

# Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



## Menu



## Vom offenen Buchenholzfeuer – From the open wooden fire – Grillades au feu de bois de hêtre – Alla griglia con fuoco a legna di faggio

### Wurstspezialitäten – Grilled Sausage Specialities – Spécialités de saucisses – Specialità di salsicce

Bitte wählen Sie als Beilage zwischen frischem Fasssauerkraut mit Speck,  
geriebenem Meerrettich (6) oder hausgemachtem Kartoffelsalat

- As a side dish, choice of sauerkraut, horseradish (6) or potato salad
- Comme accompagnement, nous vous proposons aux choix de la choucroute fraiche du tonneau, du raifort rape (6) ou de la salade de pommes de terre maison
- Come contorno potete scegliere crauti, rafano (6) o pure insalata di patate

Unsere weltbekannten Rostbratwürstl / Our famous grilled pork sausages /  
Nos saucisses grillées de réputation mondiale / I nostri salsicce ai ferri, famosi

- |                                      |      |       |
|--------------------------------------|------|-------|
| • 6 Stück / pieces / pièces / pezzi  | Euro | 9,10  |
| • 8 Stück / pieces / pièces / pezzi  | Euro | 11,60 |
| • 10 Stück / pieces / pièces / pezzi | Euro | 14,20 |
| • 12 Stück / pieces / pièces / pezzi | Euro | 16,70 |



Nürnberger Rostbratwürste (5)  
Original / original / originale Nürnberger Rostbratwürste  
8 Stück / pieces / pièces / pezzi

Euro 11,60

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

- |  |      |      |
|--|------|------|
| • „Stadtwurst“ sausage from Munich (3,4,7) | Euro | 6,70 |
| • „Stadtwurst“ saucisse munichoise (3,4,7) | Euro | 6,70 |
| • „Stadtwurst“ salsiccia di Monaco (3,4,7) | Euro | 6,70 |

Deftige Käsekrainer (3,4,7)

- |  |      |      |
|--|------|------|
| • Sausage with cheese (3,4,7)                          | Euro | 6,70 |
| • Saucisse au fromage savoureuse „Käsekrainer“ (3,4,7) | Euro | 6,70 |
| • Salsiccia con formaggio (3,4,7)                      | Euro | 6,70 |

Gemischte Glöckl-Platte mit 4 Rostbratwürstln,  
½ Stadtwurst (3,4,7) und 1 Käsekrainer (3,4,7)

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| • „Glöckl Platter“ a selection of grilled sausages.<br>4 pork sausages, ½ „Stadtwurst“ sausage and<br>1 sausage with cheese      | Euro | 14,90 |
| • „Assiette Glöckl“ composée de 4 petites saucisses grillées<br>„Stadtwurst“ (3,4,7) et d'un „Käsekrainer“                       | Euro | 14,90 |
| • „Piatto misto Glöckl“ con 4 salsicce di maiale, una<br>salsiccia con formaggio (3,4,7), ½ salsiccia rossa alla griglia (3,4,7) | Euro | 14,90 |

Anytime you can have a look in our „allergy list“.  
Please contact our service staff for further information, thank you



### Große „Bratwurst Glöckl Reine“

mit 50 original Rostbratwürstln, 5 Stadtwürsten (3,4,7),

5 Käsekrainern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6)

Euro 118,00

- The big „Bratwurst Glöckl Platter“ with 50 pork sausages, 5 „Stadtwurst“ sausages (3,4,7) 5 sausages with cheese, potato salad, sauerkraut and horseradish (6)

Euro 118,00

- Grand plateau „Bratwurst-Glöckl Reine“ composée de 50 petites saucisses grillée, 5 saucisses au fromage (3,4,7), 5 saucisses munichoises, salade de pommes de terre, choucroute et raifort (6)

Euro 118,00

- Grande piatto „Bratwurst Glöckl Reine“ con 50 salsicce, 5 „Stadtwurst“ (3,4,7) alla Monaco, 5 „Käsekrainer“ (3,4,7) alla griglia, con insalata di patate, cavoli e rāfano (6)

Euro 118,00

### Kleine „Bratwurst Glöckl Reine“

mit 25 original Rostbratwürstln, 2 Stadtwürsten (3,4,7),

2 Käsekrainern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6)

Euro 66,00

- The small „Bratwurst Glöckl Platter“ with 25 pork sausages, 2 „Stadtwurst“ sausages (3,4,7) 2 sausages with cheese, potato salad, sauerkraut and horseradish (6)

Euro 66,00

- Petit plateau „Bratwurst-Glöckl Reine“ composée de 25 petites saucisses grillée, 2 saucisses au fromage (3,4,7), 2 saucisses munichoises, salade de pommes de terre, choucroute et raifort (6)

Euro 66,00

- Piccolo piatto „Bratwurst Glöckl Reine“ con 25 salsicce, 2 „Stadtwurst“ (3,4,7) alla Monaco, 2 „Käsekrainer“ (3,4,7) alla griglia, con insalata di patate, cavoli e rāfano (6)

Euro 66,00

## Fleischspezialitäten – Meat Specialities – Spécialités de viande – Specialità di carne

Bitte wählen Sie als Beilage zwischen Ofenkartoffel, gemischtem Salatteller oder frisch geriebenem Meerrettich (6)

- As side dish, a choice of baked potato, mixed salad or horseradish (6)
- Comme accompagnement, nous vous proposons aux choix des pommes de terres au four, une salade composée ou du raifort (6)
- Come contorno a scelta, patate al forno, insalata mista o rāfano (6)

### Ochsenlende

- Beef sirloin
- Aloyau de boeuf
- Lombata di manzo

Euro 24,90

Euro 24,90

Euro 24,90

Euro 24,90

### Ochsenfilet

- Beef tenderloin
- Filet de boeuf
- Filetto di manzo

Euro 27,90

Euro 27,90

Euro 27,90

Euro 27,90

### Premium Rib Eye Steak (ca. 350 g Rohgewicht)

- Premium rib eye steak (ca. 350 g gross weight)
- Premier faux-filet (rib eye) steak (ca. 350 g poids brut)
- Premium bistecca di manzo (rib eye), alla griglia (ca. 350 g peso lordo)

Euro 27,90

Euro 27,90

Euro 27,90

Euro 27,90



## Brotzeiten – Snacks – Casse-crôutes – Spuntini

Miesbacher Delikatesskäse natur	Euro	7,10
• Miesbacher delicatessen cheese	Euro	7,10
• Fromage fin de Miesbach	Euro	7,10
• Formaggio delicato di Miesbach	Euro	7,10
Unser hausgemachter Obatzter – bayerischer Käseaufstrich	Euro	9,10
• „Obatzter“ mixture of bavarian homemade cheese	Euro	9,10
• Notre „Obatzter“ (Camembert assaisonné) fait maison	Euro	9,10
• Il nostro „Obatzter“ (camembert, panna e paprica) fatto in casa	Euro	9,10
Bratwurst Glöckl Brotzeitbrett`l mit original Tiroler Schinkenspeck (3,5), Speckwurst (3,5), grober Leberwurst (5), Pressack (3), Bergkäse, Radi oder Radieserln	Euro	13,90
• Mixed „Bavarian Butcher Platter“ with homemade ham (3,5) sausage, mountain-cheese, red or white radish	Euro	13,90
• Plat casse-crôte avec jambon fumé maison (3,5), saucisse au lard (3,5), saucisse de foie (5), fromage de montagne, rave ou petits radis	Euro	13,90
• „Taglierino“ con prosciutto affumicato della casa (3,5), salsicce al lardo, salsicce di fegato (3), formaggio di montagna, ravanelli o rafano	Euro	13,90
Bayerisches Kasbrettl von Weidekühen	Euro	13,90
• Bavarian Cheese Platter	Euro	13,90
• Plateau de fromages bavarois	Euro	13,90
• Piatto di formaggio bavarese misto	Euro	13,90
Frisches Tatar vom Ochsenfilet (mit Eigelb und Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Essiggurke und Kapern)	Euro	22,90
• Minced raw meat (Beef Tenderloin) with yellow egg, herbs and butter	Euro	22,90
• Steak tatar cru avec oeuf, herbes et du beurre	Euro	22,90
• Tatar fresco con uova e burro	Euro	22,90

– Auf Wunsch auch angemacht auf geröstetem Holzofenbrot –

– zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Holzofenbrot –  
– served with 2 slices of House Bread –  
– servi avec deux tranches de pain ciut au feu de bois –  
– ai tutti gli spuntini serviamo due fette di pane nero –



## Aus der Suppenküche – Soup – Potages – Minestre

Rinderkraftbrühe mit Ei	Euro	3,90
• Beef-broth with egg (raw)	Euro	3,90
• Bouillon de boeuf a l'oeuf	Euro	3,90
• Brodo con uova (crudo)	Euro	3,90
Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine	Euro	7,90
• Liverdumpling soup	Euro	7,90
• Potage aux boulettes de fois	Euro	7,90
• Minestra con canederli di fegato	Euro	7,90
Augustiner Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln	Euro	6,90
• Beer soup with rye bread cubes	Euro	6,90
• Potages de bière avec croutons	Euro	6,90
• Brodo a la birra scura con crostini di pane	Euro	6,90
Große Portion Nudel-Ochs in der Löwenkopfterrine	Euro	7,50
• Noodle soup with ox-meat, served in a terrine	Euro	7,50
• Grand potage de boeuf aux pâtes dans sa terrine	Euro	7,50
• Grande porzione di brodo con carne di manzo e pasta	Euro	7,50



## Aus dem Wurstkessel – Fresh home-made sausages – Du chaudron à saucisses – Dal „bollitore di wurstel“

2 Stück kesselfrische Münchner Weißwürste (5,7)	Euro	6,40
• 2 pieces „white sausages (5,7)“	Euro	6,40
• 2 boudins blanc de Munich tous frais (5,7)	Euro	6,40
• 2 „salsicce bianche di Monaco“ (5,7)	Euro	6,40
2 Paar Wiener Würst`l (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro	6,90
• 2 pairs „Vienna sausages (2,4,5)“ with homemade potato salad	Euro	6,90
• 2 paires de saucisses viennoises (2,4,5) avec salade de pommes de terres	Euro	6,90
• 2 coppie di wurstel Viennesi (2,4,5) con insalata di patate casalinga	Euro	6,90
6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse	Euro	9,20
• 6 pork sausages boiled in hot onion broth with vegetables	Euro	9,20
• 6 saucisses „Saure Zipfel“ dans un court-bouillon à l'oignon	Euro	9,20
• 6 „Saure Zipfel“ salsicce di maiale cotte con brodo di verdura	Euro	9,20



## Warme Schmankerl – Main Courses – Plats Principal – Portate Principali

Oma's Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft – täglich frisch, solange der Vorrat reicht –	Euro	7,50
• „Granny's meatballs“ with gravy (2 pieces) – daily fresh – as long as supplies are	Euro	7,50
• Steak tataré rôti (2 pièce) avec sauce rôti – journallement frais entant que disponible	Euro	7,50
• 2 polpette con sugo di carne	Euro	7,50
Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat	Euro	9,90
• Warm meat loaf (3,4,5) with potato – cucumber salad	Euro	9,90
• Pâte chaud de viande (3,4,5) à la munichoise	Euro	9,90
• „Leberkas“ specialità bavarese con insalata di patate e cetrioli	Euro	9,90
Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	Euro	10,90
• Crispy pork belly joint with homemade potato-cucumber salad	Euro	10,90
• Viande de porc rôti avec salade de pommes de terres aux cornichons	Euro	10,90
• Pancetta di maiale arrosto con insalata di patate e cetrioli	Euro	10,90
Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten mit zweierlei Knödeln und Krautsalat	Euro	15,90
• Crispy roast pork with bread and potato dumplings and cabbage salad	Euro	15,90
• Rôti de pork avec quenelles de pommes et pain et salade de chou	Euro	15,90
• Arrosto di maiale con canederli di patate e di pane, e insalata di cavoli	Euro	15,90
Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln	Euro	15,90
• Boiled ox with diced vegetables, horseradish (6) and roast potatoes	Euro	15,90
• Viande de boeuf avec legumes racines raifort (6) et pommes de terres	Euro	15,90
• Carne di manzo con verdura, ràfano (6) e patate arrostite	Euro	15,90
½ knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Semmelknödeln	Euro	15,90
• ½ crisply pork knuckle with bread-dumplings	Euro	15,90
• ½ jambonneau avec quenelles a basse de pain	Euro	15,90
• ½ stinco di maiale con canederli di pane	Euro	15,90
¼ Portion Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel	Euro	17,90
• ¼ roast farm duck with red cabbage and potato dumpling	Euro	17,90
• ¼ canard avec chou rouge et pommes de terres quenelles	Euro	17,90
• ¼ porzione di anatra con cavolo rosso e canederli	Euro	17,90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller	Euro	20,90
• Breaded veal escalope served with mixed salad	Euro	20,90
• Escalope viennoise, salade composée	Euro	20,90
• Cotoletta alla milanese con insalata mista	Euro	20,90



## Die Bratwurst Glöckl-Schmankerlpfanne The Bratwurst-Glöckl Platter La délicieuse poêlée de viande et saucisses rôties Glöckl La „padella dell ghiottonerie“ di Bratwurst-Glöckl

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstln, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Ab 2 Personen, pro Person

- with roast pork, roast duck, crispy pork belly, our famous pork sausages, sauerkraut, potato and bread dumplings minimum 2 persons / price for one person
- avec rôti de porc, caneton rôti, viande de porc rôti de lait, petites saucisses grillées, choucroute, quenelles de pommes de terres et quenelles à base de pain / a partir 2 personnes
  - con arrosto di maiale, anatra arrosto, pancetta di maiale arrosto, salsicce della casa alla griglia, crauti, canederli di patate e di pane minimo 2 persone / prezzo per una persona

Euro 25,50

Euro 25,50

Euro 25,50

Euro 25,50

## Beilagen – Side Dishes – Garnitures – Contorni

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Knödel, Spätzle, Sauerkraut, Krautsalat  
Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat

- Roasted potatoes, rosemary potatoes, dumpling of bread and potatoes, homemade noodles, sauerkraut stewed cabbage salad, potato-cucumber salad,
- Pommes de terre rissolées, Pommes de terre de rosmarin, Quenelles de pommes de terres, Pâtes souabes, Choucroute, salade de chou, salade de pommes de terre maison aux cornichons,
- Patate arroste, patate di rosmarino, canederli, Spätzle (tippo di pasta bavarese), crauti, insalata di cavolo, insalata di patate e cetriolo,

je Euro 3,90

each Euro 3,90

par Euro 3,90

per Euro 3,90

Ofenfrische Breze

- Pretzel – Bretzel – Brezel

Euro 1,50

Euro 1,50

## Salate – Salads – Salades – Insalate

Frische Saisonsalate, gemischt mit Hausdressing

- Small mixed salad
- Petite salade composée
- Piccola insalata mista

Euro 4,10

Euro 4,10

Euro 4,10

Euro 4,10

Knackige Marktsalate mit Sauerrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen und Brotkrusteln

- Mixed salad with turkey, herbs and homemade dressing
- Salad composée, fines herbes, sauce maison aux dinde
- Insalata mista con tacchino, con condimento alla casa

Euro 13,90

Euro 13,90

Euro 13,90

Euro 13,90



## Vom Zuckerbäcker – Dessert – Pâtisseries – Pasticceria

<b>Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeiscreme</b>	<b>Euro</b>	<b>8,10</b>
• Deep fried apple rings in cinnamon-sugar with vanilla ice cream	Euro	8,10
• Tartelette aux pommes à la cannella avec glace à la vanille	Euro	8,10
• Frittelle di mele in zucchero di cannella con gelato alla vaniglia	Euro	8,10

<b>Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße</b>	<b>Euro</b>	<b>8,10</b>
• Apple or cheese pie with homemade vanilla sauce	Euro	8,10
• Strudel aux pommes ou au fromage blanc avec sauce vanille	Euro	8,10
• Strudel di mela o di ricotta con salsa di vaniglia fatta in casa	Euro	8,10

ab 2 Portionen – minimum 2 portions – à partir deux portions – minimo 2 porzioni

<b>Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl, pro Portion (ca. 20 Minuten)</b>	<b>Euro</b>	<b>9,10</b>
• Caramelised apple pancake / price per portion	Euro	9,10
• Crêpe épaisse caramélisée aux pommes	Euro	9,10
• „Apfelschmarrn“ omelette spezzettata all'uvetta caramellata con le mele	Euro	9,10

<b>Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2) im Pfandl, pro Portion (ca. 20 Minuten)</b>	<b>Euro</b>	<b>9,10</b>
• Caramelised shredded pancake with apple puree	Euro	9,10
• Crêpe épaisse caramélisée avec compote de pommes	Euro	9,10
• „Kaiserschmarrn“ omelette dolce con uvetta con purè di mele	Euro	9,10

<b>Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heiße Vanillesoße und Apfelmus, pro Portion (ca. 20 Minuten)</b>	<b>Euro</b>	<b>12,10</b>
• Choice of shredded pancake, cheese pie and apple rings with homemade vanilla sauce/ price per portion	Euro	12,10
• Dessert mixtes avec crêpe épaisse, strudel fromage blanc, tartelette aux pommes et sauce vanille faite maison	Euro	12,10
• „Dessert Misto“ omelette dolce con uvetta, strudel di ricotta e frittelle di mele	Euro	12,10



Bitte beachten Sie die Speisen- und Getränkezusatzstoffe:

(1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Nitritpökelsalz, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) „geschwefelt“, (7) mit Phosphat, (8) mit Koffein

Please take note of the Food and Drink Additives:

(1) Food coloring, (2) with conservatives, (3) with nitrite salt, (4) with antioxidation, (5) with Glutamat, (6) Sulfur, (7) Phosphate, (8) Coffein

Veillez noter les différents additifs contenus dans les alimentes et les boissons:

(1) Avec colorants, (2) avec agenst de conservation, (3) avec sel nitrité, (4) avec agents antioxydant, (5) avec exhausteur de goût, (6) „souffré“, (7) avec phosphate, (8) avec caféine

Si prega di prendere nota dell'elenco degli additivi contenuti nei cibi e nelle bevande:

(1) Con colorante, (2) con conservante, (3) con miscela di salagione d base di nitriti, (4) con antiossidante, (5) con esaltatore di sapidità, (6) solfitato, (7) con fosfato, (8) con caffeina



**Augustiner-Biere aus dem Holzfass ... ein einzigartiger Genuss**  
**Augustiner-Beer from wooden kegs**  
**Augustiner-Vollbier du tonneau**  
**Di birra Augustiner dalla botte di legno**



<b>¼ Liter Augustiner Hell wird nur im Lokal serviert</b>	Euro	2,10
• ¼ liter Augustiner Beer from the wooden kegs (only inside)	Euro	2,10
• ¼ de litre d'Augustiner Vollbier du tonneau	Euro	2,10
• ¼ litro di birra Augustiner dalla botte di legno	Euro	2,10

<b>½ Liter Augustiner Hell</b>	Euro	3,90
• ½ liter Augustiner Beer from the wooden kegs	Euro	3,90
• ½ de litre d'Augustiner Vollbier du tonneau	Euro	3,90
• ½ litro di birra Augustiner dalla botte di legno	Euro	3,90

<b>½ Liter Radler (2)</b>	Euro	3,90
• ½ liter Beer with limesoda (Shandy)	Euro	3,90
• ½ litre de Radler – panachè	Euro	3,90
• ½ litro di Radler – birra con limonata	Euro	3,90



**Vom Fass – draft beer – bière à la pression – birra alle spina**

<b>½ Liter Augustiner Dunkel</b>	Euro	4,30
• ½ liter Augustiner dark beer from the keg	Euro	4,30
• ½ litre de Augustiner Dunkel – bière brune	Euro	4,30
• ½ litro di Augustiner Dunkel alla spina – birra scura	Euro	4,30

<b>½ Augustiner Weißbier</b>	Euro	4,30
• ½ liter „White“ Beer with yeast from keg	Euro	4,30
• ½ litre bière pression blanche	Euro	4,30
• ½ litro di birra chiara con lievito alla spina	Euro	4,30



**Flaschenbiere – bottle of beer –  
 la biere en bouteille – birra alla bottiglia**

<b>½ Liter Augustiner Edelstoff</b>	Euro	4,30
<b>½ Liter Clausthaler Alkoholfrei Classic / analcolico</b>	Euro	4,30

## Alkoholfreie Getränke – non alcoholic beverage – boissons non alcoolisées – bevande analcoliche

¼ Liter Apfelsaft	Euro	3,00
½ Liter Apfelsaftschorle	Euro	4,10
½ Liter Zitrone natur	Euro	2,80
½ Liter Spezi	Euro	4,10
¼ Liter Orangenlimo (1,2,4), Zitronenlimo (2,4)	Euro	2,20
½ Liter Tafelwasser	Euro	3,80
¼ Liter Adelholzener classic	Euro	3,50
¼ Liter Adelholzener still	Euro	3,50
¾ Liter Adelholzener classic	Euro	6,90
¾ Liter Adelholzener still	Euro	6,90

## Warme Getränke warm beverages – boissons chaudes – bevande calde

Tasse Espresso (8)	Euro	2,90
Haferl frisch gemahlener Kaffee (8)	Euro	3,90
Haferl Cappuccino (8)	Euro	3,90
Haferl Tee – verschiedene Sorten – mit Zitrone oder Milch	Euro	3,60

## Glöckl Spezialitäten Glöckl specialities – spécialités Glöckl – specialità Glöckl

Ziegler Williams	im 5 cl Flascherl	Euro	16,90
Ziegler Sauerkirsch	im 5 cl Flascherl	Euro	16,90
Ziegler Alte Zwetschge	im 5 cl Flascherl	Euro	17,50

Inklusiv-Preise:

Getränkesteuer, Bedienungsgeld und derzeit gültige Mehrwertsteuer sind enthalten.

Prices are inclusive of beverage tax, charge and the current government tax

Toutes taxes et services compris

I prezzi comprendono le imposte sulle bevande, il servizio e il d'IVA attualmente in vigore

## Weißweine – white wine – vin blanc – vini bianchi

0,2 Liter	Dettelbacher Berg Rondell, Franken 2015 Müller Thurgau, frisch, fränkisch trocken	Euro 4,50
1 Liter	Flasche	Euro 21,00
0,2 Liter	Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 2016 Abf. Weinkellerei Hugl – Österreich	Euro 4,90
1 Liter	Flasche	Euro 23,00
0,2 Liter	Grauburgunder "Faß 17" Qba trocken – Rheinhessen 2014 Weingut Thörle, frisch, leicht und filigran	Euro 7,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 25,00
0,2 Liter	Lugana DOC "Wighel" – Italien 2016 Abf. Tenuta Rovaglia, Lombardei, fruchtig, frisch	Euro 8,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 29,90
0,75 Liter	Flasche Lafóa Chardonnay – Südtirol DOC Cornell 2015 Weingut Schreckbichl, viel reife Frucht, im Barrique gereift	Euro 55,00
0,25 Liter	Bocksbeutel Nordheimer Vögelein, Müller-Thurgau	Euro 6,30
0,4 Liter	Weinschorle (Grüner Veltliner)	Euro 6,30
0,4 Liter	Weinschorle (Lugana)	Euro 7,50

## Rosé – rosé wine – vin rosé – vini rosé

0,2 Liter	Chiaretto Classico – Lombardei 2015 Weingut Tenuta Rovaglia, klare Fruchtnote	Euro 6,90
0,75 Liter	Flasche	Euro 24,00

## Rotweine – red wine – vin rouge – vini rossi

0,2 Liter	Heideboden Reserve QW Burgenland 2015 Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze	Euro 7,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 26,50
0,2 Liter	Blaufränkischer Landwein – Österreich, trocken 2016 Erz.-Abf. Salzl Seewinkelhof	Euro 6,30
1 Liter	Flasche	Euro 25,00
0,2 Liter	Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2016 Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat	Euro 6,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 24,00
0,75 Liter	Flasche GB Calabria, Kalabrien, 2013 Elegant und körperreich, sanfte Tannine	Euro 69,00

## Prosecco/Champagner

0,75 Liter	Flasche Prosecco Spumante Brut DOC Bertoldi	Euro 36,00
0,75 Liter	Flasche Moet Chandon Brut Imperial	Euro 92,00
0,2 Liter	Piccolo Prosecco extra dry, DOC Le Contesse	Euro 6,50



Die Jahrgänge der Weine können sich ändern!

## Spirituosen – liquors – spiritueux – liquori

Unser bekannter Honig Williams – gereift im Holzfass	2 cl	Euro	4,70
Original Bierschnaps	2 cl	Euro	4,90
Grappa Chardonnay	2 cl	Euro	6,10
Morand Kirsch, Williams, Himbeere	2 cl	Euro	6,30
Hausmarke Obstler, Williams, Himbeergeist	2 cl	Euro	3,90
Enzian	2 cl	Euro	3,90
Underberg	2 cl	Euro	3,70
Fernet Branca	2 cl	Euro	4,00
Averna, Ramazotti	2 cl	Euro	4,00
Jägermeister	2 cl	Euro	3,90



### Edelbrände von der Destillerie Freihof

Williams	2 cl	Euro	6,50
Marille	2 cl	Euro	6,50

### Longdrinks

Wodka Absolut mit Bitter Lemon	4 cl	Euro	10,90
Bacardi Cola	4 cl	Euro	10,90



**Das „Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom“  
Bayerische Wirtshaus-Tradition im Herzen von München.**

Öffnungszeiten:  
10.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
Sonntag und Feiertage bis 23.00 Uhr

Küche:  
Warme Küche von 10.00 Uhr bis 23.00 Uhr  
Grill von 10.00 Uhr bis 24.00 Uhr, Sonntag und Feiertage bis 23.00 Uhr

Wirte:  
Jürgen Morawek · Berndt Mencner

Frauenplatz 9, 80331 München  
Telefon 0 89/29 1945-0 · Telefax 0 89/2 9047-36  
[www.bratwurst-gloeckl.de](http://www.bratwurst-gloeckl.de)  
E-Mail: [info@bratwurst-gloeckl.de](mailto:info@bratwurst-gloeckl.de)

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: EC, VISA, Master Card und American Express

