

*Die Geschichte des NEUMARKTER GLOSSNERBRÄU ist die
einer der ältesten Braufamilien Bayerns.*

*Aus einfachen Anfängen als Kommunbrauer entstand im Laufe der Jahrhunderte ein
hochtechnisierter und vielseitiger Brauereibetrieb. Möglich wurde diese Entwicklung
vor allem durch den Zusammenhalt und das „Zusammenarbeiten“ aller
Familienmitglieder – über Generationen hinweg. Persönliche Schicksalsschläge,
Kriege und wirtschaftliche Krisen wurden gemeinsam durchgestanden und
überwunden. Diese Voraussetzungen gelten auch noch heute:
Ein Anliegen aller Beteiligten für das Wohlergehen jetziger und folgender
Generationen. Die in Bayern fest verwurzelte Tradition des Bierbrauens ist auch
heute noch mit der NEUMARKTER GLOSSNERBRÄU fest verknüpft - seit 1574.*

*Wir begrüßen Sie in unserem Bräustübl recht herzlich und wünschen
allen Gästen entspannte Stunden.*

Winterkarte

Für die Suppenkasper

Kräftige Pfannkuchensuppe Frisch angesetzte Gemüsebouillon / Pfannkuchenstreifen	3,90
Oberpfälzer Leberknödelsuppe Frisch angesetzte Gemüsebouillon / hausgemachte Leberknödel	4,20
Hausgemachte Gulaschsuppe Von Rind und Schwein / Kartoffeln / Paprika/ deftig abgeschmeckt / dazu Bauernbrot	5,80

Frisch und knackig

Kleiner Beilagensalat	3,20
Großer gemischter Salatteller	6,50
„Hopfengarten-Salat“ Mit frischen gebratenen Champignons	8,90
Salat „mediterran“ Mit getrockneten Tomaten und Schafskäse	9,80
Salat „Wolfstein“ Mit Schinken und Käse	8,90

dazu gibt's ein krosses Kräuterbaguette

Fleischeslust

Bräustübl-Klassiker



„Pfalzgrafen- Kotelett“

Vom Schwein / dazu Kartoffelsalat / bunter Salatteller 9,90

„Braumeisters Leber“

Rinderleber / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln 8,70

„Bräustübl-Lendchen“

Zarte Schweinelendchen in Champignon- oder Pfefferrahmsauce /
hausgemachte Spätzle / frisches Gemüse 13,80

„Ungarisches Gulasch“

Vom Rind / Paprika/ Zwiebeln /deftig abgeschmeckt / dazu Nudeln 10,20



Schnitzel „Wiener Art“

Vom Schwein / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 9,90

Cordon Bleu

Mit Schinken und Käse gefüllt / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 12,50

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel natur / Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle / bunter Salatteller 11,20

Brauereibraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut 11,50

Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Sauerbraten vom Bayrischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller 12,80

Torschmieds Schäufel (nur Sa.&So.&Feiertag)

Aus der Schweineschulter / Kartoffelknödel / Sauerkraut 12,80

Für den kleinen Hunger

Sudhaus Wurstsalat

Von der Hausmacher / Gewürzgurke / Zwiebel / dazu Bauernbrot 6,80

Schweizer Wurstsalat

Lyoner / Gouda / Gewürzgurke / Paprika / Zwiebel / dazu Bauernbrot 7,80

Hausgemachter „Obatzder“

Von Camembert und Frischkäse / Zwiebeln / dazu Bauernbrot 6,50

Strammer Mich´1

Roher Schinken und Spiegelei auf 2 Scheiben Bauernbrot 5,80

Kalter Brauereibraten

Schweinebraten / Meerrettich / Essiggurke / Butter / dazu Bauernbrot 8,50

Brauerschmaus-Brett´1

Kalter Braten / Hausmacher / Käse / Wurst / Obatzder / reichlich aus garniert / dazu Bauernbrot 9,80

Currywurst

Mit Pommes 6,80

Leberkäs

Spiegelei / dazu hausgemachter Kartoffelsalat 7,90

Bierkutschers Dicke von der Metzgerei Häring aus Tartsberg

Zwei dicke Bratwürste /wahlweise mit Sauerkraut und Bauernbrot oder hausgemachtem Kartoffelsalat / Senf 7,50

Hausgemachte Bratensülze

Vom Schweinebraten / Bratkartoffeln 7,30

Fleischlos glücklich

Käsespätzle Hausgemachte Spätzle / Röstzwiebeln / bunter Salatteller	8,20
Ratatouille Frische Zucchini / Auberginen / Tomaten / Paprika / Kräuter / dazu Kräuterbaguette	8,40
Knusprige Kartoffeltaschen Mit Frischkäse und Kräutern gefüllt / auf Salatbett	7,20
Seelachsfilet Paniert / dazu hausgemachter Kartoffelsalat und feine Remouladensauce / bunter Salatteller	10,80

Zwergenkarte

Ich weiß nicht Kinderschnitzel / Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / Ketchup/ kleiner Salat	7,50
Hab keinen Hunger Saftiges Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel / dazu Pommes / Ketchup	6,90
Ist mir egal Freche Zoodles aus Gemüse / Zucchini, Karotten / mit Tomatensauce	6,80
Irgendwas Vier Fischstäbchen / hausgemachter Kartoffelsalat / Remouladensauce	6,50
Will ich nicht Hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	3,80

Für Naschkatzen

„Helles Wölkchen“ Apfel-Zimt-Dessert <u>oder</u> Himbeer-Mascarpone-Träumchen	4,50
--	------

Hand in Hand für Qualität

Auf unserer Speisekarte werden Sie hauptsächlich Speisen entdecken, die wir für Sie mit möglichst regionalen und saisonalen Zutaten zubereiten. Das garantiert Ihnen ein besonders frisches und ursprüngliches Geschmackserlebnis. Gleichzeitig schonen wir so gemeinsam die Umwelt und unterstützen die heimische Wirtschaft.

Vieles können wir selbst herstellen, jedoch brauchen wir natürlich auch gute Lieferanten für alle weiteren Speisen und Zutaten.

Als wichtigster Lieferanten ist sicherlich unser **Metzger Nießbeck** hier aus Neumarkt zu nennen, welchen DER FEINSCHMECKER wieder unter die 500 besten Metzger Deutschlands 2019/20 gewählt hat.

Unsere Bratwürste sind von der **Metzgerei Häring** aus Tartsberg.

Kartoffeln bekommen wir vom **Kartoffelhof Graf** aus Hahnbach.

Salat und Gemüse der Saison beziehen wir regional vom **Familienunternehmen Kupfer und Sohn** aus Nürnberg.

Und unsere Brote bäckt die älteste Bäckerei Neumarkts frisch für uns, die **Bäckerei Düring**, welche seit über 170 Jahren besteht.

Wir bitten Sie, es uns nachzusehen, sollte einmal etwas „aus“ sein. Im Sinne der Nachhaltigkeit wollen wir es vermeiden, Lebensmittel, Speisen und Produkte wegwerfen zu müssen.

11 Millionen Tonnen Lebensmittel landen in Deutschland jedes Jahr im Abfall; wir versuchen, nicht Teil dieser Lebensmittelverschwendung zu sein. Deshalb spenden wir auch übrig gebliebenes Obst und Gemüse an das

TIERHEIM NEUMARKT.



Bäckerei
Konditorei-Café
Düring
Gutes Brot und noch viel mehr



Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.