

Herzogliches Bräustüberl

Tegernsee



4

Sammleredition

► Neu & nur für Bräustüberl-Insider:
Wo die „vogelwuiden“ Typen hausen



ISO
9001:2008
REGISTERED



Schlemmer Atlas

2012

Der Varta-Führer



Empfehlung 2012



Liebe Gäste,



Sie kennen das Herzogliche Bräustüberl zu Tegernsee als griabige, altbairische Einkehr. Als einen Ort, an dem es sich gut essen und trinken, sitzen und schauen, ratschen oder einfach „sein“ lässt. Dass es Ihnen bei uns gut geht und gefällt, daran arbeiten wir, jeden Tag (und oft auch nachts) mit großer Begeisterung.

Wenn das Ergebnis zusätzlich einen professionellen Segen erfährt – etwa durch positive Bewertungen bei „Feinschmecker“ & Co – freut uns das natürlich auch. So wie die Auszeichnungen als „Einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand“ (Top Job) und als einer der „Top 100 innovativsten deutschen Mittelständler“.

Ein über 300 Jahre altes Wirtshaus als Ideenschmiede? Für das Bräustüberl keine große Sache. Wir verbinden Tradition und innovatives Marketing über Online-Medien, frei nach dem Motto „Laptop und Lederhose“, und sorgen so dafür, dass es auch in der virtuellen Welt ein bisschen griabiger zugeht.

Herzlich willkommen, hier wie dort,

Ihr Wirt Peter Hubert

4

In dieser Ausgabe

Speis & Trank im Bräustüberl



Gute Qualität aus der Region,
bester Geschmack für Sie

Facebook, App & Co



Fern und trotzdem nah:
Das Bräustüberl
im weltweiten Netz

Eine „vogelwilde“ Schar



Menschen, Teifi, Wolpertinger
und ein kleiner Rabe: Über
der Schänke tobt das Leben

Außerdem



Mehr Einkehr-Tipps: Mit Bauer in
der Au, Weinhaus & Bar Moschner
und Wirtshaus & Hotel Feichtner
Hof ist das Genießer-Quartett ums
Bräustüberl komplett

Aktuelle Auszeichnungen

- Der Feinschmecker
– Bayern für Genießer
- „Highlight“ im Marco Polo
Reiseführer Oberbayern
- Tipp im Aral Schlemmeratlas
- Varta-Tipp
- empfohlen von Polyglott und
• Marcellinos
- Tipp im Magazin „DelikatEssen“
– Ausgehen in München“
- Ausgezeichnet im Wettbewerb
Bayerische Küche und von
• GastroGold
- Preisträger bei iTQi
– International Taste & Quality
Award 2011 und
- American Express Servicease
- Premium-Partner von
Genießerland Tegernsee

Außerdem

- Zertifiziert nach ISO 9001:2008
- Top Job 2012 – einer der
besten Arbeitgeber im
deutschen Mittelstand



Gute Qualität aus der Region, bester Geschmack für Sie

Foto: Thomas Plettenberg



„Alles, was den Urlaub in Bayern erst schön macht“, hat die Redaktion des Magazins „Der Feinschmecker“ jüngst

unter der Überschrift „Bayern für Genießer“ in einem Reiseführer zusammengetragen. Unter den 444 kulina-

rischen Empfehlungen der Redaktion finden sich auch das Herzogliche Bräustüberl Tegernsee und unser Ausflugslokal Bauer in der Au in Bad Wiessee.

Wie man in einer großen Küche Schmanckerl gleichbleibend guter Qualität zubereitet und damit auch große und größte Gästescharen zufriedensstellt – dieses Kunststück vollbringen die Bräustüberl-Küchenchefs Roland Henne-
mann und Uwe Schöttl (l.) täglich mit Bravour. Neben dem Können der Köche ist die Auswahl der verwendeten

Lebensmittel die entscheidende Grundlage. „Bei uns kommt nur beste Qualität auf den Tisch“, dafür steht Wirt Peter Hubert. „Alle unsere Lebensmittel stammen von vertrauenswürdigen regionalen Erzeugern, die wir persönlich kennen und die ihrerseits ein scharfes Auge auf Qualität und Herkunft ihrer Rohstoffe haben.“ Dazu zählen Weißwurst', Schweinshaxn und Bierbrat, hausgemachte Bratensülze, Bauernpressack oder auch ein geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet aus der ehemaligen Hoffischerei nebenan. Denn: Wo das Bier so sagenhaft gut schmeckt wie im Bräustüberl, dürfen Speis' und Trank nicht nachstehen.



Für Buam und Dirndl

Was dem Nachwuchs schmeckt

Im Bräustüberl locken lauter Leibgerichte – für große, aber auch kleine Gäste. Die brauchen sich freilich noch nicht an eine ausgewachsene Schweinshaxn heranwagen. Wie wäre es aber mit einem Paar Wiener, einer kleinen Portion Reiberdatschi mit Apfelmus oder gar – unübertroffen – einem Knödel mit Soße?!



Kurz gemeldet

► **Sportler- und Autofahrer-tauglich** – das ist die alkoholfreie Weisse aus dem Hause Schneider. Ab sofort auf unserer Getränkekarte.

► **Für den bayerischen Abend** daheim oder die Brotzeit am Badestrand: Alle Bräustüberl-Schmankerl (Ausnahme: Tartar) gibt es auch zum Mitnehmen – gut verpackt, für 10% unter Kartenpreis und auch ohne Vorbestellung!



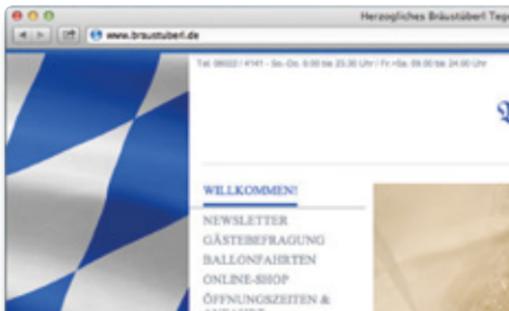
Fern und trotzdem nah: Mit Facebook, App & Co

Das Bräustüberl im weltweiten Netz



Diese Liste lässt uns schmunzeln: Einmal pro Jahr veröffentlicht der Gastronomie-Branchendienst „Café Future“ sein deutsches Facebook-Ranking für den Food-Bereich. Inmitten all der Riesen von McDonalds bis Subway findet sich: das Herzogliche Bräustüberl Tegernsee. Mit aktuell weit über 50.000 Fans sind wir das bestplatzierte Einzelunternehmen zwischen zumeist international agierenden Ketten.

Tradition und Zeitgeistiges zu verbinden, ist eines der großen Anlie-



Noch eine Kultseite: Auf www.waldfest-buidl.de lassen sich die Feste im Tegernseer Tal online „im Bilde“ nacherleben.



gen von Bräustüberl-Chef Peter Hubert. Als junger Wirt der alten Schule pflegt er seine Gäste nicht nur unter den Tegernseer Gewölben, sondern auch dann, wenn sie sich fern davon aufhalten (müssen). So versorgt das Bräustüberl seine Freunde via Facebook täglich mit Neuigkeiten und Bildern aus der Welt am Tegernsee.

Wer schon da ist, schätzt vor allem die „Facebook Orte“-Funktion, über die sich mitteilen lässt, wo man sich gerade aufhält bzw. prüfen lässt, welche Freunde und Bekannten sich in der Nähe befinden.



Photografieren, decodieren und geradewegs auf www.braustuberl.de landen.

Kurz gemeldet

► Bräustüberl App

Die Speisekarte checken, aktuelle Angebote abrufen und natürlich gleich einen Tisch für den nächsten Bräustüberl-Besuch reservieren, mit sofortiger Bestätigung per Mail.



Dazu gibt es Informationen zu Veranstaltungen, viele Fotos und manches mehr. Die Bräustüberl App gibt's kostenlos im iTunes App Store.

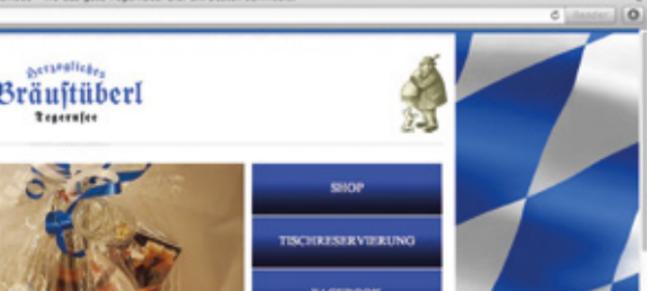
► Für Surfer

Unter unseren Gewölben oder unterm Tegernseer Himmel: Im Bräustüberl gibt's kostenloses WLAN in allen Räumen und auf der Terrasse.

► Online reservieren

Sichere Plätze für vier bis 80 Personen: Unter www.braustuberl.de das Formular ausfüllen, abschicken – und entspannt auf die Bestätigung warten. Reservierungen für denselben Tag sind bis 17 Uhr möglich.

ernsee – Wo das gute Tegernsee Bier am besten schmeckt.



Das Bräustüberl auf einen Blick

Familien-, Vereins- oder Firmen-
feier geplant? Bis zu 250 Gäste
finden im Sudhaus, Kleinen Bräu-
stüberl und vor der Schänke Platz.



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag:
9 - 23.30 Uhr, Freitag,
Samstag und vor Feier-
tagen 9 - 24 Uhr, durch-
gehend warme Küche,
kein Ruhetag

Plätze 1400

(an 160 Tischen)

Im Großen Bräustüberl
350, im Sudhaus 150,
im Kleinen Bräustüberl
bis zu 75 und vor der
Schänke 60. Auf der
Terrasse: 750.

Im Ausschank

Tegernseer Spezial –
süffig, mildwürzig, mit
hervorragend abgerun-
detem Geschmack (Stam-
mwürze 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%), **Alkoholfreies Weissbier** und **Hefe-Weissbier** der Privaten Weißbierbrauerei Georg Schneider & Sohn, Kelheim (Hefe-Weissbier: Stammwürze 12,5°, Alc.Vol. 5,2%).

Von uns bewirtet...

... werden auch die Gäste im neu eröffneten „Seeforum“ in Rottach-Egern. Mit neuer Innenarchitektur und top ausgestattet ist der frühere Kur- und Kongressaal der perfekte Rahmen für große und kleine Veranstaltungen. Infos und Saalbuchung unter www.seeforum-rottach-egern.de

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 und auf der Terrasse. Tageskarte sowie ständig aktualisierte Informationen finden Sie unter **www.braustuberl.de**

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



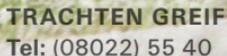
The logo for Greif Trachten features the word "Greif" in a large, elegant, blue cursive script. Below it, the word "TRACHTEN" is written in a smaller, blue, all-caps sans-serif font. The logo is set against a white background with a decorative border of small dots.

Greif
TRACHTEN

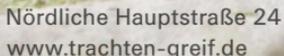
TRADITION HEUTE.

The main headline is written in a bold, blue, all-caps sans-serif font. It is centered on the page and framed by horizontal dotted lines above and below. The background of the entire advertisement is a blurred photograph of a grassy field with trees in the distance.

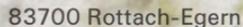
**UNSERE KUNDEN TRAGEN SEIT
ÜBER 225 JAHREN DASSELBE:
EIN LÄCHELN IM GESICHT.**

The contact information is located in the bottom left corner. It consists of the company name and phone number, separated by a vertical dotted line.

TRACHTEN GREIF
Tel: (08022) 55 40

The address and website are located in the bottom middle. They are separated by a vertical dotted line.

Nördliche Hauptstraße 24
www.trachten-greif.de

The postal address is located in the bottom right corner, separated from the address and website by a vertical dotted line.

83700 Rottach-Egern



Wo die „vogelwilden“ Typen hausen

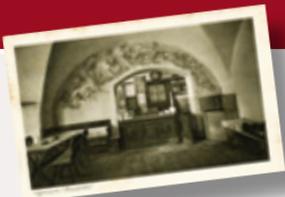
Menschen, Teifi, Wolpertinger und ein kleiner Rabe: Über der Schänke tobt das Leben

Dass das Tegernseer Bier Flügel verleiht, ist kein Geheimnis. Wie prächtig der Gerstensaft des Herzoglichen Brauhauses seine Konsumenten aber tatsächlich hinweg zu tragen imstande ist, das zeigt ein historisches Wandgemälde im Großen Bräustüberl.

Über dem Durchgang zur Schänke tummelt sich eine berauschte Schar vogelwilder Gestalten. Als da wären: Eine Dame und zwei Herren mit weit aufgerissenen Augen im wilden Ritt auf geflügelten HTB-Fässern. Ein vierter Gast, von Kopf bis Fuß in Glencheck und

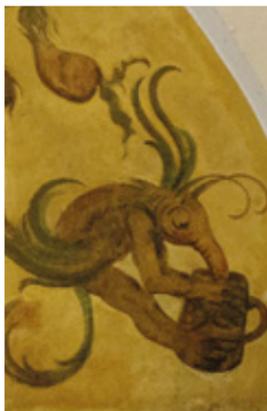
somit vermutlich englischer Herkunft, ist rückwärts unterwegs – und hat sogar noch Muße zu lesen. Inmitten des eindeutig menschlichen Geschwaders: ein saufender Löwe (als bayerisches Wappentier – da wollen wir gar nicht weiterdenken!), Engerl und





(Nachwuchs-)Teifi, ein langnasiger Wolpertinger, der sein Bier gleich mittels dieses „Ruassels“ schnupft, und der Seegeist höchstselbst, erkennbar am Seelaub im Haupthaar.

Mittendrin im Getümmel: ein kleiner Rabe, der das Geschehen aufmerksam, schmunzelnd und mit einer gewissen Nachsicht betrachtet. Dem gefiederten Beobachter fehlt auf den ersten Blick jeglicher Bezug zum Gesamtbild, trüge er nicht auf der Brust eine Art kleines Medaillon, das – mit viel Fantasie - zwei Buchstaben zeigen könnte. Die Initialen des Künstlers? Wir wissen es nicht. Wohl aber, dass es kein Zufall



gewesen sein dürfte, dass der geneigte Maler seine Rauschigen exakt dort platzierte, wo die Bräustüberl-Kellnerinnen seit jeher schäumende Halbekrügl heraustragen.

Kleiner Tipp: Wenn sich die Wuiden beim Hinschauen in Bewegung setzen und man sie bei ihrem Ritt laute „Huuiii“-Rufe ausstoßen hört – dann ist es Zeit zum Heimgehen.

Schau genau



Nicht nur die malende Zunft hatte im Bräustüberl ein Händchen für vogelwilde Typen. Auch die Schreiner bewiesen beim Einbau der hölzernen Bänke hie und da außergewöhnliches Profil... – zu finden im Großen Bräustüberl und im Raum vor der Schank.

Ihr Hotel am Tegernsee

Traumblick · Sonne · Ruhe



The place to be
... do mog i hi!

Der Westerhof

TEGERNSEE · HOTEL



QR-Code fürs Handy
fotografieren, dekodieren



Imagevideo ansehen

- Zimmer und Suiten mit einmaligem Seeblick
- Wellnessoase und Fitnesscenter
- Fitness- und Personaltrainer
- Inmitten der schönsten Wanderwege
- Für Ihren nächsten Wellness-Urlaub
- Für Ihren Romantikkurztrip mit Partner/in
- Für Ihren Familien- oder Aktiv-Urlaub
- Für Ihre Hochzeit, Ihren Geburtstag oder Seminar



Top-Restaurants
in nächster Nähe



Bahnhof
2 Minuten



Hotelschuttle

Best 2012
Hotel garni





Genussvoll bayrisch einkerhen

Entdecken Sie ein Kleinod
neu: Im Wirtshaus, Biergarten
und Hotel Feichtner Hof
zelebriert die Mannschaft
von Bräustüberl-Wirt Peter
Hubert Gastfreundschaft und
Kochkunst.



Kaltenbrunner Straße 2,
83703 Gmund/Finsterwald

Reservierungen unter
080 22 -96840

info@feichtner-hof.de
www.feichtner-hof.de

Holzgetäfelte Stuben, herzhafte Schmankerl und einer der schönsten Biergärten der Region: Der Feichtner Hof ist ein altbayrisches Wirtshaus im besten Sinn des Wortes. Nun haucht Bräustüberl-Wirt Peter Hubert als Eigentümer dem 130 Jahre alten Gasthof - einem ehemaligen Klosterlehen - neues Leben ein!

Hungrige und Durstige finden in den gemütlichen Stuben Lieblingsplatz und Leibspeis', in der geräumigen Schwemm mit Bar lässt es sich zudem fröhlich und stimmungsvoll feiern. Die Zimmer und Appartements im



 /Feichtner.Hof.Gmund

 /FeichtnerHofGmund

Obergeschoß geben sich einladend im bayerisch-mediterranen Stil. Und dem Biergarten mit seinen alten Kastanien und dem knirschenden Kieselboden sagt man ohnehin seit jeher magische Anziehungskräfte nach...

Lage: Ein bisserl abseits vom Auftrieb in Seenähe, dabei verkehrsgünstig auf dem Weg ins und aus dem Tegernseer Tal, im Gmunder Ortsteil Finsterwald. Großer Parkplatz!

Täglich von 10 bis 23 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag.



Feiern à la Feichtner

Für Geburtstagskinder und Hochzeiter

Mit seinen unterschiedlichen Räumlichkeiten ist der Feichtner Hof auch eine ideale Adresse für Feiern und Festlichkeiten aller Art. Restaurant, Schwemm und Florian Stüberl stehen hoch im Kurs bei Familien, Freundeskreisen und Firmen, die sich von Küche und Service an schön dekorierten Tischen à la carte oder per Wunschmenü glücklich machen lassen. Zur Auswahl stehen Restaurant, Schwemm oder Florian-Stüberl für bis zu 180 Personen.



Ferien beim Feichtner

Für Sommerfrischler und Kopfarbeiter

Wohnen im Wirtshaus – das geht im Feichtner Hof auf elegante Art. Die 20 Zimmer und Maisonetten empfangen Gäste im bayerisch-mediterranen Stil und sind das ideale Refugium für einen Ferien- oder Geschäftsaufenthalt. Arbeitswilligen Gruppen steht das Florianstüberl – multimedial ausgerüstet – als Räumlichkeit für Vorträge und Workshops zur Verfügung.





Bauer in der Au

Zu jeder Jahreszeit

Das traditionsreiche
Ausfluglokal liegt auf einer
sonnigen Almwiese inmitten
der Tegernseer Bergwelt
und macht es seinen
Gästen leicht:



Bauer in der Au 1,
83707 Bad Wiessee
Reservierungen unter
080 22 -81171
info@bauer-in-der-au.de
www.bauer-in-der-au.de

Dem Himmel ein bisschen näher

In gut einer Stunde ist die gut beschilderte, wunderschöne Wanderung auf bequemen Forstwegen von Bad Wiessee durchs Söllbachtal absolviert – und das auch problemlos mit Kind und Kegel! Wer mag, wählt nach der Einkehr für den Rückweg die aussichtsreiche Variante über die Bucherwiesen zurück zum See.

Zum Bilderbuch-Bergpanorama des „Bauer in der Au“ passen die Schmankerl auf der Speisekarte – allesamt in bester, einheimischer Qualität, schließlich ist das Lokal einer der „Genießerland“-Betriebe der Region! Zu den kulinarischen Verlockungen gehören die legendären Weißwürst' vom Metzger Walch aus Kreuth, aber auch geräucherte Saiblinge aus der Tegernseer Schlossfischerei oder die edlen Brände vom Lantenhammer in Schliersee. Neben feinen Brotzeiten



 /Bauer.in.der.Au

 /bauerinderau

vom Schnittlauchbrot über die Breznsupp'n bis zum Obazdn warten ein wechselndes Tagesgericht, Kaffee und Kuchen. Den Durst nach dem Aufstieg oder der Auffahrt per Radl stillen stilgerecht Helles aus dem Herzoglichen Brauhaus sowie die Weißbiere aus dem Hause Schneider Weisse. Noch eine schöne Geste: Auf der Karte des einstigen Klosterguts „Bauer in der Au“ steht der Wein eines anderen ehemaligen Tegernseer Lehens: nämlich der Grüne Veltliner vom Tegernseerhof in der Wachau.

Besonderheiten: Fangfrische Saiblinge, Schweinsbraten und Tafelspitz sowie (saisonal) Wild aus eigener Jagd. Täglich frische Kuchenauswahl und zu besonderen Gelegenheiten Kaiserschmarrn aus der großen Pfanne!

Ideal für jeden Anlass

Der „Bauer“ für Ihre Feier

300 Plätze draußen und 100 drinnen, dazu eine gute Küche und ein hoch motivierter, flexibler Service. – Lauter Zutaten, die den Bauer in der Au zur perfekten „Location“ für Festlichkeiten aller Art machen, vom Geburtstag über die Weihnachtsparty bis zum Firmen-Event. Tipp: Wer das Gasthaus für eine Veranstaltung mietet, ist nicht an die offizielle Schließzeit (17 Uhr) gebunden, sondern kann auch entspannt abends feiern.



Heinz & Pepps spielen jeden Mittwoch von 11.30 bis 15.30 Uhr im Bauer in der Au-Biergarten bzw. in der Wirtschaft auf.

Hüttenkrimi

Mörderjagd mit Menü



Regelmäßig ist der Bauer in der Au Schauplatz eines „Hüttenkrimis“, bei dem die Gäste gemeinsam mit einem Schauspieler-Team einen „bierensten“ Mordfall aufklären. Zur Belohnung gibt's abschließend ein delikates Menü vom Au-Küchenchef. Auch eine tolle Geschenk-Idee!

Infos & Anmeldungen unter www.huettenkrimi.de oder Tel. 08042/8728090.

Gut zu wissen: Der Bauer in der Au ist nur zu Fuß, mit dem Fahrrad oder per Pferdekutsche/-schlitten zu erreichen. Bei entsprechender Witterung verkehrt zusätzlich das Bad Wiesseer Bergzügerl. Infos Kutsche: Tel. 08022/662126. Infos Bergzügerl: Tel. 0175/5955606.

Täglich von 9.30 bis 17 Uhr geöffnet.
Kein Ruhetag!

Weinhaus & Bar Moschner

Nicht mehr und nicht weniger als ... eine Institution!

Das Weinhaus Moschner ist ein Phänomen. Und das nicht nur wegen der stattlichen Zahl von Jahren, die das Lokal auf seinem Rücken trägt. Mehr als ein halbes Jahrhundert ist es inzwischen...

Dass es nur drei Wirte waren, die sich in dieser beachtlichen Zeit um das Weinhaus verdient machten, spricht ebenfalls für sich: vom legendären Paul Moschner, der das Weinhaus 1954 - damals noch im Zentrum von Rottach - eröffnete, über Fidelis „Fidi“ Vögele bis hin zum heutigen Bräustüberl-Wirt Peter Hubert. Mit seiner Geschäftsführerin Susanne Eichler ist seit einigen Jahren 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.





„Droben“ aber, da steppt der Bär. Das Moschner, von „Bunte“ und „Cosmopolitan“ als Insider-Tipp gehandelt, war schon die Tal-Location für Junge, Schöne und In-People, als es noch keine Locations gab. Und räumte zugleich mit der Ausgeh-Gesetzmäßigkeit auf, wonach man für ein ordentliches Amüsement in die große Stadt fahren muss. Hier fahren die Städter aufs Land. Zum Feiern, Flirten und Party machen, um an Cocktails zu nippen oder um sich zu Chart-Hits das Hemd vom Leib zu reißen. Oder um zu sehen und gesehen zu werden.

Öffnungszeiten

Weinhaus: Mittwoch bis Sonntag von 18 bis 23 Uhr (warme Küche bis 22.30 Uhr). Bar: Donnerstag bis Samstag ab 21.30 Uhr.

Montag und Dienstag Ruhetage!

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 – von der Tiroler Speckknödelsuppe bis zum Schweizer Rösti – und zu Klassikern, die hier auch Klassiker sind: Filetspitzen etwa, Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen oder das sensationelle Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln.

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



Das Weinhaus Moschner ist einer der „Genießerland“-Partnerbetriebe in der Region Tegernsee.

gibt sich anschließend einem süßen Verführer-Trio aus hausgemachtem Kaiserschmarrn, Apfelkücherl oder Palatschinken hin. Oder entscheidet sich, klassisch-puristisch, für eine feine Käse-Auswahl.

Über allem stehen die gastronomischen Prinzipien von Pächter Peter Hubert: „Qualität, Frische, Herkunftskontrolle – dazu ein Koch, der sein Handwerk versteht und saisonal kreativ umsetzt!“ Das übrigens auch in Form einer wechselnden Wochenkarte, die Genießer in ihrer Vielfalt immer wieder aufs Neue begeistert.

Aktuelle Wochenkarte unter
www.moschner.de

Kißlinger Straße 2,
83700 Rottach-Egern

Reservierungen unter

080 22 -55 22

oder per eMail:
info@moschner.de
www.moschner.de



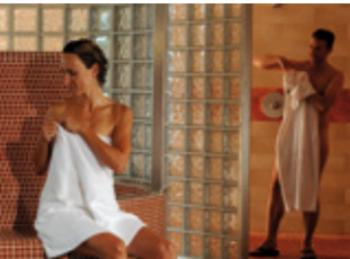
Für anspruchsvolle Genießer:

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 bis 21 Uhr.

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



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.

...meine Pause vom Alltag



Schräg gegenüber vom Bräustüberl

Das wollen Sie haben!

In unserem Bräulad'l warten originelle Souvenirs zur Steigerung der weißblauen Lebensqualität, frei nach dem Motto: Sind wir nicht alle ein bisschen Buzi?

(Fast) alle Angebote gibt's auch im Online-Shop unter www.braustuberl.de



Ausgefallene
Geschenkidee:
Gutscheine für eine
Buzi-Ballonfahrt

Regen- und schnee-
fest und der Buzi ist
auch schon dran:
Filzhut

Schlüsselband
„Bräustüberl“



Glas-Krug
„Bräustüberl“ 0,5l
mit Zinndeckel

So schiee und
so warm:
Daunenweste



Mit „Schuss“ darauf
sein: feine Marmelade



Limited edition:
Racecarver mit dem
Buzi vornweg



Gutschein

...für 25,00 Euro.

Statt Socken. Für den besten Papa zu Weihnachten!
Alles Liebe, Deine Gitti

**Gutschein für eine Einkehr
im Bräustüberl, ab € 10,-;**
kann bei Kauf im Onlineshop unter
www.braeustuberl.de
auch direkt ausgedruckt werden!
Im Bräulad'l ebenfalls erhältlich:
**Gutscheine für Bauer in der Au
und Feichtner Hof.**



**Rustikaler Look:
iPhone case**



Gutschein



Gutschein



Gutschein



Weißwurst



Bayerisch kochen

**Weitere Bücher
im Angebot**



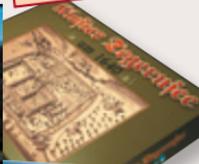
Bräustüberl



**Essen, spülen, trocken:
großes / kleines Brotzeit-
brett! und Geschirrtuch**



**Jetzt
Bräustüberl-DVD,
Puzzle und -Buch
auch als Set**



**Edle Ware: Brandneue
Bierpraline aus der Pralinen-
schmiede Eybel, mit feinem
Tegernseer Hellem; kleine
und große Packung**

**Wer's kennt, kennt sich
aus: DAS
Bräustüberl-Buch**



Bräustüberl

Perfekt getarnt:
Flachmann
im Holzkleid

Liegt perfekt in der Hand:
Steingut-Krug
(0,3 oder 0,5l)

Buzi-Bapperl: unverwechselbarer Display-Reiniger, immer wieder anheft- und ablösbar, kalt auswaschbar

T-Shirt mit Buzi-Motiv auf dem Rücken. Verschiedene Farben. S-XXL

NEU
Hirschkuss
Kräuterlikör

NEU
Schopfung
Tegernsee

Süßer Weißwurst- oder
mittelscharfer Haxn-Senf.
Originalrezeptur. 165 ml





DIE TEGERNSEER GRUND IMMOBILIEN GMBH
ERFÜLLT IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN



Seestraße 26

83700 Rottach-Egern

Telefon 08022 / 4800 Telefax 4632

Homepage: www.tegernseer-grund.de



Herzogliches
Bräustüberl
Tegernsee

Peter Hubert GmbH & Co. KG
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee
Telefon 08022-41 41 • Fax 08022-34 55
www.braustuberl.de

