

Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Augustiner Bratwurst Glöckl am Dom

Speisekarte



Vom offenen Buchenholzfeuer

Wurstspezialitäten

Bitte wählen Sie als Beilage zwischen frischem Fassauerkraut 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	9,50
8 Stück	Euro	12,00
10 Stück	Euro	14,60
12 Stück	Euro	17,10



Nürnberger Rostbratwürste (5)

6 Stück	Euro	9,50
8 Stück	Euro	12,00

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

Euro 8,50

Deftige Käsekraier (3,4,7)

Euro 8,50

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

Euro 10,90

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

Euro 16,90

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 122,90

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 70,90



Fleischspezialitäten

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

Ochsenlende

Euro 27,50

Ochsenfilet

Euro 29,90



Vegetarisch

Herzhafte Allgäuer-Käsespätzle mit Röstzwiebeln im Eisenpfandl und gemischtem Salat

Euro 15,90



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 7,10
Euro 7,30

Unser hausgemachter Obatzter – bayerischer Käseaufstrich Euro 9,90

Münchner Wurstsalat von der Regensburger im sauren Sud
mit roten Zwiebelringen und Essiggurken
mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse Euro 10,50
Euro 11,00

Bratwurst Glöckl Brotzeitbrettl mit original Tiroler Schinkenspeck (3,5),
Speckwurst (3,5), grober Leberwurst (5), Presssack (3), Bergkäse,
Radi oder Radieserln Euro 14,90

Bayerisches Kasbrettl von Weidekühen Euro 14,90

Frisches Tatar vom Ochsenfilet mit Eigelb und Butter
(Salz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Essiggurke, Sardellen und Kapern) Euro 23,90

– 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 7,90
Augustiner Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln	Euro 6,90
Große Portion Nudel-Ochs in der Löwenkopfterrine	Euro 7,90



Aus dem Wurstkessel

2 Stück kesselfrische Münchner Weißwürste (5,7)	Euro 7,40
2 Paar Wiener Würstl (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 7,90
6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse	Euro 10,30

Warme Schmankerl

Omas Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft – täglich frisch, solange der Vorrat reicht –	Euro 9,50
---	-----------

Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	Euro 10,90 Euro 11,90
---	--------------------------

Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	Euro 12,90
--	------------

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten, Dunkelbiersoße, mit zweierlei Knödeln und Krautsalat	Euro 17,50
---	------------

Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln	Euro 16,90
--	------------

1/2 knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Semmelknödeln	Euro 17,50
--	------------

1/4 bayerische Bauernente vom „Lugeder Hof“ mit eigenem Bratensaft, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	Euro 19,50
---	------------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller und Preiselbeeren	Euro 22,90
--	------------



Die Bratwurst Glöckl Schmankerlpfanne

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstl, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel ab 2 Personen, pro Person	Euro p.P. 27,90
--	-----------------



Beilagen

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln Knödel, Spätzle Sauerkraut, Krautsalat Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat	je	Euro	4,00
Frisch geriebener Meerrettich		Euro	2,00
Ofenfrische Breze, Hausbrot (2 Scheiben)	je	Euro	1,60
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 Vanilleeiscreme	Euro	8,90
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	Euro	8,90

ab 2 Portionen

Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	9,90
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2) im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	9,90

Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heißer Vanillesoße und Apfelmus pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	12,90
--	------	-------



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

- 1/4 Liter Augustiner Hell wird nur im Lokal serviert
- 1/2 Liter Augustiner Hell
- 1/2 Liter Radler (2)
- 1 Liter Maß Augustiner Hell



- Euro 2,30
- Euro 4,10
- Euro 4,10
- Euro 8,20

Vom Fass

- 1/2 Liter Augustiner Dunkel

- Euro 4,40

Flaschenbiere

- 1/2 Liter Augustiner Weißbier
- 1/2 Liter Erdinger alkoholfreies Weißbier
- 1/2 Liter Erdinger leichtes Weißbier
- 1/2 Liter Augustiner Edelstoff
- 1/2 Liter Clausthaler Alkoholfrei Classic

- Euro 4,40
- Euro 4,40
- Euro 4,40
- Euro 4,40
- Euro 4,40

Alkoholfreie Getränke

- 1/4 Liter Apfelsaft
- 1/2 Liter Apfelsaftschorle
- 1/2 Liter Zitrone Natur
- 1/2 Liter Spezi
- 1/4 Liter Orangenlimo (1,2,4) , Zitronenlimo (2,4)
- 1/2 Liter Tafelwasser
- 1/4 Liter Adelholzener classic
- 1/4 Liter Adelholzener still
- 3/4 Liter Adelholzener classic
- 3/4 Liter Adelholzener still

- Euro 3,00
- Euro 4,10
- Euro 2,80
- Euro 4,10
- Euro 2,20
- Euro 3,80
- Euro 3,90
- Euro 3,90
- 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 3,90

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 2018 Müller Thurgau, frisch, fränkisch trocken	Euro 4,50
1 Liter	Flasche	Euro 21,00
0,2 Liter	Grüner Veltliner, Qualitätswein, trocken 2020 Abf. Weinkellerei Hugl – Österreich	Euro 4,90
1 Liter	Flasche	Euro 23,00
0,2 Liter	Grauburgunder "Faß 17" Qba trocken – Rheinhessen 2017 Weingut Thörle, frisch, leicht und filigran	Euro 7,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 25,00
0,2 Liter	Lugana DOC "Wighel" – Italien 2020 Abf. Tenuta Roveglia, Lombardei, fruchtig, frisch	Euro 8,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 29,90
0,75 Liter	2018 Weißburgunder Reserve "Falkenstein" Weingut Dürnberg, Weinviertel vollmundig mit voller Frucht und balancierter Säure, vielschichtig im langen Abgang	Euro 37,00
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 2018 Weingut Tenuta Roveglia, klare Fruchtnote	Euro 6,90
0,75 Liter	Flasche	Euro 24,00

Rotweine

0,2 Liter	Heideboden Reserve QW Burgenland 2017 Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze	Euro 7,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 26,50
0,2 Liter	Blaufränkischer Landwein – Österreich, trocken 2017 Erz.-Abf. Salzl Seewinkelhof	Euro 6,30
1 Liter	Flasche	Euro 25,00
0,2 Liter	Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2020 Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat	Euro 6,50
0,75 Liter	Flasche	Euro 24,00
0,75 Liter	Cabernet Sauvignon Garda DOC „Ca` d` Oro" 2015 tiefes rubinrot, sehr körperreicher Wein mit angenehmer Säure	Euro 59,00

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 7,50

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, 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 0 89 / 29 19 45-0 · Telefax 0 89 / 2 90 47 36

www.bratwurst-gloeckl.de

E-Mail: info@bratwurst-gloeckl.de

Wir akzeptieren folgende Kreditkarten: EC, VISA und Master Card
Bitte bezahlen Sie nur gegen Vorlage der elektronisch erstellten Kassenrechnung

