

TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

Gartenstraße 4-72074 Tübingen-Tel:07071-27848-info@neckarmueller.de

Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 3,90
 - (2) Bunte Salatschüssel 6,50
 - (3) Schwäbischer-Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig- Marinade^{AabJ}
mit Pfeffer-Schwarzpfeffer^{2,4}, Essiggurken^I und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot^{Aa} 11,90
 - (4) Schweizer-Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig-Marinade^{AabJ}, mit Emmentaler- Käsestreifen^G
garniert mit Essiggurken^I und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aa} 11,90
 - (5) 3 Weißwürste^{4,9,IJ} mit süßem Senf^I und einer großen Bierbrezel^{AaG} 11,80
 - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle^{2,3,9AaCIg}, geriebenem Käse^G,
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing^{AaCGIJ} 15,50
 - (7) Neckarmüller-Spezial-Salat
gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons,
auf knackigem buntem Blattsalat, mit einer Balsamico-Crema^{1,3,L} in der Schüssel serviert^(Dressing IJ) 15,90
 - (8) Tübinger Kässpätzle^{AaCG} mit Reißler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 15,30
 - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln^{3,AaL} mit Speckwürfeln^{2,3} 14,20
 - (10) Hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm^{AGL},
dazu ein Beilagensalat 14,90
- Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}
- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck^{2,3} und Käse^{1,2,G} 11,90
oder
 - (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 13,10
 - (13) Schwäbische Linsen^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck^{2,3} verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst^{2,3,9IJ} 15,50
 - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A.^{2,9AaBCIG} mit Speck^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^I 15,50
 - (15)  Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße^{AaGIJL}, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} 23,50
 - (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AaBIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 17,50
 - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGIJ}, dazu eine Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat 19,20
 - (18)  Schwäbischer Sauerbraten^{AaBIJL}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} und Blaukraut^L 19,20
 - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße^{AaGIJL} 18,00
 - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AaBIJL}, mit gedämpften Zwiebeln und
hausgemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat 24,90

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt und dem Bedienungsgeld angegeben.

Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2022/2023.

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 gewachst 7 mit Süßungsmittel 8 enthält eine Phenylalaninquelle 9 mit Phosphat 10 koffeinhaltig 11 chininhaltig A) Glutenhaltiges Getreide a) Weizen b) Gerste B) Krebstiere C) Eier D) Fisch E) Erdnüsse F) Soja G) Milch und Laktose H) Schalenfrüchte / Nüsse a) Mandeln b) Haselnüsse c) Walnüsse I) Sellerie J) Senf K) Sesamsamen L) Schwefeldioxid und Sulfite M) Lupine N) Weichtiere