

Bekannt aus der Sendung »ZAUBERHAFTE HEIMAT« in der ARD, Oktober 1998
mit dem Dampfnudel-Lied, gesungen von Gunter Emmerlich und dem Spatzen-Quartett

... An Dampfnudeln eß' ich mich satt, weil Dampf doch keinen Nährwert hat!

Dampf im Turm – Seit 1975 – Dampf im Turm Alt-Bayerische Schmanckerküche

Bei allen Wettbewerben ausgezeichnet vom bayerischen Landwirtschaftsminister
im Wettbewerb »Bayerische Küche«

Uli magst an Kas?

Na, der is ma z'raß.

I mach lieber aus Zucker, Mehl und vui Eier,

de Zutaten san'd grad ned' z'teier

Strudeln und Nudeln d'raus

back's goldgelb in da Pfanna raus

gib' a guate Vanill'soß dazu

und scho hat mei Ranz'n a Ruah.

Schaugi umi, schaugi abi,

hat's a jeder scho im Schnabi!

himmlische
Nudelküche

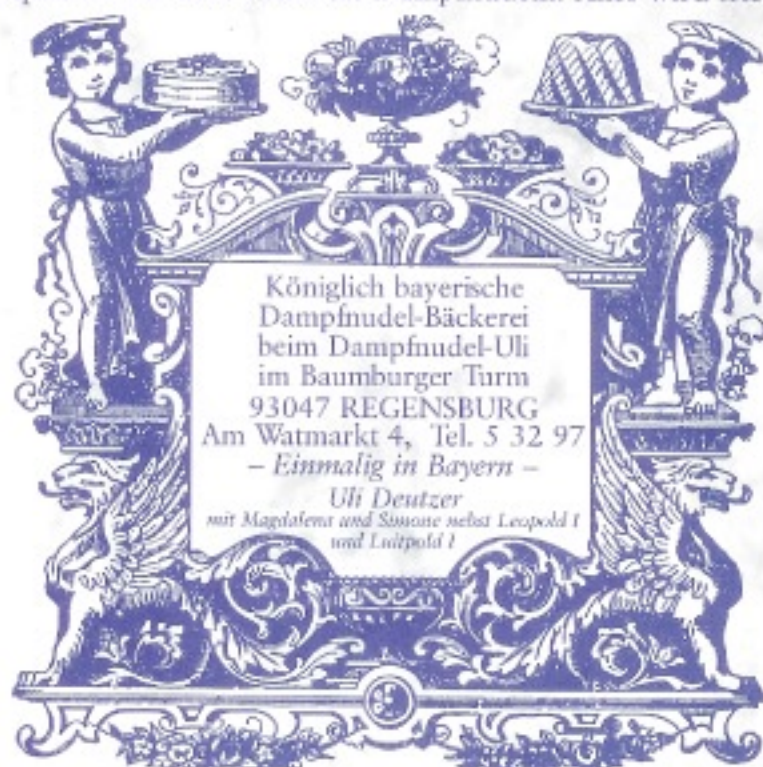
gezogene
Strudelküche

Uli Deutzer

mit seinen Original-Bayerischen Dampfnudeln

Konditormeister - Dampfnudelbäcker - Schmanckerkoch-Uli

Entspannen Sie sich. Essen Sie Dampfnudeln. Alles wird friedlich.



Königlich bayerische
Dampfnudel-Bäckerei
beim Dampfnudel-Uli
im Baumburger Turm
93047 REGENSBURG
Am Watmarkt 4, Tel. 5 32 97
- Einmalig in Bayern -

Uli Deutzer
mit Magdalens und Susanne nebst Leopold I
und Luitpold I

Wir stehen für Sie täglich von 10.01 - 18.01 Uhr, Samstag 10.01 - 15.01 Uhr unter Dampf.
Sonntag und Montag durchgehend geschlossen, da lassen wir Dampf ab. - Ruhetag -

Diese Karte ist zum Schutzpreis von € 7,00 an der Theke erhältlich

Sie ist ein Andenken an die Erinnerung

- AUF IMMERWIEDERNUDELN -

Schmanckerl sind das, was die Bayern zwischendurch essen.

»Zum Hungrigbleiben zuviel, zum Sattwerden zu wenig.«

Aus der ARD-Sendung »Kein schöner Land« mit Günter Wewel am 7. 11. 2000 »Porträt Regensburg«
mit dem Dampfnudel Uli.

Tägliche Mahlzeiten (auch im Straßenverkauf)

Unsere Gerichte vom Grill, fettarm mit wenig Kohlehydraten
werden in NUR frischem, pflanzlichem Fett – naturbelassen – zubereitet.

AUS UNSERER BAYERNKÜCHE – FRISCH UND EHRlich

...unser pflanzliches Fett (kein Cholesterin) wird nur einmal verwendet – Ihrer Gesundheit zuliebe –

Bayerische Suppenpezialität:

Kraftbrühe mit Ei	€ 2,20
Leberknödelsuppe	€ 2,70
Gemüsesuppe mit Fleischeinlage	€ 2,70

Der Spitzenreiter:

Karl-Valentin-Zeller

4 Stück Bratwürstl mit Kraut und 2 Reiberdatschi	€ 6,60
---	--------

Der weiß-blaue Zeller

ein gegrilltes Kassler Ripperl, zwei Regensburger Bratwürstln auf Sauerkraut, zwei Reiberdatschi	€ 7,50
--	--------

Bratwürste:

Für den Dampfknudel-Bäcker frisch und lecker –
vom Metzgermeister Anton Eschenwecker

4 Stück mit Sauerkraut	€ 4,40
6 Stück mit Sauerkraut	€ 5,50
Schwarzer Kipferl	€ 0,50

Gjehenwecker Leberkäs

auf Holzbrett mit Schwarzer Kipferl und Salatgarnitur ohne Ei	€ 5,50
mit Ei	€ 6,00

Zwei gegrillte Kassler Ripperln

mit kleiner Salatgarnitur und Sauerkraut	€ 6,50
---	--------

Drei Reiberdatschi

mit Apfelmus	€ 4,60
mit Sauerkraut	€ 4,60

Aus unserer Vollwertküche

Weizenkeimsuppe mit frischen Kräutern	€ 2,70
--	--------

Einmal ein Pichelsteiner –

immer ein Pichelsteiner:

Prima Pichelsteiner *wird täglich frisch gekocht*

Rindfleisch-Schweinefleisch- Gemüsetopf	€ 6,30
--	--------

ULI-SCHMANKERLN (TÄGLICH WECHSELND)

Dienstag: 1 Paar Rindsbratwürste à la Leopold, mit Kraut	€ 4,50
---	--------

*Zu Ehren unseres hochwohlgeborenen SOHNES LEOPOLD des I., an einem Sonntag, den 24. Juni 1984
erfand der Metzgermeister Otto Wimbberger aus Niederbayern eine Rinds-Schweinebratwurst: Gebrüht, angeräuchert,
mit erlesenen Gewürzen und einer feinen Käsefüllung. – Nur für den Dampfknudel-Uli.*

LUITPOLD-TOPF (Herzhafte Gemüsesuppe mit Rindsbratwurst)	€ 4,85
--	--------

Krautwickel mit Kartoffelbrei und Salat	€ 6,00
---	--------

Mittwoch: „Käsespatzen“ mit gemischtem Salat	€ 5,90
---	--------

<i>abwechslungsweise</i> Schweinebraten mit Knödel und Sauerkraut oder Salat	€ 7,50
---	--------

Donnerstag: Ein typisch bayerisches Essen: Gremelmaultaschen aus Kartoffelteig mit Sauerkraut	€ 5,50
---	--------

SPITZE! Feine Rindsroulade mit pikantem „Innenleben“ aufgeschmalzenen Kartoffelpüree mit Zwiebelringen und einem kleinen gemischten Salat	€ 7,50
--	--------

Freitag: Unser Dauer-Remmer aus der BR-Schmankerlküche aus dem Jahre 1979 mit meinem Freund Paul Enghofer:	
--	--

<i>Vollwertküche wenig Kalorien!</i> Blumenkohl nach Uli's Art mit Schinken und Käse überbacken (Der Pfiff liegt in der berühmten Milch-Rahmsoße)	€ 5,80
---	--------

Samstag: 2 Fleischpflanzerln in delikater Rahmsoße aus einem mager durchgedrehten Schweins- und Rindsbrät, im Ofen gebacken mit einem echten bayerischen Kartoffelsalat 2 Stück	€ 5,50
---	--------

Inklusiv-Preise

Warum lächelt Mona Lisa mit geschlossenem Mund? (Auflösung letzte Seite)

Bayern ist ein Mehlspeisenparadies

Süßspeisen können, müssen aber nicht kalorienreich sein. Ich beweise es Ihnen. Zucker- und Fettanteile habe ich reduziert, so wird alles locker, leicht verdaulich und bekömmlich.

Allerlei Leckerei aus der Nudel-Bäckerei

... täglich von 10.01 - 18.01 *Der süße Mittagstisch abwechslungsweise* (auch im Straßenverkauf)

Alfons Schuhbeck, im Bayerischen Fernsehen November 2006, sagt:
„Die besten Dampfnudeln in Deutschland macht der Dampfnudel-Uli“

Dampfnudeln hamma alle Tag . . . solang's uns g'freit
schon im Jahr 1618 erwähnt sie ein schwäbisches Kochbuch

Uli's Dampfnudeln sind in Milch und Fett gedämpfte Hefenudeln, die auf der **Herdplatte** gebacken werden. Sie gehen im Dampf mächtig auf, sind oben weiß und backen unten golden an.

Pssst...! Beim Uli bräunen sie noch fünf Minuten im Ofen nach, dann erst laufen sie zu Dampfnudeln in „HÖCHSTFORM“ auf.

Dienstag:	Frische Apfelkücherl im Bierteig gebacken mit Weinschaumsoße	€ 5,80
	Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße (w. w. w.)	€ 5,80
Mittwoch:	Tiroler Zwetschgenstrudel mit Vanillesoße	€ 5,80
	Mili-Rahmstrudel mit Vanillesoße	€ 5,80
	Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße (w. w. w.)	€ 5,80
Donnerstag:	Böhmische Zwetschgenmaultaschen mit Vanillesoße	€ 5,80
	Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße (w. w. w.)	€ 5,80
Freitag:	Aprikosenstrudel mit Vanillesoße	€ 5,80
	Wiener Apfelstrudel mit Vanillesoße	€ 5,80
	Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße (w. w. w.)	€ 5,80
Samstag:	Königlich-bayerischer-Dampfnudeltag (w. w. w.) Portion	€ 5,80

Anflösung von (w. w. w.) »wenn's was werd'n«

Souvas schmeckt: Der **Riejen-Joghurt** (3,5 % Fett) mit nur frischen Früchten,
nach einem Rezept von der Deutzer-Oma € 3,00

«Es ist besser im Wirtshaus sitzen und an d' Kirch' denga,
als in der Kirch' sitz'n und an 's Wirtshaus denga«

Waldlerischer Spruch

Die letzten Unikate vom »Dampfnudel-Uli Buch«
mit CD »Es singt der Dampfnudel-Uli«
- 10 EURO -
inklusive 1 x Bayerische Dampfnudeln mit Vanillesoße

GETRÄNKEKARTE

Seit der Dampfndel-Uli nicht mehr alle Tassen im Schrank hat, läuft der Laden.

Tasse Jacobs Krönung	€ 1,80
Portion Jacobs Krönung	€ 3,80
Haferl Kaffee	€ 2,60
Cappuccino (mit Schlagsahne)	€ 2,60
Café Melange (Milchkaffee)	€ 2,60
Espresso	€ 1,70
Tasse Kakao mit Sahne	€ 2,30
Tasse Original Kaffee Hag	€ 1,80
Portion Hag	€ 2,80
gefriergetrocknet	
Glas Tee mit Zitrone	€ 1,80
Grüner Tee mit Minze	€ 1,80
Glas Hagebuttentee	€ 1,80
Glas Pfefferminztee	€ 1,80
Portion Tee	€ 2,80
1 Glas Vollmilch 0,25 ltr	€ 1,40
immer frisch	
Doppel-Milch 0,4 ltr	€ 2,30

**Das beste aus den fürstlichen
Brauereien von Thurn und Taxis:**

Das altbayerische Hell 0,5 ltr	€ 2,80
Das altbayerische Hell 0,25 ltr	€ 1,60
Fürst Class Pilsener 0,33 ltr	€ 2,20
St. Wolfgang Dunkel 0,5 ltr	€ 2,80
St. Wolfgang Dunkel 0,25 ltr	€ 1,60
Thomas Bräu alkoholfrei 0,5 ltr	€ 2,80

**Aus der Riedenburger Brauerei
Unterkrieger – in Harmonie mit der Natur –**

Riedenburger Hefe-Weizen 0,5 ltr	€ 2,90
---	--------

Erfrischungsgetränke

Weißweinschorle (Mosel-Wein) 0,4 ltr	€ 2,90
„Radler Halbe“ 0,5 ltr	€ 2,90
Apfelsaftschorle groß 0,4 ltr	€ 2,60
Apfelsaftschorle klein 0,2 ltr	€ 1,80



... Das Fürst Class
unter den
Pilsenern

Alkoholfreie Getränke

Spezi * groß 0,4 ltr	€ 2,60
Spezi * klein 0,2 ltr	€ 1,80
Orangenlimonade 0,2 ltr	€ 1,80
Coca Cola * klein 0,2 ltr	€ 1,80
Coca Cola * groß 0,4 ltr	€ 2,60
Coca Cola * light 0,3 ltr	€ 2,50
Apfelsaft klein 0,2 ltr	€ 1,80
Apfelsaft groß 0,4 ltr	€ 2,60
Orangensaft 0,2 ltr	€ 1,80
Johannisbeer-Saft 0,2 ltr	€ 1,80
Johannisbeer-Schorle 0,4 ltr	€ 2,80
Kondrauer Mineralwasser	
klein 0,2 ltr	€ 1,80
groß 0,4 ltr	€ 2,40
Super Hausschorle 0,4 ltr	€ 2,80
Hausschorle klein 0,2 ltr	€ 1,80

(ein Apfel-Birnen-Holundermix mit Kondrauer
– ein Super-Durstlöcher)

* koffeinhaltig

Spirituosen und Liköre

Underberg 2 cl	€ 1,90
Asbach Uralt 2 cl	€ 1,90
Williamsbirne (Schladerer) 2 cl	€ 1,90
Himbeergeist (Schladerer) 2 cl	€ 1,90

Weine

Weißwein (Mosel-Saar-Ruwer)	
Qualitätswein b. A. 0,2 ltr	€ 3,00
Rotwein (Kalterer See Auslese)	
Qualitätswein b. A. 0,2 ltr	€ 3,00
Boxbeutel	
Nordheimer Vögelein 0,25 ltr	€ 3,30

Für kalte Füße

Heißer Grog (4 cl Rum)	€ 3,50
Heidelbeer Glühwein Glas	€ 2,60
Ⓣ = Tee mit etwas Rum Glas	€ 3,50



Der Gast hat sich so zu verhalten, daß sich der Wirt wohl fühlt!

AUF WIEDERNUDELN –

Inklusiv-Preise

Auflösung von Mona Lisa: Weil sie noch eine Dampfndel im Mund hat.

»Unser Laden bringt zwar nicht viel ein, macht aber ungeheuer viel Spaß«