

*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

Gin Tonic oder Campari Orange
0,2l
5,50

Glühwein 0,2l
3,50

Vorspeisen

Oberpfälzer Leberknödelsuppe

Frisch angesetzte Rinderkraftbrühe / Leberknödel

5,30

Gebackener Camembert

Salatbouquet / Preiselbeeren / Toastbrot

5,50

Frisch und knackig

Kleiner bunter Salatteller

3,80

„Hopfengarten-Salat“

Mit frischen gebratenen Champignons

9,70

Salat „Wolfstein“

Mit Schinken und Käse

9,50

Salat „Pute“

10,70

Hauptgerichte

Bräustübl-Klassiker



**Putengeschnetzeltes / hausgemachte Spätzle oder Kroketten /
bunter Salatteller
12,80**

**„Braumeisters Leber“
Rinderleber / Bratkartoffeln / Röstzwiebeln 9,70**

**„Bräustübl-Lendchen“
Zarte Schweinelendchen in Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle
oder Kroketten /
bunter Salatteller 13,80**



Seelachsfilet

Paniert / dazu hausgemachter Kartoffelsalat und feine Remouladensauce / bunter Salatteller 11,10

Knusprige Kartoffeltaschen

Mit Frischkäse und Kräutern gefüllt / auf Salatbett 8,20

Käsespätzle

Hausgemachte Spätzle / Röstzwiebeln / bunter Salatteller 10,60

Brauereibraten (nur Sa.&So.)

Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut 12,50

Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.)

Sauerbraten vom Bayerischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller 13,80

Torschmieds Schäufel (nur Sa.&So.)

Aus der Schweineschulter / Kartoffelknödel / Sauerkraut 13,80

All you need is Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“

Vom Schwein / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 11,50

Jägerschnitzel

Schweineschnitzel natur / Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle oder Kroketten / Salatteller 12,80

Putenschnitzel „Wiener Art“

Von der Pute / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 12,80

Cordon Bleu

Mit Schinken und Käse gefüllt / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 12,80

Cordon Bleu von der Pute

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

Brotzeiten

Kalter Brauereibraten

Schweinebraten / Meerrettich / Essiggurke / Butter / dazu Bauernbrot

8,50

Bierkutschers Dicke von der Metzgerei Häring aus Tartsberg

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

8,90

Saure Zipfel von der Metzgerei Häring aus Tartsberg / dazu Bauernbrot

8,90

Bratwurstgehäck Von der Metzgerei Häring aus Tartsberg / dazu Bauernbrot

6,50

Currywurst mit Pommes

7,80

Zwergenkarte

Ich weiß nicht

Kinderschnitzel / Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / Ketchup/ kleiner Salat 7,50

Hab keinen Hunger

Saftige Hähnchenbrustfilets im Knuspermantel / dazu Pommes / Ketchup 6,90

Ist mir egal

Vier Fischstäbchen / Pommes / Ketchup 6,50

Seniorenteller

Kleines Schnitzel „Wiener Art“

Vom Schwein / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / Ketchup / Salat 7,80

Kleiner Brauereibraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut 10,50

Kleiner Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.&Feiertag)

Sauerbraten vom Bayrischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller 10,80

Kleines „Bräustübl-Lendchen“

Zarte Schweinelendchen in Champignonrahmsauce / hausgemachte Spätzle oder Kroketten / bunter Salatteller 11,80

Für Naschkatzen

„Heiße Liebe“: Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren 5,80

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 von Gemüse Nießbeck aus Neumarkt.

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

