



~ Flammkuchen ~

Flammkuchen^{AaF} mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck^{2,3} und Käse^{1,2,G} **8,70**

Flammkuchen^{AaF} mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse^G, Salat-Rauke, Käse^{1,2,G} und Balsamico-Crema^{1,3L} **9,90**

~ Für den kleinen Hunger ~

Ofenkartoffel mit Knoblauch-Kräuterschmand^G **6,20**

NM-Sandwich Treberbrot^{Aab} belegt mit kaltem Brauereibraten^I, Reißler-Bierkäse^G, Tomaten, Gurken und Neckarmüller-Spezial-Soße^{AaCGIJ} **7,70**

~ Für Kinder ~ bis 14 Jahre

Spätzle^{AaC} mit Bratensoße^{AabIJL} **3,70** mit Champignon-Kräuterrahmsoße^{AaGL} **3,90**

Knödel^{AaCGK} mit Champignon-Kräuterrahmsoße^{AaGL} **4,00**

Maultaschen^{2,9 AaCIG} mit Speck-Zwiebelschmelze^{2,3 AaIJL} und hausgemachtem Kartoffelsalat^I **5,50**

1 Paar Saiten^{IJ2,3,9} mit Senf/Ketchup und Treberbrot^{Aab} **3,90**

Schweinebraten^{IJAab} mit Bratensoße^{AabIJL}, hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat **6,90**

Steak von der Putenbrust mit Bratensoße^{AabIJL} und gebratenen Schupfnudeln^{3, AaCGL} **7,50**

Kugel Eis nach Wahl auf Apfelmus³ **1,50**

Leos Lieblingsessen: Kleines Schnitzel mit Treberbrot-Panade^{Aab} mit Bratensoße^{AaIJL}, hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat **6,90**



WIR WÜNSCHEN IHNEN EINEN ~ GUTEN ~ APPETIT!

~ Dessert & Eis ~ Lautertal-Eis direkt vom Bauernhof!

Apfelstrudel^{AaCGHabc} mit feinem Blätterteig^{AG} und saftiger Apfelfüllung **4,90**

Weissbier-Grieß-Kuchen^{AaCGHbc} mit feinen Walnüssen **1,80**

Dazu passt **eine Kugel Eis** nach Wahl **+1,00** **Portion Sahne**^G **+0,50** Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter!

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

Eine Kugel Eis nach Wahl **1,60** **mit Sahne**^G **2,10** **Gemischtes Eis** **5,00** **mit Sahne**^G **5,50**

Knusper-Malz-Becher Schoko^{CG-}, Walnuss^{CGHc-} und Vanille-Eis^{CG} mit Sahne^G und einem hausgemachten Knusper-Malz-Keks^{AaCG} **6,20**

Schwarzwald-Becher Vanille^{CG-} und Schoko-Eis^{CG} mit Kirschen^{Aa}, garniert mit Sahne^G **6,20**

Brauhaus-Becher Walnuss^{CGHc-} und Vanille-Eis^{CG}, cremig pürierte Äpfel³, Sahnehaube^G und Malz-Crème-Likör^{Aab} **6,20**

Nussknacker-Becher Schoko^{CG-} und Walnuss^{CGHc-} Eis bestreut mit Walnussstückchen^{Hc}, garniert mit Sahne^G **6,20**

Joghurt-Becher Vanille^{CG-} und Erdbeer-Eis auf Joghurt^G, verfeinert mit Erdbeer-Sauce **6,20**

Eiskaffee Aromatischer Kaffee mit Vanille-Eis^{CG} und Sahnehaube^G **3,90**

Eisschokolade^G mit Vanille-Eis^{CG} und Sahnehaube^G **3,90**

Milchshake mit Vanille^{CG-}, Erdbeer-, Schoko^{CG-} oder Walnuss^{CGHc-}-Eis **0,31 3,50**

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.





~ Suppen ~

Schwäbische Maultaschensuppe^{1,2,9,AaCIG}
hausgemachte Rinderkraftbrühe mit schwäbischer
Maultasche^{2,9,AaCIG} **4,90**

~ Hauptspeisen ~

Schwäbische Linsen^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und
Speck^{2,3} verfeinert, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC}
und Saitenwurst^{2,3,9IJ} **11,50**

Pikantes Bier-Gulasch vom Rind
mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße^{AaIJL},
dazu Bandnudeln^{Aa} und ein Beilagensalat **13,50**

Schwäbische Maultaschen^{2,9AabCIG}
mit Speck^{2,3}-Zwiebelschmelze^{AaIJL} und hausgemachtem
Kartoffelsalat^I **11,50**

Schwäbischer Sauerbraten^{AaIJL} geschmorter
Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet, dazu haus-
gemachte Brezelknödel^{AaCGK} und ein Beilagen-
salat **14,20**

Schwäbische Krautschupfnudeln^{3,AaCGL}
mit Speckwürfeln^{2,3} **9,90**

Putensteak vom Grill mit hausgemachter
Kräuterbutter^{AaGII}, einer Ofenkartoffel mit Knoblauch-
Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat **14,50**

Braumeisterpfännle drei kleine Steaks
vom Rind, Schwein und von der Pute auf haus-
gemachten Spätzle^{AaC} und Champignon-Speck^{2,3}-
Rahmsauce^{AaGIIJL} **13,90**

Tellerschmitzel in Treberbrot-Panade^{Aab}
an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AaIJL},
mit hausgemachten Spätzle^{AaC} oder Kartoffelsalat^I,
dazu ein Beilagensalat **13,50**

Brauereibraten^{IJ}
vom schwäbisch-hällischen Landschwein
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AaIJL}, mit haus-
gemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat **13,30**

Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten
mit gedämpften Zwiebeln, an unserer Kellerbier-
Bratensoße^{AaIJL} mit hausgemachten Spätzle^{AaC},
dazu ein Beilagensalat **17,50**

Ofenfrische Weissbier-Haxe*
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AaIJL}
mit hausgemachtem Brezelknödel^{AaCGK}
und Weißkrautsalat^L **12,80**

***Nur
solange
der Vorrat
reicht!**

🐷 = „Schmeck-den-Süden“-Gerichte

~ Salate ~ *serviert mit Treberbrot^{Aab}

Bunte Salatschüssel
der Lieblingssalat* unserer Gäste **5,80**
Beilagensalat zum Hauptgang (ohne Treberbrot) **3,20**

„Caesar Salad“ auf schwäbisch*
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle^{2,3,9AaCIG},
geriebenem Käse^G, gerösteten Kürbiskernen und
unserem Hausdressing^{AaCGIJ} **10,20**

Neckarmüller-Spezial-Salat*
mit gebratenen Putenbruststreifen und Champignons,
auf knackigem, buntem Salat und Balsamico-Crema^{1,3L},
in der Schüssel serviert^(Dressing ILJ) **11,50**

~ Vegetarisch & Vegan ~

Tübinger Käs'spätzle^{AaCG} mit Reißler-Käse^G,
gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat **11,90**

Hausgemachte Brezelknödel^{AaCGK}
mit Champignon-Kräuterrahmsauce^{AaGL},
dazu ein Beilagensalat **10,80**

Gemüse-Maultaschen^{AaCFG} vegetarisch gefüllt
mit angeschwenkten Kirschtomaten, feiner
Kräutersauce^{AaGL} und einer bunten Salatschüssel **12,20**

Gebratenes Kartoffelrösti* mit mediterranem
Gemüse in fruchtiger Tomatensoße, Rucola und
Balsamico-Crema^{1,3L} **12,20**

~ Vesper zum Bier ~

Neckarmüller-Bierbrezel^{AaG}
groß und hausgebacken **2,20** mit Butter^G **2,70**

Schwäbischer Wurstsalat^{2,3,4,9,I,J}
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,I,J}
an Bieressig-Marinade^{AabJ} mit Emmentaler-Käsestri-
fen^G, ausgarniert mit Essiggurken^I und roten Zwiebel-
ringen, dazu Treberbrot^{Aab} **9,50**

Drei Weißwürste^{4,9} mit süßem Senf^I
und großer Bierbrezel^{IAaG} **9,20**

Was ist Treberbrot?

Treber ist die Spelze vom Gerstenkorn,
die nach dem Brauen zurückbleibt.
Unser Bäckermeister mengt dem Teig
des Neckarmüller-Treberbrotes einen Anteil unter.