



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

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



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

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!

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.



Variante II

siehe Variante I

Brennereiführung + Verkostung
+ Flammkuchenmenü
in unserem Restaurant

Schwäbische Mostsuppe

Bunter Salat

Ofenfrische Flammkuchen

Dessert

Variante III

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

*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.

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