

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

Speisekarte für Gruppen zur Vorabwahl

- (1) Beilagensalat 4,20
- (2) Bunte Salatschüssel 6,90
- (3) Schwäbischer-Wurstsalat ^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig- Marinade ^{AabJ}
mit Pfeffer-Schwarzurst ^{2,4}, Essiggurken^J und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot ^{Aa} 12,80
- (4) Schweizer-Wurstsalat^{2,3,4,9,IJ} an Bieressig-Marinade ^{AabJ}, mit Emmentaler- Käsestreifen ^G
garniert mit Essiggurken^J und roten Zwiebelringen, dazu Treberbrot^{Aa} 12,80
- (5) 3 Weißwürste ^{4,9,I,J} mit süßem Senf^J und einer großen Bierbrezel ^{AaG} 12,80
- (6) „Caesar Salad“ auf schwäbisch
Bunter Salat mit gebratenen Maultäschle ^{2,3,9AaCIG}, geriebenem Käse ^G,
gerösteten Kürbiskernen und unserem Hausdressing ^{AaCGIJ} 17,90
- (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 ILL) 18,10
- (8) Tübinger Kässpätzle^{AaCG} mit Reißler-Käse^G und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 17,50
- (9) Schwäbische Krautschupfnudeln ^{3,AaL} mit Speckwürfeln ^{2,3} 16,00
- (10) Hausgemachte Brezelknödel^{AaCG} mit frischen Champignons in Kräuterrahm ^{AGL},
dazu ein Beilagensalat 16,90
- Neckarmüller - Flammkuchen^{Aa}
- (11) - mit Rahm^G, Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Käse ^{1,2,G} 13,50
oder
- (12) - mit Rahm^G, Kirschtomaten, Hirten-Käse ^G, Salat-Rauke und Käse^{1,2,G} 14,70
- (13) Schwäbische Linsen ^{AaGIL} mit Bieressig^{Aab} und Speck ^{2,3} verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} und Saitenwurst ^{2,3,9IJ} 17,90
- (14)  Schwäbische Maultaschen g.g.A. ^{2,9AabCIG} mit Speck ^{2,3}-Zwiebel-Schmelze^{AaIJL}
und hausgemachtem Kartoffelsalat^J 17,80
- (15)  Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße^{AaGIJL}, dazu hausgemachte Spätzle^{AaC} 24,90
- (16) Brauereibraten^{IJ} vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße^{AaBIJL}, mit hausgemachten Spätzle^{AaC} und einem Beilagensalat 20,50
- (17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter^{AaGIJ}, dazu eine Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand^G und einem Beilagensalat 22,50
- (18)  Schwäbischer Sauerbraten^{AaBIJL}, geschmorter Rinderbraten mit Bieressig^{Aab} zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel^{IaCG} und Blaukraut ^L 22,50
- (19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle^{AaC},
an einer Champignon-Speck^{2,3}-Rahmsoße ^{AaGIJL} 21,10
- (20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße^{AaBIJL}, mit gedämpften Zwiebeln und
hausgemachten Spätzle^{AaC}, dazu ein Beilagensalat 27,90

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

Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2024/2025.

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
Fax 07071-27620
info@neckarmueller.de
www.neckarmueller.de
www.facebook.com/neckarmueller

MENU

- | | | |
|------|--|-------|
| (1) | Mixed Salad (Salate)
as garnishing (small bowl) | 4,20 |
| (2) | small size (small plate) and bread ^{Aab} | 6,90 |
| (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 | 12,80 |
| (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 | 12,80 |
| (5) | White Sausage ^{AabJ;4,9} (Weißwurst)
Boiled tender sausage (from pork & veal with herbs) served with sweet mustard and large bretzel | 12,80 |
| (6) | Swabian Caesar Salad ^{AabCIGHc;2,3,9}
Mixed Salad with fresh pasta pockets (filled with mince meat), grated cheese, pumpkin seeds
and our house-dressing | 17,90 |
| (7) | Neckarmüller-Special-Salad ^{LJJAab;1,3}
Green salad, topped with stripes of turkey breast and mushrooms, marinated with Balsamico vinegar | 18,10 |
| (8) | Swabian Noodles ^{AaCG} with melted cheese (Tübinger Kässpätzle)
topped with fried onions and served with small mixed salad | 17,50 |
| (9) | Swabian roasted noodles ^{AaL;2,3} (Schwäbische Krautschupfnudeln)
made from boiled potatoes, mixed with sauerkraut and bacon | 16,00 |
| (10) | Homemade dumplings ^{AaCGKL} (Hausgemachte Brezelknödel)
Two dumplings made of beer-pretzel with mushrooms-crème-sauce and small mixed salad | 16,90 |
| | 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} | 13,50 |
| (12) | - sour cream, cherry tomatoes, shepherd cheese and salad arugula ^{GL;1,2,3} | 14,70 |
| (13) | Swabian Lentils with bacon ^{AabCGIJL;2,3,9} (Schwäbische Linsen)
with homemade Swabian noodles (Spätzle) and Frankfurters | 17,90 |
| (14) | Fresh Pasta Pockets ^{AabCIGJL;2,3,9} (Maultaschen g.g.A.)
filled with ground meat (pork, beef) and herbs. Topped with diced bacon,
grilled onions and gravy, served with homemade swabian potatoe salad | 17,80 |
| (15) | Venison goulash ^{AaCGIJL} (Feines Rehragout)
in cream sauce with beerwhisky, served with homemade spätzle | 24,90 |
| (16) | Roasted Pork from the region Schwäbisch Hall ^{AabCJL} (Brauereibraten)
served with homemade spätzle (swabian noodles) and small mixed salad | 20,50 |
| (17) | Grilled Turkey Steak ^{AaGJ} (Putensteak vom Grill) served with homemade butter with herbs
and jacket potatoe with garlic-herbs-yoghurt and small mixed salad | 22,50 |
| (18) | Swabian Sour Roast ^{AabIJLcG} (Schwäbischer Sauerbraten) Tender beef,
soaked in vinegar and stewed, served with a pretzel dumpling and red cabbage | 22,50 |
| (19) | Brewers – Grill ^{AaCGIJL;2,3} (Braumeisterpfännle)
three little steaks (beef, pork and turkey) on a bed of spätzle, with mushrooms-bacon-sauce | 21,10 |
| (20) | Swabian Roast Beef ^{AabIJLc} (Schwäbischer Roastbraten)
Roasted beef steak with grilled onions, served with homemade spätzle ,gravy and small mixed salad | 27,90 |

Liste der Allergene und Zusatzstoffe:

I=mit Farbstoff; 2=mit Konservierungsmittel; 3=mit Antioxidationsmittel; 4=mit Geschmacksverstärker; 5=geschwefelt; 6=gewachst; 7=mit Stützungsmittel; 8=enthält eine Pentylalaninquelle; 9=mit Phosphat; 10=Koffeinhaltig; 11=chiminhaltig; 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

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt. und dem Bedienungsgeld angegeben.
Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2024/2025