

# Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Augustiner Bratwurst Glöckl am Dom

## Speisekarte



Augustiner  
Bräu München  
gegründet 1328

## 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	9,90
8 Stück	Euro	12,50
10 Stück	Euro	14,90
12 Stück	Euro	17,50



#### Nürnberger Rostbratwürste (5)

6 Stück	Euro	9,90
8 Stück	Euro	12,50

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

Euro 8,90

Deftige Käsekraier (3,4,7)

Euro 8,90

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

Euro 11,10

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

Euro 17,50

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 125,00

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 73,00



### Fleischspezialitäten

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

Ochsenlende

Euro 28,90

Ochsenfilet

Euro 32,50

### 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 7,30  
Euro 7,50

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 10,70  
Euro 11,30

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 von der Ochsenlende 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 7,70
2 Paar Wiener Würstl (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat	Euro 7,90
6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse	Euro 10,50

## Warme Schmankerl

Omas Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft – täglich frisch, solange der Vorrat reicht –	Euro 9,90
---	-----------

Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat mit Spiegelei und Kartoffel-Gurkensalat	Euro 11,10 Euro 12,10
---	--------------------------

Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat	Euro 13,90
--	------------

Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten, Dunkelbiersoße, mit zweierlei Knödeln und Krautsalat	Euro 17,70
---	------------

Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln	Euro 17,50
--	------------

½ knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Semmelknödeln	Euro 17,90
--	------------

¼ bayerische Bauernente vom „Lugeder Hof“ mit eigenem Bratensaft, Apfelblaukraut und geriebenen Kartoffelknödeln	Euro 19,90
---	------------

Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller und Preiselbeeren	Euro 23,90
--	------------



## Die Bratwurst Glöckl Schmankerlpfanne

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstl, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel ab 2 Personen, pro Person	Euro p.P. 29,00
--	-----------------



## Beilagen

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln Knödel, Spätzle Sauerkraut, Krautsalat Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat	je	Euro	4,10
Frisch geriebener Meerrettich		Euro	2,10
Ofenfrische Breze, Hausbrot (2 Scheiben)	je	Euro	1,70
Portion Butter		Euro	1,10

## Salate

Frische Saisonsalate, gemischt mit Hausdressing	Euro	4,50
Knackige Marktsalate mit Sauerrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen und Brotkrusteln	Euro	14,50

## Vom Zuckerbäcker

Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeiscreme	Euro	9,10
Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße	Euro	9,10

### ab 2 Portionen

Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	10,10
Karamellierter Kaiserschmarrn mit Apfelmus (2) im Pfandl pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	10,10

Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heißer Vanillesoße und Apfelmus pro Portion (ca. 20 Minuten)	Euro	13,50
--	------	-------



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

### Vom Fass

- 1/2 Liter Augustiner Dunkel

- Euro 4,50

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

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



### 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 4,90	Euro 23,00/1 Ltr
Devino Franconia Silvaner QbA 2018 Gelbfruchtig, Aromen von Stachelbeeren und Birne	Euro 5,90	Euro 24,00/1 Ltr
Lugana DOC "Wighel" Italien 2020 Abf. Tenuta Rovaglia, Lombardei, fruchtig, frisch	Euro 8,50	Euro 29,90/0,75 Ltr
Hensel Aufwind, Weissburgunder und Chardonnay 2021 Florale und frische Note	Euro 8,10	Euro 28,50/0,75 Ltr
Sauvignon Altùris, Venezia Giulia 2021 Gehaltvolle fruchtige Note	Euro 8,10	Euro 28,50/0,75 Ltr
Bocksbeutel Nordheimer Vögelein, Müller-Thurgau	Euro 6,30 (0,25 Ltr)	
Weinschorle	Euro 6,50 (0,4 Ltr)	

## Rosé

Espenhof „Rosa Espenblatt“ QbA 2021 Fruchtig nach Erdbeeren und Himbeere	Euro 6,90	Euro 24,00/0,75 Ltr
---	-----------	---------------------



## Rotweine

Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2020 Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat	Euro 6,50	Euro 24,00/0,75 Ltr
St. Magdalena Südtirol DOC „Muri Gries“ 2021 Intensives Bukett von Kirsche und Brombeere	Euro 7,50	Euro 27,00/0,75 Ltr
Heideboden Reserve QW Burgenland 2017 Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze	Euro 7,50	Euro 27,00/0,75 Ltr
Cabernet Sauvignon Altùris, Venezia Giulia 2020 Leuchtendes Rubinrot, Bukett von Brombeere und Johannisbeere	Euro 8,50	Euro 29,90/0,75 Ltr

## Prosecco/Champagner

Piccolo Prosecco extra dry, DOC Le Contesse	Euro 7,50	
Prosecco Spumate Brut DOC Bertoldi		Euro 36,00/0,75 Ltr
Ruinart Champagner Rosé		Euro 110,00/0,75 Ltr

Die Jahrgänge der Weine können sich ändern!

## Spirituosen

Unser bekannter Honig Williams – gereift im Holzfass	2 cl	Euro 4,90
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 4,10
Enzian	2 cl	Euro 4,10
Underberg	2 cl	Euro 3,70
Fernet Branca	2 cl	Euro 4,10
Averna, Ramazotti	2 cl	Euro 4,10
Jägermeister	2 cl	Euro 4,10

## Edelbrände



Williams	2 cl	Euro 6,50
Marille	2 cl	Euro 6,50

## Longdrinks

Wodka Absolut mit Bitter Lemon	4 cl	Euro 11,50
Bacardi Cola	4 cl	Euro 11,50
Gin Tonic	4 cl	Euro 11,50

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 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](http://www.bratwurst-gloeckl.de)

E-Mail: [info@bratwurst-gloeckl.de](mailto:info@bratwurst-gloeckl.de)

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

