

Speisen



AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Schwäbische Maultaschensuppe ^{2,9} 4,60

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 8,00

Wurstsalat ^{2,3,4,9} an Bieressig-Marinade mit Essiggurken und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot 7,70

Schweizer Wurstsalat ^{2,3,4,9} an Bieressig-Marinade mit Käsestreifen, ausgarniert mit Essiggurken und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot 8,10

FÜR DEN KLEINEN HUNGER

Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuterschmand 4,80

NM-Sandwich Treberbrot belegt mit Schinken ^{2,3,4}, Reissler Bierkäse, Tomaten, Gurken und Neckarmüller-Spezial-Soße 6,20

NECKARMÜLLER-Flammkuchen

-mit Rahm, Zwiebeln, Speck ² und Käse ^{1,2} 8,00

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

SALATE

Gemischter Salatteller

klein 5,50 groß 7,80

Beilagensalat zum Hauptgang 2,90

Bauernsalat

Weißkrautsalat, Blattsalate, Gurken, Pepperoni, Hirten-Käse, Oliven, Paprika und Zwiebelringe mit Joghurt-Kräuter-Dressing 8,80

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 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-Speck-Rahmsoße 12,50

Schwäbischer Rostbraten

mit gedämpften Zwiebeln, an unserer Kellerbier-Bratensoße mit hausgemachten Spätzle, dazu ein Beilagensalat 15,90

Schwäbische Linsen

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

Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße

dazu hausgemachte Spätzle und Wildpreiselbeeren 13,50

Schwäbische Maultaschen^{2,9}

mit Speck-Zwiebelschmelze ² und hausgemachtem Kartoffelsalat 8,90

Schwäbischer Sauerbraten

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

Schwäbische Krautschupfnudeln

mit Speckwürfeln ² 8,00

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 11,20

Weissbier-Zwiebelfleisch vom Jungrind

mit gedämpften Zwiebeln, an unserer Kellerbier-Bratensoße, dazu Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat 11,50



⁷ mit Süßungsmittel

⁸ enthält eine Phenylalaninquelle

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-Treberbrot](#)es 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 8,80

Hausgemachte Brezelknödel
mit Champignonrahmsoße,
dazu ein Beilagensalat 8,80

Gemüse-Maultaschen
vegetarisch gefüllt
mit einer feinen Gorgonzola-Soße
und buntem Salatteller 9,50

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 Schweinebraten
mit hausgemachten Spätzle und kleinem
gemischtem Salat 6,00

**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:

cremig¹es Vanille-Eis,
fruchtiges Erdbeer-Eis,
knackiges Schoko-Eis,
köstliches Walnuss-Eis¹

Eine Kugel Eis
nach Wahl 1,50 mit Sahne 2,00

Gemischtes Eis 4,30
Gemischtes Eis mit Sahne 4,80

Knusper-Malz-Becher
Schoko-, Walnuss-, und Vanille-Eis
mit Sahne und Knusper-Malz 5,50

Schwarzwaldbecher
Vanille- und Schoko-Eis
mit Kirschen, garniert mit Sahne 5,50

Brauhaus-Becher
Walnuss- und Vanille-Eis,
cremig pürierte Äpfel³, Sahnehaube
und Malz-Creme-Likör 5,50

Nussknacker-Becher
knusprig-knackiges Schoko-
und Walnuss-Eis bestreut
mit Walnussstückchen,
garniert mit Sahne 5,50

Joghurtbecher
Vanille- und Erdbeer-Eis
auf Joghurt, verfeinert mit
Erdbeersoße 5,50

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!