

# Herzogliches Bräustüberl Tegernsee



# 2

Sammleredition

- ▶ **Special: Der Buzi und sein Herr(le) – folgsam, durstig, unzertrennlich**





Mit dem Bräustüberl-Ballon auf Luft-Fahrt gehen

## Völlig losgelöst ...

Den Himmel über dem Tal ziert ein funkelndes Schmuckstück: Weißblau und wohlgeformt trägt der Buzi-Ballon seit Herbst 2009 Himmelsstürmer dahin, wo der Wind sie trägt. Sie können dabei sein!

Und das im Winter ebenso wie im Sommer. Denn: Ballonfahren (keinesfalls -fliegen!) ist eine Ganzjahresattraktion. Der einzige Unterschied: Von Früh-

jahr bis Herbst wird frühmorgens oder spätnachmittags gestartet, im Winter eher zur Tagesmitte. Einmal oben, wartet purer Genuss: Da glitzert der See in der Morgensonne, von Süden grüßen die Blaiberge, im Norden taucht die Silhouette Münchens auf - und über allem liegt eine himmlische Ruhe, die nur ab und zu vom beruhigenden Fauchen des Gasbrenners un-

**Willkommen!** In Ihren Händen halten Sie die Nummer 2 unserer Sammleredition im schnittigen Hand- und Hosentaschenformat. Die „Mini-Nr. 1“ hat Ihnen wohl recht gut gefallen: 25.000 Stück haben unsere Gäste innerhalb weniger Monate mitgehen lassen - hochoffiziell, versteht sich. Nun grüßen die Hefterl vermutlich von Couchtischen in Kassel oder mahnen aus Zeitungssammlern im Hunsrück den nächsten Bayern-Urlaub an. Wann immer Sie es wieder unter unsere Gewölbe schaffen: Das Bräustüberl bleibt Ihnen und sich treu - und auch in Zukunft ein (H)Ort der „Liberalitas Bavariae“, des bayerischen „Leben und leben lassen“. Friedlich, zünftig und gemütlich.

Ihr Wirt Peter Hubert



terbrochen wird. „Langsam“, das ist das Stichwort für Ballonfahrer, Hektik ist anderswo. Was bleibt, ist das Gefühl, zumindest einmal im Leben wahrhaft königlich gereist zu sein und – dazu passend – natürlich der neu erworbene „fürnehme“ Titel, mit dem Neu-linge per Champagner- und Feuertaufe in den Adelsstand erhoben werden.



**JETZT buchen!**

Lust bekommen? – Für nähere Informationen oder eine Buzzi-Ballonbuchung finden Sie unter [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) ein Formular, das nur ausgefüllt werden braucht. Eine normale Ballonfahrt kostet 195 Euro und eignet sich auch als außergewöhnliches Geschenk ... oder traumhafte Kulisse für besondere Momente, etwa einen Heiratsantrag!



# Prost, und „an Guad'n“!

„Über die Frage, welches Bier das einzig wahre ist, können Verfechter des Tegernseer Hell und die Fraktion derer, die das naturtrübe Dunkle bevorzugen, bis in die Abendstunden hinein genüsslich fachsimpeln.“ So steht's geschrieben im Münchner Ausgeh-

Magazin „DelikatEssen“ (Ausgabe 2009/2010), das dem Bräustüberl auch jenseits des Bierthemas eine feine Beurteilung zuteil werden lässt. Damit liegen die Restaurantkritiker auf einer Linie mit unseren Gästen, die sich – über den einzigartigen

Tegernseer Gerstensaft hinaus – auch beim Thema Speisen im Bräustüberl wohlfühlen. Ob Ihnen der Sinn nach der einzig wahren Haxn steht, ob Sie nach einer Bergtour einen g'scheiten Kohldampf haben oder Sie draußen unter unseren Sonnenschirm der Wunsch nach „ebbas Siaß'n“ überkommt – Sie haben die Wahl. Und, ganz wichtig: Sie können sich auf die angebotene Qualität verlassen. Dafür bürgen wir durch langjährige Zusammenarbeit mit Erzeugern und Lieferanten, die wir persönlich kennen.





Wirt Peter Hubert, Küchenchef Roland Hennemann (u.l.) und die Bräustüberl-Mannschaft legen Wert auf Qualität in Küche, Service und Ambiente. Gastro- und Reiseführer lohnen's mit guten Kritiken.



### Weitere aktuelle Auszeichnungen:

**Der Feinschmecker:** „Empfehlenswerte Adresse für kulinarischen Genuss in Bayern“.

**Gastro-Gold** 2007/2008 und 2009/2010

„Highlight“ im **Marco Polo-Reiseführer** Oberbayern

Tipp im **Aral Schlemmeratlas**

**Varta-Tipp**



Viele Wege führen zum Genuss

# Keine Scheu vor der Weißwurst

Unverzichtbarer  
Begleiter ist süßer Senf.  
Unten: Die „Salamitaktik“,  
empfehlenswert für  
Weißwurst-Neulinge.



Zuzeln? Oder mit Messer und Gabel? Und dann – entschlossener Längsschnitt oder Salamitaktik? Oder gar die Königsdisziplin, der Kreuzschnitt?! Fragen über Fragen, die so manchen Bayern-Neuling schon vor einer Weißwurst-Bestellung zurückschrecken ließen. Mit unseren Grundregeln meistern Sie die Premiere souverän.



# Grundregeln für den korrekten Weißwurstverzehr

## ◆ Richtig ordern

Anders als andere Würste („1 Paar Wiener, bitte“) werden Weißwürste stückweise bestellt („Für mich bitte drei Weißwürscht“). Zu den Würsten isst man süßen Senf (keinesfalls Ketchup!) und Brezn und trinkt Weiß- oder anderes Bier.

## ◆ Essenstechniken

**Zuzeln:** Ins Hochdeutsche übersetzt bedeutet „Aus-zuzeln“ soviel wie Aussaugen. Dazu nimmt man die Weißwurst in die Hand und schiebt sie ein Stück weit in den Mund. Die Haut ist immer noch dran. Nun beißt man in die Wurst und zieht das Brät vorsichtig durch die beinahe geschlossenen Zähne aus der Wursthaut. Anhänger des Zuzelns sind der festen Überzeugung, dass sich bei dieser Methode der Geschmack der

Weißwurst am besten entfalten kann. Vertreter der Ansicht „Das Auge isst mit“ stehen dem Zuzeln dagegen eher skeptisch gegenüber.

## Mit Messer und Gabel 1

Der Längsschnitt: Hierfür die Weißwurst mit dem Messer der Länge nach (am sinnvollsten auf der gebogenen Innenseite) aufschneiden. Die beiden Hälften auseinanderklappen und das Brät zärtlich mit dem Messer aus der Haut schaben. Anfängern steht es offen, die Wurst zuvor vertikal zu halbieren.

## Mit Messer und Gabel 2

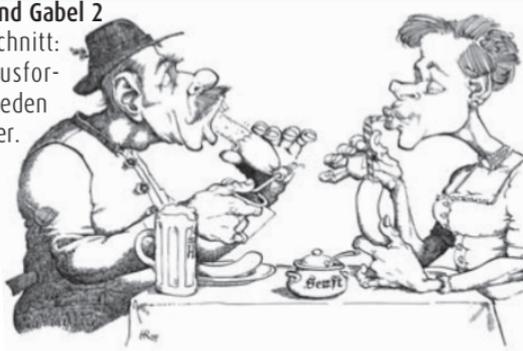
Der Kreuzschnitt: Echte Herausforderung für jeden Feinschmecker. Dabei werden mundgerechte Häppchen

mittels mehrerer Einschnitte in Rautenform freigelegt und herausgedreht. Am Wirtshaustisch kann man diese Technik selten bewundern – sie erfordert chirurgische Präzision und jahrelange Erfahrung.

## ◆ Und die Haut?

Den Natursaitling der Münchner Weißwurst kann man mitessen. Weil dieser Genuss nicht jedermanns Sache ist, wartet in jedem ordentlichen bayerischen Wirtshaus ein freundlicher Dackel, der sich gerne der Haut annimmt ... ☺

Zeichnung: Hans Reiser



# Das Bräustüberl auf einen Blick

Mit 400 Plätzen ist das „Große“ das Herzstück im Bräustüberl-Reich. Neben den Säulen, dem „Podest“ an der hinteren Wand und dem

legendären Stimmengewirr sind auch alle bekannten Wandbilder hier daheim – von Engeln über Biertrinker und „Jemsenjäger“ bis

Familien-, Vereins- oder Firmenfeier geplant? Bis zu 140 Gäste finden im Sudhaus Platz, im heimeligen Kleinen Bräustüberl fühlen sich bis zu 60 Gäste wohl.

zum Buzi. Und: Im großen Bräustüberl residieren seit vielen Jahrzehnten die meisten unserer über 30 Stammtische.



## Öffnungszeiten

Täglich von 9 bis 23 Uhr, kein Ruhetag

---

**Plätze** 1400 (an 160 Tischen)

---

Davon im Großen Bräustüberl 400, im Sudhaus 140, im Kleinen Bräustüberl und vor der Schänke jeweils 60 und auf der Terrasse (im Sommer) 740. Gäste/Tag, durchschnittlich: 1.800

---

## Im Ausschank

**Tegernseer Spezial** – süffig, mildwürzig, mit hervorragend abgerundetem Geschmack (Stammwürze 13,3°, Alc.Vol. 5,6%), **Tegernseer Hell** – ein typisches bayerisches Vollbier, herb-frisch und bekömmlich, für jede Gelegenheit (Stammwürze 11,5°, Alc.Vol. 4,8%), **Tegernseer Dunkel Export** – ursprünglich, speziell eingebraut, mit unverwechselbarem Charakter (Stammwürze 12,8°, Alc.Vol. 5,5%), **Max I. Josef** – das besondere Export zum 200-jährigen Gründungsjubiläum des Königreichs Bayern, malzaromatisch (Stammwürze 12,5°, Alc.Vol. 5,2%), **Tegernseer Leicht** – köstlich-bekömmliche Erfrischung mit niedrigem Alkoholgehalt (Stammwürze 7,8°, Alc.Vol. 2,8%), **Hefe-Weizen** der Privaten Weißbierbrauerei Georg Schneider & Sohn, Kelheim (Stammwürze 12,5°, Alc.Vol. 5,2%).

---

Wir akzeptieren Ihre ec-Karte, alle gängigen Kreditkarten sowie sodexo-Restaurantschecks.

---

## Reisegruppen

Sie bestellen und genießen bei uns ebenfalls à la carte. Unsere Küchencrew hält auch enge Terminvorgaben zuverlässig ein. Bei Gruppengrößen über 40 Personen bitten wir Sie vorab um eine Tischreservierung, damit wir Sie auch gut unterbringen.

---

## Anfahrt

Auf der A8 (München – Salzburg), Ausfahrt Holzkirchen und weiter geradeaus bis Tegernsee. Oder mit der Bayerischen Oberlandbahn vom Münchner Hauptbahnhof nach Tegernsee.

Rund um das Bräustüberl gibt es genügend Parkplätze für Pkw und Busse.

---

## Weitere Infos

Kostenlose Wireless-Lan Verbindung im gesamten Bräustüberl.

Tageskarte sowie ständig aktualisierte Informationen finden Sie unter **www.**

**braustuberl.de**

# Zwei Schutzpatrone wie aus

... mit einem akademischen Maler als Vater: Die Story vom Buzi und seinem Herrle

Die Engerl blinzelten schon von der Nordwand, als Emil Kneiß (oder: Kneiss) den Pinsel an der gegenüberliegenden Wand des heutigen „Großen Bräustüberls“ zückte. Ob das Pärchen aus Herr und Hund der Dankbarkeit des Künstlers für eine warme Mahlzeit entsprang (wie

Toni Arons Engerl, s. Heft 1) – wir haben keine Ahnung. Auch nicht davon, warum der Vierbeinige der beiden heute für alle nur „der Buzi“ ist. Was wir aber sicher wissen: Ein passenderer oder gar wohlgeformterer Schutzpatron ist für das Bräustüberl schlichtweg nicht vorstellbar.

Emil Kneiß, der Maler, dem wir unser doppeltes Maskottchen verdanken, war ein gebürtiger Münchner (\*1867, Sterbedatum unbekannt). Nach seiner Ausbildung an der Akade-

mie der Bildenden Künste machte er sich als Grafiker und Maler, vor allem aber als Karikaturist einen Namen. Eines seiner Lieblingsthemen: Mobilität, der er sich als Zeichner in verschiedenen Fahrrad- und Autozeitschriften widmete; etwa in „Radfahr-Humor“, wo er ab 1887 neben dem jungen (noch nicht geadelten) Franz Stück und dem späteren



In Holz, Emaille und Pappe: Alle wollen Buzi! Das Zamperl ist die Nr. 1 für Souvenirjäger.



# dem Bilderbuch



Simpl-Zeichner Eduard Thöny wirkte. 1900 gründete Auto-Fan Kneiß in Mannheim mit Gleichgesinnten den „Allgemeinen Schnauferl-Club“. Im gleichen Jahr erschien auch die Erstausgabe des von ihm mitinitiierte Heftes „Das Schnauferl“, Untertitel „Fliegende Blätter für Autler-Humor“.

Gerade in späteren Jahren waren Kneiß' Themen breiter gestreut: So tauchen bis heute Gemälde

mit Titeln wie „Orientalische Stadtansicht“, „Verfolgte Liebhaber“ oder „Flusslandschaft mit Papiermühlen“ in Auktionen auf. Von großer Bedeutung war auch sein Einfluss auf die Entwicklung des neuen Mediums Zeichenfilm, für den Kneiß gekonnte Bilderfolgen lieferte. Wann in seiner Karriere unser „Buzi“ entstand, ist nicht überliefert.

**Gewisse Ähnlichkeiten mit lebenden Personen ...: Hans Reiser zeichnete Wirt Peter Hubert zu seinem 40sten mit „Buzi“.**



# Das Bräustüberl im weltweiten Netz



fern der Heimat rasende Sehnsucht nach seiner Lieblingswirtschaft befällt – der wird unsere Dependance im Internet zu schätzen wissen. Unter [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) warten zahllose und immer wieder neue Inhalte und Features, mit denen sich persönliche Absenzen leichtfüßig überbrücken lassen.

Zum Beispiel die aktuellen Ausgaben von Bräustüberl-Zeitung und -Wirtschaftsnews. Dazu eine Übersicht über Veranstaltungstermine im und ums Bräustüberl sowie Bildergalerien unserer Gäste. In die Rubrik „Nützlich“ fallen Online-Tischreservierung und Infos für Reisegruppen. Lob und Tadel werden Sie beim Klick auf „Gästabefragung“ los. Und spätestens beim Aufklappen der

Klar. So richtig in echt mittendrin sitzen, Brotzeit machen, ratschen oder über einer frischen Halben meditieren, das ist unübertroffen. Wen aber

# Waldfest-Buidl.de



360°-Tour und der Speisekarte stellt sich dann echtes Mittendrin-Gefühl ein!



Nach der jüngsten Inventur geradezu unbetroffen: Unser Online-Shop mit fast allen Artikeln, die es auch nebenan im echten Bräulad'l zu kaufen gibt – ein paar Klicks, und die feinsten Souvenirs kommen geradewegs zu Ihnen nach Hause.

Übrigens: Auch hinter [www.waldfest-buidl.de](http://www.waldfest-buidl.de) stehen die Bräustüberl-Macher. Hier wartet, was der Titel verspricht: Buidl der wichtigsten Feste um den See (nicht nur zur Waldfestzeit!) plus die Rubrik „Spezi-Wirtschaft“ mit Verabredungsfunktion!



*55 Jahre ... und ein bisschen weise*

## GENUSS UND GASTLICHKEIT IM *Weinhaus Moschner*

**Wir geben es zu: Das Weinhaus Moschner ist ein Phänomen. Und das nicht nur wegen der beachtlichen Zahl von Jahren, die das Lokal auf seinem Rücken trägt. Obwohl 55 Jahre – mehr als ein halbes Jahrhundert! – in der heutigen Zeit alleine schon für einen mittelgroßen Myrtenkranz reichen.**

Und auch nicht wegen der überschaubaren Zahl von Wirten – ganze drei sind es bis heute –, die sich offenbar nur schwer von ihrem Weinhaus trennen konnten: vom legendären Paul Moschner, der das Weinhaus 1954 – damals noch im Zentrum von Rottach – eröffnete, über Fidelius „Fidi“ Vögele bis hin zum heutigen Bräustüberl-Wirt Peter Hubert. Mit seiner Geschäftsführerin Susanne Eichler ist seit sechs Jahren erstmals eine Frau die Chefin im Moschner-Haus.

Einmalig ist vor allem das Konzept, das hinter dem Moschner steht: Die Kombination von Weinhaus (unten) und Bar mit Diskothek (oben) macht das Lokal zu einer Generationen übergreifenden Institution. Nicht selten flirtet die Jugend am selben Tresen, wo sich einst die Eltern kennen lernten, während sich Gäste aus den Anfangsjahren nun plötzlich eine Etage tiefer wieder finden – und wohl fühlen!

Dort empfängt den Gast eine warme Atmosphäre: Holzböden und -decke, eine umlaufende Eckbank und liebevoll dekorierte Tische schaffen den Rahmen für größere und kleinere Runden, die es sich bei alpenländischer Küche, gepflegten Weinen und Kerzenschein wohl ergehen lassen.





Kißlinger Straße 2,  
83700 Rottach-Egern  
Reservierungen unter  
**080 22 -55 22**  
oder per eMail:  
info@moschner.de

## Weine im Moschner Qualität und Vielfalt

Wein sei Poesie in Flaschen, schwärmte der schottische Autor Robert Louis Stevenson Ende des 19. Jahrhunderts, während sein amerikanischer Kollege und Zeitgenosse Ambrose Bierce – offenbar eher weltlich-pragmatisch veranlagt – schlicht befand: „Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann.“

Im Weinhaus Moschner gelingt beides: Ein Abend voll Muße in bester Gesellschaft! In Keller und Kühlung wartet eine reiche Vielfalt ausgewählter Weine aus allen Anbaugebieten der Welt von Chile bis Australien – mit Schwerpunkten in Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich.



## Ein Blick in die Speisekarte Schmankerl und Klassiker

Der Wein zum Essen oder das Essen zum Wein – im Moschner ist die Kombination in jedem Fall perfekt: Eine kleine, feine Karte lädt ein zu alpenländischen Schmankerln – vom Speckpfannkuchen bis zum Schweizer Rösti – und zu Klassikern, die hier auch Klassiker sind: zu Filetspitzen etwa oder zu dem hoch dekorierten Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln – zuletzt von der Zeitschrift Maxim mit dem Attribut „Super“ versehen.

Wer lieber fleischlos glücklich ist, wird ebenso fündig wie Freunde saisonaler Küche – für abwechslungsreichen Genuss sorgen aktuelle Schwerpunkte von Spargel bis Wild.



Für anspruchsvolle Genießer:

# monte mare Seesauna Tegernsee.

*Urlaubszeit ist die schönste Zeit. Erholung, Entspannung, die Seele baumeln und sich verwöhnen lassen. Den Terminkalender zu den Akten legen und ohne Blick auf die Uhr den Moment auskosten. Ob süßes Nichtstun oder aktives Verwöhnprogramm – die monte mare Seesauna Tegernsee bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten, ganz individuell abzuschalten und zu genießen. Fernab vom Alltag finden Sie sich in einer anderen Welt wieder. Und es erwartet Sie ein ganz besonderer Luxus: Zeit.*

## **Ankommen – Wohlfühlen – Eintauchen**

Erleben Sie das kleine Glück freudiger Sorglosigkeit dort, wo das Leben irgendwie geruhsamer pulsiert. Wo ein magischer Zauber in der Luft liegt, dessen Intensität man sich nicht entziehen kann.

Freuen Sie sich auf exklusive Wohlfühlwelten und genießen Sie die einzigartige Verbindung von Erholung und Genuss am idyllischen Ufer mit direktem Zugang zum See.

Erwärmen Sie das Herz in einem der sechs individuellen Dampf- und Schwitzbäder und genießen Sie den grandiosen Seeblick aus nächster Nähe. Eine wohltuende Massage ist nach einem ausgiebigen Saunagang das „Tüpfelchen auf dem i“ und rundet das monte mare-Wellnesskonzept ab.



Wählen Sie dazu aus den umfangreichen Wellness-Kreationen – und lernen Sie den besten Grund kennen, mal wieder eine „Pause vom Alltag“ einzulegen: Die Seesauna-Mitarbeiter die sich freuen, Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern.

**Öffnungszeiten:** täglich ab 10 Uhr, Montag-Donnerstag bis 23 Uhr, Freitag-Samstag bis 24 Uhr, Sonntag und Feiertage bis 21 Uhr.

monte mare Seesauna  
Tegernsee  
Hauptstraße 63  
83684 Tegernsee  
Tel. 08022/187477-0  
[www.seesauna.de](http://www.seesauna.de)  
[tegernsee@monte-mare.de](mailto:tegernsee@monte-mare.de)



# Ankommen, Wohlfühlen, Eintauchen



## Für anspruchsvolle Genießer.

Erleben Sie eine exklusive Wohlfühlwelt und genießen Sie die einzigartige Verbindung von Erholung und Genuss mit direktem Zugang in den See. Fernab vom Alltag finden Sie sich in einer anderen Welt wieder. Und es erwartet Sie ein ganz besonderer Luxus: Zeit.

Stadt Tegernsee  
am Tegernsee





*Ihr traditionsreiches*

# *Trachten-Haus*

*in Rottach-Egern*

DAMEN · HERREN · KINDER · STOFFE



## GREIF

TRACHTEN BY XANDY KEIL

Nördliche Hauptstr. 24 · 83700 Rottach-Egern · Tel. 08022 - 5540 · [www.trachten-greif.de](http://www.trachten-greif.de)

# In unserem Bräulad'! : Alles für Freunde des Hauses

In unserem Bräulad' wartet ein vielfältiges und wechselndes Sortiment von kleinen und größeren Geschenkideen, mit denen Fans des Hauses sich selbst eine Freude bereiten – aber auch Väter, Nachbarn und Busenfreundinnen beglücken können. Zu den Klassikern im Reich von Ladl-Chef Udo Gleissner gehören Bierkrüge, Kleidsames und Kulinarisches.

Besonders gefragt sind auch individuelle „Packerl“, die – je nach Preiswunsch – kundig ausgewählt und in Körben oder Holzkisten fein verpackt werden.

**Erste Inspirationen gibt's hier und auf den Innenseiten.**





Gutschein in hochwertiger Optik mit Motiv des Zeichners Hans Reiser. Ab **€ 10,00**



Feine Sache: Glas-Halbkrügl (0,5 l) mit Zinndeckel und Buzi obendrauf. **€ 29,00**



Liegt perfekt in der Hand: Steingut-Krug (0,3 oder 0,5l). Ab **€ 4,90**



Wem die Stunde schlägt: Buzi-Armbanduhr in heiterem Weißblau. **€ 49,00**



Ein Herzerl fürs Herzerl: Lebkuchenherz mit Bräuüberl-Grüßen. **€ 5,90**



Bräuüberl-Minitruck. Sammlerstück im Format 1:87. Limitierte Auflage. **€ 4,90**



Nie wieder Bunker: Buzi-Golfbällen steht Grün am besten. **€ 3,00**



Helles zum Naschen: Bierschokolade für neugierige Gaumen. 65 g. **€ 2,90**



Für die kleinen Freuden des Daseins: Buzi-Schnapsgläser (4 cl) in Krüglform. **€ 2,50**



T-Shirt mit Buzi-Motiv auf dem Rücken. Verschiedene Farben. S-XXL. Ab **€ 12,00**



Kapuzen-Sweatshirt mit Buzi-Motiv auf dem Rücken. Verschiedene Farben. **€ 39,00**



Bräutüberl-Marillenbrand, -Obstler, oder -Gebirgsenzian. In der Bügelflasche. Ab **€ 3,90**



Süßer Weiswurst- oder mittelscharfer Haxn-Senf. Originalrezeptur. 165 ml. **€ 2,90**



Büchlein „150 Jahre Münchner Weißwurst“ – Infos, Legenden, Verzehrtipps. **€ 2,00**



Die komplette Ausstattung: Bräutüberl-Buch, -CD und -Puzzle. Set nur **€ 29,90**

Jetzt als Set nur noch **€ 29,90**



„Bayerisch kochen“ 90 Rezeptideen für Brotzeiten, Hauptgerichte und Desserts. **€ 6,90**





Serzogliches  
**Bräustüberl**  
Tegernsee

Peter Hubert GmbH & Co. KG  
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee  
Telefon 08022-41 41 • Fax 08022-34 55  
[www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

*Waldfest-Buidl.de*



**Bräustüberl-Zeitung**  
Serzogliches Bräustüberl Tegernsee  
Königlicher Hofbrauerei Peter Hubert GmbH & Co. KG (Inhaber: Peter Hubert)  
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee Tel. 08022-4141 • Fax 08022-3455 [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

NOVEMBER 2010

**Notarkaserei: Es geht weiter!**  
Notar für Tegernsee - Saalbach bis Braunau

Die für den 1. November 2010  
ausgegebenen  
Notar  
für Tegernsee  
Saalbach  
bis Braunau  
ist  
weiter  
bestehend  
und  
für  
den  
1. November  
2010  
ausgegeben  
wurde.  
Die  
Notar  
für Tegernsee  
Saalbach  
bis Braunau  
ist  
weiter  
bestehend  
und  
für  
den  
1. November  
2010  
ausgegeben  
wurde.