

Speisen



Seit ewigen Zeiten wurde Bier in den bierbrauenden Klöstern zum Verfeinern der Rezepturen hergenommen. Bier macht Fleisch mürb, gibt Brot und Braten eine resche Kruste und macht Soßen bekömmlich und schmackhaft. Bei all dem brauchen Sie sich um den Alkohol keine Gedanken zu machen, denn der verflüchtigt sich beim Kochen. Eigentlich schade! So sollten Sie Neckarmüller-Bier vor allem stets auch in seiner „Urform“ genießen.

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Schwäbische Maultaschensuppe ^{2,9} 4,40

VESPER ZUM BIER

Hausgebackene große Neckarmüller Bierbrezel 2,00 mit Butter 2,50

3 Stück Weißwurst ^{4,7,9}
mit süßem Senf
und großer Bierbrezel 7,30

Wurstsalat^{2,3,4,9} **an Bieressig-Marinade**
mit Essiggurken und roten Zwiebelringen
garniert, dazu Treberbrot 7,10

Schweizer Wurstsalat^{2,3,4,9}
an Bieressig-Marinade mit
Käsestreifen, ausgarniert mit
Essiggurken und roten Zwiebelringen,
dazu Treberbrot 7,60

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuterschmand 4,50

NM-Sandwich
Treberbrot belegt mit Schinken^{2,3,4,}
Käse, Tomaten, Gurken und
Neckarmüller-Spezial-Soße 5,50

NECKARMÜLLER- FLAMMKUCHEN

-mit Rahm, Zwiebeln, Speck²
und Käse^{1,2} 7,50

-mit Rahm, Blattspinat, Feta-Käse,
Knoblauch und Käse^{1,2} 8,30

SALATE

Gemischter Salatteller
klein 5,00 groß 7,30
Beilagensalat zum Hauptgang 2,50

Salat No.1
gemischter Salat mit Mais, Gurken,
Paprika, Tomaten, Thunfisch,
Käsestreifen und unserem
Hausdressing 8,50

Neckarmüller - Spezial-Salat
mit gebratenen Putenbruststreifen
und Champignons, in Balsamico^{1,3,5}
mariniert, auf knackigem buntem
Blattsalat, mit frischen Kräutern in
der Schüssel serviert 9,90

HAUPTSPEISEN

**Brauereibraten vom schwäbisch-
hällischen Landschwein**
an unserer Weissbier-Bratensoße,
mit hausgemachten Spätzle,
dazu ein Beilagensalat 10,20

Braumeisterpfännle
drei kleine Steaks vom Rind, Schwein
und von der Pute auf hausgemachten
Spätzle und Champignon-Speck-
Rahmsoße 11,90

Schwäbischer Rostbraten
mit gedämpften Zwiebeln, an unserer
Kellerbier-Bratensoße mit
hausgemachten Spätzle, dazu ein
Beilagensalat 14,80

Zarter Tafelspitz
aus dem Gemüsesud mit Meerrettich-
Soße, dazu Butterkartoffeln 12,70

Schwäbische Linsen
mit Bieressig und Speck² verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle und
Saitenwurst^{2,3,4,9} 8,40

Schwäbische Maultaschen^{2,9}
mit Speck-Zwiebelschmelze² und
hausgemachtem Kartoffelsalat 8,50

Schwäbischer Sauerbraten
geschmorter Rinderbraten mit
Bieressig zubereitet, dazu hausge-
machte Brezelknödel und ein
Beilagensalat 11,90

Schwäbische Krautschupfnudeln
mit Speckwürfeln² 7,50

Putensteak vom Grill
mit hausgemachter Kräuterbutter,
einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-
Kräuter-Schmand und einem
Beilagensalat 11,40

Tellerschnitzel in Treberbrot-Panade
an unserer Kellerbier-Bratensoße,
mit hausgemachten Spätzle
oder Kartoffelsalat, dazu ein
Beilagensalat 10,40

Pikantes Bier-Zwiebel-Gulasch
vom Rind mit Bandnudeln,
dazu ein Beilagensalat 9,90

⁷ mit Süßungsmittel

⁸ enthält eine Pentyalaninquelle

⁹ mit Phosphat

¹⁰ koffeinhaltig

¹¹ chininhaltig

Was ist Treberbrot - Treber ist die Spelze vom Weizenkorn, die nach dem Brauen zurückbleibt. Unser Bäckermeister mengt dem Teig des [Neckarmüller-Treberbrot](#) einen Anteil unter.

Dessert

Ofenfrische Weissbier-Haxe
an unserer Weissbier-Bratensoße
mit hausgemachten Brezelknödel
und Weisskrautsalat
(nur solange der Vorrat reicht) 9,50

VEGETARISCHE KÜCHE

Tübinger Käs´spätzle
mit Bergkäse, gedämpften Zwiebeln,
dazu ein Beilagensalat 7,90

Hausgemachte Brezelknödel
mit Champignonrahmsauce,
dazu ein Beilagensalat 8,20

**Gemüse-Maultaschen vegetarisch
gefüllt** mit einer feinen Gorgonzola-
soße und buntem Salatteller 8,90

FÜR KINDER, bis 14 Jahre
Kinder-Spätzle mit Bratensoße 3,20

Kinder-Spätzle
mit Champignon-Speck-Rahmsauce 3,40

Kinder-Knödel
mit Champignon-Rahm-Soße 3,60

**Kinder-Schnitzel in
Treberbrot-Panade**
mit hausgemachten Spätzle und
kleinem gemischten Salat 5,70

Kinder-Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzle und
kleinem gemischten Salat 5,70

Kinder-Maultaschen^{2,9}
mit Speck-Zwiebelschmelze² und
hausgemachtem Kartoffelsalat 4,50

Kinder-Saitenwurst^{3,4,9} 1 Paar Saiten
mit Senf und Treberbrot 3,50

Kinder-Steak von der Putenbrust
mit Bratensoße und gebratenen
Schupfnudeln¹ 5,90

Kinder-Eis
eine Kugel Eis nach Wahl
auf Apfelmus³ 1,50

Apfelstrudel mit feinem Blätterteig und
saftiger Apfelfüllung 4,20
Dazu passt - eine Kugel Eis +1,00
- Portion Sahne +0,40
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

**Diese Eissorten haben wir für Sie im
Angebot:**

cremiges Vanille-Eis¹,
fruchtiges Erdbeer-Eis,
knackiges Schoko-Eis,
köstliches Walnuss-Eis¹

Gemischtes Eis 3,90
Gemischtes Eis mit Sahne 4,50

Knusper-Malz-Becher
Schoko-, Walnuss-, und Vanille-Eis
mit Sahne und Knusper-Malz 5,00

Schwarzwaldbecher
Vanille- und Schoko-Eis
mit Kirschen,
garniert mit Sahne 5,00

Brauhaus-Becher
Walnuss- und Vanille-Eis,
cremig pürierte Äpfel³, Sahnehaube
und Malz-Creme-Likör 5,00

Nussknacker-Becher
Knusprig-knackiges Schoko-
und Walnuss-Eis bestreut
mit Walnussstückchen,
garniert mit Sahne 5,00

Joghurtbecher
Vanille- und Erdbeer-Eis
auf Joghurt, verfeinert mit
Erdbeersoße 5,00

Eiskaffee
Aromatischer Kaffee
mit Vanille-Eis
und Sahnehaube 3,90

Eisschokolade
mit Vanille-Eis und
Sahnehaube 3,90

Milchshake
mit Vanille-, Erdbeer-,
Schoko- oder Walnuss-Eis 0,3l 3,00

Und wenn es ein bisschen länger dauert, ...
...bitte haben Sie dafür Verständnis, denn unsere Köche kochen mit Liebe aus sorgfältig ausgesuchten
Zutaten. Sollte sich das Warten einmal nicht gelohnt haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne servieren
wir Ihnen auch von verschiedenen Gerichten kleine Portionen. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten
können Sie sich an unsere qualifizierten Mitarbeiter wenden. Nun wünschen wir einen guten Appetit!