



# Gaststätte Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



**123 Jahre**

Sehr geehrter Gast,

vielen Dank für Ihre Anfrage.  
Wir freuen uns sehr über Ihr Interesse an unserem Haus.

Auf den nachfolgenden Seiten finden Sie unsere Menüvorschläge.  
Falls Sie nicht fündig geworden sind, erstellen wir Ihnen gerne ein auf Ihre  
Wünsche abgestimmtes Angebot.

Hierfür stehen wir Ihnen gerne zu einem  
persönlichen und ausführlichen Gespräch zur Verfügung.

Wir bitten Sie um eine Terminvereinbarung  
unter

Tel.: 089 - 2919450

Fax : 089 - 2904736

Ihr

## Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom

Morawek & Menner Gastronomie GmbH

Frauenplatz 9, 80331 München

[www.bratwurst-gloeckl.de](http://www.bratwurst-gloeckl.de)

[info@bratwurst-gloeckl.de](mailto:info@bratwurst-gloeckl.de)

## Allgemeine Hinweise und Informationen

Wir bitten Sie, die Menüauswahl und die Anzahl der Gäste, bis spätestens 3 Werkstage vor Veranstaltungsbeginn, verbindlich mitzuteilen.

Wir bieten Ihnen zweierlei Gedecke an,

Weißbe Deckservietten, Stoffservietten (weiß, weiß-blau oder weiß-rot)  
und blaue oder rote Kerzen  
1,50 € pro Person

oder

Weißbe Deckservietten, Stoffservietten (weiß, weiß-blau oder weiß-rot)  
und Griebenschmalz im Steinguttöpfchen mit Hausbrot  
sowie blaue oder rote Kerzen  
3,00 € pro Person

Für Blumengestecke, Musik, Dekoration usw.  
Stehen wir Ihnen gerne mit Rat und Tat zur Seite!

Für Menükarten  
berechnen wir 1,50 € pro Karte (mit Firmenlogo)

Wir wünschen allen unseren Gästen einen schönen Aufenthalt  
in einer der ältesten und traditionsreichsten Gaststätten der  
Landeshauptstadt München.

Gerne bieten wir Ihnen in Zusammenarbeit mit  
Markus Wagner  
Führungen „Rund um den Dom“ und/oder „Markt(ver)Führung“  
und in Zusammenarbeit mit  
Weis(s)er - Stadtvogel  
Nachtwächertouren an  
mit anschließender Verköstigung im  
Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom

## Unsere Räumlichkeiten

Gaststube im Erdgeschoss (keine Gruppenreservierungen möglich)	90 Personen
Terrassenstuben im 1. OG	20 Personen
Dürerstube im 1. OG	26 Personen
Grütznerstube I	45 Personen
Grütznerstube II	45 Personen
Grütznerstube I + II	90 Personen

Unser Biergarten mit 220 Sitzplätzen /  
keine Gruppenreservierungen möglich

Bei der Menüauswahl ist bitte zu berücksichtigen,  
dass für alle Gäste  
jeweils die gleichen  
Vorspeisen bzw. Suppen und  
Hauptgänge und Desserts ausgewählt werden !



## Menüvorschläge Frühling / Sommer 2016

Gültig ab 15. Oktober 2015



### Vorspeisen



„Saubrett 'l“ wird auf dem Tisch eingesetzt:

Mit Südtiroler Schinkenspeck, Dreierlei Presssack, Speckwurst  
Griebenschmalz, Mettwurst, gekochtem Hinterschinken, frischen  
Fleischpflanzerl, Radieserl, Radi, Butter und Krustenbrot

p. P. 13,50 €

Matjes - Räucherlachstartar mit Creme Fraiche, Schnittlauch,  
roten Zwiebeln und kleinen Butterkartoffeln

Kleine Portion 13,50 €

„ Das Glöckl streicht dir eine auf “

Rucolafrischkäse, hausgemachter Obatzter und Kartoffelkäs  
mit geröstetem Schwarzbrot

- wird eingesetzt-

5,90 €

Ochsenfleisch dünn aufgeschnitten und mariniert in Rotweindressing  
mit knackigen Marktsalaten und Südtiroler Kernöl

Kleine Portion 8,90 € / 14,90 €

Zarte gebratene Entenbrust mit karamellisierten Apfelspalten und  
gerösteten Kürbis-Kernen auf Feldsalat in Haselnuss - Dressing

Kleine Portion 12,90 / 15,90 €

## Suppen



<i>Brezensuppe mit Speckzwiebeln und Schnittlauch</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kräftige Rindsuppe mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Kartoffelsuppe mit Speckzwiebeln und Kräutern</i>	<i>5,90 €</i>
<i>Isarwinkler Festtagssuppe mit dreierlei Einlagen</i>	<i>6,90 €</i>

## Hauptgerichte



<i>Rescher Krustenschweinebraten aus dem Rohr mit handgeriebenen Kartoffelknödeln und hausgemachtem Speckkrautsalat</i>	<i>14,90 €</i>
<i>„Münchner Backhenderl“ ausgelöste Brust und Keule aus der Butterpfanne mit Kartoffel - Gurkensalat und Kernöl</i>	<i>15,90 €</i>
<i>„Tiroler Lendensteak“ vom Weideochsen gebraten in der Parmesan - Chilikeruste mit Balsamtomaten und Kartoffelschnee</i>	<i>23,90 €</i>
<i>Niederbayerische Hofente frisch aus dem Rohr mit eigenen Saft, Apfel - Blaukraut und geriebenem Kartoffelknödel</i>	
<i>Halbe Hofente -</i>	<i>26,90 €</i>
<i>Viertel Hofente -</i>	<i>16,90 €</i>

zarte Kalbsrouladen gefüllt mit Schinkenspeck und Salbei auf  
Zitronensobe dazu Gemüse und cremiges Risotto  
21,50 €

Herzhafter Sauerbraten vom Weideochsen in Rotwein geschmort  
mit Apfelblaukraut und hausgemachten Serviettenknödeln  
19,90 €

Die „Bratwurst-Glöckl- Schmankerlpfanne“  
mit Krustenschweinebraten, ofenfrischer Ente, Goasbrat, Original  
Rostbratwürste, Sauerkraut, handgedrehtem Kartoffel- und  
Semmelknödel  
24,90 €

Ochsenfiletsteak im Speckmantel gegrillt am Buchenfeuer mit grüner  
Pfeffersobe, Speckbohnenbündel und Thymiankartoffeln  
29,90 €

Sollten Sie ein Fischgericht wünschen beraten wir Sie gerne persönlich

### Etwas Süßes



Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne oder Vanilleeis  
6,50 €

Frischer Obstsalat mit Zitronensorbet und Minze  
7,50 €

Karamellisierte Kaiserschmarrn, hausgemacht mit Rosinen,  
Mandeln und Apfelmus  
8,90 €

Gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn,  
Topfenstrudel und Apfelkücherl  
11,90 €