

*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 / Balsamico bianco

7,20

Gebackener Camembert

Salatbouquet / Preiselbeeren / Toastbrot

6,50

Frisch und knackig

Kleiner bunter Salatteller

3,80

Großer gemischter Salatteller

7,20

„Hopfengarten-Salat“

Mit frischen gebratenen Champignons

11,20

Salat „Wolfstein“

Mit Schinken und Käse

10,20

Salat „Pute“

11,70

Hauptgerichte

Bräustübl-Klassiker



Schnitzel „Wiener Art“

**Aus der Pfanne / Vom Schwein / dazu Pommes oder hausgemachter
Kartoffelsalat / bunter Salatteller 12,80**

Cordon Bleu

**Aus der Pfanne / reichlich mit Schinken und Käse gefüllt / dazu Pommes oder
hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 14,80**

„Bräustübl-Lendchen“

**Zarte Schweinelendchen in Champignonrahmsauce / Kroketten /
bunter Salatteller 15,30**



Jägerschnitzel

Schweineschnitzel natur / Champignonrahmsauce / Kroketten / bunter Salatteller 13,80

Putenschnitzel „Wiener Art“

Aus der Pfanne / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 12,80

Cordon Bleu von der Pute

Reichlich mit Schinken und Käse gefüllt / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / bunter Salatteller 15,30

Brauereibraten (nur Sa.&So.)

Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut 13,50

Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.)

Sauerbraten vom Bayrischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller 14,20

Torschmieds Schäufel (nur Sa. & So.) (wenn möglich, bitte vorbestellen)

Aus der Schweineschulter / Kartoffelknödel / Sauerkraut 15,80

Fleischlos glücklich

Seelachsfilet

Paniert / dazu hausgemachter Kartoffelsalat und feine Remouladensauce / bunter Salatteller 12,10

Knusprige Kartoffeltaschen

Mit Frischkäse und Kräutern gefüllt / auf Salatbett 8,20

Blumenkohl-Käse-Taler

Auf Salatbett / Remouladensauce 8,50

Kalte Brotzeiten

Sudhaus Wurstsalat

Von der Hausmacher / Gewürzgurken / Zwiebel / dazu Bauernbrot 8,80

Schweizer Wurstsalat

Von der Lyoner / Gouda / Gewürzgurken / Zwiebeln / dazu Bauernbrot 9,20

Hausgemachter Obazder Zwei Kugeln mit Bauernbrot

7,50

Bratwurstgehäck Zwei Scheiben auf Bauernbrot

7,20

Kalter Brauereibraten

Schweinebraten / Meerrettich / Essiggurke / Butter / dazu Bauernbrot 9,50

Roter Pressack mit Musik

Dazu Bauernbrot 8,50

Warme Brotzeiten

Bierkutschers Dicke von der Metzgerei Häring aus Tartsberg Zwei dicke Bratwürste / wahlweise mit Sauerkraut und Bauernbrot oder hausgemachtem Kartoffelsalat / Senf	9,20
Saure Zipfel Bratwürste im Essigsud / dazu Bauernbrot	9,20
Currywurst mit Pommes	8,50

Zwergenkarte

Ich weiß nicht Kinderschnitzel / Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / Ketchup/ kleiner Salat	8,50
Hab keinen Hunger Saftiges Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel / dazu Pommes / Ketchup	7,90
Ist mir egal Vier Fischstäbchen / Pommes / Ketchup	7,50

Seniorenteller

Kleines Schnitzel „Wiener Art“ Vom Schwein / dazu Pommes oder hausgemachter Kartoffelsalat / Ketchup / Salat	8,50
Kleiner Brauereibraten (nur Sa.&So.&Feiertag) Ofenfrischer Schweinebraten / Kartoffelknödel / Sauerkraut	11,50
Kleiner Moosbüffelbraten (nur Sa.&So.&Feiertag) Sauerbraten vom Bayrischen Rind / Kartoffelknödel / bunter Salatteller	12,20
Kleines „Bräustübl-Lendchen“ Zarte Schweinelendchen in Champignonrahmsauce / Kroketten / Salatteller	12,50

Für Naschkatzen

Bourbon Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison

6,80

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 Obst und Gemüse Mario 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.



**Bäckerei
Konditorei-Café
Düring**
Gutes Brot und noch viel mehr

Alle Preise verstehen sich in Euro, inkl. MwSt.

Die Allergen- und Zusatzstoffliste erfragen Sie bitte beim Personal

