

„Zum Sudler“

Speisen und Getränke in Timmo's Besen



Warme Speisen

Schlachtplatte (Kesselfleisch aus Hals und Bauch, Leberwurst, Griebenwurst)
mit Spitzkraut und Brot

Kassler vom Rücken, Leberwurst, Griebenwurst
mit Spitzkraut und Brot

Kassler vom Rücken mit Spitzkraut und Brot

Leberwurst und Griebenwurst mit Spitzkraut und Brot

Würzige Bauernbratwürste aus der Pfanne mit Spitzkraut und Brot

Feurige Winzerwürste* aus der Pfanne mit Spitzkraut und Brot

Vegetarische Würstchen mit Spitzkraut und Brot

Kaltes Vesper

Feiner Wurstsalat mit Fleischkäse*, Schinkenwurst*, Paprika,
Gurke und Rettich mit Brot

Käse-Trilogie (Obatzter, Kräuterkäs und „scharfe Paprika -Schmiere“)

Romadurkäse angemacht mit Essig, Öl und Zwiebeln mit Brot

Käsewürfel 200 gr.

Kräuterkäse angemacht wie zu Omas Zeiten mit Brot

Griebenschmalzbrot

Gsälzbrot mit hausgemachter Erdbeer- oder Brombeermarmelade

* Liste mit Zusatzstoffen liegt an der Theke aus

Faßweine aus eigener Herstellung

Spätburgunder
Spätburgunder im Holzfass gereift
Weißweine
Rosé

Hausschnäpse

Trester (Grappa)
Birnen
Kirsch

Alkoholfreie Getränke

Sprudel süß / sauer
Apfelsaft eigene Herstellung
Apfelsaftschorle
Spezi



Für die Verpflegung der Landsknechte war durch „die Sudler und Sudlerinnen“, welche das Heer begleiteten, Fürsorge getragen. Für sie war in dem Lager ein besonderer Platz bestimmt, wo sie ihre Speisen bereiteten. Ein Bild des

Münbergers Hans Sachs führt uns ein solches Sudlerpaar auf dem Marsche vor. Er überlässt der Frau das Tragen der Küchengeräte, die sie in einem Ranzen auf dem Rücken schleppt.