

Herbst / Winter 2020



127 Jahre

Gaststätte Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



127 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 - 291945 0

Fax : 089 - 2904736

Ihr

Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom

Morawek & Menchner Gastronomie GmbH

Frauenplatz 9, 80331 München

www.bratwurst-gloeckl.de

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,

Weißes Deckservietten, Stoffservietten (weiß, weiß-blau oder weiß-rot)
und blaue oder rote Kerzen
1,50 € pro Person

oder

Weißes 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 - Stadtvoegel
Nachtwächertouren 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

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 2020

Gültig ab Oktober 2020



Vorspeisen



„Das Glöckl streicht Dir Eine auf“
Rucolafrischkäse, hausgemachter Obatzter und Kartoffelkäs
mit geröstetem Schwarzbrot
- wird eingesetzt -
9,50 €

„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. 14,90 €

Bunte Salate frisch vom Markt im Balsamico-Dressing mariniert
mit Granatapfelkernen und zerupftem Ziegenkäse
15,90

Räucherlachstartar mit Creme Fraiche, Schnittlauch,
roten Zwiebeln und kleinen Reiberdatschi
15,90 €

Warm geräucherte Entenbrust mit karamellisierten Apfelspalten
und
gerösteten Kürbis-Kernen auf Feldsalat in Haselnuss - Dressing
16,50 €

Suppen



Meerrettichschaumsuppe mit Weißbroteroutons
6,90 €

Kartoffelcremesuppe mit Wurzelgemüse und Speck-Krusterl
6,90 €

Südtiroler Kaspress-Knödel in kräftiger Rindersuppe
6,90 €

Pikante Maronensuppe mit marinierten Quittenwürfeln
6,90 €

klare Ochschwanzsuppe mit Sherry und Käsestangerl
8,50 €

Hauptgerichte



Bayrische Kalbshaxe in kräftigem Bockbier geschmort mit
Schwarzwurzelgemüse und gerösteten Brezenknödelscheiben
23,90 €

Fasanenbrust im Speckmantel auf Champagner-Ananas-
Sauerkraut mit sautierten Weintrauben und Schupfnudeln
26,90 €

„Chateaubriand“ vom Weideochsen rosa gebraten,
Tüffeljus, Sauce Bernaise, Gemüsebouquet
und mit Bergkäse gratinierten Rahmkartoffeln

31,50 €

Niederbayerische Hofgans frisch aus dem Rohr mit eigenem Saft,
Selleriesalat, Apfel-Blaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln

Portion Gans - 29,90 €

Viertel Gans - 39,50 €

-3-

„Bratwurst-Glöckl- Schmankerlpfanne“

mit Krustenschweinebraten, ofenfrischer Ente, Goasbrat, Original
Rostbratwürste, Sauerkraut, handgedrehtem Kartoffel- und
Semmelnknödel

27,50 €

Lammkronen in der Kräuterkruste gebraten auf Burgundersoße
mit sautierten Artischockenböden und kleinen Rosmarinkartoffeln

29,90 €

Rosa gebratener Rehrücken aus der Region mit Preiselbeerbirne,
Selleriepüree und überbackenen Polenta -Talern

34,90 €

Wolfsbarschfilets vom Grill mit Pernod-Weißweinsauce,
gefüllten Fenchelschiffchen und cremigem Safran - Risotto

25,90 €

Für weitere Vorschläge beraten wir Sie gerne persönlich

Etwas Süßes



Lauwarmer Marillenknödel mit Butter-Zimtbrösel und vanillesoße

8,50 €

Gebackener Bratapfelstrudel mit Lebkucheneis und Minze

8,50 €

Karamellisierte Kaiserschmarrn, hausgemacht mit Rosinen,
Mandeln und Apfelmus

9,50 €

Gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn,
Topfenstrudel und Apfelkücherl

12,50 €



127 Jahre