

*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.*

Sommerkarte

Gin Tonic 0,2l
5,50

Campari Orange 0,2l
5,50

Vorspeisen

Caprese Tomate / Mozzarella / Basilikum	7,50
Kaltes Gurkensüppchen Mit Weißbrot	4,20

Frisch und knackig

Großer gemischter Salatteller	6,50
„Hopfengarten-Salat“ Mit frischen gebratenen Champignons	9,20
Salat „Wolfstein“ Mit Schinken und Käse	8,90
Salat „Pute“ Mit gebratenen Putenstreifen	9,70

.... dazu gibt's Weißbrot

Hauptgerichte

Bräustübl-Klassiker



„Pfalzgrafen- Kotelett“

Vom Schwein / dazu Kartoffelsalat / bunter Salatteller 9,90

„Braumeisters Leber“

Rinderleber / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln 8,70

„Bräustübl-Lendchen“

Zarte Schweinelendchen in Champignonrahmsauce / Kroketten /
bunter Salatteller 13,20



Folienkartoffel

Mit hausgemachtem Kräuterquark / Salatbouquet

6,80

Knusprige Kartoffeltaschen

Mit Frischkäse und Kräutern gefüllt / Salatbouquet

7,20

Seelachsfilet

Paniert / dazu hausgemachter Kartoffelsalat und feine Remouladensauce / bunter Salatteller

11,10

Brauereibraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut

11,50

Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Sauerbraten vom Bayerischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller

12,80

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

Aus der Schweineschulter / Kartoffelknödel / Sauerkraut

12,80

All you need is Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

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

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel natur / Champignonrahmsauce / Kroketten / bunter Salatteller 11,20

Putenschnitzel „Wiener Art“

Von der Pute / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 11,20

Cordon Bleu

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

Cordon Bleu von der Pute

Mit Schinken und Käse gefüllt / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 13,80

Biergarten-Klassiker



Weißwurstsalat

Radieschen / Gurken / Senf-Dressing / dazu Brezel
8,20

Kalter Brauereibraten

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

Schweizer Wurstsalat

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

Bratwurstgehäck

Von der Metzgerei Häring aus Tartsberg / dazu Bauernbrot
5,80



Sudhaus Wurstsalat

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

Bratensülze

Vom Schweinebraten / Bratkartoffeln 7,50

Bierkutschers Dicke von der Metzgerei Häring aus Tartsberg

Zwei dicke Bratwürste / Sauerkraut und Bauernbrot / Senf 7,50

Saure Zipfel von der Metzgerei Häring aus Tartsberg / dazu Bauernbrot 7,50

Currywurst mit Pommes 6,80

Leberkäs

Spiegelei / dazu hausgemachter Kartoffelsalat 7,90

Hausgemachter „Obatzder“

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

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

Vier Fischstäbchen / Pommes / Ketchup 6,50

Für Naschkatzen

Frische Erdbeeren mit Mövenpick Bourbon Vanilleeis 5,50

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.



Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Die Allergen- und Zusatzstoffliste erfragen Sie bitte beim Personal

