



Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Augustiner Bratwurst Glöckl am Dom

Speisekarte



Englisch - Französisch - Italienisch



Spanisch - Russisch

Vom offenen Buchenholzfeuer

Wurstspezialitäten

Bitte wählen Sie als Beilage zwischen frischem Fasssauerkraut mit Speck oder 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	13,90
8 Stück	Euro	16,90
10 Stück	Euro	19,50
12 Stück	Euro	22,90



Nürnberger Rostbratwürste (5)

6 Stück	Euro	13,90
8 Stück	Euro	16,90

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

Euro 13,50

Deftige Käsekraier (3,4,7)

Euro 13,50

Gassner's pikante Ochsenbratwürstl 8 Stück (3,4,7)
mit Fasssauerkraut und frisch geriebenem Meerrettich (6)

Euro 18,90

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

Euro 22,50

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 144,00

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 92,00



Fleischspezialitäten

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

Ochsenlende

Euro 34,90

Ochsenfilet

Euro 39,90

Vegetarisch

Herzhafte Allgäuer-Käsespätzle mit
Röstzwiebeln im Eisenpfandl
und gemischtem Salat

Euro 18,90



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 9,30
Euro 9,90

Unser hausgemachter Obatzda – bayerischer Käseaufstrich Euro 14,90

Münchner Wurstsalat von der Regensburger im sauren Sud
mit roten Zwiebelringen und Essiggurken Euro 14,90
mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse Euro 15,90

Bratwurst Glöckl Brotzeitbrettl mit original Tiroler Schinkenspeck (3,5),
Speckwurst (3,5), grober Leberwurst (5), Presssack (3), Bergkäse,
Radi oder Radieserln Euro 17,90

Bayerisches Kasbrettl von Weidekühen Euro 17,90

Frisches Tatar von der Ochsenlende mit Eigelb und Butter Euro 28,50
(Salz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Essiggurke, Sardellen und Kapern)

– auf Wunsch auch angemacht auf geröstetem Holzofenbrot –

– zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Holzofenbrot –



Aus der Suppenküche

Rinderkraftbrühe mit Ei	Euro 5,70
Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine	Euro 9,90
Augustiner Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln	Euro 8,50
Große Portion Nudel-Ochs in der Löwenkopfterrine	Euro 9,90



Aus dem Wurstkessel

2 Stück kesselfrische Münchner Weißwürste (5,7)	Euro 8,30
2 Paar Wiener Würstl (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 10,50
6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse	Euro 14,20

Warme Schmankerl

Omas Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft – täglich frisch, solange der Vorrat reicht –	Euro 14,20
---	------------

Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat mit Speigelei und Kartoffel-Gurkensalat	Euro 14,70 Euro 15,30
---	--------------------------

Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	Euro 18,30
--	------------

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten, Dunkelbiersoße, mit zweierlei Knödeln und Krautsalat	Euro 20,90
---	------------

Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln	Euro 23,90
--	------------

½ knusprige Schweinshaxe mit zweierlei Knödeln	Euro 24,50
--	------------

¼ bayerische Bauernente vom „Lugeder Hof“ mit eigenem Bratensaft, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	Euro 26,50
---	------------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller und Preiselbeeren	Euro 30,50
--	------------



Die Bratwurst Glöckl Schmankerlpfanne

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstl, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel ab 2 Personen, pro Person	Euro p.P. 36,90
--	-----------------

Jeden Sonntag

von 11 Uhr bis 13 Uhr

für 14,60 Euro



Ofenfrischer Schweinebraten,
Dunkelbiersoße und
zweierlei Knödel

Beilagen

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln Knödel, Spätzle Sauerkraut, Krautsalat Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat	je	Euro	5,50
Frisch geriebener Meerrettich		Euro	2,90
Ofenfrische Breze, Hausbrot (2 Scheiben)	je	Euro	2,50
Portion Butter		Euro	1,50

Salate

Frische Saisonsalate, gemischt mit Hausdressing	Euro	5,90
Knackige Marktsalate mit Sauerrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen und Brotkrusteln	Euro	18,50

Vom Zuckerbäcker

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeiscreme	Euro	10,90
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	Euro	10,90

ab 2 Portionen

Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	14,50
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Mandeln, dazu Apfelmus (2) im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	14,50

Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heißer Vanillesoße und Apfelmus pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	15,50
--	------	-------



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 2,60
- Euro 4,60
- Euro 4,60
- Euro 9,20

Vom Fass

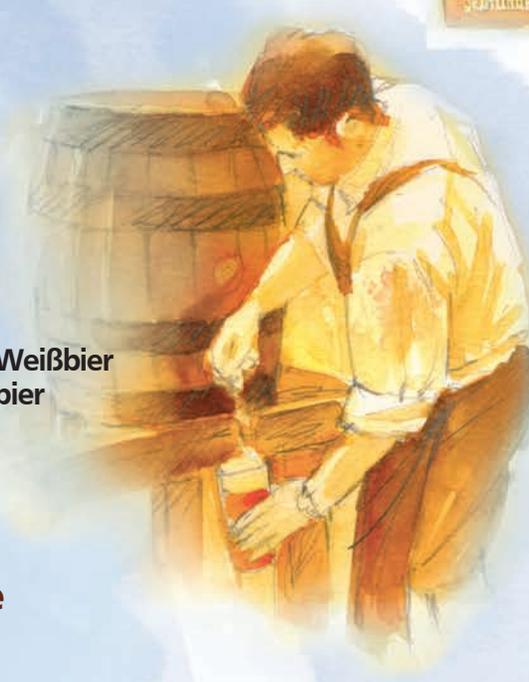
- 1/2 Liter Augustiner Dunkel

- Euro 5,00

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 alkoholfreies Bier

- Euro 5,00



Alkoholfreie Getränke

- 1/4 Liter Apfelsaft
- 1/2 Liter Apfelsaftschorle
- 1/2 Liter Zitrone Natur
- 1/2 Liter Cola Mix
- 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
- 0,33 Liter Coca Cola
- 0,33 Liter Cola Zero

- Euro 3,50
- Euro 5,00
- Euro 3,00
- Euro 5,00
- Euro 3,50
- Euro 3,90
- Euro 3,90
- Euro 3,90
- Euro 7,50
- Euro 7,50
- Euro 4,90
- Euro 4,90



Warme Getränke

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

- Euro 3,20
- Euro 4,80
- Euro 4,80
- Euro 4,60

Edelbrände aus der Destillerie Lantenhammer / 2 cl

- Sauerkirsch unfiltriert
- Schlehengeist
- Vogelbeerbrand
- Haselnussbrand

- Euro 7,90
- Euro 7,90
- Euro 8,10
- Euro 7,90

Weißweine

	0,2 Ltr	Flasche
Grüner Veltiner, Qualitätswein, trocken 2020 Abf. Weinkellerei Hugl – Österreich	Euro 8,70	Euro 31,00/1 Ltr
Devino Franconia Silvaner QbA 2018 Gelbfruchtig, Aromen von Stachelbeeren und Birne	Euro 8,70	Euro 31,00/1 Ltr
Lugana DOC "Wighel" Italien 2020 Abf. Tenuta Rovaglia, Lombardei, fruchtig, frisch	Euro 9,10	Euro 34,00/0,75 Ltr
Hensel Aufwind, Weissburgunder und Chardonnay 2021 Florale und frische Note	Euro 8,90	Euro 33,00/0,75 Ltr
Sauvignon Altùris, Venezia Giulia 2021 Gehaltvolle fruchtige Note	Euro 9,50	Euro 34,00/0,75 Ltr
Bocksbeutel Nordheimer Vögelein, Müller-Thurgau	Euro 7,50 (0,25 Ltr)	
Weinschorle	Euro 8,90 (0,4 Ltr)	

Rosé

Espenhof „Rosa Espenblatt“ QbA 2021
Fruchtig nach Erdbeeren und Himbeere

Euro 8,70 Euro 31,00/0,75 Ltr

Rotweine

Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2020
Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat

Euro 9,50 Euro 34,00/0,75 Ltr

St. Magdalena Südtirol DOC „Muri Gries“ 2021
Intensives Bukett von Kirsche und Brombeere

Euro 9,50 Euro 34,00/0,75 Ltr

Heideboden Reserve QW Burgenland 2017
Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze

Euro 8,90 Euro 32,50/0,75 Ltr

Cabernet Sauvignon Altùris, Venezia Giulia 2020
Leuchtendes Rubinrot, Bukett von Brombeere
und Johannisbeere

Euro 9,90 Euro 35,00/0,75 Ltr

Prosecco/Champagner

Piccolo Prosecco extra dry, DOC Le Contesse

Euro 7,90

Prosecco Spumate Brut DOC Bertoldi

Euro 36,00/0,75 Ltr

Taittinger Rosé Brut Prestige Champagne

Euro 120,00/0,75 Ltr



Die Jahrgänge der Weine können sich ändern!

Spirituosen

Unser bekannter Honig Williams – gereift im Holzfass	2 cl	Euro 5,10
Grappa Chardonnay	2 cl	Euro 6,10
Morand, Williams, Himbeere	2 cl	Euro 6,30
Hausmarke Obstler, Williams, Himbeergeis	2 cl	Euro 4,90
Enzian	2 cl	Euro 4,90
Underberg	2 cl	Euro 4,50
Fernet Branca	2 cl	Euro 4,50
Averna, Ramazotti	2 cl	Euro 4,50
Jägermeister	2 cl	Euro 4,50

Edelbrände



Williams	2 cl	Euro 6,90
Marille	2 cl	Euro 6,90

Longdrinks

Wodka Absolut mit Bitter Lemon	4 cl	Euro 14,50
Bacardi Cola	4 cl	Euro 14,50
Gin Tonic	4 cl	Euro 14,50

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 22.30 Uhr

Wirt:
Jürgen Morawek

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

