

Auszüge aus unserem Gästebuch:

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



Spitzbua News
Biker welcome

Mai
2018

Highlights im Mai

„Spitzbua´s Spargelfuttern“
Freuen Sie sich auf Spezialitäten
rund um den weißen Stängel.

Unsere Öffnungszeiten an den Feiertagen

Dienstag 01. Mai Tag der Arbeit

11:00 - 21:00 Uhr

Küche durchgehend 11:30 - 19:00 Uhr

Donnerstag 10. Mai Christi Himmelfahrt

11:00 - 21:00 Uhr

Küche durchgehend 11:30 - 19:00 Uhr

Sonntag 20. Mai Pfingstsonntag

11:00 - 21:00 Uhr

Küche durchgehend 11:30 - 20:00 Uhr

Montag 21. Mai Pfingstmontag

11:00 - 21:00 Uhr

Küche durchgehend 11:30 - 19:00 Uhr

Donnerstag 31. Mai Fronleichnam

11:00 - 21:00 Uhr

Küche durchgehend 11:30 - 19:00 Uhr

Um Reservierung wird gebeten!

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.

Unsere 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 !