Fischer's
Neckarmüller
TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI

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,IJ] an Bieressig- Marinade [AabJ]
mit Pfeffer-Schwarzwurst [2,4], Essiggurken[J] und roten Zwiebelringen garniert, dazu Treberbrot [Aa] 12,90

(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] 12,90

(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 [2,3,9AaCIG], 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 ILJ)] 18,90

(8) Tübinger Kässpätzle[AaCG] mit Reißler-Käse[G] und gedämpften Zwiebeln, dazu ein Beilagensalat 18,50

(9) Schwäbische Krautschupfnudeln [3,AaL] mit Speckwürfeln [2,3] 16,90

(10) Hausgemachte Brezelknödel[AaCG] mit frischen Champignons in Kräuterrahm [AGL],
dazu ein Beilagensalat 17,90

Neckarmüller - Flammkuchen[Aa]

(11) - mit Rahm[G], Zwiebeln, Speck [2,3] und Käse [1,2,G] 14,80
oder

(12) - mit Rahm[G], Kirschtomaten, Hirten-Käse [G], Salat-Rauke und Käse[1,2,G] 15,90

(13) Schwäbische Linsen [AaGIL] mit Bieressig[Aab] und Speck [2,3] verfeinert,
dazu hausgemachte Spätzle[AaC] und Saitenwurst [2,3,9IJ] 19,20

(14) Schwäbische Maultaschen g.g.A. [2,9AabCIG] mit Speck [2,3]-Zwiebel-Schmelze[AaIJL]
und hausgemachtem Kartoffelsalat[J] 18,90

(15) Feines Rehragout in Bierwhisky-Rahmsoße[AaGIJL] ,dazu hausgemachte Spätzle[AaC] 28,50

(16) Brauereibraten[IJ] vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein g.g.A.
an unserer Weissbier-Bratensoße[AabIJL], mit hausgemachten Spätzle[AaC] und einem Beilagensalat 21,60

(17) Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter[AaGIJ], dazu eine Ofenkartoffel
mit Knoblauch-Kräuter-Schmand[G] und einem Beilagensalat 24,20

(18) Schwäbischer Sauerbraten[AabIJL], geschmorter Rinderbraten mit Bieressig[Aab] zubereitet,
dazu hausgemachte Brezelknödel[AaCG] und Blaukraut [L] 24,20

(19) Braumeisterpfännle drei kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute, auf hausgemachten Spätzle[AaC],
an einer Champignon-Speck[2,3]-Rahmsoße [AabGIJL] 22,30

(20) Schwäbischer Zwiebel-Rostbraten an unserer Kellerbier-Bratensoße[AabIJL], mit gedämpften Zwiebeln und
hausgemachten Spätzle[AaC], dazu ein Beilagensalat 29,90

Alle Preise sind in Euro, inklusive der gesetzlichen MwSt und dem Bedienungsgeld angegeben.
Diese Speisekarte ist gültig für die Wintersaison 2026/2027.

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