

TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

Bierig-dinieren

Bier trinken ist eine Sache. Wissen, wie man mit Bier kocht, Unsere.
Lassen Sie Ihren Neckarmüller Tag Bier-kulinarisch
ausklingen und genießen Sie unser Menü.

Als Aperitif empfehlen wir

Glas Sekt mit Weissbierlikör oder unseren Biercocktail des Monats

Menü 1

Rinderkraftbrühe mit Kräuter-Bierflädle



Ofenfrischer Krustenbraten vom Landschwein

an Kellerbier-Bratensoße, mit Filder-Kraut
und hausgemachtem Brezelknödel



Bieriger Abschluss

Walnußeis mit Malzcreme-Vanillesoße,
Weissbier-Grießkuchen und ein Tupfer Sahne

Menüpreis pro Person 25,00

Menü 2

Kartoffel-Weissbiersuppe mit gedämpften Lauchstreifen



Bunter Blattsalat mit Treber-Kracherle,

gebratenen Champignons
und Speckwürfeln an Bieressig-Vinaigrette



Gratiniertes Rumpsteak, rosa gebraten

mit Kräuter-Senf-Zwiebel-Bier-Kruste,
Speckbohnen und Herzogin-Kartoffeln



Bieriger Abschluss

Walnußeis mit Malzcreme-Vanillesoße,
Weissbier-Grießkuchen und ein Tupfer Sahne

Menüpreis pro Person 36,00

Für Vegetarier halten als alternativen Hauptgang folgende Gerichte bereit:
Tübinger Kässpätzle mit gedämpften Zwiebeln oder
Hausgemachte Bierbrezel-Knödel mit Champignonrahmsoße

Passend zu unseren Biermenü empfiehlt unser Braumeister
unsere Biere. Nach dem Essensservieren wir Ihnen gerne
unsere Bier-Schnapspezialitäten

WICHTIGE INFORMATION:

Unsere Biermenüs servieren wir Ihnen ab 15 Personen. Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü. Im Menüpreis inbegriffen ist eine Bierig dekorierte und eingedeckte Tafel.