Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom

Menu

Augustiner Bräu München
gegründet 1328

SOBRE FUEGO CON LEÑA DE HAYA
Especialidades en salchichas

Seleccione su acompañamiento, chucrut fresco con tocino, rábano rallado (6) o ensaladilla de patatas casera

Nuestras populares salchichas a la parrilla – Rostbratwürste	6 unidades	euros	11,90
	8 unidades	euros	14,50
	10 unidades	euros	16,90
	12 unidades	euros	19,90

Nuestras populares salchichas a la parrilla agradecen su sabor único a la preparación sobre un fuego abierto con leña de haya; todas las salchichas provienen de la charcutería tradicional Schmid und Gassner, allí se preparan todos los días siguiendo una receta propia de la casa.

Schlütter's® Echte!

Salchichas de Núremberg a la parrilla (5) – Nürnberger Rostbratwürste	6 unidades	euros	11,90
	8 unidades	euros	14,50
Salchicha de Múnich (3,4,7) – Münchner Stadtwurst		euros	11,50
Sabrosa salchicha Käsekrainer (con queso en el interior) (3,4,7) – Käsekrainer		euros	11,50
Bratwurst de buey picante, 8 piezas con chucrut y rábano picante,(3,4,7)		euros	17,50
Tabla mixta „Glöckl" con 4 salchichas a la parrilla, ½ salchicha de Múnich (3,4,7) y 1 Käsekrainer (salchicha con queso en el interior) (3,4,7) – Glöckl-Platte		euros	20,90
Tabla grande „Bratwurst Glöckl Reine" con 50 salchichas originales a la parrilla, 5 salchichas de Múnich (3,4,7), 5 Käsekrainer (3,4,7), ensaladilla de patata, col y rábano (6) para aprox. 6–8 personas – Große Glöckl Reine		euros	139,00
Tabla pequeña "Bratwurst Glöckl Reine" con 25 salchichas originales a la parrilla, 2 salchichas de Múnich (3,4,7), 2 Käsekrainer (3,4,7), ensaladilla de patata, col y rábano (6) para aprox. 3–4 personas – Kleine Glöckl Reine		euros	85,00

Especialidades de carne

Seleccione su acompañamiento: patata al horno, ensalada mixta o rábano recién rallado (6)

Lomo de buey – Ochsenlende	euros	33,90
Solomillo de buey – Ochsenfilet	euros	37,90

Celebre en el restaurante „Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom“

sus cumpleaños, aniversarios, fiestas de empresa, comidas de negocio o fiestas de Navidad, es fácil encontrar un motivo para visitar nuestro restaurante.

Nuestras salas „Grützner-Stube“, „Dürer-Stube“ y „Terrassen-Stube“, en la primera planta, acogen entre 15 y 150 personas.

Celebre su fiesta en pleno centro de Múnich, en las inmediaciones de la Catedral de Nuestra Señora de Múnich

¡Le asesoraremos con mucho gusto!

Observe nuestra lista de aditivos en comidas y bebidas:
(1) con colorante, (2) con conservante, (3) con sal de nitrito, (4) con antioxidante, (5) con potenciador de sabor, (6) „sulfurado“, (7) con fosfato, (8) con cafeína

Tentempiés

Ración de queso Miesbacher, natural	euros	8,90
o agrio con cebolla roja	euros	9,50
Ración de queso Obatzter a estilo de la casa – queso de untar típico de Baviera	euros	13,90
Ensalada de carne estilo Múnich con salchichas de Regensburg en salsa agria con cebolla roja y pepinillos – Wurstsalat	euros	13,90
con tiras de queso montañés de Algovia – Wurstsalat mit Käse	euros	14,90
Tabla de tentempiés „Bratwurst Glöckl“ con jamón con tocino original del Tirol (3,5), salchicha de tocino (3,5), paté de campaña (5), morcilla (3), queso montañés, rábano o rábano rojo – Brotzeitbrettl	euros	17,90
Tabla de queso bávara de leche de vaca – Kasbrettl	euros	17,90
Tatar fresco de solomillo de buey con yema y mantequilla (sal, pimienta, pimiento, cebolla picada, pepinillos y alcaparras) – Tatar	euros	27,90

– si lo desea, sobre pan de horno de leña tostado –

– todos los tentempiés se sirven con 2 rebanadas de pan de horno de leña –

Sopas

Consomé de vaca con huevo – Rinderkraftbrühe	euros	4,90
Sopa de bolitas de hígado de ternera, servida en una sopera con cabezas de león – Leberknödelsuppe	euros	9,50
Sopa de cerveza negra tipo Agustinos con picatostes de pan negro – Dunkelbiersuppe	euros	7,50
Ración grande de consomé de vaca con carne de buey y fideos, servida en una sopera con cabezas de león – Nudel-Ochs	euros	9,10

Salchichas de la cazuela

2 salchichas blancas estilo Múnich (5,7) – Weißwürste	euros	8,10
2 pares de salchichas vienesas (2,4,5) con ensaladilla de patatas – Wiener Würstel	euros	9,50
6 salchichas "Saure Zipfel" en caldo de cebolla con verdura	euros	12,90

Especialidades calientes

Albóndigas de la abuela (2 unidades) en salsa – frescas del día, hasta fin de existencias – elija su acompañamiento – Fleischpflanzl	euros	13,50
Leberkas, rebanada de pasta de carne horneada, (3,4,5) con ensaladilla de patatas y pepino	euros	14,00
con huevo frito y ensaladilla de patatas y pepino	euros	14,90
Asado de tocino de cerdo „Resches Goaß-Bratl" al horno con ensaladilla de patatas y pepino casera	euros	17,10
Asado fresco de cerdo con dos tipos de bolas de patata y ensalada de col – Schweinsbraten	euros	19,90
Carne de buey con verdura de raíz, rábano (6) y patatas asadas – Ochsenfleisch	euros	21,50
½ codillo de cerdo con bolas de patata y pan caseras – Schweinshaxe	euros	22,90
¼ ración de pato fresco en su propio jugo con ensalada de lombarda con manzana y bolas de patata ralladas – Ente	euros	24,90
Escalope de ternera a la vienesa con ensalada mixta y arándanos rojos – Kalbsschnitzel	euros	29,50

La sabrosa sartén „Bratwurst Glöckl-Schmankerlpfanne“

con asado de cerdo, pato, asado de tocino de cerdo, salchichas a la parrilla, col agria, bolitas de patata y de patata y pan A partir de 2 personas, por persona		euros	34,50

Acompañamientos

Patatas asadas (Röstkartoffeln), patatas con romero (Rosmarinkartoffeln), bolitas de patata (Knödl), spätzle (pasta de huevo), chucrut (Sauerkraut), ensalada de col (Krautsalat). ensaladilla de patatas (Kartoffelsalat) o de patatas y pepino casera (Kartoffel-Gurkensalat)	cada uno	euros	4,90
rábano recién rallado – Meerrettich		euros	2,50
Pretzel fresco, pan casero (2 rebanadas) – Breze	cada uno	euros	2,20
Ración de mantequilla – Butter		euros	1,30

Ensaladas

Ensalada mixta de la temporada con salsa de la casa – Kleiner Salat	euros	5,10
Ensalada fresca del tiempo con salsa de nata agria, trozos de pechuga de pavo asada y picatostes – Salat Pute	euros	16,50

Del confitero

Tortitas de manzana en azúcar y canela con helado de vainilla – Apfelkücherl	euros	10,90
Hojaldre fresco relleno de manzana (Apfelstrudel) o requesón (Topfenstrudel) con salsa de vainilla	euros	10,90

a partir de 2 porciones

Apfelschmarr`n (trozos de panqueque con manzana) caramelizado, servido en sartén por porción	(aprox. 20 minutos)	euros	13,10
Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque) caramelizado con compota de manzana (2), servido en sartén por porción	(aprox. 20 minutos)	euros	13,10
Sartén mixta de postres „Bratwurst Glöckl“ – Nachspeisenpfanne con Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque), hojaldre relleno de requesón y tortitas de manzana, salsa de vainilla caliente y compota de manzana por porción	(aprox. 20 minutos)	euros	14,90

Si lo desea, puede pedir las listas con las substancias alérgenas. ¡Diríjase a nuestro personal de servicio!

На открытом огне, на буковых дровах...
Наши фирменные колбаски – Wurstspezialitäten

Гарнир на выбор: свежая квашеная в бочке капуста с беконом или тёртый хрен (6) или наш фирменный картофельный салат

Наши знаменитые жареные колбаски	**6 шт.**	**евро**	**11,90**
	8 шт.	**евро**	**14,50**
	10 шт.	**евро**	**16,90**
	12 шт.	**евро**	**19,90**

Наши знаменитые жареные колбаски отличаются уникальным вкусом благодаря приготовлению на открытом огне, на буковых дровах. Фирменные свежайшие колбаски из мясной лавки «Шмид и Гасснер», славящейся своими богатыми традициями.

Schlütter's® Echte!

Нюрнбергские жареные колбаски (5)	**6 шт.**	**евро**	**11,90**
	8 шт.	**евро**	**14,50**

Мюнхенская городская колбаска (3,4,7) – Münchner Stadtwurst	**евро**	**11,50**
Сочные сырные колбаски «Кэзекрайнер» (3,4,7) – Käsekrainer	**евро**	**11,50**
Мясное ассорти «Глёкль»: 4 жареных колбаски,½ городской колбаски (3,4,7) и 1 сырная колбаска «Кэзекрайнер» (3,4,7) – Glöckl-Platte	**евро**	**20,90**
Наше большое фирменное ассорти «Глёкль» (в гусятнице) 50 фирменных жареных колбасок, 5 городских колбасок (3,4,7), 5 сырных колбасок «Кэзекрайнер» (3,4,7), картофельный салат, капуста и хрен (6) примерно на 6-8 гостей – Große Glöckl Reine	**евро**	**139,00**
Наше маленькое фирменное ассорти «Глёкль» (в гусятнице) 25 фирменных жареных колбасок, 2 городские колбаски(3,4,7), 2 сырные колбаски «Кэзекрайнер» (3,4,7), картофельный салат, капуста и хрен (6) – Kleine Glöckl Reine	**евро**	**85,00**

Наши фирменные мясные блюда – Fleischspezialitäten

Гарнир на выбор: запечённый в духовке картофель, порция салата-ассорти или свеженатёртый хрен (6)

Говяжья вырезка – Ochsenlende	**евро**	**33,90**
Говяжье филе – Ochsenfilet	**евро**	**37,90**

Отметить праздник в ресторане
Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom!

У нас вы можете отпраздновать дни рождения, юбилеи, корпоративы, банкеты, рождество или новый год – ещё один повод посетить наш ресторан Bratwurst Glöckl.

Залы-салоны на втором этаже – Grützner-Stube, Dürer-Stube и Terrassen-Stube – рассчитаны на 15 – 150 гостей.

Провести праздник прямо в центре Мюнхена! Прямо по соседству с собором Фрауэнкирхе.

Будем рады проконсультировать вас по этому вопросу!

Сытные закуски – Brotzeiten

Деликатесный сыр «Мисбахер», натуральный – Miesbacher natur	евро	8,90
или с уксусной заправкой и кольцами красного лука – Miesbacher sauer	евро	9,50
Традиционная баварская сырная намазка – «Обацда» – Obatzter	евро	13,90
Колбасный салат по-мюнхенски, в уксусном отваре, с кольцами красного лука и маринованными огурчиками – Wurstsalat	евро	13,90
с ломтиками горного сыра из Альгоя – Wurstsalat mit Käse	евро	14,90
Закуска-ассорти: оригинальный тирольский шпик (3,5), колбаса «Шпеквурст» (3,5), деревенская печёночная колбаса (5), зельц(3), горный сыр, редька или редис – Brotzeitbrettl	евро	17,90
Ассорти из баварских деревенских сыров – Kasbrettl	евро	17,90
Свежий тартар из говяжьего филе, приправленный яичным желтком и сливочным маслом, (соль, перец, паприка, мелко нарезанный лук, маринованный огурчик и каперсы) – Tatar	евро	27,90

– по желанию подаётся на поджаренном ломте свежего хлеба –

– все закуски подаются с 2 ломтями свежеиспечённого хлеба –

Супы – Suppen

Крепкий говяжий бульон с яйцом – Rinderkraftbrühe	евро	4,90
Суп с фрикадельками из печени, подаётся в баварской супнице – Leberknödelsuppe	евро	9,50
Суп из тёмного пива, с крутонами из ржаного хлеба – Dunkelbiersuppe	евро	7,50
Большая порция говяжьего бульона с лапшой, подаётся в традиционной баварской супнице – Nudel-Ochs	евро	9,10

Прямо из котла – Aus dem Wurstkessel

Свежайшая мюнхенская белая колбаса (2 шт.) (5,7) – Weißwürste	евро	8,10
2 пары венских сосисок (2,4,5) с нашим фирменным картофельным салатом – Wiener Würstel	евро	9,50
Колбаски «Заурэ ципфель» (6 шт.), приготовленные в луковом отваре с овощами – Saure Zipfel	евро	12,90

Горячие деликатесы – Warme Schmankerl

Котлеты по бабушкиному рецепту (2 шт.) в собственном соку -каждый день свежие, пока не закончатся- гарнир на ваш выбор – Fleischpflanzl	евро	13,50
Мюнхенский мясной паштет «Леберкэз» прямо из духовки (3,4,5) с картофельно-огуречным салатом – Leberkas	евро	14,00
с яичницей-глазуньей и картофельно-огуречным салатом	евро	14,90
Сочное жаркое из свиной грудинки, прямо из духовки – Goaßbratl с нашим фирменным картофельно-огуречным салатом	евро	17,10
Жаркое из свинины с хрустящей корочкой, прямо из духовки, с кнедлями двух видов и капустным салатом – Schweinsbraten	евро	19,90
Говядина с овощами, хреном (6) и жареным картофелем – Ochsenfleisch	евро	21,50
½ свиной рульки с хрустящей корочкой, подаётся с фирменными кнедлями из булочки – ½ Schweinshaxe	евро	22,90
¼ свежей фермерской утки в собственном соку, краснокочанная капуста с яблоками и тёртым картофельным кнедлем – ¼ Ente	евро	24,90
Венский шницель из телятины, с салатом-ассорти и брусникой – Kalbsschnitzel	евро	29,50

Фирменное ассорти из деликатесов, подаётся на сковороде Schmankerlpfanne

Свиное жаркое, фермерская утка, жаркое из свиной грудинки, фирменные жареные колбаски, квашеная капуста, картофельные кнедли и кнедли из булочки Готовится для двух гостей и более, порция на одного гостя	евро	34,50

Гарниры – Beilagen

На выбор: жареный картофель (Röstkartoffeln), картофель с розмарином (Rosmarinkartoffeln), кнедли (Knödl), лапша «шпэцле» (Spätzle), квашеная капуста (Sauerkraut), салат из капусты (Krautsalat), домашний картофельный салат (Kartoffelsalat) или картофельно-огуречный салат (Kartoffel-Gurkensalat), за одну порцию	евро	4,90
Свеженатёртый хрен – Meerrettich	евро	2,50
Свежеиспечённый баварский крендель-брецель или домашний хлеб (2 ломтя), за одну порцию – Breze	евро	2,20
Порция сливочного масла – Portion Butter	евро	1,30

Салаты – Salate

Свежие сезонные зелёные салаты-ассорти с нашей фирменной заправкой – Kleiner Salat	евро	5,10
Сочный зелёный салат со сметанной заправкой, жареной грудкой индейки, нарезанной ломтиками, и гренками – Salat Pute	евро	16,50

Десерт от кондитера – Süßspeisen

Яблочные оладики, посыпанные сахаром с корицей, и ванильное мороженое – Apfelkücherl	евро	10,90
Свежеиспечённый яблочный (Apfelstrudel) или творожный штрудель (Topfenstrudel) с ванильным соусом	евро	10,90
Для двух гостей и более Императорский омлет «Кайзершмаррн» с карамелизированными яблоками, в сковороде (время приготовления около 20 минут), одна порция – Apfelschmarrn	евро	13,10
Императорский омлет «Кайзершмаррн», карамелизированный, с яблочным пюре (2), в сковороде (время приготовления около 20 минут), одна порция – Kaiserschmarrn	евро	13,10
Наш фирменный десерт-ассорти в сковороде: императорский омлет «Кайзершмаррн», творожный штрудель и яблочные оладики, горячий ванильный соус и яблочное пюре (время приготовления около 20 минут), одна порция – Nachspeisenpfanne	евро	14,90

Вы всегда можете ознакомиться со списком ингредиентов, способных вызвать пищевую аллергию. Спрашивайте у официанта!

Добавки, содержащиеся в некоторых блюдах и напитках:
(1) краситель, (2) консервант, (3) нитритная соль, (4) антиокислитель, (5) усилитель вкуса, (6) сульфиты, (7) фосфат, (8) кофеин

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 22.30Uhr

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
Please pay only upons presentation of the electronically created bill

J.W.
Augustiner-
Bräu München