

# Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



## Menue



## SOBRE FUEGO CON LEÑA DE HAYA

### Especialidades en salchichas

Seleccione su acompañamiento, chucrut fresco con tocino, rábano rallado (6) o ensaladilla de patatas casera

Nuestras populares salchichas a la parrilla – <b>Rostbratwürste</b>	6 unidades	euros	8,90
	8 unidades	euros	11,40
	10 unidades	euros	14,00
	12 unidades	euros	16,50

Nuestras populares salchichas a la parrilla agradecen su sabor único a la preparación sobre un fuego abierto con leña de haya; todas las salchichas provienen de la charcutería tradicional Schmid und Gassner, allí se preparan todos los días siguiendo una receta propia de la casa.



**Schlitter's  
Echte!**

Salchichas de Núremberg a la parrilla (5) –  
Nürnberger Rostbratwürste

6 unidades	euros	8,90
8 unidades	euros	11,40

Salchicha de Múnich (3,4,7) – **Münchner Stadtwurst** euros 6,50

Sabrosa salchicha Käsekrainer (con queso en el interior) (3,4,7) –  
**Käsekrainer** euros 6,50

Bierwörschtla (salchicha cocida y ahumada) de Franconia (3,4,7) con chucrut  
y rábano recién rallado euros 9,50

Tabla mixta „Glöckl“ con 4 salchichas a la parrilla,  
½ salchicha de Múnich (3,4,7) y 1 Käsekrainer  
(salchicha con queso en el interior) (3,4,7) – **Glöckl-Platte** euros 14,50

Tabla grande „Bratwurst Glöckl Reine“  
con 50 salchichas originales a la parrilla, 5 salchichas de Múnich (3,4,7),  
5 Käsekrainer (3,4,7), ensaladilla de patata, col y rábano (6)  
para aprox. 6–8 personas – **Große Glöckl Reine** euros 116,00

Tabla pequeña "Bratwurst Glöckl Reine"  
con 25 salchichas originales a la parrilla, 2 salchichas de Múnich (3,4,7),  
2 Käsekrainer (3,4,7), ensaladilla de patata, col y rábano (6)  
para aprox. 3–4 personas – **Kleine Glöckl Reine** euros 64,00



## Especialidades de carne

Seleccione su acompañamiento: patata al horno, ensalada mixta  
o rábano recién rallado (6)

Lomo de buey – **Ochsenlende** euros 23,90

Solomillo de buey – **Ochsenfilet** euros 26,90

Chuletón de buey (aprox. 350 g peso bruto) – **Rib-Eye-Steak** euros 26,90



## Celebre en el restaurante „Nürnberger Brawurst Glöckl am Dom“

sus cumpleaños, aniversarios, fiestas de empresa, comidas de negocio o fiestas de Navidad, es fácil encontrar un motivo para visitar nuestro restaurante.

Nuestras salas „Grützner-Stube“, „Dürer-Stube“ y „Terrassen-Stube“, en la primera planta, acogen entre 15 y 150 personas.

Celebre su fiesta en pleno centro de Múnich, en las inmediaciones de la Catedral de Nuestra Señora de Múnich

¡Le asesoraremos con mucho gusto!

Observe nuestra lista de aditivos en comidas y bebidas:  
(1) con colorante, (2) con conservante, (3) con sal de nitrito, (4) con antioxidante, (5) con potenciador de sabor, (6) „sulfurado“, (7) con fosfato, (8) con cafeína

### Tentempiés

Ración de queso Miesbacher, natural o agrio con cebolla roja	euros	6,90
	euros	7,10
Ración de queso Obatzter a estilo de la casa – queso de untar típico de Baviera	euros	8,90
Ensalada de carne estilo Múnich con salchichas de Regensburg en salsa agria con cebolla roja y pepinillos – <b>Wurstsalat</b>	euros	9,50
con tiras de queso montañés de Algovia – <b>Wurstsalat mit Käse</b>	euros	9,90
Tabla de tentempiés „Bratwurst Glöckl“ con jamón con tocino original del Tirol (3,5), salchicha de tocino (3,5), paté de campaña (5), morcilla (3), queso montañés, rábano o rábano rojo – <b>Brotzeitbrettl</b>	euros	13,50
Tabla de queso bávara de leche de vaca – <b>Kasbrettl</b>	euros	13,50
Tatar fresco de solomillo de buey con yema y mantequilla (sal, pimienta, pimiento, cebolla picada, pepinillos y alcaparras) – <b>Tatar</b>	euros	22,50

– si lo desea, sobre pan de horno de leña tostado –

– todos los tentempiés se sirven con 2 rebanadas de pan de horno de leña –



## Sopas

Consomé de vaca con huevo – <b>Rinderkraftbrühe</b>	euros	3,90
Sopa de bolitas de hígado de ternera, servida en una sopera con cabezas de león – <b>Leberknödelsuppe</b>	euros	5,90
Sopa de cerveza negra tipo Agustinos con picatostes de pan negro – <b>Dunkelbiersuppe</b>	euros	5,90
Ración grande de consomé de vaca con carne de buey y fideos, servida en una sopera con cabezas de león – <b>Nudel-Ochs</b>	euros	6,90



## Salchichas de la cazuela

2 salchichas blancas estilo Múnich (5,7) – <b>Weißwürste</b>	euros	6,40
2 pares de salchichas vienesas (2,4,5) con ensaladilla de patatas – <b>Wiener Würstel</b>	euros	6,90
6 salchichas "Saure Zipfel" en caldo de cebolla con verdura	euros	9,20



## Especialidades calientes

Albóndigas de la abuela (2 unidades) en salsa – frescas del día, hasta fin de existencias – elija su acompañamiento – <b>Fleischpflanztl</b>	euros	6,90
Leberkas, rebanada de pasta de carne horneada, (3,4,5) con ensaladilla de patatas y pepino con huevo frito y ensaladilla de patatas y pepino	euros euros	9,90 10,10
Asado de tocino de cerdo „Resches Goaß-Bratl“ al horno con ensaladilla de patatas y pepino casera	euros	10,50
Asado fresco de cerdo con dos tipos de bolas de patata y ensalada de col – <b>Schweinsbraten</b>	euros	14,90
Carne de buey con verdura de raíz, rábano (6) y patatas asadas – <b>Ochsenfleisch</b>	euros	15,50
½ codillo de cerdo con bolas de patata y pan caseras – <b>Schweinshaxe</b>	euros	15,50
¼ ración de pato fresco en su propio jugo con ensalada de lombarda con manzana y bolas de patata ralladas – <b>Ente</b>	euros	16,90
Escalope de ternera a la vienesa con ensalada mixta y arándanos rojos – <b>Kalbschnitzel</b>	euros	20,90

## La sabrosa sartén „Bratwurst Glöckl-Schmankerlpfanne“

con asado de cerdo, pato, asado de tocino de cerdo, salchichas a la parrilla, col agria, bolitas de patata y de patata y pan

A partir de 2 personas, por persona

euros

24,90

### Acompañamientos

Patatas asadas (Röstkartoffeln), patatas con romero (Rosmarinkartoffeln), bolitas de patata (Knödl), spätzle (pasta de huevo), chucrut (Sauerkraut), ensalada de col (Krautsalat). ensaladilla de patatas (Kartoffelsalat) o de patatas y pepino casera (Kartoffel-Gurkensalat)

cada uno

euros

3,50

rábano recién rallado – Meerrettich

euros

2,00

Pretzel fresco, pan casero (2 rebanadas) – Breze

cada uno

euros

1,30

Ración de mantequilla – Butter

euros

1,10

### Ensaladas

Ensalada mixta de la temporada con salsa de la casa – Kleiner Salat

euros

4,10

Ensalada fresca del tiempo con salsa de nata agria, trozos de pechuga de pavo asada y picatostes – Salat Pute

euros

13,90

### Del confitero

Tortitas de manzana en azúcar y canela con helado de vainilla – Apfelkücherl

euros

7,90

Hojaldre fresco relleno de manzana (Apfelstrudel) o requesón (Topfenstrudel) con salsa de vainilla

euros

7,90

a partir de 2 personas

Apfelschmarr`n (trozos de panqueque con manzana) caramelizado, servido en sartén

(aprox. 20 minutos)

euros

8,90

Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque) caramelizado con compota de manzana (2), servido en sartén

(aprox. 20 minutos)

euros

8,90

Sartén mixta de postres „Bratwurst Glöckl“ – Nachspeisenpfanne con Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque), hojaldre relleno de requesón y tortitas de manzana, salsa de vainilla caliente y compota de manzana

(aprox. 20 minutos)

euros

11,90

Si lo desea, puede pedir las listas con las sustancias alérgenas. ¡Diríjase a nuestro personal de servicio!



## На открытом огне, на буковых дровах... Наши фирменные колбаски – Wurstspezialitäten

Гарнир на выбор: свежая квашеная в бочке капуста с беконом или тёртый хрен (6) или наш фирменный картофельный салат

Наши знаменитые жареные колбаски	6 шт.	евро	8,90
	8 шт.	евро	11,40
	10 шт.	евро	14,00
	12 шт.	евро	16,50

Наши знаменитые жареные колбаски отличаются уникальным вкусом благодаря приготовлению на открытом огне, на буковых дровах. Фирменные свежайшие колбаски из мясной лавки «Шмид и Гасснер», славящейся своими богатыми традициями.



**Schlüter's  
Echte!**

Нюрнбергские жареные колбаски (5)

6 шт.	евро	8,90
8 шт.	евро	11,40

Мюнхенская городская колбаска (3,4,7) – **Münchner Stadtwurst**

евро	6,50
------	------

Сочные сырные колбаски «Кэээкрайнер» (3,4,7) – **Käsekrainer**

евро	6,50
------	------

Франконские пивные колбаски с квашеной капустой (3,4,7) из бочки и свеженатёртым хреном – **Bierwürschtla**

евро	9,50
------	------

Мясное ассорти «Глёлкль»: 4 жареных колбаски, ½ городской колбаски (3,4,7) и 1 сырная колбаска «Кэээкрайнер» (3,4,7) – **Glöckl-Platte**

евро	14,50
------	-------

Наше большое фирменное ассорти «Глёлкль» (в гусятнице)  
50 фирменных жареных колбасок, 5 городских колбасок (3,4,7),  
5 сырных колбасок «Кэээкрайнер» (3,4,7),  
картофельный салат, капуста и хрен (6)  
примерно на 6-8 гостей – **Große Glöckl Reine**

евро	116,00
------	--------

Наше маленькое фирменное ассорти «Глёлкль» (в гусятнице)  
25 фирменных жареных колбасок, 2 городских колбаски (3,4,7),  
2 сырные колбаски «Кэээкрайнер» (3,4,7),  
картофельный салат, капуста и хрен (6) – **Kleine Glöckl Reine**

евро	64,00
------	-------



## Наши фирменные мясные блюда – Fleischspezialitäten

Гарнир на выбор: запечённый в духовке картофель, порция салата-ассорти или свеженатёртый хрен (6)

Говяжья вырезка – **Ochsenlende**

евро	23,90
------	-------

Говяжье филе – **Ochsenfilet**

евро	26,90
------	-------

Рибай-стейк из мяса фермерского бычка (около 350 г Вес брутто) – **Rib-Eye-Steak**

евро	26,90
------	-------





## Отметить праздник в ресторане Nürnberger Brawurst Glöckl am Dom!

У нас вы можете отпраздновать дни рождения, юбилеи, корпоративы, банкеты, рождество или новый год – ещё один повод посетить наш ресторан Bratwurst Glöckl.

Залы-салоны на втором этаже –  
Grützner-Stube, Dürer-Stube и Terrassen-Stube –  
рассчитаны на 15 – 150 гостей.

Провести праздник прямо в центре Мюнхена!  
Прямо по соседству с собором Фрауэнкирхе.

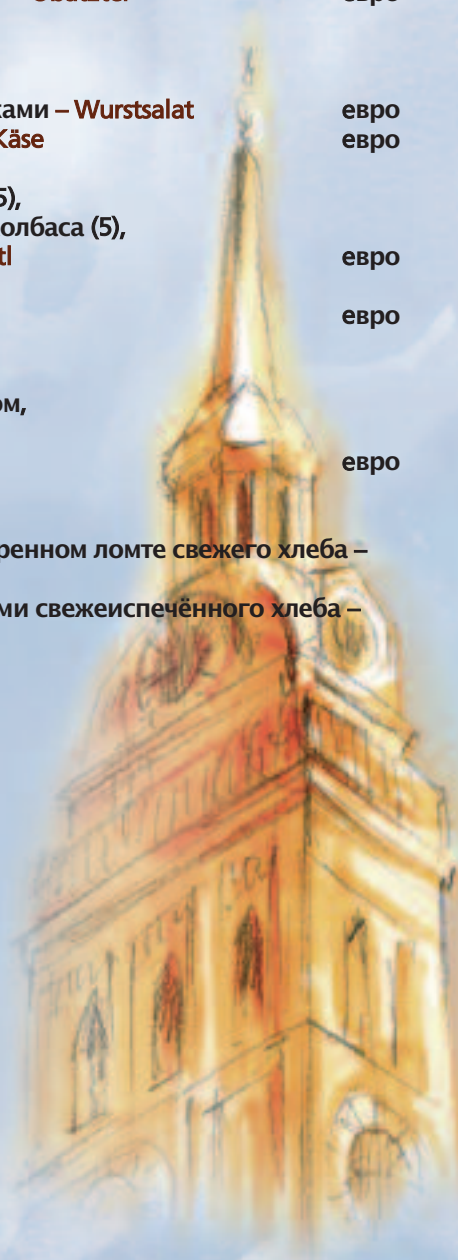
Будем рады проконсультировать вас по этому вопросу!

### Сытные закуски – Brotzeiten

Деликатесный сыр «Мисбахер», натуральный – <b>Miesbacher natur</b>	евро	6,90
или с уксусной заправкой и кольцами красного лука – <b>Miesbacher sauer</b>	евро	7,10
Традиционная баварская сырная намазка – «Обацда» – <b>Obatzter</b>	евро	8,90
Колбасный салат по-мюнхенски, в уксусном отваре, с кольцами красного лука и маринованными огурчиками – <b>Wurstsalat</b>	евро	9,50
с ломтиками горного сыра из Альгоя – <b>Wurstsalat mit Käse</b>	евро	9,90
Закуска-ассорти: оригинальный тирольский шпик (3,5), колбаса «Шпеквурст» (3,5), деревенская печёночная колбаса (5), зельц(3), горный сыр, редька или редис – <b>Brotzeitbrettl</b>	евро	13,50
Ассорти из баварских деревенских сыров – <b>Kasbrettl</b>	евро	13,50
Свежий тартар из говяжьего филе, приправленный яичным желтком и сливочным маслом, (соль, перец, паприка, мелко нарезанный лук, маринованный огурчик и каперсы) – <b>Tatar</b>	евро	22,50

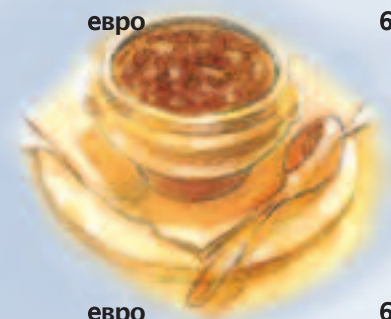
– по желанию подаётся на поджаренном ломте свежего хлеба –

– все закуски подаются с 2 ломтями свежее испечённого хлеба –



## Супы – Suppen

Крепкий говяжий бульон с яйцом – <b>Rinderkraftbrühe</b>	евро	3,90
Суп с фрикадельками из печени, подаётся в баварской супнице – <b>Leberknödelsuppe</b>	евро	5,90
Суп из тёмного пива, с крутонами из ржаного хлеба – <b>Dunkelbiersuppe</b>	евро	5,90
Большая порция говяжьего бульона с лапшой, подаётся в традиционной баварской супнице – <b>Nudel-Ochs</b>	евро	6,90



## Прямо из котла – Aus dem Wurstkessel

Свежайшая мюнхенская белая колбаса (2 шт.) (5,7) – <b>Weißwürste</b>	евро	6,40
2 пары венских сосисок (2,4,5) с нашим фирменным картофельным салатом – <b>Wiener Würstel</b>	евро	6,90
Колбаски «Заурэ ципфель» (6 шт.), приготовленные в луковом отваре с овощами – <b>Saure Zipfel</b>	евро	9,20



## Горячие деликатесы – Warme Schmankerl

Котлеты по бабушкиному рецепту (2 шт.) в собственном соку – каждый день свежие, пока не закончатся – гарнир на ваш выбор – <b>Fleischpflanztl</b>	евро	6,90
Мюнхенский мясной паштет «Леберкэз» прямо из духовки (3,4,5) с картофельно-огуречным салатом – <b>Leberkas</b>	евро	9,90
с яичницей-глазуньей и картофельно-огуречным салатом	евро	10,10
Сочное жаркое из свиной грудинки, прямо из духовки – <b>Goaßbratl</b> с нашим фирменным картофельно-огуречным салатом	евро	10,50
Жаркое из свинины с хрустящей корочкой, прямо из духовки, с кнедлями двух видов и капустным салатом – <b>Schweinsbraten</b>	евро	14,90
Говядина с овощами, хреном (6) и жареным картофелем – <b>Ochsenfleisch</b>	евро	15,50
½ свиной рульки с хрустящей корочкой, подаётся с фирменными кнедлями из булочки – <b>½ Schweinshaxe</b>	евро	15,50
¼ свежей фермерской утки в собственном соку, краснокочанная капуста с яблоками и тёртым картофельным кнедлем – <b>¼ Ente</b>	евро	16,90
Венский шницель из телятины, с салатом-ассорти и брусникой – <b>Kalbsschnitzel</b>	евро	20,90

## Фирменное ассорти из деликатесов, подаётся на сковороде Schmankerlpfanne

Свиное жаркое, фермерская утка, жаркое из свиной грудинки, фирменные жареные колбаски, квашеная капуста, картофельные кнедли и кнедли из булочки  
Готовится для двух гостей и более, порция на одного гостя евро 24,90

### Гарниры – Beilagen

На выбор: жареный картофель (**Röstkartoffeln**), картофель с розмарином (**Rosmarinkartoffeln**), кнедли (**Knödl**), лапша «шпэцле» (**Spätzle**), квашеная капуста (**Sauerkraut**), салат из капусты (**Krautsalat**), домашний картофельный салат (**Kartoffelsalat**) или картофельно-огуречный салат (**Kartoffel-Gurkensalat**), за одну порцию евро 3,50

Свеженатёртый хрен – **Meerrettich** евро 2,00

Свежеиспечённый баварский крендель-брецель или домашний хлеб (2 ломтя), за одну порцию – **Breze** евро 1,30

Порция сливочного масла – **Portion Butter** евро 1,10

### Салаты – Salate

Свежие сезонные зелёные салаты-ассорти с нашей фирменной заправкой – **Kleiner Salat** евро 4,10

Сочный зелёный салат со сметанной заправкой, жареной грудкой индейки, нарезанной ломтиками, и гренками – **Salat Pute** евро 13,90

### Десерт от кондитера – Süßspeisen

Яблочные оладки, посыпанные сахаром с корицей, и ванильное мороженое – **Apfelkücherl** евро 7,90

Свежеиспечённый яблочный (**Apfelstrudel**) или творожный штрудель (**Topfenstrudel**) с ванильным соусом евро 7,90

Для двух гостей и более

Императорский омлет «Кайзершмаррн» с карамелизованными яблоками, в сковороде (время приготовления около 20 минут), одна порция – **Apfelschmarrn** евро 8,90

Императорский омлет «Кайзершмаррн», карамелизованный, с яблочным пюре (2), в сковороде (время приготовления около 20 минут), одна порция – **Kaiserschmarrn** евро 8,90

Наш фирменный десерт-ассорти в сковороде: императорский омлет «Кайзершмаррн», творожный штрудель и яблочные оладки, горячий ванильный соус и яблочное пюре (время приготовления около 20 минут), одна порция – **Nachspeisenpfanne** евро 11,90

Вы всегда можете ознакомиться со списком ингредиентов, способных вызвать пищевую аллергию. Спрашивайте у официанта!

Добавки, содержащиеся в некоторых блюдах и напитках:  
(1) краситель, (2) консервант, (3) нитритная соль, (4) антиокислитель,  
(5) усилитель вкуса, (6) сульфиты, (7) фосфат, (8) кофеин



**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 089/29 1945-0 · Telefax 089/2 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

