

GRATIS
Zum Mitnehmen



Das Leben ist hier

S' Krug Blättle

unabhängig – badisch – familienfreundlich



HAUSZEITUNG BRAUHAUS KÜHLER KRUG

Februar 2013 Ausgabe Nr. 12

01. Mai 2013: Maibaumstellen und Biergarteneröffnung

Wir laden Sie herzlich zum **Maibockanstich** am 1. Mai ein.

Maibaumstellen durch die Freiwillige Feuerwehr Grünwinkel, **Live Musik** vom Söllinger Musikverein und natürlich **Freibier** von unserem Chef. **Los gehts ab 10:30 Uhr**



Wie schon in den Jahren zuvor, wird auch in diesem Jahr am 01. Mai wieder traditionell unser Maibaum gestellt, der Biergarten offiziell eröffnet und unser beliebter Maibock angestochen.

Pünktlich um 10.30 Uhr stellt die Feuerwehr Grünwinkel unter musikalischer Begleitung vom Söllinger Musikverein vor dem Kühler Krug unseren Maibaum. Im Anschluss daran wandern wir alle in den Biergarten, wo dann der Maibock

durch unseren Braumeister Manfred Malsch angestochen wird. Und dann fließt das Bier in Strömen. Jeder anwesende Gast erhält ein Freibier von unserem Chef. Nach dem „offiziellen“ Teil spielt dann der Söllinger Musikverein zum Fröhshoppen auf.

Wir hoffen, dass wir wie im letzten Jahr bei strahlendem Sonnenschein unsere zahlreichen Gäste begrüßen dürfen.



Das Wort vom Chef



Liebe Gäste vom Kühler Krug,

wieder liegt ein erlebnis- und ereignisreiches Jahr hinter uns. Auch in den letzten beiden Monaten hat sich bei uns im Kühler Krug viel ereignet.

Im November war die Einführung unserer Cashback-Karte von Lyonesse ein voller Erfolg. Der Dezember war wie immer von unheimlich vielen Weihnachtsfeiern unterschiedlicher Firmen und Vereine geprägt. In dieser Zeit zeigte sich, dass wir mit unserer Erlebnisgastronomie (z.B. Brauereiführung mit Spanferkelessen, Rittermahl oder Büfett-Kabarett) voll im Trend liegen. Wir hatten die höchste Gästezahl im Monat Dezember seit der Übernahme des Kühler Krugs durch Familie Fraß.

An beiden Weihnachtsfeiertagen waren wir dermaßen ausgebucht, dass wir sogar den großen Saal für das a-la-carte-Geschäft öffnen mussten.

Als Besonderheit zeigte sich wieder einmal unser Silvesterball, bei dem wir 630 Gäste in unserem ausgebuchten Haus begrüßen durften.

Was bringt das neue Jahr?

Am 12.01.2013 hatten wir die erste von unserer sechs-teiligen Partyreihe, die Après Ski Party. Wie immer hatten wir an diesem Tag ein rasselvolles Haus. Wir freuen uns schon auf unsere Schmutziger-Donnerstags-Party, den Rosenmontagsball sowie auf den heringschmaus am Aschermittwoch.

Am 23.02.2013 laden wir wieder unsere Stammgäste zum ersten Stammgastabend ein. Im März erwartet Sie unsere Martini-Dance-Night, im April feiern wir den Tag des Bieres und am 01. Mai haben wir wie jedes Jahr unsere traditionelle Biergarteneröffnung.

Auch 2013 bemühen wir uns immer etwas Abwechslung mit diversen Sonderspeisekarten und Sonderbieren unserer hauseigenen Brauerei in unser Brauhaus zu bringen.

Ich freue mich auf Ihren Besuch und wünsche einen angenehmen Aufenthalt im Kühler Krug.

Ihr Peter Fraß

P. Fraß

UNSERE AKTIONEN:

Ausblick auf...

01. Mai
Stammgastabend
Martinique Dance
Night

Seite 1
Seite
Seite 3

Rückblick auf...

Silvester
Après Ski Party

Seite 5
Seite 6

Das Kühler Krug Frühlingsbier

Unser Frühlingsbier ist ein unfiltriertes, naturbelassenes, untergäriges Märzenbier.

Es hat einen Stammwürzegehalt von ca. 13,5 % und einen Alkoholgehalt von ca. 5,4 Vol.-Prozent. Es ist vollmundig und würzig-frisch im Geschmack und hat ein angenehmes Hopfenaroma. Durch den Einsatz von Spezialmalzen erhält es seine rotbraune Bierfarbe. Somit ist unser Frühlingsbier ideal um den Frühling einzuläuten.

Prost!!
Ihr Braumeister
Manfred Malsch



Wir begrüßen Sie zu unserem

Familien-Büfett

und laden Sie und Ihre Familien, sonntags von 11.30 bis 14.30 Uhr bei uns zum Schlemmen ein.

- Vorspeisenbüfett
- Suppe
- Salatbüfett
- versch. Hauptspeisen
- sowie Beilagen
- und Dessert.

Zum Sensationspreis- von 14,90 EUR

Montag

Heute ist...

...Schnitztag
Giganten-Schnitzel
mit Pommes und
Sauce nach Wahl
9,90 €



Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Business Büfett

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschieden Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,90 €

Von 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Feierabendbier

jedes 0,5 Ltr. Bier
für nur 2,50 €

Von 22:00 Uhr - 24:00 Uhr

Unser Late-Night-Special bestelle 1 bekomme 2

zu jedem Getränk, das du bestellst,
bekommst du ein zweites gratis dazu

Das Leben ist hier



h+m herrmann + millot GmbH & Co. KG
autoSERVICE h + m

Hardeckstrasse 7
76185 Karlsruhe
Tel. 0721 / 950 200

Karosseriefachbetrieb
Fahrzeuglackierung
Abschlepp-, Pannen- und Bergungsdienst
Spezialtransporte im Nah- u. Fernverkehr
Öl-Nassreinigungen (auch überfüllte Heizöltanks)

Wenn Sie Ihr Fahrzeug zur Reparatur bringen, fahren wir Sie gerne nach Hause.
Natürlich holen wir Sie auch wieder ab, wenn Ihr Fahrzeug fertig ist.

Stammgastabend

Am 23. Februar 2013 laden wir ab 19 Uhr wieder alle unsere Stammgäste ein zum „Stammgastabend“. Als besonderes Highlight wird an diesem Abend von unserem Braumeister Manfred Malsch unser Frühlingsbier angestochen. Für das leibliche Wohl wird natürlich auch gesorgt. Unsere Küche bereitet ein leckeres Vesperbüfett mit zahlreichen bayrischen Spezialitäten vor. Natürlich sind auch wieder alle Getränke (außer Sekt, Spirituosen und Champagner) von 19 – 24 Uhr inklusive. Der Unkostenbeitrag für unsere Stammgäste beträgt 13,90 €. Gerne dürfen Sie auch Freunde oder Bekannte mitbringen. Die Einladung für den Stammgastabend erfolgt Anfang Februar per SMS oder eMail. Damit wir besser planen können, bitten wir Sie die Eintrittskarten vorab bei uns zu kaufen. Diese sind ab Anfang Februar bei uns erhältlich.

Stammgastabend am 23.02.2013



Der Kühle Krug lädt alle seine Gäste zum **Stammgastabend** ein



Unser Serviceleiter erklärt: Garnituren

Garniturbezeichnung	zugehörige Rohstoffe	wichtige Zutatenmerkmale
Bäckerin Art	Lamm, Hammel, Schwein	Rohe Kartoffelscheiben mit Zwiebelringen und entsprechenden Jus geschmort
Baden-Baden	Wild	Pfifferlinge, Mandelbällchen, mit Preiselbeeren gefüllte Kompottbirne
Berliner Art	Kalbsleber	Apfelringe gebraten, Röstzwiebeln, Jus, Kartoffelpüree
Bordelaise	Fleisch (Rind)	Schlosskartoffeln, Champignons, Rindermark, Sauce Bordelaise
Chipolata	Geflügel	Chipolata-Würstchen, glasierte Maronen, Perlwiebeln, Speck, Pariser Kartoffeln
Colbert	Fisch (Seezunge)	auf bestimmte Art geschnitten und paniert, mit Colbertbutter serviert.
Cordon bleu	Kalbsschnitzel	Schnitzel gefüllt mit gekochtem Schinken, Emmentaler, paniert
Deutsche Art	Gemüse (Steckrüben, Porree, Spinat, Kolrabi)	binden mit Sauce Béchamel
Doria	Fisch gebraten	Olivenförmig tournierte frische Gurke, Zitrone und frische Kräuter
Dubarry	Fleisch (Kalb)	Blumenkohl und Mornaysauce, mit geriebenem Käse bestreuen und überbacken
Englische Art	Gemüse	nach dem Garen in Butter schwenken
Flämischer Art	Rindfleisch gekocht	grob geschnittenes Gemüse, Wurzeln, Porree, Sellerie, kleine Weißkohlkugeln, Brühkartoffeln
Florentiner Art	Fisch, Geflügel, Eier, Fleisch	Blattspinat, Mornaysauce
Försterin Art	Wild	Morcheln, Speck, Nußkartoffeln
Französische Art	Gemüse	Fond mit beurre marnie leicht binden
Gärtnerin Art	Fleisch	Bukettweise mit frischen Gartengemüsen umlegt
Hausfrauen Art		Erbsen, Karotten, Brechbohnen, Speckwürfel, gewürfelte Kartoffeln
Holsteiner Art	Fleisch	Spiegelei und kleine Fisch-Canapés, Gemüse garnitur
Jägerart	Wild	Waldpilze, Tomatenfleischwürfel, Jägersauce
Kardinals Art		mit Krabben und Krebsauce überzogen
Maitre d'hotel	Wild	Kräuterbutter
Mailänder Art	Kalb	Streifen von Pökelszunge, Schinken, Champignons, Trüffel, Parmesan, Tomatensauce
Mirabeau	Rind gebraten	Sardellenstreifen und Olivenscheibchen
Müllerin Art	Fisch gebraten	Butter (Jus), Petersilie, Zitronenscheibe
Orly	Gemüse, Fisch	In Bierteig gebacken, mit Tomatensauce
Rossini	Rind gebraten /Tournedos	Gänseleber, Trüffeln, Madeirasauce, Croûtons
Savarin	Fleisch	kleine Krustade, gefüllt mit Salpicon aus Trüffel, Krebse, mit Demiglace gebunden, Spargelspitzen
Soubise	Lamm	Zwiebelmus
Tiroler Art	Rind	Gebackene Zwiebelringe, Tomatenfleischwürfel
Toulouser Art	Geflügel	Ragout im Pastetenhaus
Wellington	Rind, Kalb	Blätterteighülle, Duxelles, Trüffelsauce
Wiener Art	Kalbsschnitzel	Zitronenscheibe, Karper, Sardelle
Zigeuner Art	Rind, Schwein, Geflügel	Streifen von Pökelszunge, Schinken, Champignons, Trüffel, Madeirasauce



Martinique Dance Night

Martinique Dance-Night

DJ RON & DJ UWE DIENES

09.03.13

KA - Kühler Krug

Einlass: 21 Uhr - Eintritt: € 7.-

Am Samstag, den 09.03.2013 heißt es wieder: Martinique Dance Night im Kühler Krug!

Wir laden wieder ein zu unserer stimmungsvollen Party Nacht im Stile der legendären Martinique Disco. Mit dabei sind natürlich wieder unsere beiden DJs Uwe Dienes und Ron Baar, die mit ihrem bunten Musik-Mix für jeden Musikgeschmack das Richtige dabei haben.

Zur Erfrischung gibt es leckere Cocktails wie z.B. Caipirinha oder Aperol Spritz. Aber auch unser original unfiltriertes Brauhausbier darf natürlich nicht fehlen.

Die Party beginnt um 21 Uhr und der Eintritt beträgt 7 €.

Dienstag

Heute ist...

...Haxentag ab 17 Uhr
Knusprige Schweinshaxe
mit Brauhausbrot
5,90 €



Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Business Büfett

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschieden Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,90 €

Von 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Feierabendbier

jedes 0,5 Ltr. Bier
für nur 2,50 €

Von 22:00 Uhr - 24:00 Uhr

Unser Late-Night-Special
bestelle 1 bekomme 2
zu jedem Getränk, das du bestellst,
bekommst du ein zweites gratis dazu

Das Leben ist hier

TAS-Torantriebe®

Torantriebe - Tore - Schranken - Autoparksysteme
Wartung und Sicherheitsprüfung.

Sophienstraße 54 · 76133 Karlsruhe

Tel. (07 21) 9 85 11 67 · Fax 9 85 11 68

Notruf: Mo.-Fr. bis 20.00 Uhr, Sa. bis 12.00 Uhr

0171 / 7 19 69 14

www.tas-torantriebe.de



Rindfleisch, mit frischen Bohnen und Knoblauch

Thailändisches Wok-Gericht

Zutaten für 4 Portionen:

- 800 g Bohnen (Kenia-Böhnchen)
- 600 g Rindfleisch (z.B. Rumpsteak oder Hüftsteak)
- 1 Bund Knoblauch (Knoblauchgras: Thai Knoblauch)
- 50 g Ingwer, frisch
- 1 Stück Palmzucker
- 500 g Basmati oder ähnlichen Reis
- 6 EL Öl (Erdnussöl oder Sesamöl)
- 400 ml Bratensaft



Zubereitung

Keniaböhnchen putzen, und bissfest blanchieren. Mit kaltem Wasser abspülen. Fleisch in Streifen schnei-

den, Ingwer schälen und in Scheiben schneiden. Knoblauchgras hacken. (Achtung: falls kein Knoblauchgras vorhanden, ca. 4 Knoblauchzehen fein hacken, aber bitte nicht pressen!)

Palmzucker (In Asia Shops) zerkleinern und ca. 1/4 der Scheibe in 125 ml heißem Wasser auflösen. Bratensaft ansetzen. (Ich empfehle Maggi). Wok sehr heiß werden lassen, Öl begeben und das Fleisch portionsweise scharf jeweils unter Zugabe von Ingwer anbraten. Den Ingwer nur als Würzmittel zum Fleischbraten verwenden, er gehört nicht ins Gericht. Das fertige Fleisch zur Seite stellen. Den aufgelösten Palmzucker im Wok erhitzen (nicht kochen), Bratensaft dazu, kurz aufwallen lassen.

Fleisch, Böhnchen hinzugeben heiß werden lassen mit Pfeffer und Salz würzen und ganz zum Schluss den Knoblauch unterziehen. So-

fort mit Reis servieren.

Wem die Soße zu dünn ist, kann entweder etwas andicken mit Mondamin oder die Fleischstreifen vorm Anbraten in Mondamin mehlieren. Lieber weglassen, schmeckt besser!



Tolle Rezept - Ideen von unserem Küchenchef passend zu unseren Aktionswochen:

Februar: Knoblauch



März: Bärlauch



Bärlauch Risotto mit Ziegenkäse und grünem Spargel

Zutaten für 4 Portionen:

- 160 g Reis (Risottoreis, z.B. Arborio)
- 30 g Schalotte(n)
- 80 ml Wein, weiß
- 800 ml Fleischbrühe
- 30 g Ziegenfrischkäse
- 30 g Pamesan, gerieben
- 30 g Butter
- 1/2 Bund Bärlauch, fein geschnittener
- 200 g Spargel, grüner, in Scheiben geschnitten

Zubereitung:

Schalotte schälen, würfeln und in etwas Butter dünsten. Risottoreis zugeben und angehen lassen, bis er glasig erscheint. Mit Weißwein ablöschen und einkochen

ter ständigem, behutsamen Rühren nach und nach Brühe zugeben und 15-20 Min. kochen, bis der Reis gar ist. 3 Minuten vor dem Garende den in 5 mm dünne Scheibchen geschnittenen grünen Spargel zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Schluss geriebenen Parmesan, Ziegenkäse, Butter und den fein geschnittenen Bärlauch unterrühren.

Noch etwas ziehen lassen und dann in tiefen Tellern anrichten.



**Anwaltskanzlei
Kerstin Krafczyk**

Ihre Kanzlei für Arbeitsrecht, Personalwesen und Zivilrecht
Kriegsstr. 100, 76133 Karlsruhe (gegenüber ETC)
Telefon: 0721 - 38 14 91 11
E-Mail: info@anwaltskanzlei-krafczyk.de
Homepage: www.anwaltskanzlei-krafczyk.de

Mittwoch

Heute ist...

...Flammkuchentag ab 17 Uhr
verschiedene **Flammkuchen-**
Spezialitäten aus dem Elsass
ab 6,50 €



Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Business Büfett

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschieden Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,90 €

Von 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Feierabendbier

jedes 0,5 Ltr. Bier
für nur 2,50 €

Von 22:00 Uhr - 24:00 Uhr

Unser Late-Night-Special
bestelle 1 bekomme 2
zu jedem Getränk, das du bestellst,
bekommst du ein zweites gratis dazu

Das Leben ist hier



Die Reisefundgrube

Herbert Hilzensauer

www.reisefundgrube-karlsruhe.de

E-Mail reisefundgrube@web.de

Amalienstrasse 22 · 76133 Karlsruhe · Telefon 0721/20600

Die fünfte Jahreszeit im Kühlen Krug



Während der 5. Jahreszeit ist bei uns im Kühlen Krug mächtig was los.

Wir starten am Schmutzigen Donnerstag, **07. Februar 2013**, mit unserer **großen Schmutziger-Donnerstags-Party** mit "DJ Ron Baar". Beginn ist um 21 Uhr und der Eintritt kostet 8 €.

Eintrittskarten für diesen Abend sind ab sofort im Vorverkauf bei uns im Brauhaus Kühler Krug erhältlich.

Am **11. Februar 2013** feiern wir unseren **Rosenmontagsball** ab 20.11 Uhr. Unterhalten werden Sie von der Live-Band „The Curlers“.



Der Eintritt beträgt 7 €. Auch hierfür sind Karten ab sofort im Vorverkauf erhältlich.

Zum Abschluss der Faschingstage treffen wir uns alle am **Aschermittwoch** ab 12 Uhr zum großen

Heringsschmaus bei uns im Brauhaus Kühler Krug.

Bei allen Veranstaltungen würden wir uns sehr freuen, wenn Sie sich entsprechend der fünften Jahreszeit verkleiden würden.

Karten für Schmutziger Donnerstag und Rosenmontag sind ab sofort bei uns erhältlich

Ostern

Karfreitag
verschiedene Fischgerichte

Ostersonntag
leckeres Oster-Büfett
für 21,90 €

mit Osterlamm vom Küchenchef
franchiert

Tag des Bieres

23.04.2013
Tag des Bieres

Unser Angebot:

- Brauereiführung - gratis (von 12 - 20 Uhr zu jeder vollen Stunde)
- Brauhaus schnitzel und (in Karamalspanade mit Bratkartoffeln)

1 x 0,5 Ltr. unfiltriertes Brauhausbier

für **9,90 €**

Rückblick Silvesterball 2012



Wie schon die Jahre zuvor ging auch das Jahr 2012 mit unserem großen Silvesterball zuende. Wir begrüßten über 600 Gäste, die den Jahreswechsel mit uns feierten.

Ein Highlight des Abends war sicherlich das große Silvester-Büfett, das unsere Kü-

che gezaubert hat. Es gab ein vielfältiges Vorspeisenbüfett, verschiedene Hauptgänge und ein leckeres Dessertbüfett.

Ein kleiner Wehrmutstropfen an diesem Abend war unsere Silvesterband, die in diesem Jahr in neuer Forma-



tion auftrat. Leider erwies sich während der Veranstaltung, dass sich die Band noch nicht richtig eingespielt hatte und auch der Sound-Mix ließ zu wünschen übrig. Aus diesem Grund haben wir unsere Haus-Band "The Curlers" für die weiteren Silvesterbäl-

le verpflichten können. Und pünktlich um 0 Uhr gab es unser spektakuläres Silvesterfeuerwerk.

Wir freuen uns schon heute auf den Silvesterball 2013 zu dem wir Sie bereits jetzt schon recht herzlich einladen dürfen.



Donnerstag

Heute ist...

...Hähnchentag ab 17 Uhr
Knusprig gegrilltes
1/2 Hähnchen
mit Brauhausbrot
5,90 €



Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Business Büfett

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschieden Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,90 €

Von 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Feierabendbier

jedes 0,5 Ltr. Bier
für nur 2,50 €

Von 22:00 Uhr - 24:00 Uhr

Unser Late-Night-Special

bestelle 1 bekomme 2
zu jedem Getränk, das du bestellst,
bekommst du ein zweites gratis dazu

Das Leben ist hier

Freitag

Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Business Büfett

Auswahl von Salaten, Suppe,
verschieden Hauptgerichte und Dessert
für nur 6,90 €

Von 16:00 Uhr - 18:00 Uhr

Feierabendbier

jedes 0,5 Ltr. Bier
für nur 2,50 €

Rückblick Après Ski Party



Am Samstag den 12. Januar 2013 haben wir unsere große Apres Ski Party gefeiert. DJ Uwe und DJ Ron haben den großen Saal wieder

einmal zum beben gebracht. Zur ERfrischung gab es für unsere Gäste leckere Cocktails und Longdrinks. Die Tanzfläche war wieder bis

zum Ende brechend voll. Wir freuen uns schon heute auf die Martinique-Dance-Night im März 2013!!!

Wir bedanken uns recht herzlich beim Fotografen Stefan Roller für die tollen Fotos der Party!!!



Hochzeitsreportagen



Kinder- und Eventfotos



Stefan Roller
stefan.roller@asiro.de
07275-913502
0176-92171966

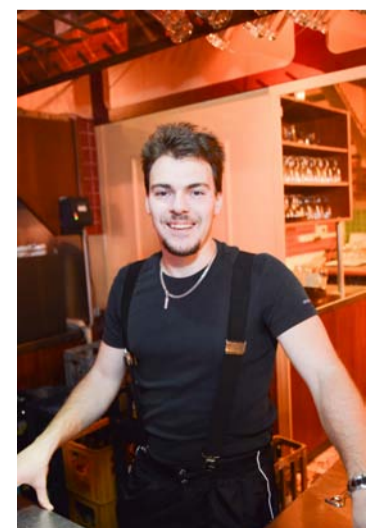
Business Büfett

Wollen Sie schon morgens wissen was es Mittags an unserem Business Büfett gibt?

Schauen Sie einfach auf unserer **Facebook-Fanseite** oder in unserem **App** (s. Seite 11)!!!

Oder schicken Sie uns Ihre **eMail-Adresse** an

marketing@brauhaus-kuehler-krug.de
und wir informieren Sie per eMail!!!



Lyoness - ein Erfolgskonzept erobert Deutschland

Wie Sie wissen, haben wir uns seit November letzten Jahres der Firma Lyoness angeschlossen.

Was ist Lyoness?

Die Firma Lyoness ist eine Einkaufsgemeinschaft, die weltweit in über 42 Ländern tätig ist. Sie wurde im Jahr 2003 in Österreich gegründet, hat weltweit 180.000 Akzeptanzstellen und momentan 2,6 Mio. Mitglieder. In Deutschland gibt es die Firma seit 2009 und sie wurde vom TÜV-Rheinland überprüft.

Da unser Betrieb jedes Jahr sehr viel Geld für in die Print-Werbung investiert, haben wir schon vor Jahren nach einem Partner gesucht, der über ein Cashback-System verfügt. Mit der Firma Lyoness sind wir fündig geworden.

Wie funktioniert dies?

1. Sie füllen das Anmeldeformular aus.
WICHTIG: Wir benötigen Ihre Email-Adresse und Ihre Handynummer.

2. Wir registrieren Sie bei Lyoness.

3. Sie erhalten ein Begrüßungsmail von Lyoness, welches Sie bitte bestätigen, damit wir Ihnen Ihren Cashback auszahlen lassen können. Sobald Sie die E-Mail bestätigt haben, erhalten Sie Ihre Einlogg-Daten sowie Ihren 4 stelligen PIN. Diesen bitte aufbewahren.

4. Nun können Sie sich in Ihrem kostenlosen Back-

office einloggen. Sie sehen eine goldene Leiste – bei der Sie rechts bitte mit der Maus auf Mein Status gehen. Dann geht ein Fenster auf

- Cockpit
- Bildungspatentschaft Downloads
- Druckbare Übersicht Partnerunternehmen
- Stammdaten
- Persönliche Einstellungen
- Virtuelle Karte

Diese virtuelle Karte bitte ausdrucken und einstecken für den nächsten Cashback. Sobald Sie 200,00 € Einkaufsumsatz bei Lyoness Partnern getätigt haben, wird Ihnen eine personalisierte Cashback-Karte per Post zugesandt.

5. Jedes Mal wenn Sie unser Gast sind zeigen Sie beim Bezahlen Ihre Cashback Karte und wir buchen Ihren Umsatz auf Ihr Lyoness Konto.

Was kostet Sie das?

NICHTS!!! Ganz im Gegenteil – Sie erhalten bei jedem Besuch im Kühler Krug 2% Cashback auf Ihr Konto. D.h. jedes Mal wenn sich 5 € Rückvergütung angesammelt haben, überweist Ihnen die Firma Lyoness dieses Geld auf Ihr Konto.

Natürlich bringt diese Karte noch wesentlich mehr Vorteile. Lyoness besitzt das größte Interneteinkaufportal weltweit und jedes Mal wenn Sie eine Bestellung machen, bekommen Sie 1-2% auf Ihr Cashback-Konto. Unser Chef Peter Fraß hat dieses Portal getestet. Da er aus privaten Gründen öfters in Hamburg ist, bucht er sei-

ne Flüge über fluege.de. Dabei verglich er, ob die Flüge über das Lyoness-Portal teurer sind als über fluege.de direkt. Das war nicht der Fall. Die Preise waren jedes Mal die gleichen. Auch bei anderen Online-Firmen haben wir diesen Test gemacht.

Da sich das Unternehmen in Deutschland noch im Aufbau befindet und erst 50.000 Mitglieder hat, hat sich die Firma Lyoness etwas Besonderes ausgedacht. Man kann von sehr vielen Firmen original Gutscheine bestellen. Auf diese Gutscheine gibt es wieder 1-2% Cashback. Um einige zu nennen:

- Edeka
- Christ
- Douglas
- ATU
- OMV- Tankstellen
- u.v.m.

Natürlich werden sich in Kürze immer mehr Akzeptanzstellen im Raum Karlsruhe anmelden, sodass Sie diese Karte bei vielen Partnerunternehmen nutzen können.

Diese Karte kann aber noch viel mehr. Lassen Sie sich von unserem Chef Herrn Fraß beraten.

Sonntag

Von 11:30 Uhr - 14:30 Uhr

Familienbüfett

Auswahl von verschiedenen Vorspeisen, Salaten, Suppe, 3 verschiedene Hauptgerichte und Dessert für nur 14,90 €



Das Leben ist hier



Und wieder etwas Neues:

Die Cashback-Karte von Lyoness

Ab sofort erhalten Sie bei uns
2% Cashback auf Ihren Umsatz.



Diese Karte kann
aber noch viel mehr!!!

Wir informieren Sie gerne!

Ob freistehend oder am Haus angebracht:

SONNENSEGEL

Kreative Schattenspender für Haus und Garten.

In vielen Formen, Größen und Farben – individuell nach Ihren Maßangaben gefertigt. Muster im Ausstellungsraum.



Rolladen • Markisen
KLINGLER

Linie 2
Haltestelle
Waidweg

GmbH & Co. KG
Babbergerstr.1
76189 Karlsruhe-Daxl.
Fax: 0721 / 57 39 70

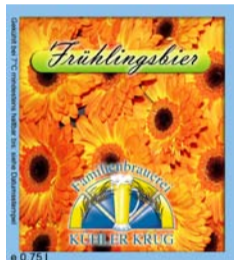
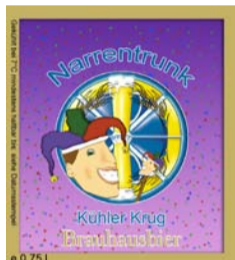
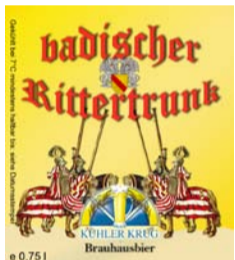
Tel. 0721
57 67 97

E-Mail: info@rolladen-klingler.de · Internet: www.rolladen-klingler.de

Unsere Brauerei

Wann gib es welches Kühler Krug Bier?

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Helles												
Rittertrunk												
Narrentrunk												
Frühlingsbier												
Weizen												
Maibock												
Festbier												
Weihnachtsbock												



Die Kühler Krug 5 Ltr. Dose



Unser Braumeister erklärt: Brauwasser - Eigenschaften und Aufbereitung Teil 2



(Teil 1 - s. Ausgabe 11)

Säurekapazität

Eng zusammen mit der Anwesenheit von Hydrogencarbonat, also mit der Karbonathärte, hängt die Aufnahmekapazität von Säure. Die Säurekapazität ist daher ein Indikator für die säurevernichtende Wirkung eines Brauwassers und ermöglicht die Einschätzung der Tauglichkeit für die Maischearbeit und weitere Schritte. Sie wird auch als KS4,3 abgekürzt, wobei 4,3 den pH-Wert bezeichnet, bei dem ein bestimmter Säureindikator im Labortest die Farbe wechselt. Angegeben wird sie in mmol/l.

Aus der Säurekapazität kann zusammen mit der Kalzium- und Magnesiumhärte der nächste, für die Bierher-

stellung eigentlich wichtigste Wert berechnet werden:

Restalkalität

Die Restalkalität gibt Aufschluß darüber, in welcher Konzentration freie säurevernichtende Anionen im Brauwasser effektiv enthalten und wirksam sind. Sie ist, vereinfacht ausgedrückt, der entscheidende Indikator für die Eignung eines Brauwassers zum Brauen heller und stark gehopfter Biere. Sie steht im Gegensatz zu der stereotypen Ansicht, dass Brauwasser immer und generell möglichst wenig Härte aufweisen sollte und erklärt auch, warum hellem Dortmunder Bier trotz sehr hartem Wasser die starke Hopfung bestens bekommt.

Ebenso erleichtert sie die Beurteilung, ob mit dem gegebenen Wasser ggf. besser ein dunkles Bier gebraut werden sollte; dunklere Malze führen zu einem niedrigeren pH-Wert, der durch eine höhere Restalkalität wieder kompensiert wird.

Welches Bier mit welchem Wasser?

Diese Frage stellt sich, so oder umgekehrt ("welches Wasser für welches Brauvorhaben"), natürlich jedem Brauer immer wieder. Allgemeingültige Antworten gibt es hier nur bedingt. Immerhin kann man sich bei vielen regionalen Bierstilen ganz gut an ihrer historischen Entwicklung orientieren.

Anpassen der Wassereigenschaften

Bisher haben Sie vor allem gelesen, wie die Wassereigenschaften unter Umständen das Brauvorhaben beeinflussen. In der Praxis wird vermutlich meist das Gegenteil interessieren, nämlich das Wasser gezielt an das Vorhaben anzupassen. Für jeden Parameter gibt es dabei gezielte Möglichkeiten. Hilfreich bei der Wasseraufbereitung ist es, wenn man verschiedene Indikatorstreifen oder -flüssigkeiten besitzt, um die Ergebnisse der Arbeit im Hinblick auf Härte und pH-Wert kon-

trollieren zu können. Bei sorgfältiger vorheriger Berechnung ist das allerdings nicht zwingend nötig.

Salze vollständig entfernen

Dies ist sozusagen die Brechstange unter allen Aufbereitungsmethoden. Sowohl die Karbonat- als auch die Nichtkarbonathärte wird hierbei je nach Anlage nahezu vollständig entfernt. Zum Einsatz kommen hierbei sowohl Ionentauscher, die mit einem (von Zeit zu Zeit zu regenerierenden) Spezialharzgemisch gefüllt sind, als auch Umkehrosmoseanlagen, bei denen das Wasser mit Hilfe von Membranen und Druck von den gelösten Stoffen getrennt wird.

Eine solche weitgehende Entmineralisierung des Wassers wird eigentlich nur dann nötig, wenn man ein Wasser mit hoher Nichtkarbonathärte zum Brauen eines typisch weichen und sehr schlanken Pilsners einsetzen möchtest. Für alle anderen Bierstile sind einfachere Methoden ausrei-

chend, zumal insbesondere bei dunkleren Malzen unter Umständen ein zu niedriger pH-Wert und geschmackliche Einbußen die Folge sein können.

Vorteile:

- Wenig akuter Aufwand, viel Wirkung
- Ideales Wasser für Pilsner

Nachteil:

- Hohe Anschaffungskosten
- Völlig salzfreies Wasser kann beim Brauen problematisch werden

Kartuschenfilter

Wer nicht bereits weiches Wasser aus dem Hahn geliefert bekommt, besitzt heute mittlerweile meist einen Trinkwasserfiltersystem mit Wechselkartuschen. Tee und Kaffee schmecken damit besser und Wasserkocher verkalken kaum noch.

Vor allem entfernen diese relativ schlichten Systeme mit Hilfe eines Austauschharzes Karbonathärte und manch-

mal auch etwas Nichtkarbonathärte. Damit sind Sie prinzipiell ganz gut geeignet, um die Restalkalität zu senken und das Wasser ggf. für hellere und hopfigere Biere tauglich zu machen. Allerdings ist die Aufbereitung der selbst für kleinste Sude nötigen Gesamtgußmenge von wenigstens 40 Litern nicht gerade besonders komfortabel.

Wesentlich ungünstiger ist, dass die Hersteller solcher Filter sich über deren genaue Aufbereitungswirkung beharrlich ausschweigen, was das Ergebnis des Brauvorhabens letztlich unkalkulierbar macht, falls man nicht zufällig im Besitz eines gut ausgestatteten Heimlabors für Wasseranalyse ist.

Vorteil:

- Meist ohnehin im Haushalt vorhanden

Nachteile:

- Schwer planbares Ergebnis
- Fürs Brauen zu umständlich und zeitaufwendig

Unsere Geschäftspartner

67354	Edeka Hauguth Römerberg	76131	Rewe Karlsruhe Georg-Friedrich- Str.	76229	EDEKA Aktiv Markt Rothfuss Karlsruhe	76532	EDEKA Aktiv Markt Fischer Haueneberstein
67365	Rewe Schwegenheim	76131	REWE Rintheim Karlsruhe	76275	Cap Markt Ettlingen	76532	Scheck in Center Baden-Baden
68167	SBW Betreiber- gesellschaft mbH Mannheim	76133	REWE Ettlinger Tor Karlsruhe	76275	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Ettlingen	76534	EDEKA Neukauf Fitterer Baden-Baden
68199	Marktkauf Mannheim- Neckarau	76133	Rewe Hans-Sachs- Str. Karlsruhe	76275	REAL SB Warenhaus GmbH Ettlingen	76534	EDEKA Aktiv Markt Fischer Steinbach
68309	Edeka Pietsch Mannheim	76133	EDEKA der Frische Markt Lukasewicz Karlsruhe	76275	Cap Markt Hags- felder Werkstätten	76547	REAL SB Warenhaus GmbH Sinzheim
68239	Edeka Weinle Mannheim	76133	EDEKA der Frische Markt	76287	Getränkhandel Daniel Pierza Rheinstetten	76547	Toom Markt Sinzheim
68519	Scheck in Center Viernheim	76133	Cap Markt Karlsruhe	76287	Rewe Rheinstet- ten Mörsch	76571	EDEKA Aktiv Markt Huck Gaggenau
68535	Edeka Völkle Edingen-Neckar- hausen	76135	Getränkemarkt West Karlsruhe	76287	Rewe Rheinstet- ten Forchheim	76593	Rewe Gernsbach
68723	Edeka Embach Ofersheim	76137	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Karlsruhe	76297	REWE Stutensee	76646	Toom Markt Bruchsal
68752	REAL Markt Brühl	76137	Scheck in Center Karlsruhe	76297	EDEKA Aktiv Markt Rothfuss Spöck	76646	REAL SB Warenhaus GmbH Bruchsal
68753	Rewe Waghäusel	76137	EDEKA Aktiv Markt Schier	76297	EDEKA Aktiv Markt Völkle Friedrichstal	76661	Rewe Philipps- burg
68789	EDEKA Aktiv Markt Knoch St. Leon Rot	76139	EDEKA Aktiv Markt Behrens Waldstadt	76316	Rewe Malsch	76669	REWE Bad Schönborn Südring
69121	Rewe Heidelberg	76149	EDEKA Aktiv Markt Rees Karlsruhe	76327	Getränke Volz Pfinztal	76669	Rewe Bad Schön- born Fontanenstr.
69168	Rewe Hauber OHG Wiesloch	76149	EDEKA Aktiv Markt Rees Karlsruhe	76337	EDEKA Aktiv Markt Völkle Waldbronn	76676	REWE Graben- Neudorf
69190	EDEKA Aktiv Markt Marx Wall- dorf	76149	Sprudelmann Dahse Karlsruhe	76337	Rewe Waldbronn	76684	Kaufland Östringen
69469	SBW Betreiber- gesellschaft mbH Weinheim	76149	Maxikauf GmbH Karlsruhe	76344	EDEKA Aktiv Markt Kuhn Eggenstein-Leo- poldshafen	76689	REWE Karlsdorf- Neuthard
71296	EDEKA Aktiv Markt Lukasewicz Heimsheim	76149	REWE Markt Ponzer OHG Karlsruhe	76344	EDEKA Aktiv Markt Manuel Kuhn Eggenstein- Leopoldshafen	76694	EDEKA Aktiv Markt Heller Forst
75045	Zehntscheune	76149	Tankstelle Boggasch Karlsruhe	76351	REWE Linken- heim-Hochstetten	76694	Rewe Forst
75045	EDEKA Aktiv Markt Zick Jöhlingen	76149	Getränke Ewald am Sandfeld Karlsruhe	76356	Getränke Kreu- zinger Weingarten	76698	Rewe Ubstadt
75172	City Supermarkt Pischzan Pforz- heim	76185	Schwarzer Adler	76356	Rewe Weingarten Durlacherstr.	76706	EDEKA Aktiv Markt Völkle Dettenheim
75175	Kaufland Pforzheim Ost	76185	Nah und Gut Arivo Karlsruhe	76356	Rewe Weingarten Bahnhofstr.	76709	EDEKA Aktiv Markt Behrens Kronau
75179	Kaufland Pforzheim West	76185	Kaufland Karlsruhe	76437	EDEKA Aktiv Markt Wilbur Rastatt	76744	Marktkauf Wörth- Maximiliansau
75179	Kaufland Pforzheim	76185	EDEKA Aktiv Markt Rees Karlsruhe	76437	REAL SB Warenhaus GmbH Rastatt	76744	Rewe Wörth
75196	EDEKA Aktiv Markt Eipper Wilferdingen	76187	Hit Markt Karlsruhe	76437	Nah und Gut Liebich Rastatt- Plittersdorf	76756	EDEKA Aktiv Markt Kolmar Bellheim
75196	Getränke Walch Remchingen	76189	EDEKA Aktiv Markt Holzer Karlsruhe	76473	EDEKA Aktiv Markt Fitterer Rülzheim	76761	EDEKA Aktiv Markt Fitterer Rülzheim
75217	Edeka aktiv Markt Berger Birkenfeld	76227	Rewe Durlach	76448	EDEKA Aktiv Markt Huck Durmersheim	76764	REWE Rheinabern
75223	Trink Paradies Bräuner Niefern- Öschelbronn	76227	CAP Markt Durlach	76456	E-Center Kuppenheim	76767	REWE Hagenbach
75334	EDEKA Aktiv Markt Getsch Straubenhardt	76227	Scheck in Center Durlach	76456	Rewe Kuppen- heim	76829	REWE Landau
75417	HIT Markt Schrammel Mühlacker	76228	Nah und Gut Bachmann Wolfartsweier	76461	EDEKA Aktiv Markt Knapp Muggensturm	76831	Edeka Aktiv Markt Paul Billig- heim-Ingenheim
75438	EDEKA Aktiv Markt Mollmann Knittlingen	76228	EDEKA Aktiv Markt Speck Palmbach	76467	EDEKA Aktiv Markt Fitterer Bietigheim	76889	EDEKA Aktiv Markt Paul Steinfeld
76131	ARAL Tankstelle Kilb Karlsruhe	76229	Grötzinger Döner & Pizza Haus	76470	EDEKA Frischemarkt Fit- terer Ötigheim	77815	Zweite REAL SB Warenhaus GmbH Bühl- Vimbuch

77836	EDEKA Aktiv Markt Liebich Rheinmünster
77839	EDEKA Aktiv Markt Notarigo Lichtenau
77855	Rewe Achern
77855	Scheck in Center Achern
77866	EDEKA Aktiv Markt Vetter Rheinau
77876	Rewe Kappelro- deck

**Die rotgeschrie-
benen Märkte
sind neue Märk-
te, in denen Sie
unser Bier kaufen
können.**

Der Ball rollt - Fußball im Brauhaus Kühler Krug

Wir übertragen alle KSC-, Bundesli-
ga-, Zweitliga-, Champions League-
und Europa League-Spiele auf unserer
großen Leinwand.

Unser neuer
"Nachtтарif"
Von
Montag bis Donnerstag
ab 22 Uhr
für jedes bestellte
Getränk
erhalten sie ein
zweites gratis

dieses Angebot gilt nicht für Veranstaltungen

BRAUHAUS
KÜHLER KRUG

Heizung
Regenerative Energie
Sanitär
Rohrreinigung
Spülen der
Fußbodenheizung

Becker
Heizung
Sanitär
Solaranlagen

Schlossgartenstraße 50 | 76327 Pfinztal (OT Berghausen)
Telefon: 0721 . 46 09 41 | www.becker-heizung.de

BBQ Angebote

von April bis Oktober

Sie beginnen mit einer Variation von Salaten vom Büfett mit Weißbrot

Langustenschwänze
mariniertes Lammfilet
Rinderfilet im Speckmantel
Putenspieß mit frischer Ananas
original französische Merguez



Preis pro Person 41,90 €
Speisen inklusive der Getränke 58,90 €
(4 Stunden außer Sekt,
Sprituosen und Champagner)

oder

frische Crêvetten
Lammkotelett mit Kräutern aus der Provence
Putensteak
Rumpsteak
grobe Pfinztaler Grillwürste

Preis pro Person 29,90 €
Speisen inklusive der Getränke 46,90 €
(4 Stunden außer Sekt,
Sprituosen und Champagner)



oder

Nürnberger Rostbratwürste
mariniertes Schweinerückensteak
Putensteak

Preis pro Person 20,90 €
Speisen inklusive der Getränke 37,90 €
(4 Stunden außer Sekt,
Sprituosen und Champagner)



Dazu reichen wir:
Folienkartoffel mit Sauerrahm, Maiskolben, hausgemachte Kräuterbutter,
diverse Grillsaucen und frisches Weißbrot.

ab 20 Personen **Das Leben ist hier**



Erlebnisgastronomie Kühler Krug GmbH & Co. KG
Wilhelm-Baur-Str. 3a
76135 Karlsruhe
Tel.: 0721 831 64 16
www.brauhaus-kuehler-krug.de
Mail: info@brauhaus-kuehler-krug.de

Brauereiführung

mit Spanferkelessen



Als besondere Attraktion zapfen Sie ihr Bier aus 10 Liter Fässern direkt am Tisch.
4 Stunden sind alle Getränke gratis
(ausgenommen Sekt, Spirituosen und Champagner).
Als Andenken bekommt jeder Teilnehmer einen Bierkrug.
Preis pro Person 38,90 €



ab 10 Personen

Das Leben ist hier

Fahrplaninformation



Ab Haltestelle  in Richtung Durlacher Tor

	Stunde	Minuten
Montag – Freitag	06 – 18	00, 10, 20, 30, 40, 50
	19	10, 30, 53
	20 – 22	13, 33, 53
	23	13, 36
Samstag	6	33, 53
	7 – 8	13, 33, 53
	9	13, 33, 43, 50
	10 – 17	00, 10, 20, 30, 40, 50
	18	10, 33, 53
	19 – 22	13, 33, 53
	23	13, 36
Sonntag und Feiertage	7 – 8	06, 36
	9	06, 33, 53
	10 – 22	13, 33, 53
	23	13, 36

Ab Haltestelle  in Richtung Rheinhafen

	Stunde	Minuten
Montag – Freitag	05	29, 49
	6 – 18	09, 19, 29, 39, 49, 59
	19	09, 19, 29, 39, 49
	20	09, 26, 46
	21 – 22	06, 26, 46
Samstag	23	06, 26, 54
	7 – 9	06, 26, 46
	10	06, 29, 39, 49, 59
	11 – 17	09, 19, 29, 39, 49, 59
	18	09, 19, 29, 39, 46
	19 – 22	06, 26, 46
Sonntag und Feiertage	23	06, 26, 54
	7 – 8	24, 54
	9	24, 46
	10 – 22	06, 26, 46
	23	06, 26, 54

Brauerseminar



KÜHLER KRUG

Entdecken Sie die Welt des Bierbrauens und machen Sie das

Bier-Diplom

als Assistent in
Bierologie und Hektoliteratur

Brauen Sie mit unserem
Meister einen Tag
lang unfiltriertes
Brauhaus-Bier

79 €*

*inklusive Brauerfrühstück, Mittagessen, Getränke, 1 Kiste Hausbrun sowie zukünftig 10 % Rabatt auf Ihren Bierkauf, im Kühler Krug, für Sie Zuhause



Die Kühler Krug App fürs Handy

Der Kühler Krug wird mobil: die „Kühler Krug App“ für das Handy ist da!!!

Wir informieren Sie täglich über das Mittags-Büfett, sowie über anstehende Events. Außerdem kann man einfach und schnell einen Tisch reservieren.

Und so holen Sie sich die App auf Ihr Handy:

- QR-Code Leser runter laden (z.B. i-nigma)

QR-Code abfotografieren und den App auf dem Handy speichern



- den nebenstehende QR-Code abfotografieren
- nun werden Sie auf die App weitergeleitet
- diese können Sie dann auf dem Bildschirm des Handys speichern („zum Home – Bildschirm“)

Bitte beachten Sie, dass die „Kühler Krug App“ nur auf diesem Weg erhältlich ist und nicht über den App – Store.



Facebook-Fanseite



Find us on
Facebook



stadtmagazin.com®

Falls Sie es mal nicht in den Kühler Krug schaffen sollten ...



Salate

Kleiner gemischter Salat	2,90 €
Großer gemischter Salat	4,50 €
Kleiner grüner Salat	2,50 €
Großer grüner Salat	3,90 €
Tomate Mozzarella	7,90 €
Italienischer Salat	7,90 €
Salat Americano mit Putenstreife	8,90 €

Kleine Gerichte

Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	7,50 €
Gebratene Maultaschen mit Zwiebelschmelze	7,90 €
Brezelknödel mit Kräuterrahmchampignons	7,90 €
Chicken Wings	6,90 €
2 Kugeln Obazda (Angemachter Camembert)	4,90 €

Kalte Küche

Straßburger Wurstsalat	7,90 €
Wurstsalat	6,90 €
Kühler Krug Vesperteller	8,50 €

Getränke

Flasche Hausmarke - Sekt	0,75 Ltr.	19,00 €
Flasche Mineralwasser	0,75 Ltr.	3,90 €
Flasche Müller - Thurgau	1,00 Ltr.	14,00 €
Flasche Hex vom Dasenstein	1,00 Ltr.	19,00 €
Flasche Durbacher Spätburgunder Weißherbst	1,00 Ltr.	19,00 €

Lieferservice



Tel.: 0721 / 830 31 04

Spezialitäten

Pariser Pfeffersteak	17,90 €
vom Rumpsteak, mit Bratkartoffeln	
Rheinischer Sauerbraten	12,90 €
mit Rotkraut und Brezelknödel	
Rumpsteak	17,90 €
mit Zwiebelschmelze und Bratkartoffeln	
Saftgulasch	10,90 €
vom Rind, mit hausgemachten Spätzle	
Zanderfilet gebraten	15,90 €
mit Petersilienkartoffeln u. Rieslingsauce	

Flasche Kühler Krug Brauhausbier	
Helles	0,75 Ltr. 3,00 €
Dunkles und Sonderbiere	0,75 Ltr. 3,10 €



Hauptgerichte

Schnitzel	10,50 €
mit Bratkartoffeln	
Rahmschnitzel	10,50 €
mit hausgemachten Spätzle	
Jägerschnitzel	10,90 €
mit hausgemachten Spätzle	
Zigeunerschnitzel	10,90 €
mit Kroketten	
Pariser Pfefferschnitzel	10,90 €
mit Kroketten	
Käsespätzle	7,90 €
Bierbrauersteak	12,90 €
mit Bratkartoffeln und Zwiebeln	
Bierbrauerteller	14,50 €
mit Käsespätzle u. Kräuterchampignons	

Nudelgerichte

Penne Gorgonzola	8,90 €
Gnocchi Arabiata	7,90 €

Kindergerichte

Spätzle mit Sauce	4,00 €
-------------------	--------

Zigaretten

Wir bieten alle gängigen Zigarettenmarken auch außer Haus an.
Zuschlag für Außer-Haus-Service 0,50 € pro Schachtel auf den offiziellen Verkaufspreis

Mindestbestellwert 12 € für das Stadtgebiet Karlsruhe.
Ab 15 €: Durlach, Rheinstetten, Durmersheim, Stupferich, Grünwettersbach, Berghausen, Grötzingen, Palmbach, Bergwald, Ettlingen, Waldstadt, Rüppurr, Oberreut, Rintheim, Mühlburg, Wolfartsweier und Neureut

Wir möchten Sie beschenken, werden Sie unser Stammgast!

Registration form with fields for Name, Vorname, Straße/Hausnummer, PLZ/Ort, Telefon/Handy, Email, Geburtsdatum, and Hochzeitstag.

* Pflichtfelder müssen ausgefüllt werden

Brauhaus Kühler Krug Wilhelm-Baur-Straße 3 76135 Karlsruhe Tel.: 0721/8316416 Fax.: 0721/8316418 www.brauhaus-kuehler-krug.de

Werden Sie Stammgast im Kühler Krug!

Ihre Vorteile:

- Sie werden als Erster per SMS oder E-Mail über unsere Aktionen benachrichtigt.
• Wir laden Sie zu unseren günstigen Stammgastabenden ein.
• Jeder Stammgast erhält einen Geburtstagsgutschein.
• Sie erhalten eine Einladung zu unserem Aktionsabend (jedes Getränk à 2,00 €)
• Im Oktober dürfen nur unsere Stammgäste vorzeitig Silvester-Karten kaufen.



Etwas Kniffliges zum Schluss

9x9 grid with numbers 1-9 for a crossword puzzle.

9x9 grid with numbers 1-9 for a crossword puzzle.



Impressum

Herausgeber: Erlebnisgastronomie Kühler Krug GmbH & Co. KG Wilhelm-Baur-Straße 3 76135 Karlsruhe Handelsregister: NR. 5349 Amtsgericht Karlsruhe Steuernummer: 35041/68300 Redaktion: S. Beck, M. Schulz Auflage: 10.000 Stück Erscheinungsdatum: 01.02.2013 Satz und Druck: GREISERDRUCK, Rastatt Gestaltung: Michael Schulz Bildnachweis: Shutterstock, Fotolia

So erreichen Sie uns



Öffnungszeiten: Mo.-Do. 11.00-24.00 Uhr Fr.-Sa. 11.00-1.00 Uhr So. 10.00-23.00 Uhr Warme Küche: Mo.-Do. 11.30-23.00 Uhr Fr.-Sa. 11.30-23.00 Uhr So. 10.30-22.00 Uhr

Selbstverständlich sind wir bei einer Reservierung ab 20 Personen auch außerhalb der Öffnungszeiten für Sie da.

Alles Gute zum Geburtstag!

Das Team des Brauhaus Kühler Krug gratuliert seinen Stammgästen

Februar

- List of names celebrating birthdays in February, including Andreas Bachmann, Günther Hartmann, Michael Mantel, etc.

März

- List of names celebrating birthdays in March, including Jürgen Alberry, Uwe Habel, Ursel Lehmann, etc.

April

- List of names celebrating birthdays in April, including Frank Anger, Heike Gosses Stolz, Olimpia Mandler, etc.