

# TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller




## 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-Schwarzrurst <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>J</sup> und einer großen Bierbrezel <sup>AaG</sup> 9,50
- (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> 11,50
- (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 IIJ)</sup> 12,60
- (8) Tübinger Kässpätzle<sup>AaCG</sup> mit Reißler-Käse<sup>G</sup> und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 12,80
- (9) Schwäbische Krautschupfnudeln <sup>3,AaCGL</sup> mit Speckwürfeln <sup>2,3</sup> 10,90
- (10) Hausgemachte Brezelknödel<sup>AaCG</sup> mit frischen Champignons in Kräuterrahm <sup>AGL</sup>,  
dazu ein Beilagensalat 11,90

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

- (11) - mit Rahm<sup>G</sup>, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1,2,G</sup> 8,90  
oder
- (12) - mit Rahm<sup>G</sup>, Kirschtomaten, Hirten-Käse <sup>G</sup>, Salat-Rauke und Käse<sup>1,2,G</sup> 9,90
- (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> 12,50
- (14)  Schwäbische Maultaschen <sup>2,9AabCIG</sup> mit Speck <sup>2,3</sup>-Zwiebel-Schmelze<sup>AaIJL</sup>  
und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>I</sup> 12,20
- (15)  Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße<sup>AaGIJL</sup> dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> 18,50
- (16) Brauereibraten<sup>IJ</sup> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein  
an unserer Weissbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup> und einem Beilagensalat 13,90
- (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>AaGIJ</sup>, dazu eine Ofenkartoffel  
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand<sup>G</sup> und einem Beilagensalat 15,20
- (18)  Schwäbischer Sauerbraten<sup>AabIJL</sup>, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig<sup>Aab</sup> zubereitet, dazu  
hausgemachte Brezelknödel<sup>AaCG</sup> und einem Beilagensalat 15,20
- (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>AaGIJL</sup> 14,50
- (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit gedämpften Zwiebeln  
und hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>, dazu ein Beilagensalat 19,80

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt und dem Bedienungsgeld angegeben.  
Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2018/2019

1 mit Farbstoff 2 mit Konservierungsmittel 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Geschmacksverstärker 5 geschwefelt 6 gewachst 7 mit Süßungsmittel 8 enthält eine Pentylalaninquelle 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

Gasthausbrauerei Neckarmüller  
Gartenstr.4  
72074 Tübingen  
Tel. 07071-27848  
Fax 07071-27620

info@neckarmueller.de  
www.neckarmueller.de  
www.facebook.com/neckarmueller