

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 9,90 €
(ab 10 Personen)*



Variante II

Brennereiführung + Verkostung
+ Flammkuchenmenü:

Suppe

Bunter Salat

Ofenfrische Flammkuchen

*Preis pro Person
inkl. Führung und Verkostung
23,50 (ab 10 Personen)*

Variante III

Exklusive Brennereiführung
mit Verkostung und einem
5-Gänge-Überraschungs-
Destillatmenü
in unserem Restaurant.
Buchbar ab 2 Personen jeden 1.
Samstag im Monat (Hauptsaison)
Gruppentermine nach Absprache.

*Preis pro Person 49,00 €
auf Wunsch mit Übernachtung
und Frühstücksbuffet
Preis pro Person
zzgl. 34,00 € im Doppelzimmer
45,00 € im Einzelzimmer*

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 5,00 €
(ab 10 Personen)*

Spezielles

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

Führungen in Fremdsprachen auf
Anfrage

Weitere Speisen oder Menüs sowie
Übernachtungsarrangements für
Gruppen auf Anfrage

Gerne erstellen wir Ihnen
Geschenkgutscheine für unsere
Führungen, einen Restaurantbesuch
oder unsere Brennereispezialitäten



PRÄMIERTE
SPITZENQUALITÄT
SEIT 1989

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 Apfelmust, 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!

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

SCHWÄBISCHER WHISKY AUS DEM AMMERTAL

Der „ORIGINAL AMMERTAL WHISKY“ ist ein Cuveé aus 70 % Single Malt 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. Single Malt mit Fassstärke, 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
www.lamm-tuebingen.de

Volker Theurers Spezialitätenbrennerei
im Gasthof LAMM Jesinger Hauptstraße 55-57
72070 Tübingen Unterjesingen
Tel.: 07073-91820 · info@lamm-tuebingen.de



G a s t h o f
LAMM

T ü b i n g e n
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



Echte
Genüsse



neu
Entdecken