

Herzogliches
Bräustüberl
Tegernsee



5

Sammleredition

► Für Kenner: Die Engerl im "Kleinen"
und das Berliner Tönnchen



ISO
9001:2008
REGISTERED

ARAL



Schlemmer Atlas
2013

Der beste Fahrer
VARTA
Empfehlung 2013



Liebe Gäste,



„ja mei, wenn wir grad nur ein Stück Bräustüberl mit heim nehmen könnten!“ – Diese Art Stoßseufzer sind uns nicht fremd. Vor allem unsere Kellnerinnen können viele Anekdoten davon erzählen, wie schwer manchen Gästen der Abschied von unseren Gewölben fällt. Und dabei spielt es keine Rolle, ob sie zuvor zehn Minuten oder acht Stunden unter selbigen verbracht haben.

Um den Schmerz ein wenig zu lindern, haben wir uns die „Minihefterl“ (offiziell heißen sie: Sammlerbrochüren) ausgedacht, von denen Sie gerade die Nummer fünf in den Händen halten. Sie finden darin die wichtigsten Informationen rund um unser Haus auf einen Blick und dazwischen eine Reihe von kleinen und großen Bräustüberl-Geschichten von gestern und heut'.

Auf diese Weise ist das Minihefterl nicht nur ein tragbares Stück Bräustüberl für die Hosens- oder Handtasche, sondern macht Sie mit jeder Ausgabe mehr zum fachkundigen Bräustüberl-Insider.

Genießen Sie Ihre Einkehr – und kommen Sie bald wieder!

Peter Hubert

Herzlichst Ihr Wirt Peter Hubert



Aktuelle Auszeichnungen

DER FEINSCHMECKER

Bayern für Genießer 2012

MARCO POLO · Highlight im Reiseführer „Oberbayern“

ARAL · Schlemmeratlas 2013

VARTA · Empfehlung 2013

TRIPADVISOR

Zertifikat für Exzellenz 2013

MARCELLINO'S Restaurant Report Top 10 - 2012

BAYERISCHE KÜCHE

Wettbewerb 2010

TOB JOB 2012

Einer der besten Arbeitgeber im deutschen Mittelstand

SERVICEASE

Auszeichnung für exzellenten Service 2010-2011

GMP - GastroManagementPass 2013

GASTRO-GOLD

Jährlich ausgezeichnet seit 2007

itQi - „Premium Taste Award 2011“ für den Bräustüberl Obazdn

Zertifiziert nach **ISO 9001:2008**

5

In dieser Ausgabe

Typisch Bräustüberl

4



Wo sich Tradition und Weltoffenheit begegnen

So schmeckt Bayern

10



Unsere Köche zeigen täglich, wie's geht

Völlig losgelöst

14



Die Engerl im Kleinen Bräustüberl haben zu tief in ihren Krug geschaut

Außerdem



Wie sich das Bräustüberl in der digitalen Welt macht, Einkehr-, Ausflugs- und Shoppingtipps

Typisch Bräustüberl

Ein altbairischer Traditionstempel voll weltoffener Toleranz

Fotos: Thomas Plettenberg



Der Dichter Eugen Roth ahnte es, die Stammgäste wissen es und die stets kritische Fachpresse bestätigt es regelmäßig schwarz auf weiß: Das Herzogliche Bräustüberl zu Tegernsee ist

DER Inbegriff altbairischer Gastlichkeit. „Unter dem heimeligen Gewölbe, unterlegt mit einem Klangteppich aus Gemurmel, Gelächter und Maßkrugklirren, lässt sich hier die berühmte

„Wer dort nicht eine Maß – oder mehr – getrunken hat, der hat noch nicht einmal die niederen Weihen als Kenner bairischer Lebensart empfangen.“

Eugen Roth über das Tegernseer Bräustüberl

‚liberalitas bavariae‘, das bayerische ‚Leben und leben lassen‘ mit jedem Schluck Bier ein bisschen mehr aufnehmen“, schwärmte zuletzt die Redaktion des „Feinschmecker“. Die Speisen sind so herrlich deftig wie kompromisslos regional, und die Halbe Tegernseer Bier dazu ... einfach unbeschreiblich süffig.

Vor allem aber sind es die Gäste, die das Klima im „Bräustiwi“ prägen. Schon während der Regierungszeit von König Max I. Josef trafen Einheimische hier auf europäischen Hochadel, es folgten



Sommerfrischler und Künstler, Schöne, Reiche, Wichtige und ganz Normale. Und so sitzen sie bis heute in schönster Eintracht beieinander: Stiletto neben Haferlschuh, Rolex neben Rauschebart und natürlich jede Menge nationaler wie internationaler Prominenz.

Das Wichtigste aber ist: Das Bräustüberl und seine Stammgäste haben sich nie verbiegen lassen. Friedlich, bayerisch, zünftig und gemütlich geht es

zu, in diesem tegernseisch-altbairischen Traditionstempel, der vor allem immer auch ein (H)Ort der wahren Kommunikation von Mensch zu Mensch war, bei der man sich anschaut und anlacht, ohne Unterschied des Geldbeutels, des Titels, der Herkunft und der Religion.

Für mehr als 30 Stammtische und viele Einheimische ist das „Große Bräustüberl“ mit seinen Nebenräumen (Sudhaus, Schank

Typisch Bräustüberl



und Kleines Bräustüberl) seit Jahrzehnten so etwas wie das zweite Wohnzimmer. Hier trifft man sich zum Hochzeitsessen, anlässlich einer Taufe, Firmung oder Trauerfeier. Kehrt ein zum Frühschoppen nach dem sonntäglichen Gottesdienst oder freut sich über eine zünftige Blasmusik zu bayerischen Festtagen wie Josefi, Vatertag und

Kirchweih. Eine besondere Bewandnis hat es zudem mit dem Fasching im Bräustüberl, das sich vor allem am Unsinnigen Donnerstag und Faschingsdienstag zu einer Hochburg von „boanigen Engeln, staubigen Brüdern“ und weiterer „vogelwilder“ Gestalten verwandelt. Der große Biergarten vor der Tür wird zum Anziehungspunkt, wann immer es die Außentemperatur erlaubt.

Das vielleicht schönste Phänomen vollzieht sich alljährlich kurz vor Weihnachten: Dann sitzen im Bräustüberl all jene beisammen, die

In Altbayern ist Kirchweih noch immer ein geschätzter Feiertag (erst recht, seit er als solcher nicht mehr im Kalender steht): Musik im Bräustüberl am Kirta-Montag

einst nebenan im Gymnasium die Schulbank drückten und nun außerhalb des Tales arbeiten oder studieren. An den Feiertagen kehren viele dieser „Expats“ nach Hause zurück – und der bevorzugte Treff- und Ratschpunkt, das „Sudhaus“, quillt schier über von fröhlichen, jungen Menschen. So werden Advent und Weihnachten im Bräustüberl zwar nicht zu einer staaden, aber auf gewisse Weise zu einer besinnlichen Zeit.



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 abgerunde-
tem Geschmack (Stamm-
würze 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 unver-
wechselbarem Charakter
(Stammwürze 12,8°, Alc.Vol.
5,5%), **Tegernseer Leicht** –
köstlich-bekömmliche Er-
frischung mit niedrigem
Alkoholgehalt (Stamm-
würze 7,8°, Alc.Vol. 2,8%),
Alkoholfreies Weissbier
und **Hefe-Weissbier** der
Privaten Weissbierbrau-
erei Georg Schneider &
Sohn, Kelheim (Hefe-Weiss-
bier: Stammwürze 12,5°, Alc.
Vol. 5,2%).

Reisegruppen

Sie bestellen und ge-
nießen bei uns ebenfalls à
la carte. Unsere Küchen-
crew hält auch enge Ter-
minvorgaben zuverlässig
ein. Bei Gruppengrößen
über 40 Personen bitten
wir Sie vorab um eine
Tischreservierung, damit
wir Sie auch gut unter-
bringen.

Anfahrt

Auf der A8 (München –
Salzburg), Ausfahrt Holz-
kirchen und weiter gera-
deaus bis Tegernsee.
Oder mit der Bayerischen
Oberlandbahn vom
Münchner Hauptbahnhof
nach Tegernsee.

Rund um das Bräustüberl
gibt es genügend Park-
plätze für Pkw und Busse.

Weitere Infos

Kostenlose Wireless-
LAN Verbindung im ge-
samten Bräustüberl und
auf der Terrasse. Ta-
geskarte sowie ständig
aktualisierte Informati-
onen finden Sie unter
www.braustuberl.de

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



Speis & Trank im Bräustüberl

So schmeckt Bayern!

Kompromisslos gute Zutaten, am liebsten aus der Region, und Köche, die ihr Handwerk verstehen. – So gelingt, worüber sich viele Bräustüberl-Neulinge am meisten wundern: Dass man auch in einem großen Betrieb wie dem unseren Mahlzeiten in bester Qualität auf den Tisch bringen kann. Und das an gut 14 Stunden täglich, sieben Tagen pro Woche, und sogar zu Stoßzeiten in beeindruckender Geschwindigkeit.

Küchenchef Uwe Schöttl, ein gebürtiger Niederbayer, ist der Dirigent der gut 30



Mann (und einer Frau!) starken Küchencrew. Um 6 Uhr morgens steht er bereits in seinem Reich, um 7 Uhr „schiebt“ er die ersten Haxn in den Grill, die wiederum ab 10 Uhr von den besonders „frühen“ Haxn-Essern freudig geordert werden.

Auch bei der Auswahl der Produkte und Zutaten überlassen Wirt und Küche nichts dem Zufall: Die legendäre Leberstreichwurst kommt von der Tegernseer Metzgerei Trettenhann, die Weißwürste vom Walch aus Kreuth, die Debreciner und Wiener vom Holnbur-

Fotos: Thomas Plettenberg

ger aus Miesbach, der Leberkäs vom Schwaiger aus Tegernsee, der Käse aus der Naturkäserei Tegernseer Land und die geräucherten Fische natürlich von der Schlossfischerei nebenan. – Man weiß halt, was wo besonders gut ist. Und ist selbstbewusst genug, um auch fränkische Würstl auf die altbayerische Speisekarte zu lassen: Bier- und Schnapswürste kommen von der Metzgerei Müller aus Bamberg.

Warme Speisen, Brotzeiten und Tageschmankerl vertragen sich selbstverständlich bestens mit dem Tegernseer Bier, das in acht Sorten nebenan im Herzoglichen Brauhaus erzeugt wird.



Und was koch' ma heut'? – Uwe Schöttl (l.) Wirt Peter Hubert und Roland Hennemann.

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. Zu finden auf unserer Getränkearte.
- **Für den bayerischen Abend** daheim oder die Brotzeit am Badestrand: Alle Bräustüberl-Schmankerl (Ausnahme: Tatar) gibt es auch zum Mitnehmen – gut verpackt, für 10% unter Kartenpreis und auch ohne Vorbestellung!
- **Neuzugang:** Vegetarische Maultaschen ergänzen unser Angebot für fleischlos glückliche Genießer.





Greif
TRACHTEN

TRADITION HEUTE.

.....
BAYERN IST SCHÖN. UND WIR
WOLLEN, DASS ES SO BLEIBT.
.....

TRACHTEN GREIF
Tel: (08022) 55 40

Nördliche Hauptstraße 24
www.trachten-greif.de

83700 Rottach-Egern



Die Engerl im
kleinen Bräustüberl



Die historische Fotografie aus dem Fundus des Museums Tegernseer Tal beweist: Anno 1885 (die Zahl steht klein zwischen den Stuhlbeinen) waren die Engerl schon da. Wie bei allen anderen historischen Bräustüberl-Wandgemälden wird auch um sie seit über einem Jahrhundert sorgsam „drumrum“ geweißelt.



Vom heutigen Haupteingang aus betrachtet ist das „Kleine Bräustüberl“ die hinterste der insgesamt vier Räumlichkeiten, die sich im Tegernseer Schloss für unsere Gäste aneinander reihen: Los geht's mit dem Großen Bräustüberl, es folgen (der Raum vor der) Schank, altes Sudhaus und eben das Kleine Bräustüberl. 75 Personen haben in dem gemütlichen Gasträum mit dem alten Kachelofen Platz, weshalb

unser „Kleines“ gern für Familienfeiern, Klassen- und Vereinstreffen, Firmenevents oder Lesungen gebucht wird. Und natürlich steht der Raum auch zur Verfügung, wenn „vorn“ schon alles voll ist.

Waren die anderen Räume schon zu Klosters Zeiten Teile des Bräuhauses, gehörte das jetzige Kleine Bräustüberl seinerzeit zur klösterlichen Bäckerei (oder „Peckerei“, wie es in einem

altertümlichen Grundriss heißt). Wer heute hier einkehrt, stößt neben einer Vielzahl von Zunftzeichen und gerahmten Bildern auf drei Engerl, die sich – flügel-schlagend – mit einem schweren Maßkrug offenbar oben davonzumachen versuchen. Was ihnen nicht leicht fällt. Erstens, weil das gut gefüllte Trinkgefäß die Engerl an Größe und Gewicht erkennbar übertrifft. Und zweitens, weil

Auf Schatzsuche



„Die Marken der größeren Münchener Brauereien u. deren Malzverbrauch im Sud-Jahre 1890-91 nach der Zusammenstellung der Königl.-hauptamtlichen Aufschlag-Einnehmeri in München“ listet ein gerahmtes Bild im Kleinen Bräustüberl auf - und erinnert damit zugleich an jene guate, alte Zeit, als die Landeshauptstadt noch 18 Brauereien zählte. Die feine Schützenscheibe mit dem Namen des quicklebendigen Herzoglichen Brauhauses Tegersee hängt derweil genau dort, wo sie hingehört: über der Bräustüberl-Schänke.



die himmlischen Spitzbuben dem Tegernseer Bier wohl schon ordentlich zugesprochen haben. Davon zeugen, schaut man genau hin, die g'spaßigen Gesichtszüge des Trios. Vermutlich haben sie wörtlich genommen, was auf dem HTB-Maßkrug geschrieben steht: „Prosit Kinder“ – aus heutiger Sicht politisch natürlich völlig inkorrekt.

Anders als bei den berühmten Verwandten im Großen Bräustüberl (die Toni Aron 1885 hinterließ) haben wir bei den Engerln im „Kleinen“ keinen Hinweis auf den Künstler oder das Entstehungsjahr. Der Pinselstrich spricht aber dafür, dass uns diese Engel ein anderer Maler bescherte – möglicherweise ebenfalls als Ausgleich für eine Zeche. Die Uhr, die die Engerl umflattern, zeigt übrigens eindrücklich, dass dem Glücklichen im Bräustüberl keine Stunde schlägt...

Gruß an die Hauptstadt



In Berlin ist es eine Institution. Wir verbeugen uns mit einer historischen Fotografie vor dem „Tegernseer Tönnchen“. Über viele Jahrzehnte residierte das Lokal in der Mommensenstraße in Charlottenburg, wo das „Tönnchen“ so populär war, dass es zeitweilig um das „Tegernseer Faß'l“ erweitert wurde. Angesichts wuchernder Mietpreise ist das Tönnchen jetzt in Wilmersdorf zuhause (Berliner Straße 118), wo es dank bayerischer Berliner Gemütlichkeit, herzhafter Küche und „Buzi“ im Logo weiterhin hoch in der Gästegunst steht. Unser Foto vom „Tegernseer Tönnchen“ hängt an einer Säule im Großen Bräustüberl.

Mehr: www.tegernseer-tönnchen.info

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



Bahnhof
2 Minuten



Hotelshuttle



Stammtisch? Können wir auch online.



Über 60.000 Fans können nicht irren: Das, was unser „Online-Team“ auf Facebook veranstaltet, ist etwas Besonderes. Das findet man inzwischen auch bei Facebook selbst. Hier genießt das Bräustüberl von Wirt Peter Hubert längst den Ruf eines Vorzeigeobjekts. Für Arne Henne, SMB Marketing Manager bei Facebook, „zeigt das Bräustüberl beispielhaft, wie auch kleine und mittelständische Unternehmen das Netzwerk optimal für sich nutzen können.“

So finden Nutzer auf der Bräustüberl-Fanseite nicht nur sämtliche Infos rund um unsere Wirtschaft inklusive überlebensnotwendiger News wie Öffnungszeiten, Veranstaltungen und Tagesschmankerl, sondern es findet ein echter Austausch mit dem „Team Bräustüberl“ und anderen Gästen statt. Da werden Fotos ein-



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

gestellt und kommentiert, Angebote gelobt und kritisiert und sogar regelmäßig kreative Ideen ausgeheckt – etwa darüber, welche Farben die neuen Mützen haben sollen oder was im Souvenirshop sonst noch fehlt. Gemeinsam mit den Fans wurden so u.a. die neuen Tegernseer Bierpralinen entwickelt.

Frei nach dem Motto „Laptop und Lederhose“ beweist Wirt Peter Hubert damit, dass sich altbayerische Tradition und innovatives Marketing keineswegs ausschließen. Was Facebook für ihn dabei vor allem ermöglicht: „Wir können Freunden unseres Hauses damit jederzeit und über eine räumliche Distanz hinweg Bräustüberl-Atmosphäre, Nähe und Wertschätzung entgegenbringen.“



Fotografieren, 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.



Ein Haus - so viele Möglichkeiten



Gemütliche Stuben,
herzhafte Schmankerl
und einer der
schönsten Biergärten
der Region.
Entdecken Sie ein
traditionsreiches
Wirtshaus neu.



Bräustüberl-Wirt Peter Hubert
steht als Eigentümer für
Qualität und Gastfreundschaft
im Feichtner Hof.

Kinder willkommen!
im Feichtner Hof Kinderspielplatz





**Jeden Sonntag 11-15 Uhr
Frühschoppen mit Musik**



Genießen

Von Frühstück und Früh-
schoppen über das Mittags-
mahl bis zu Abendessen
und Brotzeit kredenzt die
Feichtner Hof-Küche boden-
ständig-bayerische Gerichte
aus besten regionalen Zu-
taten. Ganz neu: Wechselnde
Tagesschmankerl von Mittag
... bis aus is'!



Urlaube

Helles Holz, warme Far-
ben, weiße Bäder – und
jede Menge Licht und Luft
fürs Wohlfühl. Die Zim-
mer und Maisonetten im
Feichtner Hof sind das ideale
Refugium für einen Ferien-
oder Geschäftsaufenthalt.
Zum Frühstück geht's ins
freundliche Florian-Stüberl.

Feiern

Sie wollen heiraten, einen
runden Geburtstag feiern,
mit ihren Freunden einen
guten Abschluss begießen?
– Willkommen! Restaurant,
Schwemm und Florianstüberl
verleihen Ihrer Feier einen
stilvollen Rahmen. Wir kön-
nen bis zu 320 Gäste bewirten.



Gut zu wissen

Täglich von 10 bis 23 Uhr geöffnet.
Durchgehend warme Küche.

Kein Ruhetag!

Aktuelle Speisekarte unter
www.feichtner-hof.de

Kaltenbrunner Str. 2,
83703 Gmund/Finsterwald

080 22-96840

www.feichtner-hof.de

GENUSS UND GASTLICHKEIT IM

Weinhaus Moschner



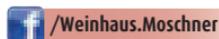


Wir geben es zu: Das Weinhaus Moschner ist ein Phänomen. Und das nicht nur wegen der beachtlichen Zahl von Jahren, die das Lokal auf seinem Rücken trägt. Obwohl 57 Jahre – mehr als ein halbes Jahrhundert! – in der heutigen Zeit alleine schon für einen mittelgroßen Myrtenkranz reichen.



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.



Öffnungszeiten

Weinhaus: Mittwoch bis Sonntag von 18 bis 23 Uhr (warme Küche bis 22.30 Uhr). Bar: Mittwoch bis Samstag ab 21.30 bis 3 Uhr . Montag und Dienstag Ruhetage!

Kißlinger Straße 2,
83700 Rottach-Egern
080 22 - 55 22
www.moschner.de

Wellness 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 erwartet Sie ein ganz besonderer Luxus: Zeit.

In der **monte mare Seesauna** dreht sich alles um die Themen Sauna und Wellness. Ob nach Sport und Bewegung, an Schlechtwetter-Tagen oder zwischendurch: Erholung für Körper, Geist und Seele ist hier garantiert.

Die monte mare Seesauna Tegernsee besticht neben dem atemberaubenden Ausblick auf Himmel, See und Berge vor al-

lem mit ihrer Lage am Seeufer. Fünf verschiedene Themensaunen (Kelosauna, Wassersauna, Sinnessauna, Schilfsauna, Saunaschiff) sowie ein Dampfbad, ein Sole-Außenbecken und großzügige Ruheräume bieten das perfekte Ambiente. Vom Dampfbad bis zur feurig-heißen Aufguss-Sauna ist für jeden Geschmack etwas geboten. Unangefochtenes Highlight ist



„Irmingard“. Das Schiff aus dem Jahr 1925 liegt fest verankert im Saunahafen und ist die wohl ungewöhnlichste Sauna Deutschlands. Entspannende Massagen, pflegende Dampfbadzeremonie oder exklusive Wellness-Arrangements runden die Auszeit vom Alltag ab. Im hauseigenen Restaurant verwöhnt ein freundlich-kompetentes Team die Gäste mit kleinen Snacks und kulinarische Köstlichkeiten für anspruchsvolle Genießer.

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 · 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 Bräustüberl für daheim

Die neueste Minibroschüre haben Sie schon. Noch mehr Bräustüberl zum Mitnehmen finden Sie in unserem Bräulad'l, schräg gegenüber vom Haupteingang. Dort gibt es weißblaue Souvenirs zum Anziehen, Aufsetzen, Anstecken, Umhängen, Anhören, Durchblättern, Anschauen und Aufessen.

Sie sind schon zu weit weg? Dann stöbern Sie online im Shop unter www.braustuberl.de

Ausgefallene
Geschenkidee:
Gutscheine für eine
Buzi-Ballonfahrt

Regen- und schneefest und der Buzi ist auch schon dran:
Filzhut

Schlüsselband
„Bräustüberl“

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

So schee und so warm:
Daunenweste

Mit „Schuss“ darf schon sein: feine Marmelade

Limited edition:
Racecarver mit dem
Buzi vornweg



...für 25,00 Euro.

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

Perfekter Schutzpatron:
Der Buzi zum Anstecken,
Umhängen und sogar
für den Kühlergrill



Weitere Bücher
im Angebot

Gutschein



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



Essen, spülen, trocken:
großes / kleines Brotzeit-
brettl und Geschirrtuch



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

Braustüberl-DVD,
Puzzle und -Buch
auch als Set

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

Perfekt getarnt:
Flachmann
im Holzkleid

Trendstücke aus Filz:
Shopper und passendes
Handy-Tascherl,
natürlich mit Buzi!

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

Zum Abstützen
oder Gas geben:
Trekking-Stöcke
in Weißblau

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

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

NEU
Hirschkus
Kräuterlikör

Quietschfidel
und ebenso gelb:
Badeenten Rosi,
Franz und
Traudl

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



/Braustuberl



/braustuberlTegersee



/Braustuberl



/+BraustuberlDeTegersee



/braustuberlTegersee

Serzogliches
Bräustüberl
Tegersee

Peter Hubert GmbH & Co. KG

Schlossplatz 1, 83684 Tegersee

Telefon 08022-41 41 • Fax 08022-34 55

www.braustuberl.de



Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag
9 bis 23.30 Uhr, Freitag, Samstag und vor
Feiertagen 9 bis 24 Uhr, durchgehend
warme Küche, kein Ruhetag.