

# TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller



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

## Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

### Bunte Salatschüssel:

- (1) als Beilagensalat 3,40
- (2) klein 5,90
- (3) Schwäbischer-Wurstsalat <sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig- Marinade <sup>AabJ</sup>  
mit Pfeffer-Schwarzpfeffer <sup>2,4</sup>, Essiggurken<sup>I</sup> und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot <sup>Aa</sup> 9,50
- (4) Schweizer-Wurstsalat <sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig-Marinade <sup>AabJ</sup>, mit Emmentaler- Käsestreifen <sup>G</sup>  
garniert mit Essiggurken<sup>I</sup> und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot<sup>Aa</sup> 9,50
- (5) 3 Weißwürste <sup>4,9</sup> mit süßem Senf<sup>I</sup> und einer großen Bierbrezel <sup>AaG</sup> 9,80
- (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch  
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle <sup>2,3,9AaCIG</sup>, geriebenem Käse <sup>G</sup>,  
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing <sup>AaCGIJ</sup> 12,80
- (7) Neckarmüller-Spezial-Salat  
gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons,  
auf knackigem buntem Blattsalat, mit einer Balsamico-Crema <sup>1,3,L</sup> in der Schüssel serviert <sup>(Dressing IJ)</sup> 13,60
- (8) Tübinger Kässpätzle <sup>AaCG</sup> mit Reifler-Käse<sup>G</sup> und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 13,60
- (9) Schwäbische Krautschupfnudeln <sup>3,AaL</sup> mit Speckwürfeln <sup>2,3</sup> 11,80
- (10) Hausgemachte Brezelknödel <sup>IaCG</sup> mit frischen Champignons in Kräuterrahm <sup>AGL</sup>,  
dazu ein Beilagensalat 12,60

### Neckarmüller - Flammkuchen <sup>Aa</sup>

- (11) - mit Rahm<sup>G</sup>, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1,2,G</sup> 9,50  
oder
- (12) - mit Rahm<sup>G</sup>, Kirschtomaten, Hirten-Käse <sup>G</sup>, Salat-Rauke und Käse<sup>1,2,G</sup> 10,50
- (13) Schwäbische Linsen <sup>AaGIL</sup> mit Bieressig<sup>Aab</sup> und Speck <sup>2,3</sup> verfeinert,  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> und Saitenwurst <sup>2,3,9IJ</sup> 13,50
- (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. <sup>2,9AabCIG</sup> mit Speck <sup>2,3</sup>-Zwiebel-Schmelze<sup>AaIJL</sup>  
und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>I</sup> 13,00
- (15) Pikantes Bier-Gulasch vom Rind mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße<sup>AaIJL</sup>,  
dazu Bandnudeln<sup>Aa</sup> und ein Beilagensalat 14,50
- (16) Brauereibraten<sup>IJ</sup> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.  
an unserer Weissbier-Bratensoße<sup>AaIJL</sup>, mit hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup> und einem Beilagensalat 14,80
- (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>AaGII</sup>, dazu eine Ofenkartoffel  
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand<sup>G</sup> und einem Beilagensalat 15,90
- (18)  Schwäbischer Sauerbraten<sup>AaBIJL</sup>, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig<sup>Aab</sup> zubereitet,  
dazu hausgemachte Brezelknödel<sup>IaCG</sup> und Blaukraut <sup>I</sup> 15,90
- (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>,  
an einer Champignon-Speck<sup>2,3</sup>-Rahmsoße <sup>AaGIIJL</sup> 14,90
- (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße<sup>AaBIJL</sup>, mit gedämpften Zwiebeln und  
hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>, dazu ein Beilagensalat 19,90

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

Diese Speisekarte ist gültig für die Sommersaison 2020.

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 gewachst 7 mit  
Stüßungsmittel 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