





Gartenstraße 4-72074 Tübingen-Tel:07071-27848-info@neckarmueller.de

Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 4,50
 - (2) Bunte Salatschüssel 7,20
 - (3) Schwäbischer-Wurstsalat^{2,3,4,9,I,J} an Bieressig- Marinade^{AabJ}
mit Pfeffer-Schwarzurst^{2,4}, Essiggurken^I und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot^{Aa} 12,90
 - (4) Schweizer-Wurstsalat^{2,3,4,9,I,J} an Bieressig-Marinade^{AabJ}, mit Emmentaler- Käsestreifen^G
garniert mit Essiggurken^I und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aa} 12,90
 - (5) 3 Weißwürste^{4,9,I,J} mit süßem Senf^J und einer großen Bierbrezel^{AaG} 13,40
 - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle^{2,3,9AaClG}, geriebenem Käse^G,
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing^{AaCGIJ} 18,90
 - (7) Neckarmüller-Spezial-Salat
gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons,
auf knackigem buntem Blattsalat, mit einer Balsamico-Crema^{1,3,L} in der Schüssel serviert^(Dressing IJ) 18,90
 - (8) Tübinger Kässpätzle^{AaCG} mit Reißler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 18,30
 - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln^{3,AaL} mit Speckwürfeln^{2,3} 16,90
 - (10) Hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm^{AGL},
dazu ein Beilagensalat 17,80
- Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}
- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck^{2,3} und Käse^{1,2,G} 14,40
oder
 - (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 15,50
 - (13) Schwäbische Linsen^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck^{2,3} verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst^{2,3,9IJ} 18,90
 - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A.^{2,9AabClG} mit Speck^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^I 18,80
 - (15) Pikantes Bier-Gulasch vom Rind mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße^{AaIJL}, dazu Bandnudeln^{Aa}
und ein Beilagensalat 23,90
 - (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 21,40
 - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGIJ}, dazu eine Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat 23,90
 - (18)  Schwäbischer Sauerbraten^{AabIJL}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} und Blaukraut^L 23,90
 - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße^{AabGIJL} 21,90
 - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AabIJL}, mit gedämpften Zwiebeln und
hausgemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat 29,50

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt und dem Bedienungsgeld angegeben.

Diese Speisekarte ist gültig für die Sommersaison 2026.

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



Gasthausbrauerei Neckarmüller
Gartenstr.4
72074 Tübingen
Tel. 07071-27848
Fax 07071-27620
info@neckarmueller.de
www.neckarmueller.de

MENU

- Mixed Salad** (Salate)
- (1) as garnishing (small bowl) 4,50
- (2) small size (small plate) and bread^{Aab} 7,20
- (3) **Sausage Meat Stripes**^{AabIJ;2,3,4,9} (Schwäbischer-Wurstsalat), with a Vinegar Oil Dressing, with black blood sausage, cucumber, red onion rings and bread 12,90
- (4) **Sausage Meat Stripes**^{AabIJG;2,3,4,9} (Schweizer-Wurstsalat) with a Vinegar Oil Dressing with Cheese, with cucumber, red onion rings and bread 12,90
- (5) **White Sausage**^{AabJ;4,9} (Weißwurst) 13,40
Boiled tender sausage (from pork & veal with herbs) served with sweet mustard and large pretzel
- (6) **Swabian Caesar Salad**^{AabCIGHcj;2,3,9} 18,90
Mixed Salad with fresh pasta pockets (filled with mince meat), grated cheese, pumpkin seeds and our house-dressing
- (7) **Neckarmüller-Special-Salad**^{LijAab;1,3} 18,90
Green salad, topped with stripes of turkey breast and mushrooms, marinated with Balsamico vinegar
- (8) **Swabian Noodles**^{AaCG} with melted cheese (Tübinger Kässpätzle) 18,30
topped with fried onions and served with small mixed salad
- (9) **Swabian roasted noodles**^{AaL,3} (Schwäbische Krautschupfnudeln) 16,90
made from boiled potatoes, mixed with sauerkraut and bacon
- (10) **Homemade dumplings**^{AaCGKL} (Hausgemachte Brezelknödel) 17,80
Two dumplings made of beer-pretzel with mushrooms-crème-sauce and small mixed salad
- Neckarmüller – Flammkuchen**^{Aa} a thin crispy baked dough base covered with the choice of:
- (11) - sour cream, onions, bacon and cheese^{G;1,2,3} 14,40
- (12) - sour cream, cherry tomatoes, shepherd cheese and salad arugula^{GL;1,2,3} 15,50
- (13) **Swabian Lentils with bacon**^{AabCGILJ;2,3,9} (Schwäbische Linsen) 18,90
with homemade Swabian noodles (Spätzle) and Frankfurters
- (14) **Fresh Pasta Pockets**^{AabCIGJL;2,3,9} (Maultaschen g.g.A.) 18,80
filled with ground meat (pork, beef) and herbs. Topped with diced bacon, grilled onions and gravy, served with homemade swabian potatoe salad
- (15) **Beef stew**^{AaJL} (Bier-Gulasch vom Rind) 23,90
with carrots and red onions in brown ale-sauce, with noodles and small salad
- (16) **Roasted Pork from the region Schwäbisch Hall**^{AabCIJL} (Brauereibraten) 21,40
served with homemade spätzle (swabian noodles) and small mixed salad
- (17) **Grilled Turkey Steak**^{AaGIJ} (Putensteak vom Grill) served with homemade butter with herbs and jacket potatoe with garlic-herbs-yoghurt and small mixed salad 23,90
- (18) **Swabian Sour Roast**^{AabIJLcG} (Schwäbischer Sauerbraten) Tender beef, soaked in vinegar and stewed, served with a pretzel dumpling and red cabbage 23,90
- (19) **Brewers – Grill**^{AaCGIJL;2,3} (Braumeisterpfännle) 21,90
three little steaks (beef, pork and turkey) on a bed of spätzle, with mushrooms-bacon-sauce
- (20) **Swabian Roast Beef**^{AabIJLc} (Schwäbischer Roastbraten) 29,50
Roasted beef steak with grilled onions, served with homemade spätzle, gravy and small mixed salad

Liste der Allergene und Zusatzstoffe:

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 Sulfit; M=Lupine; N=Weichtiere

Alle Preise sind in Euro, inclusive der gesetzlichen MwSt. und dem Bedienungsgeld angegeben. Diese Speisekarte ist gültig für die Sommersaison 2026