

Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Speisenkarte



Vom offenen Buchenholzfeuer

Wurstspezialitäten

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



Unsere weltbekannten Rostbratwürstl

Unsere weltberühmten Rostbratwürstl erhalten ihren unvergleichlichen Geschmack durch das Grillen über dem offenen Buchenholzfeuer und werden von der Traditionsmetzgerei Schmid und Gassner nach hauseigener Rezeptur täglich frisch hergestellt.

6 Stück	Euro	8,90
8 Stück	Euro	11,40
10 Stück	Euro	14,00
12 Stück	Euro	16,50



Nürnberger Rostbratwürste (5)

6 Stück	Euro	8,90
8 Stück	Euro	11,40

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

Euro 6,50

Deftige Käsekraier (3,4,7)

Euro 6,50

Fränkische Bierwörschtla (3,4,7) mit Fasssauerkraut und frisch geriebenem Meerrettich (6)

Euro 9,50

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

Euro 14,50

Große „Bratwurst Glöckl Reine“ mit 50 original Rostbratwürstln, 5 Stadtwürsten (3,4,7), 5 Käsekraiern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6) für ca. 6 – 8 Personen

Euro 116,00

Kleine „Bratwurst Glöckl Reine“ mit 25 original Rostbratwürstln, 2 Stadtwürsten (3,4,7), 2 Käsekraiern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6) für ca. 3 – 4 Personen

Euro 64,00



Fleischspezialitäten

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

Ochsenlende

Euro 23,90

Ochsenfilet

Euro 26,90

Rib Eye Steak vom Weideochsen (ca. 350 g Rohgewicht)

Euro 26,90



Feiern Sie im „Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom“

Geburtstage, Jubiläen, Firmenfeiern, Geschäftsessen oder Weihnachtsfeiern, es gibt immer einen Grund, zu Gast im Bratwurst Glöckl zu sein.

Unsere „Grützner-Stube“, „Dürer-Stube“ und „Terrassen-Stube“ bieten Ihnen im ersten Stock Platz für 15 bis 150 Personen.

Feiern Sie direkt im Herzen von München.
Direkt an der Frauenkirche.

Wir beraten Sie gerne.



Brotzeiten

Miesbacher Delikatesskäse natur
oder sauer angemacht mit roten Zwiebelringen

Euro 6,90
Euro 7,10

Unser hausgemachter Obatzter – bayerischer Käseaufstrich

Euro 8,90

Münchner Wurstsalat von der Regensburger im sauren Sud
mit roten Zwiebelringen und Essiggurken
mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse

Euro 9,50
Euro 9,90

Bratwurst Glöckl Brotzeitbrettl mit original Tiroler Schinkenspeck (3,5),
Speckwurst (3,5), grober Leberwurst (5), Presssack (3), Bergkäse,
Radi oder Radieserln

Euro 13,50

Bayerisches Kasbrettl von Weidekühen

Euro 13,50

Frisches Tatar vom Ochsenfilet mit Eigelb und Butter
(Salz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Essiggurke, Sardellen und Kapern)

Euro 22,50

– auf Wunsch auch angemacht auf geröstetem Holzofenbrot –

– zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Holzofenbrot –



Aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe mit Ei	Euro	3,90
Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine	Euro	5,90
Augustiner Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln	Euro	5,90
Große Portion Nudel-Ochs in der Löwenkopfterrine	Euro	6,90



Aus dem Wurstkessel

2 Stück kesselfrische Münchner Weißwürste (5,7)	Euro	6,40
2 Paar Wiener Würstl (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro	6,90
6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse	Euro	9,20

Warme Schmankerl

Omas Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft – täglich frisch, solange der Vorrat reicht –	Euro	6,90
---	------	------

Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	Euro	9,90
	Euro	10,10

Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	Euro	10,50
--	------	-------

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten, Dunkelbiersoße, mit zweierlei Knödeln und Krautsalat	Euro	14,90
---	------	-------

Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln	Euro	15,50
--	------	-------

½ knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Semmelknödeln	Euro	15,50
--	------	-------

¼ bayerische Bauernente vom „Luggeder Hof“ mit eigenem Bratensaft, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	Euro	16,90
--	------	-------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller und Preiselbeeren	Euro	20,90
---	------	-------



Die Bratwurst Glöckl Schmankerlpfanne

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstl, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel ab 2 Personen, pro Person	Euro p.P.	24,90
--	-----------	-------



Beilagen

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln Knödel, Spätzle Sauerkraut, Krautsalat Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat	je	Euro	3,50
Frisch geriebener Meerrettich		Euro	2,00
Ofenfrische Breze, Hausbrot (2 Scheiben)	je	Euro	1,30
Portion Butter		Euro	1,10

Salate

Frische Saisonsalate, gemischt mit Hausdressing		Euro	4,10
Knackige Marktsalate mit Sauerrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen und Brotkrusteln		Euro	13,90

Vom Zuckerbäcker

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleiscreme		Euro	7,90
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße		Euro	7,90
ab 2 Personen			
Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl pro Person (ca. 20 Minuten)		Euro	8,90
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2) im Pfandl pro Person (ca. 20 Minuten)		Euro	8,90

Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heißer Vanillesoße und Apfelmus pro Person (ca. 20 Minuten)		Euro	11,90
---	--	------	-------

Allergenliste zur Information können Sie jederzeit einsehen.
Wenden Sie sich an Ihren Servicemitarbeiter!

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

Augustiner-Biere aus dem Holzfass ... ein einzigartiger Genuss

- ¼ Liter Augustiner Hell wird nur im Lokal serviert
- ½ Liter Augustiner Hell
- ½ Liter Radler (2)
- 1 Liter Maß Augustiner Hell



- Euro 2,10
- Euro 3,90
- Euro 3,90
- Euro 7,80

Vom Fass

- ½ Liter Augustiner Dunkel

- Euro 4,30

Flaschenbiere

- ½ Liter Augustiner Weißbier
- ½ Liter Erdinger alkoholfreies Weißbier
- ½ Liter Erdinger leichtes Weißbier
- ½ Liter Augustiner Edelstoff
- ½ Liter Clausthaler Alkoholfrei Classic

- Euro 4,50
- Euro 4,50
- Euro 4,50
- Euro 4,50
- Euro 4,50

Alkoholfreie Getränke

- ¼ Liter Apfelsaft
- ½ Liter Apfelsaftschorle
- ½ Liter Zitrone Natur
- ½ Liter Spezi
- ¼ Liter Orangenlimo (1,2,4) , Zitronenlimo (2,4)
- ½ Liter Tafelwasser
- ¼ Liter Adelholzener classic
- ¼ Liter Adelholzener still
- ¾ Liter Adelholzener classic
- ¾ Liter Adelholzener still

- Euro 3,00
- Euro 4,00
- Euro 2,80
- Euro 4,00
- Euro 2,20
- Euro 3,80
- Euro 3,50
- Euro 3,50
- Euro 6,90
- Euro 6,90

Warme Getränke

- Tasse Espresso (8)
- Haferl frisch gemahlener Kaffee (8)
- Haferl Cappuccino (8)
- Haferl Tee – verschiedene Sorten – mit Zitrone oder Milch

- Euro 2,90
- Euro 3,90
- Euro 3,90
- Euro 3,60

Glöckl Spezialitäten

- Ziegler Williams im 5 cl Flascherl
- Ziegler Sauerkirsch im 5 cl Flascherl
- Ziegler Alte Zwetschge im 5 cl Flascherl

- Euro 16,90
- Euro 16,90
- Euro 17,50



Weißweine

0,2 Liter	Dettelbacher Berg Rondell, Franken 2012 Müller Thurgau, frisch, fränkisch trocken	Euro 4,30
1 Liter	Flasche	Euro 20,50
0,2 Liter	Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 2013 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 Riserva DOC – Italien 2013 Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, fruchtig, frisch	Euro 8,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 29,90
0,75 Liter	Flasche Formigar Chardonnay – Südtirol DOC Cornell 2013 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

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

Rotweine

0,2 Liter	Heideboden Reserve QW Burgenland 2012 Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze	Euro 7,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 26,50
0,2 Liter	Blaufränkischer Landwein – Österreich, trocken 2012 Erz.-Abf. Salzl Seewinkelhof	Euro 6,30
1 Liter	Flasche	Euro 25,00
0,2 Liter	Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2014 Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat	Euro 6,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 24,00
0,75 Liter	Flasche GB Calabria, Kalabrien, 2012 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 Moët 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

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



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

Inklusive Preise:
Getränkesteuer, Bedienungsgeld und derzeit gültige Mehrwertsteuer sind enthalten.

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

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

Wirte:
Jürgen Morawek
Berndt Mencner

Frauenplatz 9 · 80331 München

Telefon 089/29 1945-0 · Telefax 089/290 47 36

www.bratwurst-gloeckl.de
E-Mail: info@bratwurst-gloeckl.de

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

