



KÜNSTLERHAUS
Café. Bar. Bühne.

SPEISEN & GETRÄNKE

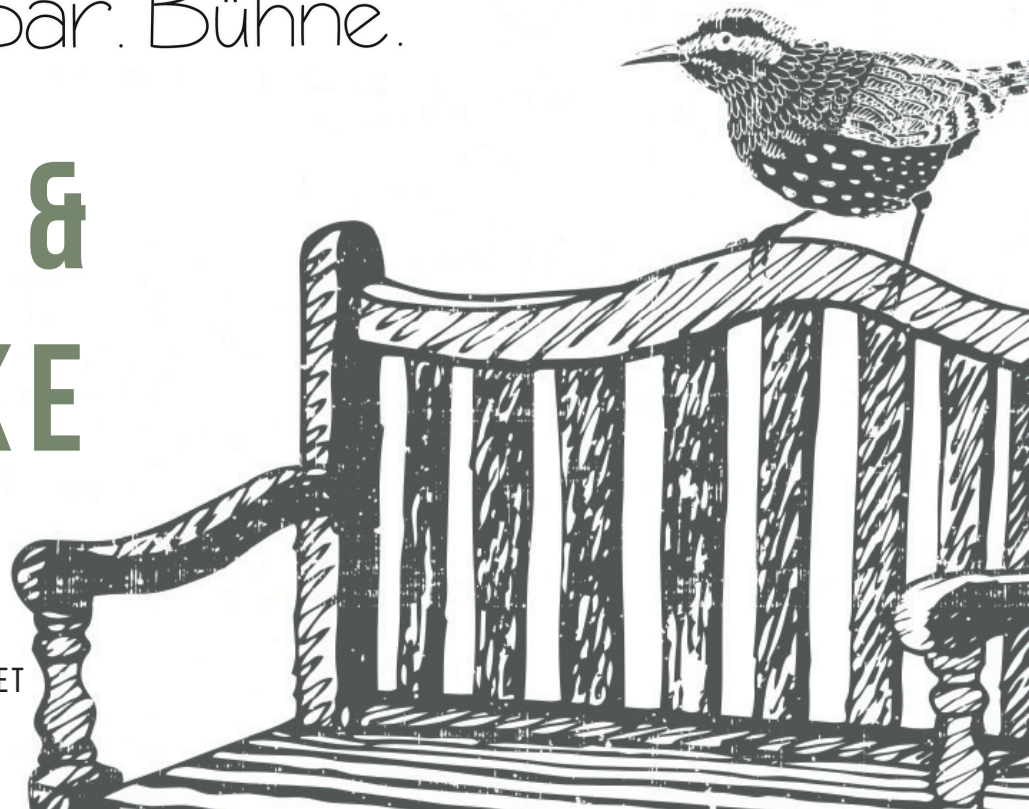
ÖFFNUNGSZEITEN

MO - DO 10:00-23:00

FR & SA 10:00-24:00

AN FEIERTAGEN AB 11:00 UHR GEÖFFNET

WARME KÜCHE 12:00 BIS 21:00 UHR



FRÜHSTÜCK (BIS 12 UHR)

FITNESS FRÜHSTÜCK ^{A, C, G, H, 2, 4}

Cremiger Naturjoghurt mit frischem Obst, Blütenhonig und Knuspermüsli-Mix, Brötchenmix, Frischkäse und Putenbrust 9,90

GUTEN MORGEN FRÜHSTÜCK ^{A, G}

3 kleine Brötchen, Butter und ein Aufstrich: · Frischkäse · Konfitüre · Nutella · Blütenhonig 5,40

ITALIENISCHES FRÜHSTÜCK ^{A, C, G, 1, 2, 4}

Rührei Italia mit getrockneten Tomaten, dazu luftgetrockneter Serranoschinken, Butter und Baguette 9,90

JOGHURT MIT FRISCHEM OBST ^{A, G, H}

Cremiger Naturjoghurt mit frischem Obst, Blütenhonig und Knuspermüsli-Mix 4,80

STUDENTENFRÜHSTÜCK ^{A, G, H, 2, 4}

Knuspermüsli-Mix in cremigem Naturjoghurt, Brötchenmix, Schinken, Käse und Butter 8,90

PETIT LEGER ^{A, G}

Zwei frisch aufgebackene Croissants, Butter und Konfitüre 4,90

BAYRISCHES FRÜHSTÜCK ^{A, G, J, 2}

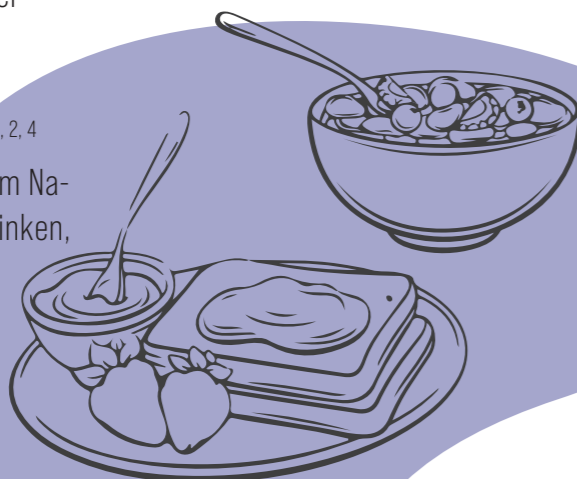
Ein paar Weißwürstle mit frisch aufgebackener Breze, Butter und süßem Händlmair-Senf 7,30

FÜR 2 PERSONEN

KÜNSTLER SCHLEMMERFRÜHSTÜCK

^{A, C, G, 1, 2, 4}

Rührei Kräuter, Konfitüre, Blütenhonig, reichhaltige Käse- und Wurstauswahl, Butter und großer Brotkorb, dazu wahlweise Orangensaft 0,1l oder Prosecco 0,1l 25,90



RÜHREI ^{A, C, G}

- Natur 4,70
- Italia mit getrockneten Kirschtomaten 4,90
- Kräuter 4,70
- Schinken-Zwiebel 5,40



EXTRAS ZUM FRÜHSTÜCK

- Bio-Frühstücksei ^G hart gekocht 1,90
- Butter ^G 1,00
- Frischkäse mit Kräutern ^G 1,00
- Konfitüre Himbeere/Aprikose 1,00
- Blütenhonig 1,20
- Nutella ^{G, H, F} 1,20
- Schinken ^{1, 2, 4} 2,20
- Käse ^G vier Scheiben 2,20
- Bacon ^{2, 4} fünf Streifen 2,90
- luftgetrockneter Serrano ^{2, 4} drei Scheiben 2,20
- Putenbrustaufschnitt ^{2, 4} vier Scheiben 2,20
- Brötchen-Mix ^A 4 kleine Brötchen 1,80
- Laugenbreze ^A 1,50
- Croissant ^A 1,60

SÜSSES & DESSERT

DESSERT

KUCHEN

Täglich wechselndes Kuchenangebot - bitte beim Personal erfragen -

- STÜCK ^{A, C, G} 3,40
- MIT SAHNE ^{A, C, G} 3,60

HEISSER SCHOKO-BROWNIE ^{A, C, G}

Mit flüssigem Kern, zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne 6,50

TARTUFO COCCO NOCCIOLA ^{A, C, G}

Weißer Kokosnuss-Trüffel mit Schokoladen-Haselnusskern 7,20

CHOCOLATE CRISP COOKIES ^{A, C, G} 1,80

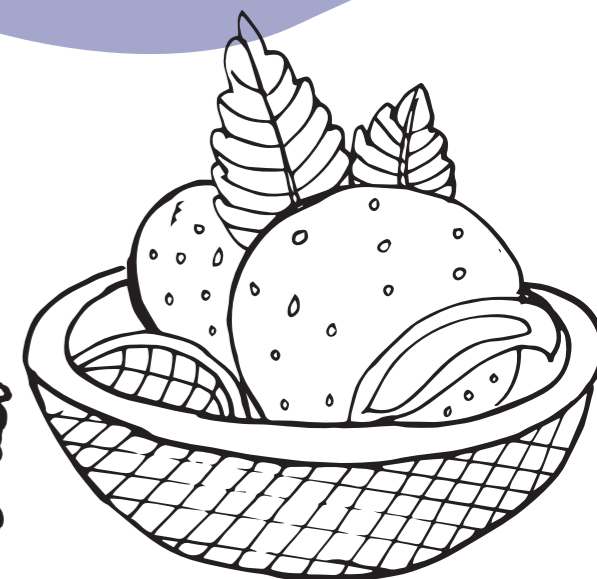
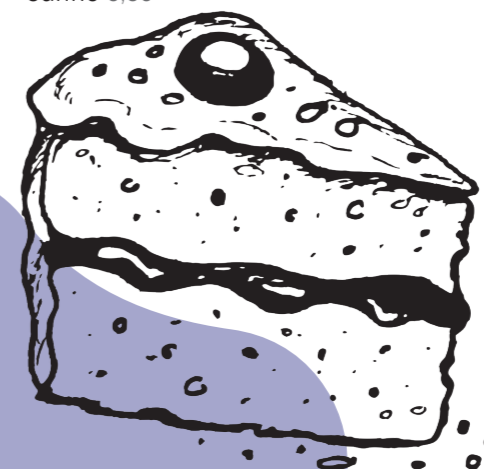
AFFOGATO ^{C, G} Espresso + Kugel Vanille Eis 3,40

EINE KUGEL EIS ^{C, G}

Sorten: Vanille | Erdbeere | Schokolade 1,40

GEMISCHTER EISBECHER ^{C, G}

Vanille-, Schoko- und Erdbeereis + Sahne 3,80



„LIFE IS SHORT AND UNPREDICTABLE. EAT THE DESSERT FIRST!“

Helen Keller

GETRÄNKE

HEISSGETRÄNKE

- Kaffee / Grande 2,70 / 3,70
- Cappuccino / Grande 3,10 / 4,10
- Milchkaffee ⁶ 4,10
- Latte Macchiato ⁶ 3,90
- Chai Latte ⁶ 4,10
- Espresso / Doppio 2,20 / 2,90
- Espresso Macchiato ⁶ 2,60
- Irish Coffee mit Jameson & Sahne ⁶ 6,50
- Heiße Schokolade / mit Sahne ⁶ 3,80 / 4,10
- Heiße Zitrone mit Honig ⁶ 3,40
- Heißer Bio-Ingwer mit Honig & Zitrone ⁶ 3,40
- Verschiedene Aromen + 0,50
- Kokos | Vanille | Mandel | Haselnuss | Karamell mit Hafermilch | entkoffeiniert + 0,30

Tee Gschwendner je Tasse 3,60

- Bio-Früchteparadies Früchtetee 5-10 Min
- Bio-China Gunpowder Grüner Tee 2 Min
- Bio-Earl Grey Schwarzer Tee 2 Min
- Bio-Grüner Rooibos Limone-Ingwer 5 Min
- Einer für Alle Kräutertee - Pfefferminz-, Brombeer- und Melissenblätter mit Fenchel-, Kamillen- und Ringelblüten 5-10 Min
- Kashmir Khali-Kahwa Grüner & Scharzer Tee, Zimt, Kardamom, Nelken, Orangeschalen & Vanillearoma 3 Min
- Le Touareg Pfefferminz & grüner Gun-Powder 2 Min



SAISONAL

- Milchshakes mit Sahne ⁶ 6,50
- Vanille | Schokolade | Erdbeere
- Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne ⁶ 5,90
- Eis Chai Latte mit Vanilleeis & Sahne ⁶ 5,90
- Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne ⁶ 5,90



DURSTLÖSCHER

- Wasser mit Kohlensäure 0,2 / 0,4 2,20 / 3,10
- Saftschorle 0,2 / 0,4 2,70 / 3,70
- Ananas, Orange, Apfel (naturtrüb), Banane, Kirsch, Johannisbeere, Maracuja, Mango
- Saft Pur 0,2 / 0,4 3,10 / 4,10
- KiBa 0,2 / 0,4 3,10 / 4,10
- Hollerschorle 0,4 3,70
- Afri ¹³ Cola ⁹, Bluna, Colamix ⁹ 0,2/0,4 2,60 / 3,60
- Fritz ¹⁴ Kola, Zitrone, Rhabarber, Traube 0,33 3,80
- Paulaner Spezi ^{13,94} 0,33 3,60
- ClubMate ¹⁹ 0,33 3,80
- Pfirsich Eistee Burkhardt 0,33 3,60
- Almdudler ¹³ 0,33 3,80



Burkhardt arbeitet nach einem klaren Prinzip: Jedem seinen Fruchtsaft.

Geschmack ist verschieden. Burkhardt Fruchtsäfte sind es auch. Und zwar in beispielloser Vielfalt. Das macht sie zum perfekten Genuss für jeden Tag und jede Tageszeit. Beim Frühstück, aber auch zwischendurch sind sie die gesunde Alternative, wenn der persönliche Vitaminvorrat aufgefüllt werden soll.

Zötler BIERE

- Gold vom Fass/Flasche ^A 0,3/0,5 3,90/4,40
- Korbinian ^A dunkles Bier 0,5 4,40
- Kellerbier 1447 ^A naturtrübes Bier 0,3/0,5 4,50
- Weizen ^A hell/dunkel/alkoholfrei/leicht 0,5 4,40
- Radler ^{A,1,3} 0,3/0,5 4,40
- Cola Weizen ^{A,1,3,9}, Russ ^{A,1,3} 0,5 4,40
- Pils ^A 0,33 3,90
- Gaiß ^A mit Kirschlikör 0,5/1,0 4,90/9,00
- Desperados ^A 0,33, Corona ^A 0,355 4,50



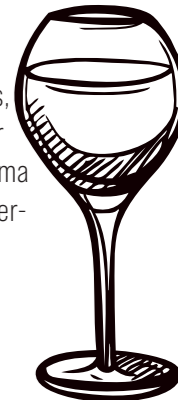
Zötler Bier
natürlich, sympathisch, frisch



Die **Familien-Brauerei Zötler** hat ihren Sitz in Rettenberg im Allgäu. Mit ca. 75 Beschäftigten hat sich Zötler dem Vorhaben verschrieben, Charakterbiere herzustellen, deren Qualität und stetige Optimierung oberstes Gebot ist. Dabei setzt das Familienunternehmen auf Rohstoffe aus Süddeutschland und moderne Brautechnik, verbunden mit Erfahrung und altbewährter Handwerkskunst.

Spritz & Co.

- Aperol Spritz 0,2 6,90
- Hugo 0,2 6,90
- Lillet Wildberry 0,2 6,90
- Belsazar Rosé & Tonic ⁶ 0,2 7,90
- Fruchtig-süß und überraschend bitter. Die Sonne im Glas, eiskalt. Aromen von frischen Beeren, unterlegt mit einer deutlichen und doch dezenten Bitternote. Grapefruitaroma in der Nase. Leicht und ausdrucksstark. Perfekt für unvergängliche, laue Sommernächte.
- Tanqueray Sevilla & Tonic ⁶ 0,2 7,90
- Sommer, Sonne Strand - dieses Feeling vermittelt der Gin & Tonic mit Tanqueray Flor de Sevilla, erfrischend bitterem Tonic Water, garniert mit frischen Orangen. Fruchtig und bitter zugleich, der perfekte Sommer-Drink. Cheers!
- Prosecco 0,1 3,90
- Strongbow Cider ^Y 0,3 4,50
- Glas Wein ^{5,Y} Chardonnay, Primitivo 0,1/0,2 3,90/4,90
- Weinschorle ^Y süß¹³ o. sauer 0,2/0,5 4,50/5,50
- Sommerschorle ^Y 0,2
- Erfrischende Weißweinschorle mit Chardonnay, Soda und einem Schuss Mangosirup verfeinert 5,50
- Winterschorle ^Y 0,2
- Erfrischende Weißweinschorle mit Chardonnay, Soda und einem Schuss Granatapfelsirup verfeinert 5,50



LONGDRINKS & CO

COCKTAILS

Long Island Ice Tea ^{1,3,9} 9,50
Mojito Original oder Mango 8,50
Touch Down / Sex on the beach 8,50
Green Girl
alkoholfrei, Orange, Maracuja, Blue Curacao 5,50

SHOTS 2cl

Jägermeister, Ficken, Pfeffi, Wodka Limes, Tequila Silver (mit Zitrone + Salz), Tequila Gold (mit Orange + Zimt), Sambuca mit Kaffeebohne, Mexikaner 2,50
Ramazotti Eis + Zitrone, Baileys auf Eis, Vodka-Schnee (mit Limette + Puderzucker) 3,00
B52 Khalua, Baileys und Old Pascas ^{6,9} 4,80
Williams Birne 3,50
Feiner Haselnuss 3,00

LONGDRINKS 4cl Spirit

Gin Tonic ⁶ Gordon's, Monkey 47 7,90/10,40
Vodka Red Bull ^{1,3,9} 7,90
Vodka Lemon/Saft 7,90
Vodka Club Mate ^{1,9} 7,90
43er Milch ⁶ 7,50
Jack Daniels Cola ^{1,3,9} 7,90
Jägermeister Red Bull ^{1,3,9} 7,90
Malibu Kirsch/Maracuja 7,50
Campari Orange/Soda 7,50
Havana Cola ^{1,3,9} 7,50
Cuba Libre ^{1,3,9} 7,90
Cuba Correct ^{1,8} 7,90

Jameson 2cl/4cl 4,10/6,10

Allgäu-Brennerei

Im Herzen des Allgäus, zwischen Berggipfeln, saftigen Wiesen und tiefblauen Seen, liegt sie, die **Allgäu Brennerei** – Werkstatt des puren Genusses.

Um euch die Vielfalt der Schnäpse der Allgäu Brennerei zu präsentieren, haben wir zusätzlich eine wechselnde Sorte für euch bereit gestellt.

Fragt einfach unser Personal.



PINSA ROMANA

PINSA MARGARITHA ^{A,F,G}

Hausgemachte Tomatensauce, zartfließender Mozzarella 10,90

PINSA SALAMI ^{A,F,G,16}

Würzige Salami von unserer Hausmetzgerei Baur aus Ronsberg, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und Rucola 13,50

PINSA SERRANO ^{A,F,G,16}

Edler Serrano-Schinken von unserer Hausmetzgerei Baur aus Ronsberg, hausgemachte Tomatensauce, Mozzarella und leicht pfeffriger Rucola 14,90

PINSA TONNO ^{A,F,G}

Saftig schmackhafter Thunfisch, rote Zwiebeln, hausgemachte Tomatensauce und Mozzarella 13,90

PINSA VEGETARIA ^{A,F,G}

Paprika, Zucchini und rote Zwiebeln, hausgemachte Tomatensauce, belegt mit Mozzarella und leicht pfeffrigem Rucola 12,90

PINSA VEGAN ^{A,F}

Paprika, Zucchini und rote Zwiebeln, hausgemachte Tomatensauce, belegt mit veganem Käse und Rucola 12,90

PINSA BIANCO ^{A,F,G}

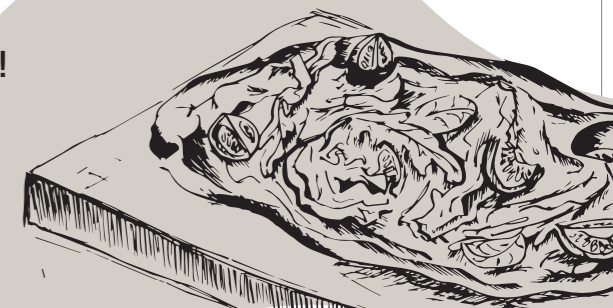
Cremiger Frischkäse, original griechischer Fetakäse, Oliven und rote Zwiebelringe 13,90

Wunderbar fluffig, aromatisch und sehr bekömmlich: Das ist unsere **PINSA**.

Apropos Teig: Genau hier liegt die Besonderheit des Gerichts. Während Pizza oft zu 100 Prozent aus Weizenmehl hergestellt wird und kaum Wasser enthält, besteht unsere **PINSA** aus einem speziellen Getreidemix aus Weizen-, Soja- und Reismehl sowie Hefe. Etwas Salz und frische Kräuter sorgen für ein mediterranes Aroma. Durch die drei Mehlsorten wird die PINSA außen knusprig und innen schön fluffig und leicht.

Bevor unser Teig allerdings in den Ofen wandert, muss er für mindestens 72 Stunden gehen, damit sich der Geschmack voll entfalten kann. Durch die längere Ruhezeit erhält die **PINSA** einen höheren Wassergehalt als eine normale Pizza (und macht dadurch weniger durstig) und ist viel besser bekömmlich, da im Magen keine Gärungsprozesse mehr stattfinden.

BUON APPETITO!



HUNGER?

SALAT mit leckerem Baguette

SALAT HERMES ^{A, G}

Kleiner gemischter Salat 5,20

SALAT ZEUS ^{A, G}

Großer gemischter Salat 9,90

SALAT HERKULES ^{A, G}

Gegrillte Putenbruststreifen, Tomate, Gurke, Mais, Paprika und gemischter Salat 15,90

SALAT SOKRATES ^{A, G}

Feta, Oliven, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Paprika und gemischter Salat 12,40

SALAT POSEIDON ^{A, G, L}

Thunfisch, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Mais, Paprika und gemischter Salat 13,90

PASTA AMORE

mit Liebe selbst gekocht

BOLOGNESE ^{A, C, H, I}

Hackfleisch gemischt von der Metzgerei Baur, ganz viel Gemüse und ausgewählte Gewürze. Mit Grana Padano und Rucola 11,60

NAPOLI

Aromatische Tomatensauce mit italienischen Kräutern 9,20

• **VEGETARISCH** mit Grana Padano ^{A, C, H, I}

• **VEGAN** mit gerösteten steirischen Kürbiskernen und veganen Penne ^{A, H, I}



PIADINA gefüllte Wraps

PIADINA CLASSIC ^{A, G, 2, 4}

Putenbrustaufschnitt, Käse, Tomate, Gurke und Salat 9,90

PIADINA THUNFISCH ^{A, G, L, 6}

Thunfisch, Käse, Zwiebeln, Oliven, Tomate und Salat 9,90

PIADINA MEDITERRAN ^{A, G, 2, 4}

Luftgetrockneter Serranoschinken, Käse, Tomate, Gurke und Salat 10,20

PIADINA VEGGIE ^{A, G}

Paprika, Oliven, Mais, Käse, Tomate, Gurke, Zwiebel und Salat 9,90

PIADINA FALAFEL VEGGIE ^{A, G, J, K}

Falafel, Sour Creme, Tomate, Petersilie und Salat 10,20

PIADINA FALAFEL VEGAN ^A

Falafel, gegrilltes Gemüse, Tomate, rote Zwiebel und Salat 10,20

PESTO

Pesto alla Genovese (vegan & ohne Knoblauch), geröstete steirische Kürbiskerne, Rucola 9,60

• **VEGETARISCH** mit Grana Padano ^{A, C, H, I}

• **VEGANE** Penne ^{A, H, I}

KINDERKARTE

kleine Portion Bollo / Napoli / Pesto 5,60



unsere Favoriten

CLUBSANDWICH

mit Käse, Tomate, Gurke und Salat belegt - on top ein Bio-Spiegelei, dazu ein Salatbouquet ^G

CLUBSANDWICH PUTE ^{A, C, G, 1, 2, 4}

mit geräuchertem Putenbrustaufschnitt 9,90

CLUBSANDWICH SCHINKEN ^{A, C, G, 1, 2}

mit saftigem Schinken 9,90

CLUBSANDWICH THUNFISCH ^{A, C, G, L}

mit leckerem Thunfisch, Zwiebeln und Oliven 10,20

CLUBSANDWICH MEDITERRAN SERRANO ^{A, C, G, L}

mit geräuchertem Serranoschinken, Rucola und grünem Pesto Genovese 11,90

CLUBSANDWICH VEGGIE ^{A, C, G}

mit gegrilltem Gemüse, Zwiebeln und Oliven 9,90

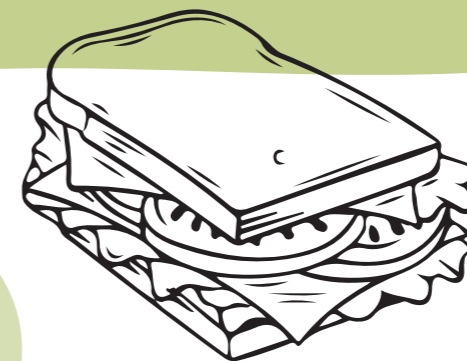
CURRYWURST

Riesen Currywurst von der Metzgerei Baur mit unserer hauseigenen geheimen Currysauce 6,90 ^{A, G, J, 1, 2, 3, 4, 16}

+ Portion Pommes ^{A, G, 16} 4,90

+ Portion Wedges ^{A, G, 16} 4,90

+ Beilagensalat ^{A, G} 4,90



FRENCH FRIES

Großer Hunger? Große Portion + 3,70

POMMES ODER WEDGES ^{A, J, 16}

mit Ketchup und Mayonnaise 4,90

CHEESE FRIES/WEDGES ^{A, G, 16}

mit viel Käse (Cheddar & Mozzarella) überbacken 6,90

CHILLI CHEESE FRIES/WEDGES ^{A, G, 16}

mit feurigen Jalapenos und viel Käse (Cheddar & Mozzarella) überbacken 7,30

BACON CHEESE FRIES/WEDGES ^{A, G, 16}

mit kusprigem Bacon und viel Käse (Cheddar & Mozzarella) überbacken 8,80

ITALIAN CHEESE FRIES/WEDGES ^{A, G, 16}

mit Liebe selbst gekochte Bolognese und mit viel Käse (Cheddar & Mozzarella) überbacken 9,80

Seit über 90 Jahren ist die
Allgäuer Landmetzgerei Adolf Baur GmbH
in Zadels ein Familienunternehmen.
Qualität und Tradition stehen bei uns
an erster Stelle.

ADOLF BAUR GMBH
ALLGÄUER LANDMETZGEREI



Frisch zubereitet
fleischnach
natürlich
aus eigener Schächerei

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

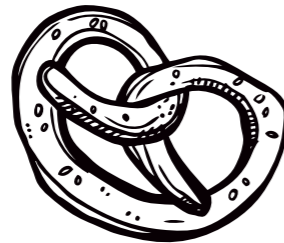
BROTZEIT

WIENERLE MIT BREZE ^{A, J, 16}

ein paar Wiener Würstle mit Ketchup/Senf, Butter und frisch aufgebackener Breze 5,20

SCHWEIZER WURSTSALAT (SAISONAL) ^{A, I, J, G, 2, 3, 4, 8, 16}

Lyoner in Streifen, Emmentaler, Zwiebeln, Essiggurken und hausgemachtes Dressing 8,90



OFENKARTOFFELN

dazu ein Salatbouquet ^G

BOLOGNESE ^{Grana Pardano, Rucola} 8,40

SOUR CREAM ^{VEGETARISCH} 7,90

GEGRILLTES GEMÜSE UND PESTO ^{VEGAN} 8,40

NACHOS

Mais-Chips dazu Salsa-Dip ^{A, C, G, 1}

- CLASSICO 4,20
- MIT KÄSE 5,50
- ESPECIAL mit Käse und Jalapenos 5,90

WURSTSALAT DES HAUSES (SAISONAL) ^{A, I, J, G, 2, 3, 4, 8, 16}

Lyoner in Streifen, Tomate, Paprika, Zwiebeln, Essiggurken und hausgemachtes Dressing 8,90

BUTTERBREZE 1,90

KRÄUTER-FRISCHKÄSE-BREZE 1,90

TOASTIES

TOAST HAWAII ^{A, G, 1, 2, 4}

saftiger Schinken, Käse und Ananas 6,50

TOAST THUNFISCH ^{A, G, L, 1, 6}

schmackhafter Thunfisch, Käse, Zwiebeln, Oliven und Salat 6,90

TOAST VEGGIE ^{A, G}

Käse, Paprika, Tomate, Gurke, Salat, Zwiebeln Oliven 6,50

Geschichte des Hauses

Das Gebäude wurde **1873** von einem Steinmetzmeister als Wohnhaus erbaut und bewohnt. **1897** wurde das Gebäude zu Geschäftszwecken umgebaut. **1909** zog die Bayerische Disconto- und Wechselbank AG (die spätere Bayerische Hypotheken- und Wechsel-Bank) in das Haus ein.

1983 BIS 2003: HAUS INTERNATIONAL

Nachdem die Bank ihren Sitz **1982** verlagert hatte, stand das Gebäude zunächst leer. Die Stadt Kempten hat es daraufhin erworben. Pläne für ein neues Geschäftshaus und daraus resultierenden Abriss des Gebäudes scheiterten mehrfach. Von **1983** bis **2004** war dort das Haus International untergebracht.

Der tragende Verein mit dem Namen Internationale Begegnung Kempten e.V wurde von der Evangelisch-Lutherischen Pfarrerin Inge Nimz (1925–2009) gegründet und geleitet. Den Verein gab es seit **1973** zunächst als Arbeitskreis, ab März **1982** besaß er den Status eines eingetragenen Vereins. Für ihre Arbeit zur Integration ausländischer Mitbürger, die sie vor allem im heutigen Künstlerhaus verrichtete, wurde sie mit dem Bundesverdienstkreuz ausgezeichnet.

MITGLIED WERDEN - MITGESTALTEN

Mitglied werden im Künstlerhaus e.V. ist ganz einfach. Lade Dir einfach das Mitgliedsformular auf unserer Website herunter, fülle es aus und schicke es per Post an unsere Adresse oder gib es im Künstler an der Bar ab. Eingesannt kannst Du es auch gerne an mitglieder@kuenstlerha.us senden.

SEIT 2003: KÜNSTLERHAUS

Seit dem Auszug des Integrationsvereins im Jahr **2003** in die Glockenschule an der Poststraße trägt das Gebäude den Namen Künstlerhaus, Künstlercafé oder nur Künstler. Von dieser Zeit an war der Künstler Stephan Rustige zeitweise der Pächter zusammen mit dem Gastronom Gery Kantor. Neben der Bezeichnung Künstlerhaus war der Projekttitle eines kurzzeitigen Kunstprojekts „culture squat“ (Kunstunterschlupf) an der Fassade als Gebäudebezeichnung geschrieben. In dieser Zeit wurde an vielen Stellen Eingriffe in die Bausubstanz vorgenommen: Mauern wurden durchbrochen, Umrissse von menschlichen Körpern wurden aus dem Boden geschnitten, so dass das Bodenniveau an einigen Stellen niedriger ist. Der Pächter Rustige sah den Abriss als Höhe- und Endpunkt seines Kunstprojekts.

Seit **2011** wird das Haus von der Stadt Kempten als Eigentümerin an zwei Studenten verpachtet, die an der Hochschule Kempten studieren. Diese kümmern sich um Veranstaltungen, Ausstellungen sowie um die Gastronomie. Seit 2018 ist Tommy Leibfried-Rauh alleiniger Pächter.

Zur Bewahrung des kulturellen Zwecks des Künstlerhauses wurde Anfang **2012** ein Unterstützerverein ins Leben gerufen. Der Künstlerhaus e. V. hatte bereits kurz nach seiner Gründung über 370 Mitglieder.

Am **24. April 2012** wurde bekannt gegeben, dass sich der Haupt- und Finanzausschuss der Stadt Kempten am Vortag einstimmig für den Erhalt des Hauses und eine Zusammenarbeit mit dem Verein Künstlerhaus e. V. ausgesprochen hat.



KÜNSTLERHAUS

Café. Bar. Bühne.

KONTAKT
KÜNSTLERHAUS
INH. TOMMY LEIBFRIED-RAUH
BEETHOVENSTRASSE 2
87435 KEMPTEN

FON: +49 (0) 831 / 527 850 42
MAIL: INFO@KUENSTLERHA.US
BOOKING: BOOKING@KUENSTLERHA.US

BESUCHT UNS AUF SOCIAL MEDIA
INSTAGRAM: @KUENSTLERHAUS
FACEBOOK: KUENSTLERHAUSKEMPTEN

Alle Preise sind in Euro und inkl. MwSt. angegeben, Mengenangaben in Liter

Zusatzstoffe und Allergene: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 mit Phosphat, 6 Chinin, 8 mit Süßungsmittel, 9 koffeinhaltig, 16 mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel & Nitritpökelsalz, A Weizengluten, C Eier, F Soja, G Milch/Milchzucker (Laktose), H Schalenfrüchte (Nüsse), I Sellerie, J Senf,
K Sesam, L Fisch, Y Sulfid/Schwefeldioxid (VER 19.04.2023)