



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,

wir heißen Sie herzlich Willkommen in unserer familiären und traditionellen Besenwirtschaft »Fischerstüble« – die erste Besenwirtschaft im Bottwartal.

Genießen Sie bei uns abwechslungsreiche Speisen aus der traditionellen schwäbischen Küche bei ausgezeichneten Weinen und fühlen Sie sich in unserer, seit 1974 durch die Familie Lorenz betriebenen Besenwirtschaft einfach nur wohl.

An schönen Sommertagen laden wir Sie auch gerne in unsere überdachte Weinlaube, mit Blick auf den Lichtenberg ein.

Ihren Wünschen wollen wir zu jeder Zeit bestmöglich entsprechen und haben dabei stets ein offenes Ohr für Ihre Anregungen.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit, sagen »zum Wohl« und hoffen, Sie verbringen ein paar schöne Stunden in unserem gemütlichen »Fischerstüble«.

Ihre Familie Lorenz

Unsere Geschichte

Die erste Besenwirtschaft im Bottwartal, „Fischerstüble“ mit überdachter Weinlaube und modernem Kinderspielplatz in Großbottwar, verbindet man schon seit über 50 Jahren in der ganzen Region mit erstklassiger Qualität und familiärem Zusammenhalt.

Weinbau gibt es in der Familie schon seit mehreren Generationen. Dabei wurde immer sehr großen Wert auf eine erstklassige, fachliche Ausbildung gelegt.

Im Jahre 1889 betrieb der Urgroßvater Franz Lorenz schon die eigenen Weinberge.



Rosa und Franz Lorenz auch „Kaiser Franz“ genannt eröffneten 1974 mit Familie und Freunden wie auch dem Angelsportverein Benningen das „Fischerstüble“.

Durch das Engagement des Angelsportvereins Benningen kam es zu dem Namen „Fischerstüble“.





*Martina Lorenz
erlernte von 1983-1987
den Beruf als Winzerin
in renommierten und namhaften Betrieben.*

*Als staatlich geprüfte Weinbau- und Kellertechnikerin
gründet Sie das Weingut Martina Lorenz.*

*Verschiedene Weinsorten, diverse Sekte, Edelbrände,
Schnäpse, Liköre, Säfte und hausgemachte Marmeladen
zählten zu den Erzeugnissen.*



*Die dritte Generation führt seit 2016, die nun seit über
50 Jahren bestehende Besenwirtschaft, in liebevoller
Familientradition weiter.*

*Die Enkelkinder von „Kaiser Franz“ Lisa, Patric und Emily
freuen sich auf Ihren Besuch und wünschen Ihnen einen
schönen Aufenthalt.*

Ihre Familie Lorenz

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Roter Traubensaft 100 % Frucht	0,25 l
Apfelsaft 100 % Frucht	0,25 l
Apfel- oder Traubensaftschorle	0,25 l
Apfel- oder Traubensaftschorle	0,5 l
Ensinger Sprudel Classic	0,5 l
Ensinger Sprudel Still	0,5 l
Ensinger Sprudel Medium	0,5 l
Zitronen Sprudel	0,5 l
Cola-Mix ^(3,4,7)	0,5 l

KAFFEE & TEE

Tasse Kaffee Illy ⁽⁷⁾	
Espresso Illy ⁽⁷⁾	
Doppelter Espresso Illy ⁽⁷⁾	
Verschiedene Sorten Tee	

ROTWEINE

Bottwartaler Winzer	0,10 l
Lemberger trocken (im Eichfass gereift) (L)	0,25 l
	0,75 l
.....	
Bottwartaler Winzer	0,10 l
Trollinger-Lemberger halbtrocken (L)	0,25 l
	1,0 l
.....	
Bottwartaler Winzer	0,10 l
Merlot trocken (L)	0,25 l
	0,75 l
.....	
Weinschorle	0,25 l
Rot, Weiß, Rosé (L)	
.....	

WEISSWEINE

Bottwartaler Winzer	0,10 l
Riesling trocken (L)	0,25 l
	1,0 l
.....	
Bottwartaler Winzer	0,10 l
Sauvignon Blanc trocken (L)	0,25 l
	0,75 l
.....	
Bottwartaler Winzer	0,10 l
Grauburgunder trocken (L)	0,25 l
	0,75 l
.....	
Cleebronn & Güglingen	0,10 l
Muskatfruchtig Fein & Fruchtig (L)	0,25 l
	0,75 l
.....	

ROSÉWEINE

Weingärtner Cleebrohn-Güglingen	0,10 l
Lemberger Weißherbst halbtrocken (L)	0,25 l
.....	
Bottwartaler Winzer	0,10 l
Muskattrollinger Rosé halbtrocken (L)	0,25 l
.....	
Weingärtner Cleebrohn-Güglingen	0,10 l
Cleebronner Heuchelberg Schillerwein trocken (L)	0,25 l
.....	

SEKT

Chardonnay Sekt	0,10 l
brut (L)	0,75 l
.....	
Winzerschorle	
Rosé Wein trocken und Sekt (L)	0,25 l
.....	

Aperol Spritz (4, 8, 13, L) 0,25 l

BIER

Wulle Dinkelacker (A3)	0,33 l
.....	
Huber Hefeweizen (3, A1, A3)	0,5 l
.....	
Natur Radler (3, A3)	0,5 l
.....	
Hochdorfer Weizenbier alkoholfrei (3, A1, A3)	0,5 l
.....	

LIKÖR

Erdbeere	2 cl
Traube	2 cl
Quitte	2 cl
Walnuss ^(H3)	2 cl
Muh-Muh-Sahnelikör	2 cl

SCHNAPS

Williams Christ	2 cl
Kirschwasser	2 cl
Zwetschgen	2 cl
Mirabelle	2 cl
Tresterbrand aus dem Holzfass	2 cl
Williams Christ mit Birne	2 cl



LORENZ-HIRSCH -
10 gleiche Kurze
nach Wahl

FLAMMKUCHEN FÜR DEN GUTEN ZWECK

Für jeden verkauften Flammkuchen spenden wir 1 € an den Förderverein für krebskranke Kinder Tübingen e. V..
Genießen Sie unsere leckeren Flammkuchen und tragen Sie gleichzeitig zu einer wertvollen Sache bei.



Förderverein
für krebskranke Kinder
Tübingen e.V.



UNSERE SPEZIALITÄTEN VOM HAUSGEMACHTEN FLAMMKUCHEN

🔪 Hausmacher-Flammkuchen

mit gekochtem Schinken, fein abgeschmecktem Sauerrahm,
Röhrleszwiebeln, mit Käse überbacken (1, 5, A1, C, G)

🔪 Lachs-Flammkuchen

mit Röhrleszwiebeln, fein abgeschmecktem Sauerrahm (1, 5, A1, C, G, D)

🔪 Kraut-Flammkuchen mit gekochtem Schinken

fein abgeschmecktem Sauerrahm, mit Käse überbacken (1, 5, A1, C, G, L)

Nur in der Saison

🔪 Spargel-Flammkuchen mit gek. Schinken

fein abgeschmecktem Sauerrahm, mit Käse überbacken (1, 3, 5, A1, C, G)



»Unser Flammkuchen eignet
sich auch sehr gut als Vorspeise
für mehrere Personen!«

Vegetarisch:

🕒 **Knoblauch-Flammkuchen mit Knoblauchbutter**
und frisch gehacktem Knoblauch (A1, C, G)

🕒 **Gemüse-Flammkuchen mit frischem Gemüse**
mit Lauch, Karotten und Sellerie sind in feine Streifen geschnitten,
fein abgeschmecktem Sauerrahm und Käse überbacken (A1, C, G, I)

Unser Tipp

Zu unserem Flammkuchen empfehlen wir:

1 Portion hausgemachter Frischkäse-Dip (G)

*»Unsere Gerichte werden von uns, mit
Produkten aus der Region, frisch zubereitet -
haben Sie deshalb Verständnis, wenn die
Zubereitung etwas länger dauert.«*



Fragen Sie nach
unserem Tagesessen...

WARME GERICHTE

Schlachtplatte

1 Leber- & 1 Griebenwurst, 1 Scheibe gekochter Bauch,
Sauerkraut (2, 3, 5, 6, I, J, G, C, A1/3)

Gegrillter Schweinebauch

mit hausgem. Kartoffelsalat **ODER** Sauerkraut (2, 3, 5, 6, 12, I, J, G, C, A1/3)

Salzfleisch [mager] von der Schweinskeule

mit hausgem. Kartoffelsalat **ODER** Sauerkraut (1, 2, 3, 5, 6, 12, I, J, G, C, A1/3)

Gegrillte Maultaschen

mit hausgem. Kartoffelsalat und Soße (1, 2, 3, 12, I, J, G, C, A1/3)

Panierte Schweineschnitzel

mit Soße (2, 11, 12, I, J, G, C, A1)

1 Paar grobe Bauernbratwürste

mit Senf **ODER** Soße (2, 3, 5, 6, 12, I, J, G, C, A1)

Winzertoast (Salzfleisch mager)

auf Schwarzbrot mit Käse überbacken (1, 3, 5, 6, I, G, C, A1)

1 Leber- oder 1 Griebenwurst (2, 3, 5, 6, I, J)

Kinderschnitzel

mit hausgem. Kartoffelsalat und Soße (2, 3, 11, 12, I, J, G, C, A1/3)

Kindermaultaschen

mit hausgem. Kartoffelsalat und Soße (1, 2, 3, 12, I, J, G, C, A1/3)

»Zu allen Hauptgerichten servieren wir Brot als Beilage.«

BEILAGEN

Portion hausgemachter **Kartoffelsalat** (2, 3, 12, I, G, C, A1/3, J)

Portion **Sauerkraut** (2, 3, 12, I, G, C, A1/3, J, L)

Grüner Salat (3)

Gemischter Salat (3, 12, A1/3, J, L)

Noch etwas Süßes?

🕒 **Apfel-Zimt-Flammkuchen** (A1, C, G)

🕒 **Schoko Flammkuchen**
Nutella mit Kinderriegel (A1, C, G, H2)

1 Stück Kuchen

Angebot **1 Stück Kuchen & Tasse Kaffee Illy** (7)



Alle
Speisen auch
TO GO

KALTE GERICHTE

Schweizer Wurstsalat
mit Lyoner, Käse und Brot (1, 2, 3, 5, 6, 12, A1/3, C, G, J)

Schwäbischer Wurstsalat
mit Lyoner, Griebenwurst und Brot (1, 2, 3, 5, 6, 12, A1/3, C, G, J)

Gärtnervesper „von jedem etwas“
mit Butter und Brot (1, 2, 3, 5, 6, 12, A1, C, G, J)



Rauchfleischplatte
mit Brot (3, 5, A1, C, G, J)

Käsebrod (G, C, A1)

Frischkäsebrod (A1, G, C)

Schmalzbrod mit Zwiebeln (2, 3, 5, A1, C, G)

Portion Käsewürfel (G)

*»Gerne richten wir
Ihre Veranstaltung aus!«*

Wir bieten Ihnen auch außerhalb unserer Besen-Öffnungszeiten, die Gestaltung besonderer Erlebnisse wie Geburtstage, Familienfeiern, Konfirmationen, Hochzeiten, freie Trauungen und vieles mehr.

Unser **Gastraum** bietet Sitzplätze für bis zu 90 Personen, wobei Sie noch die Möglichkeit haben unsere **überdachte Weinlaube** mit bis zu 130 Sitzplätzen, sowie unser **Gewächshaus** mit bis zu 300 Sitzplätzen zu nutzen.



Sprechen Sie uns an!

Gerne erläutern wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch unsere Konditionen.

Gutschein

Geschenk-
Tipp

Möchten Sie einer geliebten Person eine Freude machen?

Mit unserem Geschenkgutschein liegen Sie immer richtig.



Weihnachtsbäume

Seit mittlerweile 50 Jahren finden Sie ab dem 1. Advent auf unserem Hof eine große Auswahl an frisch geschlagenen Weihnachtsbäumen aus der Region. Sie können aus mehr als 100 frischen Tannen ihren Favoriten aussuchen. Alle Bäume sind bereits am Stamm angespitzt und können auf Wunsch noch angepasst werden. Da wir täglich frische Bäume aus unseren hofnahen Anbauflächen bekommen, ist ihr Baum garantiert frisch.



*»Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen
wenden Sie sich bitte an unser Personal.«*

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoff; 2) Geschmacksverstärker;
3) Antioxidationsmittel; 4) Farbstoff; 5) Phosphat; 6) Süßungsmittel;
7) koffeinhaltig; 8) chininhaltig; 9) geschwärzt;
10) Phenylalaninquelle; 11) Schwefeldioxid; 12) Milcheiweiß;
13) Gewachst; 14) Taurin

Allergene*: A) glutenhaltiges Getreide; A1) Weizen; A2) Roggen; A3) Gerste;
A4) Hafer; A5) Dinkel; A6) Kamut; A7) Hybridstämme; B) Krebstiere; C) Eier; D) Fisch;
E) Erdnüsse; F) Soja; G) Milch und Milchprodukte einschließlich Laktose; H) Schalenfrüchte;
H1) Mandeln, H2) Haselnuss, H3) Walnuss, H4) Cashew, H5) Pecannuss,
H7) Pistazie, H8) Macadamianuss, H9) Queenslandnuss; I) Sellerie; J) Senf;
K) Sesamsamen; L) Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von
mehr als 10mg/kg oder 10mg/l; M) Lupinen; N) Weichtiere

* Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 14 Hauptallergenen beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe. Eine gesetzliche Angabepflicht besteht nur für diese Hauptallergene. Das Vorhandensein von weiteren, in dem konkreten Produkt nicht aufgeführten Hauptallergenen, kann nicht generell ausgeschlossen werden, da während des komplexen Warenflusses der Lebensmittelherstellung in unserer handwerklich produzierenden Betrieb die Möglichkeit einer Kreuzkontamination besteht.

Besenwirtschaft Fischerstüble Lorenz

Familie Lorenz mit Patric, Lisa & Emily

Oberstenfelder Straße 90 a | 71723 Großbottwar

Telefon 07148 - 13 26 | Mobil 0160 - 5 45 95 27

✉ patric-lorenz@gmx.de | 📍 BesenwirtschaftFischerstube

📍 fischerstueble_lorenz

www.fischerstueble-lorenz.de

*»Vielen Dank für Ihren Besuch!
Wir hoffen, Sie hatten einen schönen Aufenthalt!«*



Kundenzufriedenheit ist uns extrem wichtig und wir freuen uns, wenn Sie uns Ihre Eindrücke und Feedback mitteilen würden. Es wäre schön, wenn Sie sich kurz die Zeit nehmen würden, um eine Bewertung bei Google oder Facebook zu schreiben. Dadurch helfen Sie auch anderen Kunden bei Ihrer Auswahl der richtigen Location!



**Nie wieder unsere
Öffnungszeiten verpassen:**

Gerne können Sie unseren
Newsletter abonnieren.
Unter www.fischerstueble-lorenz.de
können Sie sich anmelden.

