

Speisen



AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Kartoffel-Weissbiersuppe

mit Saitenwursteinlage ^{2,3,4,9} 4,60

Schwäbische Maultaschensuppe ^{2,9} 4,60

Schwäbische Flädlesuppe 4,20

VESPER ZUM BIER

Hausgebackene große Neckarmüller

Bierbrezel 2,00 mit Butter 2,50

3 Stück Weißwurst ^{4,7,9} mit süßem Senf
und großer Bierbrezel 7,80

Wurstsalat^{2,3,4,9} an **Bieressig-Marinade**

mit Essiggurken und roten Zwiebelringen
garniert, dazu Treberbrot 7,50

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,9}

an **Bieressig-Marinade** mit Käsestreifen,
ausgarniert mit Essiggurken und roten
Zwiebelringen, dazu Treberbrot 7,90

Obazda

bayerischer Biergartenkäse, mit roten
Zwiebelringen, dazu Treberbrot 7,90

Viererlei zum Bier

Obazda, Griebenschmalz, Bierknabberwürstle²
& Reissler Bierkäsewürfel, dazu eine hausge-
backene Bierbrezel 7,90

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ofenkartoffel

mit Knoblauch-Kräuterschmand 4,80

Geröstetes Treberbrot

mit Knoblauchbutter 3,50

NM-Sandwich

Treberbrot belegt mit Schinken ^{2,3,4},
Reissler Bierkäse, Tomaten, Gurken und
Neckarmüller-Spezial-Soße 5,90

NECKARMÜLLER- FLAMMKUCHEN

-mit Rahm, Zwiebeln, Speck²
und Käse^{1,2} 7,80

-mit Rahm, Tomatenscheiben, frischen
Champignons, Lauch und Käse ^{1,2} 8,50

-mit Rahm, Blattspinat, Hirten-Käse,
Knoblauch und Käse ^{1,2} 8,50

SALATE

Gemischter Salateller

klein 5,50 groß 7,80

Beilagensalat zum Hauptgang 2,90

Salat Nr.1

gemischter Salat mit Mais, Gurken, Paprika,
Tomaten, Thunfisch, Käsestreifen und
unserem Hausdressing 8,80

Neckarmüller-Spezial-Salat

mit gebratenen Putenbruststreifen und
Champignons, in Balsamico^{1,3,5} mariniert,
auf knackigem buntem Blattsalat, mit frischen
Kräutern in der Schüssel serviert 9,90

HAUPTSPEISEN

Brauereibraten vom schwäbisch- hällischen Landschwein

an unserer Weissbier-Bratensoße,
mit hausgemachten Spätzle, dazu ein
Beilagensalat 10,80

Braumeisterpfännle

drei kleine Steaks vom Rind, Schwein und
von der Pute auf hausgemachten Spätzle
und Champignon-Speck²-Rahmsoße 12,50

Saure Kutteln

in Trollingersoße, mit Bratkartoffeln 7,80

Zarter Tafelspitz aus dem Gemüsesud

an Meerrettichsoße, mit Salzkartoffeln 12,90

Schwäbischer Rostbraten

mit gedämpften Zwiebeln, an unserer
Kellerbier-Bratensoße mit hausgemach-
ten Spätzle oder Bratkartoffeln, dazu ein
Beilagensalat 15,50

Schwäbische Linsen

mit Bieressig und Speck² verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle und
Saitenwurst^{2,3,4,9} 8,80

Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße

dazu hausgemachte Spätzle 12,50

Schwäbische Maultaschen^{2,9}

mit Speck-Zwiebelschmelze² und
hausgemachtem Kartoffelsalat 8,90

Schwäbischer Sauerbraten

geschmorter Rinderbraten mit
Bieressig zubereitet, dazu hausgemachte
Brezelknödel und ein Beilagensalat 12,50

Schwäbische Krautschupfnudeln

mit Speckwürfeln² 7,80

Putensteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter,
einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuter-
Schmand und einem Beilagensalat 11,90

Tellerschnitzel in Treberbrot-Panade

an unserer Kellerbier-Bratensoße,
mit hausgemachten Spätzle oder Kartoffelsalat,
dazu ein Beilagensalat 10,80

⁷ mit Süßungsmittel

⁸ enthält eine Pentylalaninquelle

⁹ mit Phosphat

¹⁰ koffeinhaltig

¹¹ chininhaltig

Was ist Treberbrot -Treber ist die Spelze vom Weizenkorn, die nach dem Brauen zurückbleibt. Unser Bäckermeister mengt dem Teig des Neckarmüller-Treberbrottes einen Anteil unter.

Dessert

Ofenfrische Weissbier-Haxe
an unserer Weissbier-
Bratensoße mit hausgemachtem
Brezelknödel und Weisskrautsalat
(nur solange der Vorrat reicht) 9,80

VEGETARISCHE KÜCHE

Tübinger Käs´spätzle
mit Bergkäse, gedämpften Zwiebeln,
dazu ein Beilagensalat 8,50

Stocher-Rösti
Kartoffel-Rösti mit frischen Tomaten
und würzigem Käse überbacken an
einer großen, bunten Salatgarnitur 9,70

Hausgemachte Brezelknödel
mit Champignonrahmsoße,
dazu ein Beilagensalat 8,50

Gemüse-Maultaschen vegetarisch gefüllt
mit einer feinen Gorgonzola-Soße
und buntem Salatteller 9,20

FÜR KINDER, bis 14 Jahre

Kinder-Spätzle mit Bratensoße 3,50

Kinder-Spätzle
mit Champignon-Speck²-Rahmsoße 3,70

Kinder-Knödel
mit Champignon-Rahmsoße 3,80

Kinder-Schnitzel mit Treberbrot-Panade
mit hausgemachten Spätzle, dazu ein
Beilagensalat 6,00

Kinder-Maultaschen^{2,9}
mit Speck-Zwiebelschmelze²- und
hausgemachtem Kartoffelsalat 4,80

Kinder-Saitenwurst^{3,4,9}
1 Paar Saiten mit Senf und Treberbrot 3,70

Kinder-Steak von der Putenbrust
mit Bratensoße und gebratenen
Schupfnudeln¹ 6,00

Kinder-Eis
eine Kugel Eis nach Wahl auf Apfelmus³ 1,50

Apfelstrudel mit feinem Blätterteig
und saftiger Apfelfüllung 4,20

Weissbier-Grieß-Kuchen
mit knackigen Walnüssen 1,80

Dazu passt - eine Kugel Eis +1,00
- Portion Sahne +0,50
Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

Diese Eissorten haben wir für Sie im Angebot:

cremigtes Vanille-Eis¹,
fruchtiges Erdbeer-Eis,
knackiges Schoko-Eis,
köstliches Walnuss-Eis¹

Gemischtes Eis 4,00
Gemischtes Eis mit Sahne 4,50

Knusper-Malz-Becher
Schoko-, Walnuss-, und Vanille-Eis
mit Sahne und Knusper-Malz 5,20

Schwarzwaldbecher
Vanille- und Schoko-Eis
mit Kirschen,
garniert mit Sahne 5,20

Brauhaus-Becher
Walnuss- und Vanille-Eis,
cremig pürierte Äpfel³, Sahnehaube
und Malz-Creme-Likör 5,20

Nussknacker-Becher
knusprig-knackiges Schoko-
und Walnuss-Eis bestreut
mit Walnussstückchen,
garniert mit Sahne 5,20

Joghurtbecher
Vanille- und Erdbeer-Eis
auf Joghurt, verfeinert mit
Erdbeersoße 5,20

Eiskaffee
Aromatischer Kaffee
mit Vanille-Eis
und Sahnehaube 3,90

Eisschokolade
mit Vanille-Eis und
Sahnehaube 3,90

Milchshake
mit Vanille-, Erdbeer-,
Schoko- oder Walnuss-Eis 0,3l 3,00

Und wenn es ein bisschen länger dauert, ...
...bitte haben Sie dafür Verständnis, denn unsere Köche kochen mit Liebe aus sorgfältig ausgesuchten Zutaten. Sollte sich das Warten einmal nicht gelohnt haben, lassen Sie es uns bitte wissen. Gerne servieren wir Ihnen auch von verschiedenen Gerichten kleine Portionen. Bei Lebensmittelunverträglichkeiten können Sie sich an unsere qualifizierten Mitarbeiter wenden. Nun wünschen wir einen guten Appetit!