfehlung: Dunkel

Caliente C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Tomatensoße, Edamer, Salami Calabrese[3,6], scharfe Soße, Jalapenos und scharfen Peperoni
spicy salami[3,6], hot sauce, jalapenos, hot peppers
11,60/14,00
Bierempfehlung: Hopfengarten Hell

Schiff Ahoi C,D
KLASSIK TEIG
mit hauseigener Senfsoße[I], Edamer, Seelachs[F], roten Zwiebeln, Sahnemeerrettich[C]
mustard sauce[I], salmon [F], onions, horseradish [C]
12,90/15,40
Bierempfehlung: Weißbier

Brezelpizza C,D
BREZELTEIG
mit Edamer, Bratwurst, Sauerkraut und süßem Senf
Brezeldough, edamer, bratwurst, sauerkraut,
sweet mustard
12,30/16,80
Bierempfehlung: Weißbier

Dark Forest C,D
BREZELTEIG
mit hauseigener Creme fraiche Soße[C], Edamer, Birne, schwarzwälder Schinken, frischem Lauch, Rauchpfeffer
Brezeldough, creme fraiche sauce, edamer, pear,
bacon,leek, smoked pepper
12,90/16,50
Bierempfehlung: Rauchbier

MITTAGSTISCH

ALLE SPEISEN JEDERZEIT ERHÄLTLICH

1. SUPPEN

CHILI CON CARNE H,A

GEMISCHTES HACKFLEISCH, KIDNEYBOHNEN, MAIS, TOMATEN, LEICHT SCHARF

Mixed meat, beans, corn, tomatoes, slightly spicey

9,-

GULASCHSUPPE H,A

RINDFLEISCH, PAPRIKA, KARTOFFEL, ZWIEBEL

beef, peppers, potatoes, onions

9,-

KÜRBIS-CURRY B,G,H,A VEGGIE

HOKKAIDO, KICHERERBSEN, KAROTTEN, KOKOS, ZITRONENGRAS, KORIANDER

Hokkaido, chickpeas, carrots, coconut, lemongrass, cilantro

9,-

2. PIZZEN * (KLEIN)

REGINA C,D

MIT VORDERSCHINKEN3,6, UND CHAMPIGNONS

with ham and mushrooms 10,-

MARGHERITA C,D VEGGIE

MIT KÄSE C

with cheese, tomato sauce 7,-

HAWAII C,D

MIT VORDERSCHINKEN3,6 UND ANANAS3,9

with ham and pineapple 10,-

FUNGHI C,D VEGGIE

MIT CHAMPIGNONS

with mushrooms 8,-

SALAMI C,D

MIT SALAMI3,6 8,-

GEMISCHTER SALAT VEGGIE

BEILAGE

mixed salad 4,50

*PREISE ENTSPRECHEN DEM MITTAGSANGEBOT

3. SPECIALS "WÖCHENTLICH WECHSELNDE ANGEBOTE"

SCAN ME

FRAGEN SIE UNSER PERSONAL NACH UNSEREM NEWSLETTER ODER SCANNT DEN QR-CODE.

„HANDMADE FOOD, CRAFTBEER AND MORE“ IST UNSERE DEVISE.

HIER BEI UNS DREHT SICH ALLES UM PIZZA UND BIER. DABEI HEBEN WIR DIE BEIDEN KLASSIKER AUF EIN NEUES NIVEAU.

WIR WOLLEN UNSEREN GÄSTEN EINE NEUE GENUSSWELT PRÄSENTIEREN. IM BEREICH BIER ERMÖGLICHEN WIR DAS DURCH NEUE, ALTE UND WIEDERENTDECKTE BIERSTILE, DIE WIR HIER ANBIETEN. FÜR FRAGEN RUND UM DEN GERSTENSAFT, STEHT EUCH UNSER BIERSOMMELIER ALEX, MIT SEINEM TEAM ZUR SEITE.

IN UNSEREM „CRAFTBIER-SHOP“, BIETEN WIR ALLE BIERE ZUM MITNAHMEPREIS AN. EBENSO BESTÜCKTE HOLZKISTEN, DIE SICH PERFEKT ALS GESCHENK FÜR BIERLIEBHABER EIGNEN.

WENN ES UM DIE PIZZA GEHT, SCHLAGEN WIR EINE GANZ NEUE RICHTUNG EIN. ABSEITS DER KLASSISCHEN „SALAMIPIZZA“ KREIEREN WIR AUCH NEUE GESCHMACKSVARIANTEN, DIE AUF DEN ERSTEN BLICK UNGEWÖHNLICH ERSCHEINEN, ABER GLEICH NACH DEM ERSTEN BISSEN ÜBERZEUGEN. INSPIRIERT DURCH GERICHTE AUS ALLER WELT UND WILDEN EIGENEN IDEEN, ERSCHAFFEN WIR SO EINE VIELFALT AN PIZZAKREATIONEN.

DAS EINZIGE, WAS NUN NOCH FEHLT, IST EURE LUST ETWAS NEUES ZU PROBIEREN, UND EIN BISSCHEN VERTRAUEN IN UNS, EUCH LIEBE GÄSTE, VON LECKEREM ESSEN ZU ÜBERZEUGEN.

IM SOMMER 2022 HABEN WIR UNSER GESCHÄFT DURCH EINEN BIERGARTEN IM UMLÄUFLE ERWEITERT. UNSER „HOPFENGARTEN“ BIETET EUCH AN DEN SOMMERLICH WARMEN TAGEN EINEN GROßARTIGEN PLATZ ZUM VERWEILEN UND ZUM SEELE BAUMELN LASSEN.GEÖFFNET IST DER BIERGARTEN ZWISCHEN MAI UND SEPTEMBER, JE NACH WETTERLAGE. DAS ANGEBOT BESCHRÄNKT SICH DORT AUF SÜFFIGES BIER UND KLEINE SPEISEN. WER EINE GROßE AUSWAHL AN SPEIS UND TRANK BENÖTIGT, IST WIEDERUM IM TAGBLATT HERZLICH WILLKOMMEN.

WIR FREUEN UNS AUF EUREN BESUCH!

EUER TAGBLATT & HOPFENGARTEN TEAM

Diplom
Biersommelier
ALEX
INHABER, BIERSOMMELIER,
KLEINBRAUER
FACHWISSEN:
BIERSTILE, SENSORIK, ORGANISATION, ELEKTRIK
HOBBYS:
BIER TRINKEN, DART, HANDWERK
IDEEN SCHMIEDEN
STAFF

LEONIE

GELERNTE HOTELFACHFRAU

FACHWISSEN:
GIN, TONIC, KOMMUNIKATION

HOBBYS:
ESSEN GEHEN, LESEN, AUSFLÜGE

JENNY

GELERNTE RESTAURANTFACHFRAU

FACHWISSEN:
WHISKY, RUM, ZIGARRE, SPIRITUOSEN,
GEHOBENE GASTRONOMIE

HOBBYS:
BIER TRINKEN, FESTIVALS, KONZERTE, FASNET

HopfiX Bier

HopfiX – Kreatives Handwerk und Braukunst seit 2016

Willkommen bei HopfiX, der Microbrauerei, die sich ganz der Leidenschaft für außergewöhnliches Bier verschrieben hat. Seit unserer Gründung im Jahr 2016 ist nun unser Zuhause der Genusskeller – ein Ort, an dem traditionelle Braukunst und innovative Ideen zusammenkommen. Hier entstehen mit viel Hingabe und Experimentierfreude unsere einzigartigen Rezepturen, die den Charakter von HopfiX ausmachen.

Unser Genusskeller ist nicht nur eine Brauerei, sondern eine Ideenschmiede. Mit jeder neuen Kreation wollen wir die Welt des Bieres ein Stückchen bereichern. Hier tüfteln wir an Rezeptideen, probieren neue Kombinationen aus und feilen so lange an Details, bis ein Bier entsteht, das uns begeistert. Es ist dieser kreative Prozess, der HopfiX so besonders macht.

Ein Bier, das diese Leidenschaft perfekt widerspiegelt, ist unsere „Red Scarlett“. Diese einzigartige Kreation wurde von Grund auf im keller entwickelt und überzeugt mit ihrer tiefroten Farbe, ihrem vollmundigen Geschmack und einer perfekt ausbalancierten Aromatik. Die Resonanz auf die Red Scarlett war überwältigend, weshalb wir uns dazu entschlossen haben, sie in größeren Mengen brauen zu lassen. Dank unserer Partnerschaft mit der renommierten Camba Bavaria wird die Red Scarlett nun in professionellen Brauanlagen in großen Chargen produziert.

Doch auch wenn wir mittlerweile mit einem so erfahrenen Partner wie Camba Bavaria zusammenarbeiten, bleibt unser Genusskeller das Herzstück von HopfiX. Hier entstehen weiterhin neue Ideen und spannende Bierkreationen, die darauf warten, entdeckt zu werden. Unsere Philosophie bleibt dabei unverändert: Wir setzen auf hochwertige Zutaten, echtes Handwerk und den Mut, Neues auszuprobieren.

HopfiX ist mehr als nur eine Brauerei – es ist eine Lebenseinstellung. Für uns steht Bier nicht nur für Genuss, sondern auch für Kreativität, Gemeinschaft und den Spaß daran, etwas Einzigartiges zu schaffen. Mit jedem Glas HopfiX wollen wir Menschen zusammenbringen und ihnen ein unvergessliches Geschmackserlebnis bieten.

Ob Sie ein Fan von hopfenbetonten IPA´s, malzigen Klassikern oder besonderen Spezialbieren sind – bei uns finden Sie garantiert etwas, das Ihren Geschmack trifft. Und wer die Welt von HopfiX hautnah erleben möchte, ist herzlich eingeladen, uns im Genusskeller zu besuchen. Dort können Sie nicht nur unsere Biere probieren, sondern auch einen Einblick in den kreativen Prozess hinter unseren Kreationen gewinnen.

Probieren Sie die Red Scarlett oder eine unserer anderen Spezialitäten und lassen Sie sich von unserer Leidenschaft für Bier begeistern. Prost auf die Vielfalt des Geschmacks!

Unser Genusskeller

Genusskeller – Ihr Ort für unvergessliche Geschmackserlebnisse

Willkommen in unserem Genusskeller, einem besonderen Ort, der weit mehr als nur eine Brauerei ist. Hier vereinen sich die Welt des Bieres mit erlesenen Spirituosen und einer einladenden Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

In unserem Genusskeller wird nicht nur unser köstliches Bier gebraut, sondern auch eine Vielzahl von Veranstaltungen angeboten, die alle Sinne ansprechen. Bei unseren Tastings haben Sie die Gelegenheit, in die faszinierende Welt von Bier, Whisky, Rum und anderen Spirituosen einzutauchen. Lassen Sie sich von unseren Experten durch die Aromen und Geschmäcker führen und entdecken Sie neue Favoriten – ob fruchtig, rauchig oder würzig, für jeden Gaumen ist etwas dabei.

Für die Liebhaber des Genusses bieten wir zudem die Möglichkeit, Zigarre zu rauchen. In einer gemütlichen Ecke unseres Genusskellers können Sie bei einem guten Glas Bier oder einem edlen Whisky entspannen und die feinen Aromen einer Zigarre genießen.

Ein Highlight sind unsere Open Brew Days, an denen Sie hautnah miterleben können, wie unser Bier entsteht. Sehen Sie den Braumeistern über die Schulter und erfahren Sie mehr über den kreativen Prozess, der in jeder Flasche HopfiX steckt. Diese einzigartigen Tage bieten nicht nur spannende Einblicke, sondern auch die Möglichkeit, selbst aktiv zu werden und Teil des Brauprozesses zu sein.

Und für alle, die gerne ein wenig entspannen und Spaß haben möchten, laden wir jeden Samstag zu einer Runde Billard ein. Unser Genusskeller wird so zum perfekten Treffpunkt für Freunde und Genussliebhaber, die einen geselligen Abend verbringen möchten.

Egal, ob Sie ein Bierliebhaber, Spirituosenkenner oder einfach nur auf der Suche nach einem gemütlichen Ort sind, der Genusskeller bietet für jeden etwas. Kommen Sie vorbei und erleben Sie die Vielfalt des Genusses in einer einzigartigen Atmosphäre. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

ONLY CIGARS

HOPFENGARTEN

Ihr idyllischer Biergarten im Herzen Tuttlingens

Willkommen im Hopfengarten, unserem charmanten Biergarten, der in den warmen Sommermonaten zum Leben erwacht! Eingebettet im Herzen von Tuttlingen, im Umläufle direkt neben der Skaterbahn, bietet der Hopfengarten eine einzigartige Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.

Genießen Sie die sonnigen Tage unter schatten spendenden Bäumen und lassen Sie sich von einem kühlen Bier aus unserer Microbrauerei HopfiX und köstlichen Leckereien verwöhnen. Der Hopfengarten ist der perfekte Ort, um mit Freunden und Familie zusammen zukommen, die Seele baumeln und den Alltag hinter sich zu lassen.

Neben der entspannenden Atmosphäre bieten wir regelmäßig spannende Events und Live-Musik, die für eine unvergessliche Stimmung sorgen. Genießen Sie laue Sommerabende mit guter Musik und erfrischenden Getränken. Ob gemütliches Beisammensein, fröhliche Feiern oder einfach nur ein entspannter Abend – im Hopfengarten ist für jeden etwas dabei.

Kommen Sie vorbei und erleben Sie die einzigartige Atmosphäre unseres Biergartens. Der Hopfengarten ist nicht nur ein Ort zum Trinken, sondern ein Ort der Begegnung, des Genusses und des Feierns. Wir freuen uns darauf, Sie im Hopfengarten willkommen zu heißen und gemeinsam unvergessliche Momente zu schaffen! Prost!

Sätze aus dem Alltag

1. Bier allein zu trinken macht hässlich! (Jenny G. - Jan´2023)
2. Vergiss niemals das Bier an deiner Seite! (Alex G. - Jan´2023)
3. Wenn das Bier im Bauchnabel prickelt, ist das nur Ok
   wenn man NICHT alleine ist! (Tamara M. - Jan´2023)
4. Alkoholfreies Bier sollte stets teurer sein, da das entnehmen
   des Alkohols mehr Aufwand bedeutet. (Alex G. - Jan´2023)
5. Ein Maßkrug entspricht einem Fass Kölsch (Tamara M. - Jan´2023)
6. Unter 5% alc ist eigentlich alkoholfrei (Sarah S. - Feb´2023)
7. Der Satz "ein kleines alkoholfreies Radler" enthält vier Fehler.
   (Herkunft unbekannt)
8. Colaweizen-Trinker sind in der Regel 18 Jahre alt, aber manche
   sehen älter aus. (Alex G. Feb´2023)
9. Das Leben ist zu kurz um alkoholfrei zu trinken. (Alex G. Feb´2023)
10. Man muss sagen, Bier macht einiges besser! (Jonas H. Mai´23)
11. Das Leben ist kein Wunschkonzert, sondern eine Bierauswahl.
    manchmal muss man auch schlechtes Bier trinken. (Alex G. Juli´23)
12. Wer kein Alkohol trinkt, muss am Ende des Abends die
    Betrunkenen heimfahren (Alex G. Sept´23)
13. Die Zeit ist der Gegner der Alkoholtoleranz (Alex G. Apr´23)
14. Die Work/Life Balance ist mit zu viel Bier schwer zu halten! (Alex G. Sept´23)
15. Wenn das Essen zu scharf ist, weiß man nicht
    wann es aufhört heiß zu sein! (Alex G. März´24)
16. Hätte ich mehr Hände, hätte ich mehr Bier in der Hand (Alex August ´24)

... ein bisschen Spaß muss sein...

Unsere Apartments

HANDMADE FOOD
TAGBLATT
CRAFTBEER AND MORE
2015
APARTMENTS

Wir bieten Apartments für ein bis zwei Personen...

... voll ausgestattet...

...Küche Bad.

Für weitere Infos, einfach ansprechen!

... da schlafen wo man speisen kann...

ALLE FLASCHENBIERE UND DOSEN IM SHOP ZUM MITNAHMEPREIS

HANDMADE FOOD

shop

CRAFTBEER AND MORE

2015

Bahnhofstraße 43 - 78532 Tuttlingen

FÜR DEN BESONDEREN ANLASS, HABEN WIR FERTIG BESTÜCKTE GESCHENKKÖRBE

Das war unser
Craftbierfestival
2024

EEM
BIER

2. CRAFTBIER FESTIVAL TUTTLINGEN

/TAGBLATTTUTTLINGEN

@TAGBLATT_TUT

1.8. - 2.8.2025

Information

Sämtliche Preisangaben in €
Produkte können von Abbildung abweichen.
Druckfehler/Irrtümer vorbehalten.
Karten und Preisänderungen vorbehalten.
Weitere Informationen über Zutaten und Zusatzstoffe auf Anfrage

Zusatzstoffe

1 = Farbstoffe	13 = Chinin haltig	F = Fisch
2 = Geschwärzt	14 = Koffeinhaltig	G = Schalenfrüchte
3 = Konservierungsstoffe	A = Ei	H = Sellerie
4 = Geschwefelt	B = Soja	I = Senf
6 = Antioxidationsmittel	C = Milch	J = Taurin
7 = Geschmacksverstärker	D = Gluten haltig (Weizenmehl)	K = Stabilisator
9 = Süßungsmittel	E = Krebstiere	L = Weichtiererzeug.

information

All prices in €.
products in pictures can deviate from original.
errors and printing errors excepted.
prices are subject to change.
more information on reque

additives

1 = dyestuffs	*13 = with quinine*	*F = fish*
2 = blackened	*14 = caffeinated*	*G = shellfish*
3 = preservatives	*A = egg*	*H = celery*
4 = sulphurated	*B = soy*	*I = mustard*
6 = antioxidants	*C = milk*	*J = taurine*
7 = flavour enhancers	*D = gluten*	*K = stabilizer*
9 = sweeteners	*E = crustaceans*	*L = mollusc products*