

Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 4,30
- (2) Bunte Salatschüssel 7,00
- (3) Schwäbischer-Wurstsalat ^{2,3,4,9,I,J} an Bieressig-Marinade ^{Aab,J}
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 ^{Aab,J}, 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 ^I und einer großen Bierbrezel ^{Aa,G} 12,90
- (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle ^{2,3,9,Aa,C,I,G}, geriebenem Käse ^G,
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing ^{Aa,C,G,I,J} 18,50
- (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 I,J,L) 18,50
- (8) Tübinger Kässpätzle ^{Aa,C,G} mit Reißler-Käse ^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 17,90
- (9) Schwäbische Krautschupfnudeln ^{3,Aa,L} mit Speckwürfeln ^{2,3} 16,40
- (10) Hausgemachte Brezelknödel ^{Aa,C,G} mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^{A,G,L},
dazu ein Beilagensalat 17,30
Neckarmüller-Flammkuchen ^{Aa}
- (11) - mit Rahm ^G, Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Käse ^{1,2,G} 13,90 oder
- (12) - mit Rahm ^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse ^G, Salat-Rauke und Käse ^{1,2,G} 15,10
- (13) Schwäbische Linsen ^{Aa,G,I,L} mit Bieressig ^{Aab} und Speck ^{2,3} verfeinert, dazu hausgemachte Spätzle ^{Aa,C}
und Saitenwurst ^{2,3,9,I,J} 18,50
- (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. ^{2,9,Aab,C,I,G} mit Speck ^{2,3}-Zwiebel-Schmelze ^{Aa,I,J,L}
und hausgemachtem Kartoffelsalat ^I 18,30
- (15) Pikantes Bier-Gulasch vom Rind mit Karotten und roten Zwiebeln in Malzbiersoße ^{Aa,I,J,L}, dazu
Bandnudeln ^{Aa} und ein Beilagensalat 22,50
- (16) Brauereibraten ^{I,J} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße ^{Aab,I,J,L}, mit hausgemachten Spätzle ^{Aa,C} und einem Beilagensalat 20,90
- (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter ^{Aa,G,I,J}, dazu eine Ofenkartoffel mit
Knoblauch-Kräuter-Schmand ^G und einem Beilagensalat 22,90
- (18)  Schwäbischer Sauerbraten ^{Aab,I,J,L}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig ^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel ^{Aa,C,G} und Blaukraut ^L 22,90
- (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle ^{Aa,C},
an einer Champignon-Speck ^{2,3}-Rahmsoße ^{Aab,G,I,J,L} 21,50
- (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße ^{Aab,I,J,L}, mit gedämpften
Zwiebeln und hausgemachten Spätzle ^{Aa,C}, dazu ein Beilagensalat 28,40

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

Diese Speisekarte ist gültig für die Sommersaison 2025.

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
info@neckarmueller.de
www.neckarmueller.de

MENU

- (1) Mixed Salad as garnishing (small bowl) 4,30
- (2) Mixed Salad small size (small plate) with bread^{Aab} 7,00
- (3) Swabian Sausage Salad^{2,3,4,9,I,J} (Schwäbischer-Wurstsalat) with a vinegar oil dressing^{Aab,J} with black blood sausage strips^{2,4}, pickles^J red onions and bread^{Aa} 12,90
- (4) Swiss Sausage Salad^{2,3,4,9,I,J} (Schweizer-Wurstsalat) with a vinegar oil dressing^{Aab,J}, with cheese^G, pickles^J, red onions and bread^{Aa} 12,90
- (5) White Sausage^{4,9,I,J} (Weißwurst) Boiled tender sausage (from pork & veal, with herbs) served with sweet mustard^J and a large bretzel^{Aa,G} 12,90
- (6) Swabian Ceasar Salad
Mixed salad with fresh pasta pockets (filled with mince meat)^{2,3,9,Aa,C,I,G}, grated cheese^G, pumpkin seeds and our house-dressing n Maultäschle^{Aa,C,G,I,J} 18,50
- (7) Neckarmüller-Special-Salad
Fresh green salad, topped with turkey breast stripes and mushrooms marinated in a balsamico vinegar^{1,3,L} 18,50
- (8) Swabian Noodles^{Aa,C,G} (Tübinger Kässpätzle) with melted cheese^G, topped with fried onions and served with a small mixed salad 17,90
- (9) Swabian roasted noodles^{3,Aa,L} (Schwäbische Krautschupfnudeln) made from boiled potatoes, mixed with sauerkraut and bacon^{2,3} 16,40
- (10) Homemade dumplings^{Aa,C,G} (hausgemachte Brezelknödel)
two dumplings made of beer bretzel with mushrooms- crème-sauce and a small mixed salad 17,30
Neckarmüller-Flammkuchen^{Aa} a thin crispy baked dough base covered with the choice of:
- (11) – sour cream^G, onions, bacon^{2,3} and cheese^{1,2,G} 13,90
- (12) – sour cream^G, cherry tomatoes, shepherd's cheese^G and salad arugula^{1,2,G} 15,10
- (13) Swabian lentils with bacon^{Aa,G,I,L} (Schwäbische Linsen), with home made Swabian noodles^{Aa,C} (Spätzle) and Frankfurters^{2,3,9,I,J} 18,50
- (14) Fresh pasta pockets^{2,9,Aab,C,I,G} (Maultaschen g.g.a.), filled with ground meat (pork, beef) and herbs, topped with diced bacon^{2,3} grilled onions and gravy^{Aa,I,J,L}, served with homemade Swabian potatoe salad^J 18,30
- (15) Beef stew^{Aa,I,J,L} (Bier-Gulasch vom Rind) with carrots and red onions in brown ale-sauce, with noodles^{Aa} and small salad. 22,50
- (16) Roasted Pork from the region Schwäbisch Hall^{Aab,C,I,J,L} (Brauereibraten) served with homemade spätzle^{Aa,C} (swabian noodles) and small mixed salad 20,90
- (17) Grilled Turkey Steak^{Aa,G,I,J} (Putensteak vom Grill) served with homemade butter with herbs^{Aa,G,I,J}, and jacket potatoe with garlic-herbs-yoghurt^G and small mixed salad 22,90
- (18) Swabian Sour Roast^{Aab,C,G,I,J,L} (Schwäbischer Sauerbraten) Tender beef soaked in vinegar and stewed^{Aab}, served with a pretzel dumpling^{Aa,C,G} and red cabbage^L 22,90
- (19) Brewers – Grill (Braumeisterpfännle) three little steaks (beef, pork and turkey) on a bed of spätzle^{Aa,C}, with mushrooms-bacon-sauce^{2,3,Aab,G,I,J,L} 21,50
- (20) Swabian Roast Beef^{Aab,C,I,J,L} (Schwäbischer Rostbraten) Roasted beef steak with grilled onions, served with homemade spätzle, gravy and a small mixed salad 28,40

All prices are in euros, including VAT and service charge.

This menu is valid for the 2025 summer season.

1 with coloring 2 with preservatives 3 with antioxidants 4 with flavor enhancers 5 sulfurized 6 waxed 7 with sweetener 8 contains a source of phenylalanine 9 with phosphate 10 contains caffeine 11 contains quinine A) Cereals containing gluten a) Wheat b) Barley B) Crustaceans C) Eggs D) Fish E) Peanuts F) Soy G) Milk and lactose H) Tree nuts a) Almonds b) Hazelnuts c) Walnuts I) Celery J) Mustard K) Sesame seeds L) Sulfur dioxide and sulfites M) Lupin N) Molluscs