



PRÄMIERTE  
SPITZENQUALITÄT  
SEIT 1989

## SCHWÄBISCHER WHISKY AUS DEM AMMERTAL

Der „ORIGINAL AMMERTAL WHISKY“ ist ein Cuveé aus 70 % SingleMalt Whisky aus Gerstenmalz und 30 % Single Grain Whisky aus Roggen & Weizen. Nach dem maischen und vergären wird im periodischen Brennverfahren zweifach destilliert. Anschließend ruht das hochprozentige Destillat mind. 7 Jahre in Eichenholzfässern bis zur optimalen Reife, bevor es mit eigenem Quellwasser auf Trinkstärke von 40%vol. gebracht wird. Neben diesem vielfach ausgezeichneten Klassiker produzieren wir weitere Whiskys z.B. SingleMalt mit Faszstärke, Whiskylikör mit Honig & Vanille ...

... Mirabelle · Zwetschge · Schlehe · Wildkirsche  
Weinhefe · Weintrauben · Trester · Quitte  
Williams Christ Birne · Apfel · Apfelweinbrand  
Holunderblüte · Schwarzer Holunder · Weißbier  
Bockbier · Waldhimbeere · Schwarze  
Johannisbeere Haselnuss · Spargel · Topinambur  
Feuerwasser Brezelgeist · Tübinger  
Winzertröpfle · Honig-Willi  
Großvaters Liebling · Vogelbeere · Bärlauchgeist  
Roggen · Hafer · 6-Kornbrand aus Biogetreide ...

... Liköre: Holunderblüten · Sauerkirsche  
Rosen · Kräuter mit Nuss · Omas Liebster  
Pflaumenlikör mit Amaretto · Schwabenfeuer  
Quitten · Himbeer...

Unsere aktuellen Abfüllungen & Preise  
finden Sie in unserer Preisliste und im Internet unter  
[www.lamm-tuebingen.de](http://www.lamm-tuebingen.de)

Volker Theurer – Spezialitätenbrennerei  
im Gasthof LAMM Jesinger Hauptstraße 55-57  
72070 Tübingen Unterjesingen  
Tel.: 07073-91820 · [info@lamm-tuebingen.de](mailto:info@lamm-tuebingen.de)

In Volker Theurers kupfernen Brennkesseln werden Tradition und Erfahrung von drei Generationen mit den neusten Erkenntnissen der Brenntechnologie vereint. Aus heimischem Obst, Beeren, Wurzeln und Getreide sowie Bier, Wein und Apfelmast, werden Edelbrände, Liköre und der Original Ammertal-Whisky auf höchstem Qualitätsniveau hergestellt.

Der Einzug in die Getränkekarten der deutschen Top-Gastronomie, zahlreiche Bronze-, Silber- und Goldmedaillen bei nationalen und internationalen Spirituosenprämierungen sowie der Titel „Schnaps des Jahres“ bestätigen die hervorragende Qualität unserer Produkte.

Ob in kleiner Runde oder mit einer größeren Gruppe – Ihre Brennereibesichtigung wird ein Erlebnis, bei dem Sie Echte Genüsse verkosten & entdecken können.

*Wir freuen uns auf Ihren Besuch!*



Gasthof  
**LAMM**  
Tübingen

*anno 1730*

H · o · t · e · l  
R e s t a u r a n t  
S p e z i a l i t ä t e n  
B r e n n e r e i



Edelbrände, Liköre und der Original Ammertal-Whisky auf höchstem Qualitätsniveau

# BRENNEREIFÜHRUNGEN IM GASTHOF LAMM

## Variante I

Eine der ersten schwäbischen Whisky-Brennereien „zum Anfassen“.

Bei dieser Brennereiführung durch die uralten Keller unserer Spezialitätenbrennerei erfahren und schmecken Sie eine Menge über das alt hergebrachte Handwerk des Destillierens.

Probieren Sie z. B. Obstbrände, Quittenlikör, Bierschnaps oder den über viele Jahre in Eichenholzfässern gelagerten Ammertal-Whisky aus Gerstenmalz. Damit die guten Tröpfchen etwas neutralisiert werden servieren wir Ihnen deftige Griebenschmalzbrote.

*Dauer ca. 60 min.  
Preis pro Person 12,- €  
(ab 10 Personen)*



## Variante II

siehe Variante I

Brennereiführung + Verkostung  
+ Flammkuchenmenü  
in unserem Restaurant

**Schwäbische Mostsuppe mit Croutons**

\*\*\*

**Bunter Salat**

\*\*\*

**Ofenfrische Flammkuchen**

*Preis pro Person  
inkl. Führung und Verkostung  
26,80 € (ab 10 Personen)*

## Variante III

Exklusive Brennereiführung  
mit Verkostung und einem  
5-Gänge-Überraschungs-  
Destillatmenü  
in unserem Restaurant.

*Preis pro Person 55,00 €  
auf Wunsch mit Übernachtung  
und Frühstücksbuffet  
Übernachtungspreise auf Anfrage*

## Variante IV

Brennereiführung kurze Variante  
(ohne Rundgang) ca. 30min.  
„Videofilm von der Frucht zum  
Edelbrand“  
Verkostung von 2 Sorten Edelbrand  
oder Likör im Brennereistüble.

*Preis pro Person 5,50 €  
(ab 10 Personen)*

## Spezielles

In allen Varianten ist eine  
ca. 15-minütige Filmvorführung:  
„Von der Frucht zum Edelbrand – die Sonne  
Schwabens genießen“  
enthalten

\*\*\*

Führungen in Fremdsprachen auf  
Anfrage

\*\*\*

Weitere Speisen oder Menüs sowie  
Übernachtungsarrangements für  
Gruppen auf Anfrage

\*\*\*

Gerne erstellen wir Ihnen  
Geschenkgutscheine  
(mit oder ohne Übernachtung)  
für unsere Führungen,  
einen Restaurantbesuch  
oder unsere Brennereispezialitäten