



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 ^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig- Marinade ^{AabJ} mit Pfeffer-Schwarzwurst ^{2,4}, Essiggurken^J und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot ^{Aa} 9,870
 - (4) Schweizer-Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig-Marinade ^{AabJ}, mit Emmentaler- Käsestreifen ^G garniert mit Essiggurken^J und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aa} 9,80
 - (5) 3 Weißwürste ^{4,9} mit süßem Senf ^J und einer großen Bierbrezel ^{AaG} 9,90
 - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle ^{2,3,9AaCIG}, geriebenem Käse ^G, gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing ^{AaCGIJ} 13,20
 - (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) 13,90
 - (8) Tübinger Kässpätzle^{AaCG} mit Reißler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 13,70
 - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln ^{3,AaL} mit Speckwürfeln ^{2,3} 12,00
 - (10) Hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^{AGL}, dazu ein Beilagensalat 12,80
- Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}
- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Käse ^{1,2,G} 9,80
oder
 - (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse ^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 10,90
 - (13) Schwäbische Linsen ^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck ^{2,3} verfeinert, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst ^{2,3,9IJ} 13,80
 - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. ^{2,9AabCIG} mit Speck ^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^J 13,00
 - (15) Pikantes Bier-Gulasch vom Rind mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße^{AaIJL},
dazu Bandnudeln^{Aa} und ein Beilagensalat 14,90
 - (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.

an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 14,90
 - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGIJ}, dazu eine Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat 15,90
 - (18)  Schwäbischer Sauerbraten^{AabIJL}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} und Blaukraut ^L 15,90
 - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße ^{AaGIJL} 15,50
 - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit gedämpften Zwiebeln und hausgemachten Spätzle^{AaC}, 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 2021.
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