

TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

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

Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 3,60
 - (2) Bunte Salatschüssel 6,00
 - (3) Schwäbischer-Wurstsalat ^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig- Marinade ^{AabJ}
mit Pfeffer-Schwarzurst ^{2,4}, Essiggurken^I und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot ^{Aa} 10,30
 - (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} 10,30
 - (5) 3 Weißwürste ^{4,9,IJ} mit süßem Senf^I und einer großen Bierbrezel ^{AaG} 10,50
 - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle ^{2,3,9AaCIG}, geriebenem Käse ^G,
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing ^{AaCGIJ} 13,90
 - (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 ILJ) 14,20
 - (8) Tübinger Kässpätzle^{AaCG} mit Reifler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 13,90
 - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln ^{3,AaL} mit Speckwürfeln ^{2,3} 12,50
 - (10) Hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^{AGL},
dazu ein Beilagensalat 13,40
- Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}
- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Käse ^{1,2,G} 10,30
oder
 - (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse ^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 11,50
 - (13) Schwäbische Linsen ^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck ^{2,3} verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst ^{2,3,9IJ} 14,30
 - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. ^{2,9AabCIG} mit Speck ^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^I 14,00
 - (15) Pikantes Bier-Gulasch vom Rind mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße^{AaIJL},dazu Bandnudeln^{Aa}
und ein Beilagensalat 15,50
 - (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 15,50
 - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGIL}, dazu eine Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat 16,50
 - (18)  Schwäbischer Sauerbraten^{AabIJL}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} und Blaukraut ^L 16,70
 - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße ^{AaGIL} 15,80
 - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit gedämpften Zwiebeln und
hausgemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat 20,90

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

Diese Speisekarte ist gültig für die Sommersaison 2022.

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