

Speisen & Getränke



~ Heiße Getränke ~

Café Crème 3,10

Espresso 2,50

Doppelter Espresso 3,70

Milchkaffee^G 3,70

Cappuccino^G 3,50

Latte Macchiato^G 3,80

Heiße Schokolade^G mit oder ohne Sahne^G 3,50

Latte Macchiato Spezial^G
mit Malz-Sahnelikör^{AabGL} 4,50

Tettnanger Hopfentee 2,50

Neckarmüller Glühbier^{1,Aab}
(saisonal erhältlich) 3,50

Heiße Milch^G mit Malz-Sahnelikör^{AabGL} 4,00

Glas Tee (Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kräuter,
Kamille oder Früchte) 2,40

Glas Tee mit Rum 3,80

Heiße Zitrone 2,50

Heißes Holunderblütenwunder² 2,80

~ Dessert & Eis ~

Apfelstrudel^{AaCGHabc} mit feinem Blätterteig, saftiger Apfelfüllung und Rosinen^s 4,90

Weissbier-Grieß-Kuchen^{AaCGHac} im Glas serviert, mit feinen Walnüssen 2,90

Dazu passt **eine Kugel Eis** nach Wahl +1,70 **Portion Sahne^G** +0,60 Wir beraten Sie gerne!

Lautertal-Eis direkt vom Bauernhof!

Diese Eissorten haben wir für Sie im Angebot: Vanille-Eis^{CG}, Erdbeer-Eis, Schoko-Eis^{CG}, Walnuss-Eis^{CGHc}

Eine Kugel Eis nach Wahl 1,70 **mit Sahne^G** 2,30 **Gemischtes Eis** 5,20 **mit Sahne^G** 5,70

Eisbecher

Knusper-Malz-Becher Schoko^{CG}-, Walnuss^{CGHc}-
und Vanille-Eis^{CG} mit Sahne^G und einem hausgemachten
Knusper-Malz-Keks^{AabCG} 6,40

Schwarzwald-Becher Vanille^{CG}- und Schoko-Eis^{CG}
mit Kirschen^{Aa}, garniert mit Sahne^G 6,40

Brauhaus-Becher Walnuss^{CGHc}- und Vanille-Eis^{CG},
cremig pürierte Äpfel^l, Sahnehaube^G und
Malz-Sahnelikör^{AabGL} 6,40

Nussknacker-Becher Schoko^{CG}- und Walnuss^{CGHc}-
Eis bestreut mit Walnussstückchen^{Hc}, garniert
mit Sahne^G 6,40

Joghurt-Becher Vanille^{CG}- und Erdbeer-Eis
auf Joghurt^G, verfeinert mit Erdbeersoße 6,40

Eiskaffee Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis^{CG}
und Sahnehaube^G 4,00

Eisschokolade^G mit Vanille-Eis^{CG}
und Sahnehaube^G 4,00

Milchshake
mit Vanille^{CG}-, Erdbeer-, Schoko^{CG}- oder
Walnuss^{CGHc}-Eis 0,3l 3,70

Gasthausbrauerei Neckarmüller

Gastgeber

Familie Fischer, Gartenstraße 4, 72074 Tübingen, Telefon 07071 27848,
Fax 07071 27620, E-Mail info@neckarmueller.de, www.neckarmueller.de

Öffnungszeiten

Täglich von 10 Uhr bis 1 Uhr geöffnet. Sonntags bis 24 Uhr.
Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 23 Uhr. Sonntags von 11.30 Uhr bis 22 Uhr.



Bierprobe im Neckarmüller

~ NEU! ~
**BIER
PROBE**
Jetzt gleich
ausprobieren!

Vierteilige Bierprobe im Neckarmüller: Sehen, riechen, schmecken, genießen:

Es werden in Deutschland über 5000 unterschiedliche Biere gebraut. Jedes Bier hat seinen eigenen Charakter, jedes Bier schmeckt anders.

In der Gasthausbrauerei Neckarmüller wird seit über 25 Jahren nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut, dem ältesten Lebensmittelgesetz der Welt.

Probieren Sie vier Bierspezialitäten aus der Tübinger Gasthausbrauerei Neckarmüller und aus dem Fischer's Brauhaus in Mössingen.

Vier mal 0,1l 5,80



Was wir noch sagen möchten:

Sie können bei uns ab einem Rechnungsbetrag von 10 € bargeldlos bezahlen.

Wir akzeptieren EC-Karten, Master-Card, Visa, American Express, Diners Club und bei Barzahlung Scheine bis 100 €.

Es ist nicht gestattet, mitgebrachte Speisen und Getränke in der Gasthausbrauerei Neckarmüller zu verzehren. Gerne servieren wir Ihnen auch von verschiedenen Gerichten kleine Portionen.

Das Neckarmüller-Bierseminar für Gruppen

bierig-informieren

Bier trinken ist eine Sache, wissen, wie es entsteht, eine andere.

bierig-probieren

Bier trinken ist eine Sache, wissen, wie man es bewertet, eine andere.

bierig-dinieren

Bier trinken ist eine Sache, wissen, wie man mit Bier kocht, unsere. Lassen Sie Ihren Neckarmüller-Tag kulinarisch ausklingen und genießen Sie unser Bier-Menü.

Werden Sie ein Neckarmüller-Bier-Spezialist!



**Buchbar über den Bürger- und Verkehrsverein Tübingen.
Mehr Informationen auf www.neckarmueller.de!**

Zum Mitnehmen

Original Neckarmüller-Schnapsglas 2,60

Neckarmüller-Glas 2,60

Neckarmüller-Bierkrug 5,00

„Zappler“-CD mit dem Neckarmüller-Lied 7,00

Neckarmüller-Spätzle-Shaker 17,50

Neckarmüller-Polo-Shirt

(XS, S, M, L und XL) 19,50

Neckarmüller-LKW 3,00

Fischer's-LKW 3,00

Weissbier-G'sälz 190g 3,90

Bieressig 0,25l 7,90

Kellerbiersenf 200 ml 3,00



**NECKAR
MÜLLER**
~ VERZEHR ~
GUTSCHEIN
ab 10 €

Neckarmüller-Weissbierbrand
0,2l 13,90

Alter Bierbrand 0,2l 19,90

Malz-Sahnelikör^{AabGL} 0,2l 15,90

2-Liter-Siphonflasche ohne Füllung
zum Wiederbefüllen (keine Pfandflasche) 10,50

2-Liter-Füllung
mit Neckarmüller-Weissbier oder Fischer's Kellerbier 8,50

5-Liter-Partyfass
gefüllt mit Neckarmüller-Weissbier oder Fischer's Kellerbier 15,00

4er-Bier-Träger gefüllt mit Bügelflaschen
2 x 0,5l Neckarmüller-Weissbier und 2 x 0,5l Fischer's Kellerbier
(keine Pfandflaschen) 6,50



Speisen &
Getränke

Winter
2019/2020

TÜBINGER
GASTHAUSBRAUEREI

DIESE
SPEISE
~ KARTE ~
IST ZUM
MITNEHMEN!

Neckarmüller

ALLERGIKER
SPEISEKARTE
~ AUF ANFRAGE ~



PREISTRÄGER
familien-restaurants

www.neckarmueller.de



Like us on
Facebook

Getränke



~ Bier ~

Neckarmüller-Weisse, hell^{Ab} Alk. 4,9 %, Stammwürze 11,9 %

Tettnanger Tettnang **Weizen-, Gerstenmalz** **fruchtig, spritzig, süffig**

Es erwartet Sie der klassisch-fruchtige Geschmack unserer hausgebrauten, obergärigen Weissbier-Spezialität. Abgerundet mit feiner Hefe führt es zu einem spritzigen Nachtrunk.

Nicht nur an heißen Sommertagen ist es das begehrteste Produkt unseres Hauses. **0,3l 3,00 0,5l 3,90**

Neckarmüller-Weisse, dunkel^{Ab} Alk. 4,9 %, Stammwürze 11,9 %

Tettnanger Tettnang **Weizen-, Gerstenmalz** **kräftig, vollmundig, spritzig**

Das Gegenstück zum hellen Neckarmüller-Weissbier für Liebhaber der dunklen Biere. Das besondere, dunkle Weizenmalz verleiht der dunklen Weissen einen süßlichen, röstaromatischen und fruchtigen Weissbier-Geschmack.

0,3l 3,00 0,5l 3,90

Fischer's Kellerbier^{Ab} Alk. 4,8 %, Stammwürze 11,5 %

Tettnanger Tettnang **Gerstenmalz** **mild, vollmundig, rund**

Eine unfiltrierte, spritzige und vollmundige Spezialität aus unserem Stammhaus

in Mössingen. Fischer's Kellerbier ist ein naturbelassenes, untergäriges Bier, so wie es früher war, mit milder Hopfennote.

0,3l 3,10 0,5l 4,00

Bierprobe Sehen, riechen, schmecken! **Viermal 0,1l 5,80**

Radler^{2,Ab} **0,3l 3,10 0,5l 4,00** **Russ**^{2,Ab} **0,3l 3,00 0,5l 3,90**

Cola^{1,2,4}-**Weizen**^{Ab} **0,3l 3,40 0,5l 4,30**

Apfel^{1,2}-**Weizen**^{Ab} **0,3l 3,40 0,5l 4,30**

Rhabarber²-**Weizen**^{Ab} **0,3l 3,40 0,5l 4,30**

Holunder²-**Kellerbier**^{Ab} **0,3l 3,40 0,5l 4,30**

Johannisbeer²-**Keller**^{Ab} **0,3l 3,40 0,5l 4,30**

Gold Ochsen Alkoholfreies Bier^{Ab} **0,33l 3,50**

Gold Ochsen Alkoholfreies Weizen^{Ab} **0,5l 4,10**

Karamalz^{Ab} **0,33l 3,50**

1,5-Liter-Pitcher **1,5l 10,20**

gefüllt mit unserer Neckarmüller-Weisse^{Ab} hell oder dunkel oder mit Fischer's Kellerbier^{Ab}

2-Liter-Siphonflasche **2l 14,40**

gefüllt mit unserem Neckarmüller-Weisse^{Ab} hell oder mit Fischer's Kellerbier^{Ab}

1-Meter-Kellerbier^{Ab}

mit 9 Gläsern à 0,3l **24,80**



~ Bier-Schnäpse ~

Neckarmüller-Geist 36 Vol. % Ein Hopfenschnaps mit edlen Kräutern! **2 cl 3,50**

Blutwurzelschnaps 40 Vol. % Als Verdauerle die Nummer 1! **2 cl 3,10**

Neckarmüller-Weissbierbrand^{Ab} 40 Vol. %

Ein klarer Schnaps, gebrannt aus unserem Neckarmüller-Bockbier. Er zeichnet sich durch einen angenehmen, hefebetonten Nachgang aus. **2 cl 3,10**

Alter Bierbrand^{Ab} 40 Vol. %

Liebevoll gebrannt aus reinem Bier. Weich und samtig, mit viel Charakter und ausgeprägten Malzaromen, einem sanften Abgang und einem unvergleichlichen Nachhall. **2 cl 4,00**

Malz-Sahnelikör^{AubGL} 17 Vol. % Oftmals als „bayerischer Baileys“ bezeichnet. Dieser deftig angelegte Crème-Likör lebt von einer ausgewogenen Balance an Malz-, Vanille- und Honigaromen. Mit einer edlen, unaufdringlichen Süße führt er zu einem gigantischen Geschmackserlebnis. **2 cl 3,70**

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

Speisen & Getränke



~ Alkoholfreies ~ aus dem Hause Grapos

Cola^{1,2,10}, Spezi^{1,2,10}, Orangen^{1,2}/Zitronenlimonade² 0,3l 2,90 0,5l 3,70

Apfelsaftgetränk^{1,2,7,8,9} trüb (40% Saft)

Orangensaftgetränk^{2,3} (48% Saft), **Orangensaft-Schorle^{2,3}** (24% Saft),

Johannisbeerfruchtgetränk² (18% Saft), **Johannisbeerfrucht-Schorle²** (9% Saft)

Rhabarberfruchtgetränk² (8% Saft), **Rhabarberfrucht-Schorle²** (4% Saft)

Holunderblüten-Limo² 0,3l 3,10 0,5l 3,90

Hopfenlimo^{2,3} Hopster ist das weltweit erste alkoholfreie Erfrischungsgetränk mit reinem, blumig-fruchtigem Hopfengeschmack 0,33l 3,90

Teinacher Gourmet still 0,25l 3,20 0,5l 4,20

Brauwasser Tafelwasser 0,3l 2,50 0,5l 3,30

Coca Cola light^{1,7,8,10} 0,33l 3,50

Apfelsaft-Schorle^{1,2,7,8,9}

trüb (20% Saft)

0,3l 2,90 0,5l 3,70



Maracuja-Nektar (25% Fruchtgehalt) 0,2l 3,70

Schweppes Bitter Lemon^{1,2,3,11} 0,2l 3,70

~ Weine & Sekt ~ aus der Schlosskellerei Affaltrach

Schloss Affaltrach^L

Riesling trocken Q.b.A. 0,25l 3,90

Affaltracher Salzberg^L

Trollinger mit Lemberger trocken Q.b.A. 0,25l 4,00

Weinschorle^L aus o. g. Weinen 0,25l 2,90

Glas Sekt^L / Sekt-Orange^{2,3,L}

Hausmarke trocken 0,1l 3,70

Glas Sekt^L mit Holunderblütensirup² 0,1l 3,90

Flasche Sekt^L Hausmarke trocken 0,75l 22,00

~ Bier-Cocktails ~

CaiBIERinha Der Klassiker mit Neckarmüller-Bier^{Aab} 6,50

Fischer's-Keller-Sprizz Das spritzig-herbe Kellerbiererlebnis. Fischer's Kellerbier^{Ab}, Sekt^L & Aperol^{1,11} 6,50

Neckarmüller-HUGO Klassiker mit Fischer's Kellerbier^{Ab}, Sekt^L, Holundersirup², Limette und Minze 6,50

Neckarmüller-Hopfen-HUGO Fischer's Sekt^L mit Minze und Holundersirup², aufgefüllt mit Hopster^{2,3} 6,50

~ Suppen ~

Schwäbische Maultaschensuppe

hausgemachte Rinderkraftbrühe¹ mit schwäbischer Maultasche^{2,9,AaCIG} 5,10

Rinderkraftbrühe¹ mit Kräuterflädle^{AaCG} 4,70

Kartoffel-Weissbiersuppe^{AaGI}

mit Saitenwursteinlage^{2,3,9IJ} 5,10

~ Flammkuchen ~

Flammkuchen^{Aa} mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck^{2,3} und Käse^{1,2,G} 9,20

Flammkuchen^{Aa} mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse^G, Salat-Rauke, Käse^{1,2,G} und Balsamico-Crema^{1,3L} 10,20

~ Salate ~ *serviert mit Treberbrot^{Aab}

Bunte Salatschüssel

der Lieblingssalat* unserer Gäste 5,90

Beilagensalat zum Hauptgang (ohne Treberbrot) 3,40

„Caesar Salad“ auf schwäbisch*

Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle^{2,3,9AaCIG}, geriebenem Käse^G, gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing^{AaCGIJ} 12,50

Vegetarischer „Caesar Salad“*

mit Gemüse-Maultaschen^{AaCFG} 14,00

Neckarmüller-Spezial-Salat*

mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, auf knackigem, buntem Salat und Balsamico-Crema^{1,3L}, in der Schüssel serviert^(Dressing 1L) 13,60

~ Für den kleinen Hunger ~

Ofenkartoffel

mit Knoblauch-Kräuterschmand^G 6,60

Neckarmüller-Burger Malzweckle^{AaG} mit Schweinebraten vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, Bacon, Krautsalat^L und Biersenf-Mayo^{AaCGIJ} 9,90

= „Schmeck-den-Süden“-Gerichte



~ Hauptspeisen ~

Schwäbische Linsen^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck^{2,3} verfeinert, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst^{2,3,9IJ} **13,20**



Feines Rehragout aus heimischer Jagd^I in Bierwhisky-Rahmsoße^{AaGILJ}, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} **18,80**

Saure Kutteln in Trollingersoße^{AaIJL}, mit Bratkartoffeln **12,20**

Schwäbische Maultaschen^{2,9AabCIG} mit Speck^{2,3}-Zwiebelschmelze^{AaIJL} und hausgemachtem Kartoffelsalat^I **12,80**

Schwäbischer Sauerbraten^{AaIJL} geschnittener Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet, dazu hausgemachte Brezelknödel^{AaCGK} und Blaukraut **15,80**

Schwäbische Krautschupfnudeln^{AaL} mit Speckwürfeln^{2,3} **11,50**

Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGJ}, einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat **15,80**

~ Vegetarisch ~

Tübinger Käs'spätzle^{AaCG} mit Reifler-Käse^G, gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat **13,40**

Hausgemachte Brezelknödel^{AaCGK} mit Champignon-Kräuterrahmsoße^{AaGL} dazu ein Beilagensalat **12,40**

Gemüse-Maultaschen^{AaCFG} vegetarisch gefüllt, mit angeschwenkten Kirschtomaten, feiner Kräutersoße^{AaGL} und einer bunten Salatschüssel **14,40**

Stocher-Rösti Kartoffelrösti mit frischen Tomaten und würzigem Käse^{AaBG} überbacken an einer großen, bunten Salatgarnitur **14,40**

~ Vegan ~

Gebratenes Kartoffelrösti mit mediterranem Gemüse in fruchtiger Tomatensoße mit Rucola und Balsamico-Crema^{I,3L} **14,40**

Vegane Krautschupfnudeln^{AaL} **11,50**

~ Für Kinder ~ bis 14 Jahre

Spätzle^{AaC} mit Bratensoße^{AabIJL} **3,90**
mit Champignon-Kräuterrahmsoße^{AaGL} **4,10**

Knödel^{AaCGK} & Champignon-Kräuterrahmsoße^{AaGL} **4,30**

Maultaschen^{2,9AaCIG} mit Speck-Zwiebelschmelze^{2,3AaIJL} und hausgemachtem Kartoffelsalat^I **5,70**

1 Paar Saiten^{IJ2,3,9} mit Senf^I oder Ketchup und Treberbrot^{Aab} **4,00**

Schweinebraten^{IJAab} mit Bratensoße^{AabJ}, hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat **7,30**

Steak von der Putenbrust mit Bratensoße^{AabIJL} und gebratenen Schupfnudeln^{Aa} **7,80**

Braumeistertypfännle drei kleine Steaks vom Rind, Schwein und von der Pute auf hausgemachten Spätzle^{AaC} und Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße^{AaGILJ} **14,80**

Tellerschnitzel in Treberbrot-Panade^{AaBC} an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} oder Kartoffelsalat^I, dazu ein Beilagensalat **14,80**

Brauereibraten^{IJ} vom schwäbisch-hällischen Landschwein an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat **14,50**

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten mit gedämpften Zwiebeln, an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AabIJL} mit hausgemachten Spätzle^{AaC} oder Bratkartoffeln, dazu ein Beilagensalat **19,80**

Ofenfrische Weissbier-Haxe^{*} an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL} mit hausgemachtem Brezelknödel^{AaCGK} und Weißkrautsalat^I **14,20**

***Nur solange der Vorrat reicht!**

~ Vesper zum Bier ~

Neckarmüller-Bierbrezel^{Aab} hausgebacken **2,20** mit Butter^G **2,70**

Drei Weißwürste^{4,9} mit süßem Senf^I und hausgebackener Bierbrezel^{Aab} **9,80**

Schwäbischer Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig-Marinade^{AabJ} mit Pfeffer-Schwarzwurst^{2,4}, Essiggurken^I und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot^{Aab} **9,50**

Schweizer Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig-Marinade^{AabJ} mit Emmentaler-Käsestreifen^G, ausgarniert mit Essiggurken^I und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aab} **9,50**

Angemachter bayerischer Brotzeitkäse^{AaBG} mit roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aab} **9,90**

Viererlei zum Bier Angemachter bayerischer Brotzeitkäse^{AaBG}, Griebenschmalz^A, Bierknabberwürstle^{2,3} und Reifler-Bierkäse-Würfel^G, dazu eine hausgebackene Bierbrezel^{AaG} **11,70**

Leos Lieblingsessen



Kleines Schnitzel mit Treberbrot-Panade^{AaBC} mit Bratensoße^{AabIJL}, hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat **7,30**

Kinder-Dessert

Kugel Eis nach Wahl auf Apfelsmus³ **1,70**

Was ist Treberbrot? Treber ist die Spelze vom Gerstenkorn, die nach dem Brauen zurückbleibt. Unser Bäckermeister mengt dem Teig des Neckarmüller-Treberbrottes einen Anteil unter und sorgt für einen einzigartigen Brotgeschmack.



Besonderes

**Hat es Ihnen bei uns gefallen?
Empfehlen Sie uns weiter!**

Und sollte dem einmal nicht so gewesen sein, dann sprechen Sie uns bitte an oder nutzen die Bewertungskärtchen auf den Tischen. Danke für Ihr Feedback!

**Newsletter anmelden unter
www.neckarmueller.de**

**Unseren täglich wechselnden Mittagstisch
finden Sie auf www.lunchtime.de**