

# Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Augustiner Bratwurst Glöckl am Dom

## Menu



Vom offenen Buchenholzfeuer – From the open wooden fire –  
 Grillades au feu de bois de hêtre – Alla griglia con fuoco a legna di faggio

Wurstspezialitäten – Grilled Sausage Specialities –  
 Spécialités de saucisses – Specialità di salsicce



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

- As a side dish, choice of sauerkraut, horseradish (6) or potato salad
- Comme accompagnement, nous vous proposons au choix de la choucroute fraiche du tonneau, du raifort rape (6) ou de la salade de pommes de terre maison
- Come contorno potete scegliere crauti, rafano (6) o pure insalata di patate

Unsere weltbekannten Rostbratwürstl / Our famous grilled pork sausages /  
 Nos saucisses grillées de réputation mondiale / I nostri salsicce ai ferri, famosi

- 6 Stück / pieces / pièces / pezzi
- 8 Stück / pieces / pièces / pezzi
- 10 Stück / pieces / pièces / pezzi
- 12 Stück / pieces / pièces / pezzi

|      |       |
|------|-------|
| Euro | 13,90 |
| Euro | 16,90 |
| Euro | 19,50 |
| Euro | 22,90 |



Nürnberger Rostbratwürste (5)  
 Original / original / originale Nürnberger Rostbratwürste  
 8 Stück / pieces / pièces / pezzi

|      |       |
|------|-------|
| Euro | 16,90 |
|------|-------|

Münchner Stadtwurst (3,4,7)

- „Stadtwurst“ sausage from Munich (3,4,7)
- „Stadtwurst“ saucisse munichoise (3,4,7)
- „Stadtwurst“ salsiccia di Monaco (3,4,7)

|      |       |
|------|-------|
| Euro | 13,50 |

Deftige Käsekraier (3,4,7)

- Sausage with cheese (3,4,7)
- Saucisse au fromage savoureuse „Käsekraier“ (3,4,7)
- Salsiccia con formaggio (3,4,7)

|      |       |
|------|-------|
| Euro | 13,50 |

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

- „Glöckl Platter“ a selection of grilled sausages. 4 pork sausages, ½ „Stadtwurst“ sausage and 1 sausage with cheese
- „Assiette Glöckl“ composée de 4 petites saucisses grillées „Stadtwurst“ (3,4,7) et d'un „Käsekraier“
- „Piatto misto Glöckl“ con 4 salsicce di maiale, una salsiccia con formaggio (3,4,7), ½ salsiccia rossa alla griglia (3,4,7)

|      |       |
|------|-------|
| Euro | 22,50 |



Anytime you can have a look in our „allergy list“.  
 Please contact our service staff for further information, thank you

Homemade beef sausages, 8 pieces,  
 with sauerkraut and horseradish  
 Euro 18,90



### Große „Bratwurst Glöckl Reine“

mit 50 original Rostbratwürstln, 5 Stadtwürsten (3,4,7),  
5 Käsekrainern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6)

Euro 144,00

- The big „Bratwurst Glöckl Platter“ with  
50 pork sausages, 5 „Stadtwurst“ sausages (3,4,7)  
5 sausages with cheese, potato salad, sauerkraut and horseradish (6) Euro 144,00
- Grand plateau „Bratwurst-Glöckl Reine“ composée de  
50 petites saucisses grillée, 5 saucisses au fromage (3,4,7), 5 saucisses  
munichoises, salade de pommes de terre, choucroute et raifort (6) Euro 144,00
- Grande piatto „Bratwurst Glöckl Reine“ con  
50 salsicce, 5 „Stadtwurst“ (3,4,7) alla Monaco, 5 „Käsekrainer“ (3,4,7)  
alla griglia, con insalata di patate, cavoli e ràfano (6) Euro 144,00

### Kleine „Bratwurst Glöckl Reine“

mit 25 original Rostbratwürstln, 2 Stadtwürsten (3,4,7),  
2 Käsekrainern (3,4,7), Kartoffelsalat, Kraut und Meerrettich (6)

Euro 92,00

- The small „Bratwurst Glöckl Platter“ with  
25 pork sausages, 2 „Stadtwurst“ sausages (3,4,7)  
2 sausages with cheese, potato salad, sauerkraut and horseradish (6) Euro 92,00
- Petit plateau „Bratwurst-Glöckl Reine“ composée de  
25 petites saucisses grillée, 2 saucisses au fromage (3,4,7), 2 saucisses  
munichoises, salade de pommes de terre, choucroute et raifort (6) Euro 92,00
- Piccolo piatto „Bratwurst Glöckl Reine“ con  
25 salsicce, 2 „Stadtwurst“ (3,4,7) alla Monaco, 2 „Käsekrainer“ (3,4,7)  
alla griglia, con insalata di patate, cavoli e ràfano (6) Euro 92,00

## Fleischspezialitäten – Meat Specialities – Spécialités de viande – Specialità di carne

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

- As side dish, a choice of baked potato, mixed salad or horseradish (6)
- Comme accompagnement, nous vous proposons aux choix des pommes  
de terres au four, une salade composée ou du raifort (6)
- Come contorno a scelta, patate al forno, insalata mista o ràfano (6)

### Ochsenlende

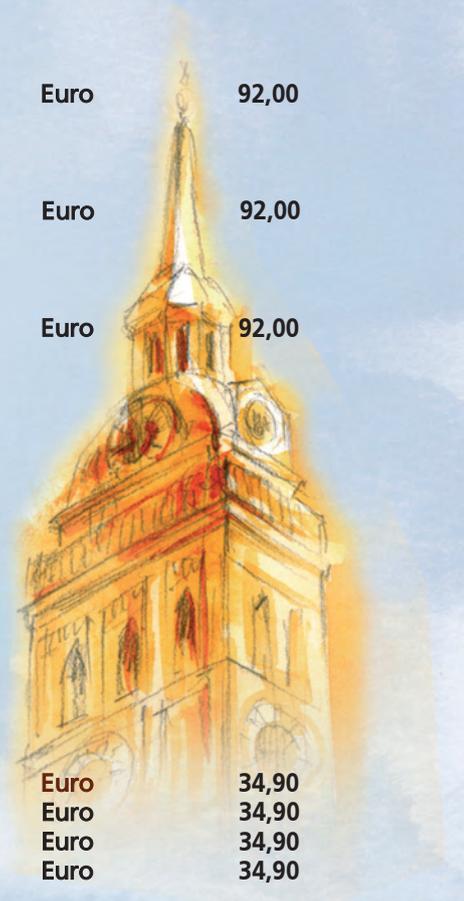
- Beef sirloin
- Aloyau de boeuf
- Lombata di manzo

Euro 34,90  
Euro 34,90  
Euro 34,90  
Euro 34,90

### Ochsenfilet

- Beef tenderloin
- Filet de boeuf
- Filetto di manzo

Euro 39,90  
Euro 39,90  
Euro 39,90  
Euro 39,90



## Brotzeiten – Snacks – Casse-crôutes – Spuntini

|   |             |              |
|---|-------------|--------------|
| <b>Miesbacher Delikatesskäse natur</b>  | <b>Euro</b> | <b>9,30</b>  |
| • Miesbacher delicatessen cheese  | Euro        | 9,30         |
| • Fromage fin de Miesbach   | Euro        | 9,30         |
| • Formaggio delicato di Miesbach  | Euro        | 9,30         |
| <br>  |             |              |
| <b>Unser hausgemachter Obatzter – bayerischer Käseaufstrich</b>   | <b>Euro</b> | <b>14,90</b> |
| • „Obatzda“ mixture of bavarian homemade cheese   | Euro        | 14,90        |
| • Notre „Obatzter“ (Camembert assaisonné) fait maison   | Euro        | 14,90        |
| • Il nostro „Obatzter“ (camembert, panna e paprica) fatto in casa   | Euro        | 14,90        |
| <br>  |             |              |
| <b>Bratwurst Glöckl Brotzeitbrett`l mit original Tiroler Schinkenspeck (3,5), Speckwurst (3,5), grober Leberwurst (5), Pressack (3), Bergkäse, Radi oder Radieserln</b> | <b>Euro</b> | <b>17,90</b> |
| • Mixed „Bavarian Butcher Platter“ with homemade ham (3,5) sausage, mountain-cheese, red or white radish  | Euro        | 17,90        |
| • Plat casse-crôte avec jambon fumé maison (3,5), saucisse au lard (3,5), saucisse de foie (5), fromage de montagne, rave ou petits radis                               | Euro        | 17,90        |
| • „Taglierino“ con prosciutto affumicato della casa (3,5), salsicce al lardo, salsicce di fegato (3), formaggio di montagna, ravanelli o rafano                         | Euro        | 17,90        |
| <br>  |             |              |
| <b>Bayerisches Kasbrettl von Weidekühen</b>   | <b>Euro</b> | <b>17,90</b> |
| • Bavarian Cheese Platter   | Euro        | 17,90        |
| • Plateau de fromages bavarois  | Euro        | 17,90        |
| • Piatto di formaggio bavarese misto  | Euro        | 17,90        |
| <br>  |             |              |
| <b>Frisches Tatar von der Ochsenlende (mit Eigelb und Butter, Salz, Pfeffer, Paprika, gehackten Zwiebeln, Essiggurke und Kapern)</b>                                    | <b>Euro</b> | <b>28,50</b> |
| • Minced raw meat (Beef Tenderloin) with yellow egg, herbs and butter   | Euro        | 28,50        |
| • Steak tatar cru avec oeuf, herbes et du beurre  | Euro        | 28,50        |
| • Tatar fresco con uova e burro   | Euro        | 28,50        |

– Auf Wunsch auch angemacht auf geröstetem Holzofenbrot –

– zu allen Brotzeiten reichen wir 2 Scheiben Holzofenbrot –

– served with 2 slices of House Bread –

– servi avec deux tranches de pain cuit au feu de bois –

– ai tutti gli spuntini serviamo due fette di pane nero –



## Aus der Suppenküche – Soup – Potages – Minestre

|  |             |             |
|--|-------------|-------------|
| <b>Rinderkraftbrühe mit Ei</b>                           | <b>Euro</b> | <b>5,70</b> |
| • Beef-broth with egg (raw)                              | Euro        | 5,70        |
| • Bouillon de boeuf a l'oeuf                             | Euro        | 5,70        |
| • Brodo con uova (crudo)                                 | Euro        | 5,70        |
| <b>Leberknödelsuppe in der Löwenkopfterrine</b>          | <b>Euro</b> | <b>9,90</b> |
| • Liverdumpling soup                                     | Euro        | 9,90        |
| • Potage aux boulettes de fois                           | Euro        | 9,90        |
| • Minestra con canederli di fegato                       | Euro        | 9,90        |
| <b>Augustiner Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotwürfeln</b> | <b>Euro</b> | <b>8,50</b> |
| • Beer soup with rye bread cubes                         | Euro        | 8,50        |
| • Potages de bière avec croutons                         | Euro        | 8,50        |
| • Brodo a la birra scura con crostini di pane            | Euro        | 8,50        |
| <b>Große Portion Nudel-Ochs in der Löwenkopfterrine</b>  | <b>Euro</b> | <b>9,90</b> |
| • Noodle soup with ox-meat, served in a terrine          | Euro        | 9,90        |
| • Grand potage de boeuf aux pâtes dans sa terrine        | Euro        | 9,90        |
| • Grande porzione di brodo con carne di manzo e pasta    | Euro        | 9,90        |



## Aus dem Wurstkessel – Fresh home-made sausages – Du chaudron à saucisses – Dal „bollitore di wurstel“

|  |             |              |
|--|-------------|--------------|
| <b>2 Stück kesselfrische Münchner Weißwürste (5,7)</b>                     | <b>Euro</b> | <b>8,30</b>  |
| • 2 pieces „white sausages (5,7)“  | Euro        | 8,30         |
| • 2 boudins blanc de Munich tous frais (5,7)                               | Euro        | 8,30         |
| • 2 „salsicce bianche di Monaco“ (5,7)                                     | Euro        | 8,30         |
| <b>2 Paar Wiener Würst'l (2,4,5) mit hausgemachtem Kartoffelsalat</b>      | <b>Euro</b> | <b>10,50</b> |
| • 2 pairs „Vienna sausages (2,4,5)“ with homemade potato salad             | Euro        | 10,50        |
| • 2 paires de saucisses viennoises (2,4,5) avec salade de pommes de terres | Euro        | 10,50        |
| • 2 coppie di wurstel Viennesi (2,4,5) con insalata di patate casalinga    | Euro        | 10,50        |
| <b>6 Stück Saure Zipfel im Zwiebelsud mit Wurzelgemüse</b>                 | <b>Euro</b> | <b>14,20</b> |
| • 6 pork sausages boiled in hot onion broth with vegetables                | Euro        | 14,20        |
| • 6 saucisses „Saure Zipfel“ dans un court-bouillon à l'oignon             | Euro        | 14,20        |
| • 6 „Saure Zipfel“ salsicce di maiale cotte con brodo di verdura           | Euro        | 14,20        |



## Warme Schmankerl – Main Courses – Plats Principal – Portate Principali

|   |      |       |
|---|------|-------|
| <b>Oma's Fleischpflanzl (2 Stück) mit Bratensaft</b><br>– täglich frisch, solange der Vorrat reicht –   | Euro | 14,20 |
| • „Granny's meatballs“ with gravy (2 pieces) – daily fresh –<br>as long as supplies are                 | Euro | 14,20 |
| • Steak tatar rôti (2 pièce) avec sauce rôti – journallement frais<br>entant que disponible             | Euro | 14,20 |
| • 2 polpette con sugo di carne  | Euro | 14,20 |
| <b>Ofenfrischer Münchner Leberkas (3,4,5) mit Kartoffel-Gurkensalat</b>                                 | Euro | 14,70 |
| • Meat loaf "Bavarian Style" (3,4,5) with potato – cucumber salad                                       | Euro | 14,70 |
| • Pâte chaud de viande (3,4,5) à la munichoise  | Euro | 14,70 |
| • „Leberkas“ specialità bavarese con insalata di patate e cetrioli                                      | Euro | 14,70 |
| <b>Resches Goaß-Bratl (Jungschweinewammerl) aus dem Rohr</b><br>mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat | Euro | 18,30 |
| • Crispy pork belly joint with homemade potato-cucumber salad   | Euro | 18,30 |
| • Viande de porc rôti avec salade de pommes de terres aux cornichons                                    | Euro | 18,30 |
| • Pancetta di maiale arrosto con insalata di patate e cetrioli  | Euro | 18,30 |
| <b>Knuspriger ofenfrischer Schweinsbraten</b><br>mit zweierlei Knödeln und Krautsalat                   | Euro | 20,90 |
| • Crispy roast pork with bread and potato dumplings and cabbage salad                                   | Euro | 20,90 |
| • Rôti de pork avec quenelles de pommes et pain et salade de chou                                       | Euro | 20,90 |
| • Arrosto di maiale con canederli di patate e di pane, e insalata di cavoli                             | Euro | 20,90 |
| <b>Ochsenfleisch mit Wurzelgemüse, Meerrettich (6) und Röstkartoffeln</b>                               | Euro | 23,90 |
| • Boiled ox with diced vegetables, horseradish (6) and roast potatoes                                   | Euro | 23,90 |
| • Viande de boeuf avec legumes racines raifort (6) et pommes de terres                                  | Euro | 23,90 |
| • Carne di manzo con verdura, ràfano (6) e patate arrose  | Euro | 23,90 |
| <b>½ knusprige Schweinshaxe mit zweierlei Knödeln</b>   | Euro | 24,50 |
| • ½ crisply pork knuckle with bread and potato dumplings  | Euro | 24,50 |
| • ½ jambonneau avec quenelles de pommes et pain   | Euro | 24,50 |
| • ½ stinco di maiale con canederli di patata e di pane  | Euro | 24,50 |
| <b>¼ Portion Ente mit Blaukraut und Kartoffelknödel</b>   | Euro | 26,50 |
| • ¼ roast farm duck with red cabbage and potato dumpling  | Euro | 26,50 |
| • ¼ canard avec chou rouge et pommes de terres quenelles  | Euro | 26,50 |
| • ¼ porzione di anatra con cavolo rosso e canederli   | Euro | 26,50 |
| <b>Wiener Schnitzel vom Kalb mit gemischtem Salatteller</b>   | Euro | 30,50 |
| • Breaded veal escalope served with mixed salad   | Euro | 30,50 |
| • Escalope viennoise, salade composée   | Euro | 30,50 |
| • Cotoletta alla milanese con insalata mista  | Euro | 30,50 |



# Die Bratwurst Glöckl-Schmankerlpfanne

## The Bratwurst-Glöckl Platter

### La délicieuse poêlée de viande et saucisses rôtis Glöckl

### La „padella dell ghiottonerie“ di Bratwurst-Glöckl

mit Schweinsbraten, Bauernente, Goaß-Bratl, original Rostbratwürstln, Sauerkraut, Kartoffel- und Semmelknödel

Ab 2 Personen, pro Person

- with roast pork, roast duck, crispy pork belly, our famous pork sausages, sauerkraut, potato and bread dumplings minimum 2 persons / price for one person
- avec rôti de porc, caneton rôti, viande de porc rôti de lait, petites saucisses grillées, choucroute, quenelles de pommes de terres et quenelles à base de pain / a partir 2 personnes
  - con arrosto di maiale, anatra arrosto, pancetta di maiale arrosto, salsicce della casa alla griglia, crauti, canederli di patate e di pane minimo 2 persone / prezzo per una persona

Euro 36,90

Euro 36,90

Euro 36,90

Euro 36,90

## Beilagen – Side Dishes – Garnitures – Contorni

Röstkartoffeln, Rosmarinkartoffeln, Knödel, Spätzle, Sauerkraut, Krautsalat  
Hausgemachter Kartoffelsalat oder Kartoffel-Gurkensalat

- Roasted potatoes, rosmarin potatoes, dumpling of bread and potatoes, homemade noodles, sauerkraut stewed cabbage salad, potato-cucumber salad,
- Pommes de terre rissolées, Pommes de terre de rosmarin, Quenelles de pommes de terres, Pâtes souabes, Choucroute, salade de chou, salade de pommes de terre maison aux cornichons,
- Patate arroste, patate di rosmarino, canederli, Spätzle (tippo di pasta bavarese), crauti, insalata di cavolo, insalata di patate e cetriolo,

Ofenfrische Breze

- Pretzel – Bretzel – Brezel

je Euro 5,50

each Euro 5,50

par Euro 5,50

per Euro 5,50

Euro 2,50

Euro 2,50

## Salate – Salads – Salades – Insalate

Frische Saisonsalate, gemischt mit Hausdressing

- Small mixed salad
- Petite salade composée
- Piccola insalata mista

Euro 5,90

Euro 5,90

Euro 5,90

Euro 5,90

Knackige Marktsalate mit Sauerrahmdressing, gebratenen Putenbruststreifen und Brotkrusteln

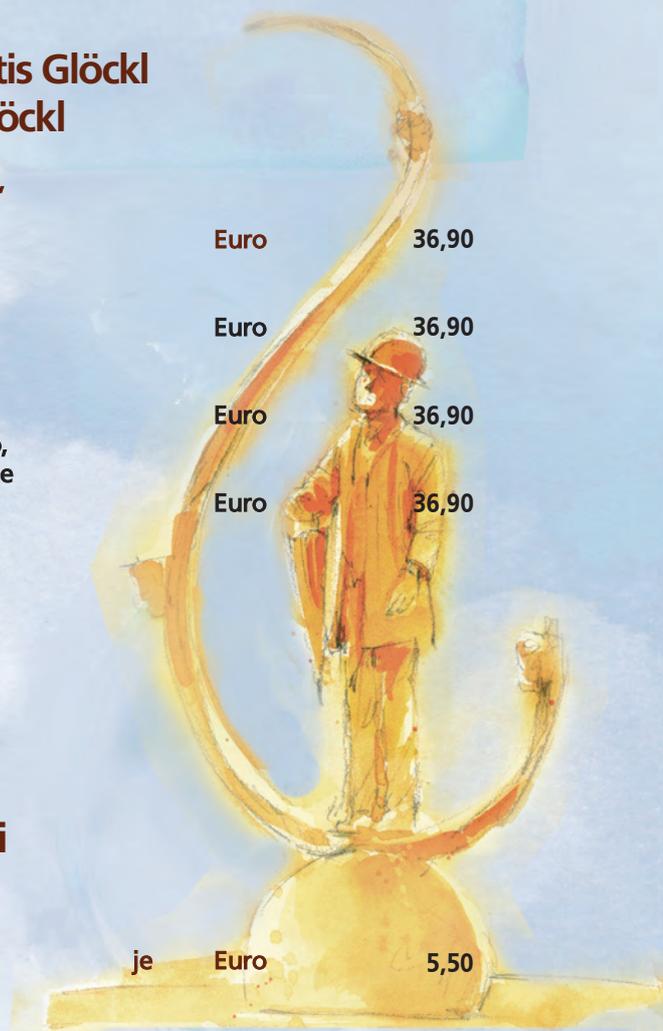
- Mixed salad with turkey, herbals and homemade dressing
- Salad composée, fines herbes, sauce maison aux dinde
- Insalata mista con tacchino, con condimento alla casa

Euro 18,50

Euro 18,50

Euro 18,50

Euro 18,50



## Vom Zuckerbäcker – Dessert – Pâtisseries – Pasticceria

### Apfelkücherl in Zimtzucker mit Vanilleeiscreme

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| • Deep fried apple rings in cinnamon-sugar with vanilla ice cream    | Euro | 10,90 |
| • Tartelette aux pommes à la cannella avec glace à la vanille        | Euro | 10,90 |
| • Frittelle di mele in zucchero di cannella con gelato alla vaniglia | Euro | 10,90 |

### Ofenfrischer Apfel- oder Topfenstrudel mit Vanillesoße

- |  |      |       |
|--|------|-------|
| • Apple or cheese pie with homemade vanilla sauce                  | Euro | 10,90 |
| • Strudel aux pommes ou au fromage blanc avec sauce vanille        | Euro | 10,90 |
| • Strudel di mela o di ricotta con salsa di vaniglia fatta in casa | Euro | 10,90 |

ab 2 Portionen – minimum 2 portions – à partir deux portions – minimo 2 porzioni

### Karamellierter Apfelschmarrn im Pfandl, pro Portion (ca. 20 Minuten)

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Caramelised apple pancake / price per portion                           | Euro | 14,50 |
| • Crêpe épaisse caramélisée aux pommes                                    | Euro | 14,50 |
| • „Apfelschmarrn“ omelette spezzettata all'uvetta caramellata con le mele | Euro | 14,50 |

### Karamellierter Kaiserschmarrn

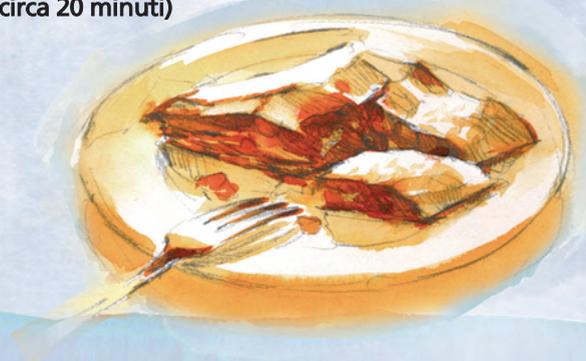
#### mit Apfelmus (2) im Pfandl, pro Portion (ca. 20 Minuten)

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Caramelised shredded pancake with apple puree               | Euro | 14,50 |
| • Crêpe épaisse caramélisée avec compote de pommes            | Euro | 14,50 |
| • „Kaiserschmarrn“ omelette dolce con uvetta con purè di mele | Euro | 14,50 |

### Bratwurst Glöckl gemischte Nachspeisenpfanne

#### mit Kaiserschmarrn, Topfenstrudel und Apfelkücherl, heiße Vanillesoße und Apfelmus, pro Portion (ca. 20 Minuten)

- |   |      |       |
|---|------|-------|
| • Choice of shredded pancake, cheese pie and apple rings with homemade vanilla sauce / price per portion (approx. 20 minutes)                   | Euro | 15,50 |
| • Dessert mixtes avec crêpe épaisse, strudel fromage blanc, tartelette aux pommes et sauce vanille faite maison / par portion (env. 20 minutes) | Euro | 15,50 |
| • „Dessert Misto“ omelette dolce con uvetta, strudel di ricotta e frittelle di mele / per porzione (circa 20 minuti)                            | Euro | 15,50 |



Bitte beachten Sie die Speisen- und Getränkezusatzstoffe:

- (1) mit Farbstoff, (2) mit Konservierungsstoff, (3) mit Natripökelsalz, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) „geschwefelt“, (7) mit Phosphat, (8) mit Koffein

Please take note of the Food and Drink Additives:

- (1) Food coloring, (2) with conservatives, (3) with nitrite salt, (4) with antioxidation, (5) with Glutamat, (6) Sulfur, (7) Phosphate, (8) Coffein

Veillez noter les différents additifs contenus dans les alimentes et les boissons:

- (1) Avec colorants, (2) avec agenst de conservation, (3) avec sel nitrité, (4) avec agents antioxydant, (5) avec exhausteur de goût, (6) „soufré“, (7) avec phosphate, (8) avec caféine

Si prega di prendere nota dell'elenco degli additivi contenuti nei cibi e nelle bevande:

- (1) Con colorante, (2) con conservante, (3) con miscela di salagione d base di nitriti, (4) con antiossidante, (5) con esaltatore di sapidità, (6) solfitato, (7) con fosfato, (8) con caffeina



## Alkoholfreie Getränke – non alcoholic beverage – boissons non alcoolisées – bevande analcoliche

|   |      |      |
|---|------|------|
| ¼ Liter Apfelsaft                               | Euro | 3,50 |
| ½ Liter Apfelsaftschorle                        | Euro | 5,00 |
| ½ Liter Zitrone natur                           | Euro | 3,00 |
| ½ Liter Cola Mix                                | Euro | 5,00 |
| ¼ Liter Orangenlimo (1,2,4), Zitronenlimo (2,4) | Euro | 3,50 |
| ½ Liter Tafelwasser                             | Euro | 3,90 |
| ¼ Liter Adelholzener classic                    | Euro | 3,90 |
| ¼ Liter Adelholzener still                      | Euro | 3,90 |
| ¾ Liter Adelholzener classic                    | Euro | 7,50 |
| ¾ Liter Adelholzener still                      | Euro | 7,50 |
| 0,33 Liter Coca Cola                            | Euro | 4,90 |
| 0,33 Liter Cola Zero                            | Euro | 4,90 |

## Warme Getränke warm beverages – boissons chaudes – bevande calde

|   |      |      |
|---|------|------|
| Tasse Espresso (8)  | Euro | 3,20 |
| Haferl frisch gemahlener Kaffee (8)                       | Euro | 4,80 |
| Haferl Cappuccino (8)                                     | Euro | 4,80 |
| Haferl Tee – verschiedene Sorten – mit Zitrone oder Milch | Euro | 4,60 |

## Edelbrände aus der Destillerie Lantenhammer / 2 cl

|                          |      |      |
|--------------------------|------|------|
| Sauerkirsche unfiltriert | Euro | 7,90 |
| Schlehengeist            | Euro | 7,90 |
| Vogelbeerbrand           | Euro | 8,10 |
| Haselnussbrand           | Euro | 7,90 |

### Inklusiv-Preise:

Getränkesteuer, Bedienungsgeld und derzeit gültige Mehrwertsteuer sind enthalten.

Prices are inclusive of beverage tax, charge and the current government tax

Toutes taxes et services compris

I prezzi comprendono le imposte sulle bevande, il servizio e il d'IVA attualmente in vigore

## Weißweine - white - vin blanc - vini bianchi

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



## Rosé - rosé wine - vin rosé - vini rosé

|   |           |                     |
|---|-----------|---------------------|
| Espenhof „Rosa Espenblatt“ QbA 2021<br>Fruchtig nach Erdbeeren und Himbeere | Euro 8,70 | Euro 31,00/0,75 Ltr |
|---|-----------|---------------------|

## Rotweine - red wine - vine rouge - vini rossi

|  |           |                     |
|--|-----------|---------------------|
| Merlot Primitivo Tarantino, Apulien 2020<br>Cantine San Marzano, fruchtig, feine Würznote, Muskat                  | Euro 9,50 | Euro 34,00/0,75 Ltr |
| St. Magdalena Südtirol DOC „Muri Gries“ 2021<br>Intensives Bukett von Kirsche und Brombeere                        | Euro 9,50 | Euro 34,00/0,75 Ltr |
| Heideboden Reserve QW Burgenland 2017<br>Weingut Münzenrieder, betont fruchtig, dezente Würze                      | Euro 8,90 | Euro 32,50/0,75 Ltr |
| Cabernet Sauvignon Altùris, Venezia Giulia 2020<br>Leuchtendes Rubinrot, Bukett von Brombeere<br>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 – liquors – spiritueux – liquori

|  |      |      |      |
|--|------|------|------|
| 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, Himbeergeist            | 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 von der Destillerie Freihof

|          |      |      |      |
|----------|------|------|------|
| 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 |



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

**Öffnungszeiten:**  
10.00 Uhr bis 1.00 Uhr  
Sonntag und Feiertage 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 Feiertage 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](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  
Please pay only upons presentation of the electronically created bill

