

## 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 Gfühl 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  
auf 450.- € Basis  
für Service und Küche .**



**Spitzbua News**  
**Biker welcome**

**März**  
**2018**

## **Eröffnung**

D´r Spitzbua ist  
nach Kohlstetten umgezogen!

### **Herzlich Willkommen**

Endlich ist es soweit.

Nach Renovierung und Umgestaltung  
sind wir wie gewohnt wieder für Sie da.

Wir begrüßen unsere alten  
und neuen Gäste.

Auf Ihren Besuch freuen sich  
Simone und Norbert Brändle mit Team.

**Unsere Highlights  
zum Anfang**  
winterliche Leckereien

**Demnächst**  
Freuen Sie sich auf  
Fisch, Lamm und Bärlauch

## **Die „Spitzbua Maultasch“**

Unsere hauseigenen leckeren  
schwäbischen Fleischtaschen werden  
mit Brät, Schweine - und **Rindfleisch**,  
Speck, frischen Kräutern  
und Wurzelgemüse hergestellt.

Zum Mitnehmen eingeschweißt  
in ca. 1 kg Abpackungen.  
Bei größeren Mengen bitten wir um  
Vorbestellung.

### **Öffnungszeiten**

Donnerstag - Samstag  
16:00 - 23:00 Uhr  
Küche 17:00 - 21:30 Uhr

Sonntag 11:00 - 21:00 Uhr  
durchgehend warme Küche  
11:30 - 20:00 Uhr  
! Wir bitten um Reservierung !

**Immer aktuell informiert**  
[www.zomspitzbua.de](http://www.zomspitzbua.de)  
[www.facebook.com/zomspitzbua](https://www.facebook.com/zomspitzbua)