



# TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

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

## Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 3,90
  - (2) Bunte Salatschüssel 6,50
  - (3) Schwäbischer-Wurstsalat <sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig- Marinade <sup>AabJ</sup>  
mit Pfeffer-Schwarzwurst <sup>2,4</sup>, Essiggurken<sup>J</sup> und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot <sup>Aa</sup> 12,00
  - (4) Schweizer-Wurstsalat <sup>2,3,4,9,IJ</sup> an Bieressig-Marinade <sup>AabJ</sup>, mit Emmentaler- Käsestreifen <sup>G</sup>  
garniert mit Essiggurken<sup>J</sup> und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot <sup>Aa</sup> 12,00
  - (5) 3 Weißwürste <sup>4,9,I,J</sup> mit süßem Senf<sup>J</sup> und einer großen Bierbrezel <sup>AaG</sup> 11,90
  - (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch  
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle <sup>2,3,9AaCIG</sup>, geriebenem Käse <sup>G</sup>,  
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing <sup>AaCGIJ</sup> 15,70
  - (7) Neckarmüller-Spezial-Salat  
gebratene Putenbruststreifen und frische Champignons,  
auf knackigem buntem Blattsalat, mit einer Balsamico-Crema <sup>1,3,L</sup> in der Schüssel serviert <sup>(Dressing IJ)</sup> 15,90
  - (8) Tübinger Kässpätzle <sup>AaCG</sup> mit Reißler-Käse<sup>G</sup> und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 15,60
  - (9) Schwäbische Krautschupfnudeln <sup>3,AaL</sup> mit Speckwürfeln <sup>2,3</sup> 14,50
  - (10) Hausgemachte Brezelknödel <sup>IaACG</sup> mit frischen Champignons in Kräuterrahm <sup>AGL</sup>,  
dazu ein Beilagensalat 15,00
- Neckarmüller - Flammkuchen <sup>Aa</sup>
- (11) - mit Rahm<sup>G</sup>, Zwiebeln, Speck <sup>2,3</sup> und Käse <sup>1,2,G</sup> 12,00  
oder
  - (12) - mit Rahm<sup>G</sup>, Kirschtomaten, Hirten-Käse <sup>G</sup>, Salat-Rauke und Käse<sup>L2,G</sup> 13,20
  - (13) Schwäbische Linsen <sup>AaGIL</sup> mit Bieressig<sup>Aab</sup> und Speck <sup>2,3</sup> verfeinert,  
dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> und Saitenwurst <sup>2,3,9IJ</sup> 15,80
  - (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. <sup>2,9AabCIG</sup> mit Speck <sup>2,3</sup>-Zwiebel-Schmelze<sup>AaIJL</sup>  
und hausgemachtem Kartoffelsalat<sup>J</sup> 15,90
  - (15)  Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße <sup>AaGIJL</sup>, dazu hausgemachte Spätzle<sup>AaC</sup> 24,20
  - (16) Brauereibraten <sup>IJ</sup> vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.  
an unserer Weissbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup> und einem Beilagensalat 18,00
  - (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter<sup>AaGIJ</sup>, dazu eine Ofenkartoffel  
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand<sup>G</sup> und einem Beilagensalat 19,70
  - (18)  Schwäbischer Sauerbraten <sup>AabIJL</sup>, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig<sup>Aab</sup> zubereitet,  
dazu hausgemachte Brezelknödel<sup>IaACG</sup> und Blaukraut <sup>L</sup> 19,70
  - (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>,  
an einer Champignon-Speck<sup>2,3</sup>-Rahmsoße <sup>AaGIJL</sup> 18,50
  - (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße<sup>AabIJL</sup>, mit gedämpften Zwiebeln und  
hausgemachten Spätzle<sup>AaC</sup>, dazu ein Beilagensalat 24,90

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

Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2023/2024.

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



# TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI Neckarmüller

Gasthausbrauerei Neckarmüller  
Gartenstr.4  
72074 Tübingen  
Tel. 07071-27848  
Fax 07071-27620  
[info@neckarmueller.de](mailto:info@neckarmueller.de)  
[www.neckarmueller.de](http://www.neckarmueller.de)  
[www.facebook.com/neckarmueller](https://www.facebook.com/neckarmueller)

## MENU

- Mixed Salad** (Salate)
- (1) as garnishing (small bowl) 3,90
- (2) small size (small plate) and bread<sup>Aab</sup> 6,50
- (3) **Sausage Meat Stripes**<sup>AabIJ;2,3,4,9</sup> (Schwäbischer-Wurstsalat), with a Vinegar Oil Dressing, with black blood sausage, cucumber, red onion rings and bread 12,00
- (4) **Sausage Meat Stripes**<sup>AabIJG;2,3,4,9</sup> (Schweizer-Wurstsalat) with a Vinegar Oil Dressing with Cheese, with cucumber, red onion rings and bread 12,00
- (5) **White Sausage**<sup>AabJ;4,9</sup> (Weißwurst) 11,90  
Boiled tender sausage (from pork & veal with herbs) served with sweet mustard and large pretzel
- (6) **Swabian Caesar Salad**<sup>AabCIGHcJ;2,3,9</sup> 15,70  
Mixed Salad with fresh pasta pockets (filled with mince meat), grated cheese, pumpkin seeds and our house-dressing
- (7) **Neckarmüller-Special-Salad**<sup>LJJAab;1,3</sup> 15,90  
Green salad, topped with stripes of turkey breast and mushrooms, marinated with Balsamico vinegar
- (8) **Swabian Noodles**<sup>AaCG</sup> with melted cheese (Tübinger Kässpätzle) 15,60  
topped with fried onions and served with small mixed salad
- (9) **Swabian roasted noodles**<sup>AaL;2,3</sup> (Schwäbische Krautschupfnudeln) 14,50  
made from boiled potatoes, mixed with sauerkraut and bacon
- (10) **Homemade dumplings**<sup>AaCGKL</sup> (Hausgemachte Brezelknödel) 15,00  
Two dumplings made of beer-pretzel with mushrooms-crème-sauce and small mixed salad
- Neckarmüller – Flammkuchen**<sup>Aa</sup> a thin crispy baked dough base covered with the choice of:
- (11) - sour cream, onions, bacon and cheese<sup>G;1,2,3</sup> 12,00
- (12) - sour cream, cherry tomatoes, shepherd cheese and salad arugula<sup>GL;1,2,3</sup> 13,20
- (13) **Swabian Lentils with bacon**<sup>AabCGIJ;2,3,9</sup> (Schwäbische Linsen) 15,80  
with homemade Swabian noodles (Spätzle) and Frankfurters
- (14) **Fresh Pasta Pockets**<sup>AabCIGJL;2,3,9</sup> (Maultaschen g.g.A.) 15,90  
filled with ground meat (pork, beef) and herbs. Topped with diced bacon, grilled onions and gravy, served with homemade swabian potatoe salad
- (15) **Venison goulash**<sup>AaCGIJL</sup> (Feines Rehragout) 24,20  
in cream sauce with beerwhisky, served with homemade spätzle
- (16) **Roasted Pork from the region Schwäbisch Hall**<sup>AabCIJL</sup> (Brauereibraten) 18,00  
served with homemade spätzle (swabian noodles) and small mixed salad
- (17) **Grilled Turkey Steak**<sup>AaGIJ</sup> (Putensteak vom Grill) served with homemade butter with herbs and jacket potatoe with garlic-herbs-yoghurt and small mixed salad 19,70
- (18) **Swabian Sour Roast**<sup>AabIJLcG</sup> (Schwäbischer Sauerbraten) Tender beef, soaked in vinegar and stewed, served with a pretzel dumpling and red cabbage 19,70
- (19) **Brewers – Grill**<sup>AaCGIJL;2,3</sup> (Braumeisterpfännle) 18,50  
three little steaks (beef, pork and turkey) on a bed of spätzle, with mushrooms-bacon-sauce
- (20) **Swabian Roast Beef**<sup>AabIJLC</sup> (Schwäbischer Roastbraten) 24,90  
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=Sesam; L=Schwefeldioxid und Sulfite; M=Lupine; N=Weichtiere

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

*Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2023/2024*