

Herbst / Winter 2018



125 Jahre

Gaststätte Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



125 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 & Menchner Gastronomie GmbH

Frauenplatz 9, 80331 München

www.bratwurst-gloeckl.de

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 Töpfchen mit Hausbrot
sowie blaue oder rote Kerzen
3,50 € 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
Nachtwächtertouren 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 Herbst / Winter 2018

Gültig ab Oktober 2018



Vorspeisen



„Saubrett 'l“ wird auf dem Tisch eingesetzt:
Mit Südtiroler Schinkenspeck, Dreierlei Presssack, Speckwurst
Griebenschmalz, Mettwurst, gekochtem Hinterschinken, kleinen
Fleischpflanzerl, Radieserl, Radí, Butter und Krustenbrot
p. P. 13,90 €

Räucherlachstartar mit Creme Fraiche, Schnittlauch,
roten Zwiebeln und kleinen Reiberdatschi
14,90 €

„ Das Glöckl streicht dir eine auf “
Rucolafrischkäse, hausgemachter Obatzter und Kartoffelkäs
mit geröstetem Schwarzbrot
- wird eingesetzt -
6,90 €

Ochsenfleisch dünn aufgeschnitten und mariniert in Rotweindressing
mit knackigen Marktsalaten und Steirischem Kernöl
14,90 €

Rosa gebratene Entenbrust mit karamellisierten Apfelspalten und
gerösteten Kürbis-Kernen auf Feldsalat in Haselnuss - Dressing
15,50 €

Suppen



<i>Rindsuppe mit Bratstrudel und Schnittlauch</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Kräftige Rindsuppe mit Pfannkuchenstreifen</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Grießnockerlsuppe mit frischem Schnittlauch</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Pikante Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kernen und -öl</i>	<i>6,90 €</i>
<i>klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry und Käsestangerl</i>	<i>7,90 €</i>

Hauptgerichte



*Rescher Krustenschweinebraten aus dem Rohr mit
handgeriebenen Kartoffelknödeln und
hausgemachtem Speckkrautsalat
15,90 €*

*„Münchner Backhendl“ ausgelöste Brust und Keule aus der
Butterpfanne mit Kartoffel - Gurkensalat und Kernöl
16,90 €*

*„Tiroler Lendensteak“ vom Weideochsen gebraten in der Parmesan -
Chilikeruste auf Zucchini-Tomatenragout und Rosmarinkartoffeln
24,90 €*

*Niederbayerische Hofente frisch aus dem Rohr mit eigenem Saft,
Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödel
Halbe Hofente - 30,90 €
Viertel Hofente - 17,90 €*

Herzhafter Sauerbraten vom Weideochsen in Rotwein geschmort
mit Apfelblaukraut und hausgemachten Serviettenknödeln

21,50 €

Rosa gebratener Lammrücken in der Kräuterkruste auf Rosmarinsoße
mit Artischockenherzen und Kartoffel-Lauchgratin

24,90 €

Die „Bratwurst-Glöckl- Schmankerlpfanne“
mit Krustenschweinebraten, ofenfrischer Ente, Goasbratl, Original
Rostbratwürste, Sauerkraut, handgedrehtem Kartoffel- und
Semmelnödel

25,50 €

Filetsteak vom Weideochsen gegrillt am Buchenfeuer mit Cognac-
Pfeffersoße, Speckbohnenbündel und Thymiankartoffeln

29,90 €

Sollten Sie ein Fischgericht wünschen beraten wir Sie gerne persönlich

Etwas Süßes



Hausgemachte Rote Grütze mit Sahne oder Vanilleeis

6,90 €

Gebackener Bratapfelstrudel mit Fruchtspiegel und Minze

8,10 €

Karamellisierte Kaiserschmarrn, hausgemacht mit Rosinen,
Mandeln und Apfelmus

9,10 €

Gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn,
Topfenstrudel und Apfelkücherl

12,10 €



125 Jahre