

## Auszüge aus unserem Gästebuch:

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

07.02.14 19:36 Andi + Wolfgang

Ällweil duat dr Maga pressa,  
noch dem guada Spitzbua-Essa.  
Doch liabe Leit i muaß eich saga,  
des Gefühl du i gern ertraga.  
Weil aus dr Kiche kommt a Essa,  
des wirsch bestimmt net glei vergessa.  
Serviert von richtig nette Mädla,  
kriagsch dei Floisch ond au die Flädla.  
Der Koch, der woiß halt was er duat,  
deswega schmeckt's jo au so guad.  
Tierlieb send se obadrei  
dia schenka au deem Hond was ei.  
Scheißegal isch wo mr wohnt,  
des isch a weg der emmer lohnt.

**Wir suchen Verstärkung  
in Teilzeit und auf 450.- € Basis  
für Service, Küche  
und zur Reinigung.**



**Spitzbua News**

**September**

**2017**

## **Einschulung**

Wir öffnen für Sie  
zu den Einschulungsterminen.  
Um Reservierung wird gebeten.

## **Unsere Öffnungszeiten**

Montag, Donnerstag, Freitag, Samstag

16:00 - 23:00 Uhr

Küche 17:00 - 22:00 Uhr

Sonntag 11:00 - 21:00 Uhr

Küche 11:30 - 20:00 Uhr

Dienstag und Mittwoch Ruhetag

Änderungen der Öffnungszeiten

finden Sie auf [www.zomspitzbua.de](http://www.zomspitzbua.de)

## **Die „Spitzbua Maultasch“**

Unsere hauseigenen leckeren  
schwäbischen Fleischtaschen  
zum Mitnehmen eingeschweißt  
in ca. 1 kg Abpackungen.

Bei größeren Mengen bitten wir  
um Vorbestellung.

## **Unsere Spitzbua Highlights**

### **August/September**

Leckereien rund um`s Schwammerl  
Salate, Fleisch und  
vegetarische Gerichte mit Pfifferlingen

### **September/Oktober**

Highlights rund um den Kürbis  
Tolle Gerichte mit Hokkaido und Co.

„Salat Spezial“  
unsere knackigen Salatplatten  
in vielen Varianten.

### **Oktober/November**

Schwäbische Spezialitäten und Innereien  
Kutteln, Linsen, Nierle und Leber  
lecker zubereitet.

### **November/Dezember**

Spitzbua´s großes Gänsefutttern  
„Wild mal wild“  
Hirsch, Reh und Wildschwein in Soßen aus  
Granatapfel, Lebkuchen und Glühwein