

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](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 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 - 18,50 €*

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

26,50 €

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 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn, hausgemacht mit Rosinen,  
Mandeln und Apfelmus

9,50 €

Gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn,  
Topfenstrudel und Apfelkücherl

12,50 €



**125 Jahre**