

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-Schwarzurst ^{2,4}, Essiggurken^I und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot ^{Aa} 9,70
- (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} 9,70
- (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} 12,90
- (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) 13,80
- (8) Tübinger Kässpätzle ^{AaCG} mit Reißler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 13,60
- (9) Schwäbische Krautschupfnudeln ^{3,AaL} mit Speckwürfeln ^{2,3} 12,00
- (10) Hausgemachte Brezelknödel ^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^{AGL},
dazu ein Beilagensalat 12,60

Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}

- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Käse ^{1,2,G} 9,70
oder
- (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse ^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 10,70
- (13) Schwäbische Linsen ^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck ^{2,3} verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst ^{2,3,9IJ} 13,50
- (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. ^{2,9AabCIG} mit Speck ^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^I 13,00
- (15)  Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße ^{AaGIJL} dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} 18,80
- (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 14,80
- (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 ^J 15,90
- (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße ^{AabGIJL} 15,20
- (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 Wintersaison 2020/2021.

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