

Nürnberger Bratwurst Glöckl am Dom



Augustiner 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	14,30
	8 unidades	euros	17,10
	10 unidades	euros	19,70
	12 unidades	euros	23,20

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	8 unidades	euros	17,10
--	------------	-------	-------

Salchicha de Múnich (3,4,7) – Münchner Stadtwurst	euros	13,50
--	-------	-------

Sabrosa salchicha Käsekrainer (con queso en el interior) (3,4,7) – Käsekrainer	euros	13,50
---	-------	-------

Bratwurst de buey picante, 8 piezas con chucrut y rábano picante,(3,4,7)	euros	18,90
---	-------	-------

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	22,70
--	-------	-------

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	144,00
--	-------	--------

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	92,00
--	-------	-------



Especialidades de carne

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

Lomo de buey – Ochsenlende	euros	34,90
-----------------------------------	-------	-------

Solomillo de buey – Ochsenfilet	euros	39,90
--	-------	-------



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 o agrio con cebolla roja	euros	9,30
	euros	9,90
Ración de queso Obatzter a estilo de la casa – queso de untar típico de Baviera	euros	14,90
Ensalada de carne estilo Múnich con salchichas de Regensburg en salsa agria con cebolla roja y pepinillos – Wurstsalat	euros	14,90
con tiras de queso montaños de Algovia – Wurstsalat mit Käse	euros	15,90
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 montaños, 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	28,50

– 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	5,70
Sopa de bolitas de hígado de ternera, servida en una sopera con cabezas de león – Leberknödelsuppe	euros	9,90
Sopa de cerveza negra tipo Agustinos con picatostes de pan negro – Dunkelbiersuppe	euros	8,50
Ración grande de consomé de vaca con carne de buey y fideos, servida en una sopera con cabezas de león – Nudel-Ochs	euros	9,90



Salchichas de la cazuela

2 salchichas blancas estilo Múnich (5,7) – Weißwürste	euros	8,30
2 pares de salchichas vienesas (2,4,5) con ensaladilla de patatas – Wiener Würstel	euros	13,90
6 salchichas "Saure Zipfel" en caldo de cebolla con verdura	euros	14,20



Especialidades calientes

Albóndigas de la abuela (2 unidades) en salsa – frescas del día, hasta fin de existencias – elija su acompañamiento – Fleischpflanztl	euros	13,90
Leberkas, rebanada de pasta de carne horneada, (3,4,5) con ensaladilla de patatas y pepino con huevo frito y ensaladilla de patatas y pepino	euros euros	14,70 15,30
Asado de tocino de cerdo „Resches Goaß-Bratl“ al horno con ensaladilla de patatas y pepino casera	euros	18,30
Asado fresco de cerdo con dos tipos de bolas de patata y ensalada de col – Schweinsbraten	euros	20,90
Carne de buey con verdura de raíz, rábano (6) y patatas asadas – Ochsenfleisch	euros	23,90
½ codillo de cerdo con bolas de patata y pan caseras – Schweinshaxe	euros	24,50
¼ ración de pato fresco en su propio jugo con ensalada de lombarda con manzana y bolas de patata ralladas – Ente	euros	26,90
Escalope de ternera a la vienesa con ensalada mixta y arándanos rojos – Kalbsschnitzel	euros	30,50

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 36,90

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 5,70

rábano recién rallado – Meerrettich

euros 2,90

Pretzel fresco, pan casero (2 rebanadas) – Breze cada uno

euros 2,50

Ración de mantequilla – Butter

euros 1,50

Ensaladas

Ensalada mixta de la temporada con salsa de la casa – Kleiner Salat

euros 5,90

Ensalada fresca del tiempo con salsa de nata agria, trozos de pechuga de pavo asada y picatostes – Salat Pute

euros 18,50

Del confitero

Tortitas de manzana en azúcar y canela con helado de vainilla – Apfelkücherl

euros 10,90

Hojaldre fresco relleno de manzana (Apfelstrudel) o quesosón (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 14,50

Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque) caramelizado con compota de manzana (2), servido en sartén por porción

(aprox. 20 minutos) euros 14,50

Sartén mixta de postres „Bratwurst Glöckl“ – Nachspeisenpfanne con Kaiserschmarr`n (trozos de panqueque), hojaldre relleno de quesosón y tortitas de manzana, salsa de vainilla caliente y compota de manzana por porción

(aprox. 20 minutos) euros 15,50

Si lo desea, puede pedir las listas con las sustancias alérgicas. ¡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	14,30
	8 шт.	евро	17,10
	10 шт.	евро	19,70
	12 шт.	евро	23,20

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.



Нюрнбергские жареные колбаски (5)	8 шт.	евро	17,10
-----------------------------------	-------	------	-------

Мюнхенская городская колбаска (3,4,7) – <i>Münchner Stadtwurst</i>	евро	13,50
--	------	-------

Сочные сырные колбаски «Кэээкрайнер» (3,4,7) – <i>Käsekrainer</i>	евро	13,50
---	------	-------

Мясное ассорти «Глэклъ»: 4 жареных колбаски, ½ городской колбаски (3,4,7) и 1 сырная колбаска «Кэээкрайнер» (3,4,7) – <i>Glöckl-Platte</i>	евро	22,70
--	------	-------

Наше большое фирменное ассорти «Глэклъ» (в гусятнице) 5 фирменных жареных колбасок, 5 городских колбасок (3,4,7), 5 сырных колбасок «Кэээкрайнер» (3,4,7), картофельный салат, капуста и хрен (6) примерно на 6-8 гостей – <i>Große Glöckl Reine</i>	евро	144,00
--	------	--------

Наше маленькое фирменное ассорти «Глэклъ» (в гусятнице) 25 фирменных жареных колбасок, 2 городские колбаски (3,4,7), 2 сырные колбаски «Кэээкрайнер» (3,4,7), картофельный салат, капуста и хрен (6) – <i>Kleine Glöckl Reine</i>	евро	92,00
---	------	-------



Наши фирменные мясные блюда – Fleischspezialitäten

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

Говяжья вырезка – <i>Ochsenlende</i>	евро	34,90
--------------------------------------	------	-------

Говяжье филе – <i>Ochsenfilet</i>	евро	38,90
-----------------------------------	------	-------



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.

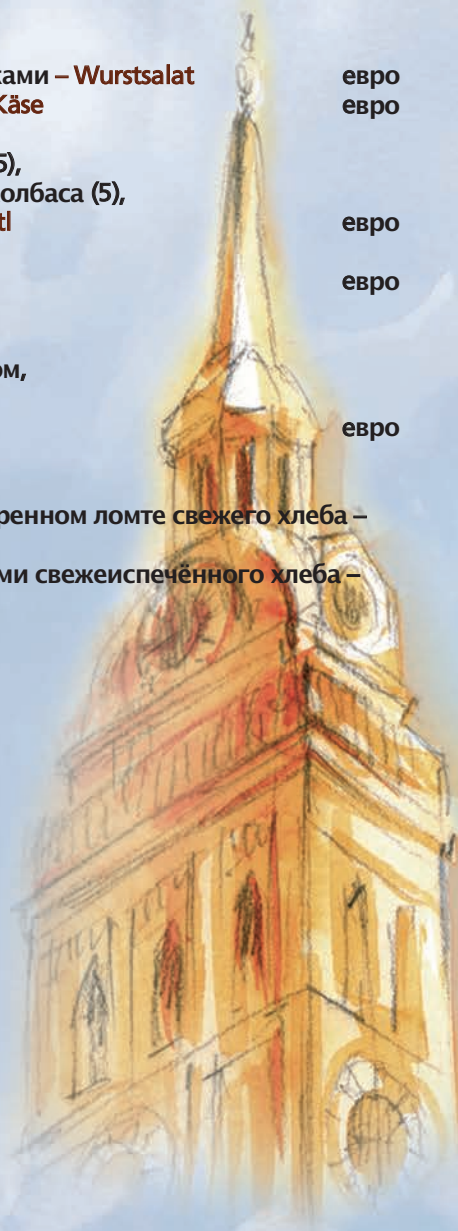
Будем рады проконсультировать вас по этому вопросу!

Сытные закуски – Brotzeiten

Деликатесный сыр «Мисбахер», натуральный – Miesbacher natur	евро	9,30
или с уксусной заправкой и кольцами красного лука – Miesbacher sauer	евро	9,90
Традиционная баварская сырная намазка – «Обацда» – Obatzter	евро	14,90
Колбасный салат по-мюнхенски, в уксусном отваре, с кольцами красного лука и маринованными огурчиками – Wurstsalat	евро	14,90
с ломтиками горного сыра из Альгоя – Wurstsalat mit Käse	евро	15,90
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	28,50

– по желанию подаётся на поджаренном ломте свежего хлеба –

– все закуски подаются с 2 ломтями свежеспечённого хлеба –



Супы – Suppen

Крепкий говяжий бульон с яйцом – Rinderkraftbrühe	евро	5,90
Суп с фрикадельками из печени, подаётся в баварской супнице – Leberknödelsuppe	евро	9,90
Суп из тёмного пива, с крутонами из ржаного хлеба – Dunkelbiersuppe	евро	5,50
Большая порция говяжьего бульона с лапшой, подаётся в традиционной баварской супнице – Nudel-Ochs	евро	9,90



Прямо из котла – Aus dem Wurstkessel

Свежайшая мюнхенская белая колбаса (2 шт.) (5,7) – Weißwürste	евро	8,30
2 пары венских сосисок (2,4,5) с нашим фирменным картофельным салатом – Wiener Würstel	евро	13,90
Колбаски «Заурэ ципфель» (6 шт.), приготовленные в луковом отваре с овощами – Saure Zipfel	евро	14,20



Горячие деликатесы – Warme Schmankerl

Котлеты по бабушкиному рецепту (2 шт.) в собственном соку – каждый день свежие, пока не закончатся – гарнир на ваш выбор – Fleischpflanztl	евро	13,90
Мюнхенский мясной паштет «Леберкэз» прямо из духовки (3,4,5) с картофельно-огуречным салатом – Leberkas	евро	14,70
с яичницей-глазуньей и картофельно-огуречным салатом	евро	15,30
Сочное жаркое из свиной грудинки, прямо из духовки – Goaßbratl с нашим фирменным картофельно-огуречным салатом	евро	18,30
Жаркое из свинины с хрустящей корочкой, прямо из духовки, с кнедлями двух видов и капустным салатом – Schweinsbraten	евро	20,90
Говядина с овощами, хреном (6) и жареным картофелем – Ochsenfleisch	евро	23,90
½ свиной рульки с хрустящей корочкой, подаётся с фирменными кнедлями из булочки – ½ Schweinshaxe	евро	24,50
¼ свежей фермерской утки в собственном соку, краснокочанная капуста с яблоками и тёртым картофельным кнедлем – ¼ Ente	евро	26,50
Венский шницель из телятины, с салатом-ассорти и брусникой – Kalbsschnitzel	евро	30,50

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 36,90

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 5,70

Свеженатёртый хрен – **Meerrettich**

евро 2,90

Свежеиспечённый баварский крендель-брецель или домашний хлеб (2 ломтя), за одну порцию – **Breze**

евро 2,50

Порция сливочного масла – **Portion Butter**

евро 1,50

Салаты – Salate

Свежие сезонные зелёные салаты-ассорти с нашей фирменной заправкой – **Kleiner Salat**

евро 5,90

Сочный зелёный салат со сметанной заправкой, жареной грудкой индейки, нарезанной ломтиками, и гренками – **Salat Pute**

евро 18,50

Десерт от кондитера – Süßspeisen

Яблочные оладки, 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 14,50

Императорский омлет «Кайзершмаррн», карамелизированный, с яблочным пюре (2), в сковороде (время приготовления около 20 минут), одна порция – **Kaiserschmarrn**

евро 14,50

Наш фирменный десерт-ассорти в сковороде: императорский омлет «Кайзершмаррн», творожный штрудель и яблочные оладки, горячий ванильный соус и яблочное пюре (время приготовления около 20 минут), одна порция – **Nachspeisenpfanne**

евро 15,50

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 22.30 Uhr

Wirte:
Jürgen Morawek · Berndt Menzner

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 upon presentation of the electronically created bill

