

Herzogliches  
**Bräustüberl**  
Tegernsee



# Herzlich willkommen!



El arte de hacer cerveza y la hospitalidad tienen una larga tradición aquí, en la costa oriental del lago Tegernsee. Hace ya más de 300 años los monjes benedictinos cultivaban lúpulo y cebada.

Actualmente, la entonces pequeña “Braustibl”, en la que los jóvenes cerveceros del monasterio consumían su bebida “de la casa”, es uno de los restaurantes más conocidos de Alta Baviera.

¡A su salud! - Peter Hubert, tabernero del  
Bräustüberl Tegernsee desde 2003.



Pero no por eso ha perdido su atmósfera tan especial. La taberna cervecera es y será un lugar de la “Liberalitas Bavariae”, del “vivir y dejar vivir” bávaro, de la comunicación entre los hombres, en el que uno se mira y se sonrío, sin hacer diferencias lo abultado de la billetera, el título o la procedencia.

Apacible, bávaro, auténtico y acogedor.

Pase y tome asiento.

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'John Hubert', is positioned over the right side of the image. The signature is fluid and cursive.

*Cordialmente,*





"Vườn Táo"  
Món ăn đặc  
Đặc biệt  
€2.00







# Menu

Schweinshax'n: 1/2 pata de cerdo recién horneada, asada crujiente, acompañada con ensalada de patatas y pepinos

"Bierbrat!" (panceta de cerdo asada) recién horneada asada crujiente, acompañada con ensalada de patatas y pepinos

Ensalada especial del Tegernsee

sabrosa ensalada de estación con bife de pavita y baguette al ajo

Ensalada vegetariana

sabrosa ensalada de estación con hongos salteados y baguette al ajo

## Ve a la pizarra por el plato del día

### Sopas

Sopa de panqueques

Sopa de albóndigas de hígado

Sopa casera de gulasch

## Especialidades en salchichas

- 2 Weisswürst<sup>1</sup>, salchicha blanca, producto local del carnicero de Kreuth<sup>(2)</sup>  
Mostaza dulce para Weisswurst original del Bräustüberl, para llevar  
Mostaza original del Bräustüberl, para llevar
- 1 Par de salchichas Debrecziner de la carnicería Holnburger, Miesbach
- 2 Pares de salchichas Wiener de la carnicería Holnburger, Miesbach
- 6 Salchichas a la parrilla con chucrut,  
de la carnicería Schmid und Gassner, Munich  
*también como pequeña porción*
- 2 Pares de salchichas de cerdo, a la parrilla con chucrut,  
de la carnicería Wallner, Munich  
*también como pequeña porción*
- 2 Salchichas cerveceras originales (ahumadas, de cerdo y novillo),  
a la parrilla con ensalada de patatas y pepinos, de la carnicería Müller, Bamberg  
*también como pequeña porción*
- 6 Salchichas Schnapswürstl originales  
a la parrilla con ensalada de patatas y pepinos, de la carnicería Müller, Bamberg  
*también como pequeña porción*

# Tentempiés

Leberkäs, rebanada de pasta de carne horneada, del carnicero  
Schwaiger de Tegernsee, aprox. 180g <sup>(2)</sup>

Leberkäs, rebanada de pasta de carne horneada, fría con pepinillos en vinagre <sup>(1,2)</sup>

Paté de hígado, aprox. 180g, condimentado a la campesina <sup>(1)</sup>

Pressack estilo campo, negro o mezcla <sup>(1)</sup>

Pressack estilo campo, agrio con vinagre, aceite y cebollas rojas <sup>(1)</sup>

Ensalada de fiambres, con cebollas rojas <sup>(2)</sup>

Ensalada de fiambres tipo suízo, con cebollas rojas y queso Almdammer <sup>(2)</sup>

Asado frío (Bierbratl) acompañado con raifort a la crema

Selección de tentempiés Bräustüberl <sup>(1,2)</sup>

Tabla de jamones

Selección de tocino estilo Südtirol

Gelatina casera de carne asada, con patatas salteadas <sup>(1)</sup>

Filete fresco de arenque blanco, estilo casero, con patatas

Filete ahumado fresco de salema, de la Pescadería Ducal del Castillo  
con raifort a la crema y tostadas

Arenque asado (servido frío) <sup>(1,5,6)</sup>

Rábano

Ensalada de rábanos

Pan con chicharrones y *schmalz*, acompañado con cebollas rojas

Pan de campo fresco con cebollino, acompañado con rábano

Emparedado de cerdo asado, de jamón o de tocino <sup>(1)</sup>

Emparedado de tartar <sup>(1)</sup> o de Roastbeef

Tartar de vaca fresco approx. 180g, acompañado con huevo <sup>(1)</sup>

Roastbeef, asado *medium rare* con salsa remoulade

## Platos calientes

Kassler Ripperl (costillas de cerdo ahumadas) a la parrilla,  
con ensalada de patatas y pepinos <sup>(1,3,4,5)</sup>  
*también como pequeña porción*

Carne cocida al estilo Munich con hortalizas de raíz,  
con raifort a la crema y ensalada de patatas y pepinos  
*también como pequeña porción*

Pulmón de ternera agrio, con albóndigas de miga de pan

Carne a la parrilla, con ensalada de patatas y pepinos <sup>(4,5)</sup>  
*también como pequeña porción*

Tocino ahumado, a la parrilla <sup>(1,3,4,5)</sup>

3 Panqueques de patata rallada, con salmon ahumado y raifort a la crema

3 Panqueques de patata rallada, con chucrut o puré de manzanas

Buñuelos caseros de manzana, con helado de vainilla  
*también como pequeña porción*

Strudel de la abuela, de requesón y manzana, con salsa de vainilla

Marillen-Palatschinken, panqueque relleno con albaricoques, servido con salsa de vainilla y crema

Strudel de requesón, con salsa de vainilla y frutas frescas

1 Bocha de helado, con frutas frescas y crema

## Consulte tortas en la pizarra

### Para nuestros pequeños huéspedes

1 Par de salchichas Wiener, de la carnicería Holnburger, Miesbach

1 Albóndiga de pan, con salsa

Panqueque de patata rallada, con puré de manzanas

### Quesos

Porción de "Bergkas", queso original del Tegernsee (libre de lactosa)

Camembert al horno con arándanos

Porción de queso Miesbacher

Porción de queso Miesbacher agrio, con cebollas rojas



Obazda de queso fresco, con cebollas rojas.

Nuestro clásico elaborado según receta propia.

1 Bocha de Obazda, para probar nuestro clásico.

Porción de queso Gorgonzola

Porción de queso Gorgonzola agrio, con vinagre, aceite y cebollas rojas <sup>(1)</sup>

Tabla de quesos

## Extras

Brezen, Römer (pretzel tipo bávaro)

Pan de campo

Mantequilla

Pepinillo en vinagre <sup>(1)</sup>

Cebollas, raifort <sup>(3,5)</sup>

Chucrut, ensalada de patatas y pepinos,  
albóndiga de miga de pan, patatas,  
patatas salteadas <sup>(4,5)</sup>

## Café

Café tirolés

Café con leche

Cappuccino

Latte macchiato

Espresso

Te (de menta, de frutas)

Te negro

## Cervezas ducales

*Tirada, de barril:*

Tegernseer rubia (0,5 litros)

Tegernseer especial (0,5 litros)

Tegernseer liviana (0,5 litros)

Tegernseer negra export, turbia natural (0,5 litros)

Radler / Russ'n, cerveza con limonada / con Coca Cola (0,5 litros)

Original Schneider Weisse, cerveza rubia de trigo (0,5 litros)

## Bebidas sin alcohol

Agua mineral de mesa (con gas), 0,3 y 05 litros

Agua mineral de mesa (sin gas), 0,3 y 05 litros

Fanta (0,3 litros)

Coca Cola<sup>(6,7)</sup> (0,3 litros)

Cola-Mix (Coca Cola con limonada)<sup>(6,7)</sup> (0,5 litros)

Limonada (0,5 litros)

Jugo de manzana con agua mineral (0,5 litros)

Jugo de grosellas con agua mineral<sup>(6)</sup> (0,5 litros)

## Aguardientes

Hirschkuss 38 % vol., 2 cl

Underberg (digestivo), 44% vol., 2 cl

Fernet Branca / Menta (digestivo), 42 % vol., 2 cl

Bräustüberl "Willi" – pera con 4 cl de aguardiente de pera

*De Lantehammer from Schliersee*

Aguardiente de frutas Bräustüberl, 40% vol., 2 cl

Aguardiente de genciana de montaña, 40% vol., 2 cl

Aguardiente de frambuesas del bosque, 40% vol., 2 cl

Aguardiente de peras Williams, 40% vol., de Roner de Tramin, 2 cl

Aditivos: 1) con conservantes; 2) con fosfato; 3) azufrado; 4) con sal de yodo; 5) con edulcorante;  
6) con colorante; 7) contiene cafeína

Souvenirs? Visite nuestro local

**Bräuladl**

enfrente, en diagonal

## El Bräustüberl en resumen

### Horarios de atención

Todos los días de la semana de 9 a 23 hs.

---

### Capacidad

1.400 (en 160 mesas)

---

400 lugares en la Gran Taberna, 140 en la cantina Sudhaus, 60 en la Pequeña Taberna y 740 en la terraza (en el verano).

---

Promedio de comensales por día: 1.800

---

### Cervezas frescas de barril

**Tegernseer especial** (abocada, suave, de sabor excelentemente fino), **Tegernseer rubia** (típica cerveza fuerte bávara, fresca y amarga, para cualquier ocasión), **Tegernseer negra** (original, elaborada especialmente, de carácter inconfundible), **Hefe-Weizen**, cerveza de trigo y levadura de la cervecera privada Weißbierbrauerei Georg Schneider & Sohn, Kelheim.

---

Cocina bávara tradicional de la mejor calidad, a precios razonables. Amplia variedad en meriendas y platos calientes.

---

### Viajes en grupo

Ordene y disfrute de nuestras comidas a la carte. Nuestro equipo de cocina puede atenerse a plazos ajustados con total confiabilidad. En caso de grupos de más de 40 personas, le solicitamos que realice reserve mesas con anticipación, para una óptima atención.

---

### Acceso

Por la autopista A8 (Munich – Salzburgo), salida Holzkirchen, seguir derecho hasta el lago Tegernsee. O desde la estación central de Munich con el tren Bayerische Oberlandbahn en dirección a Tegernsee.

---

En las cercanías de la taberna hay suficientes lugares para aparcar vehículos y ómnibus.

---

### Contacto

Teléfono: +49 (0)8022-41 41  
Fax: +49 (0)8022-34 55  
info@braustuberl.de

---

En [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) encontrará el menú del día e información actualizada.

---



**El Bräustüberl** es también un codiciado entorno para fiestas de mayor o menor envergadura. En el *Sudhaus* hay capacidad para 140 invitados; la Pequeña Taberna es ideal para grupos reducidos.



# Bauer in der Au



## Horarios de atención

Diariamente de 9.30 a 17 horas.

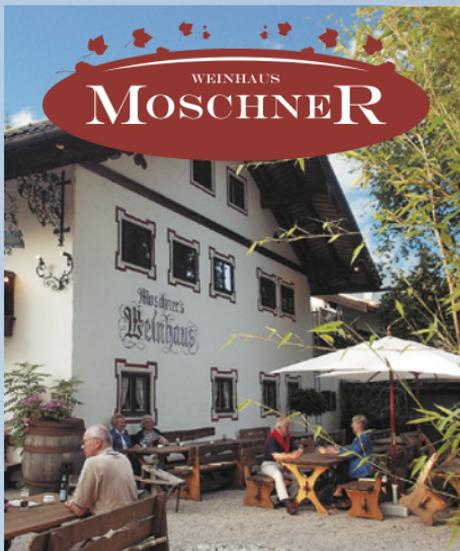
## Contacto

**Bauer in der Au**, Bauer in der Au 1,  
83707 Bad Wiessee,

Tel. 080 22-811 71, Fax - 706 92 74

Internet: [www.bauer-in-der-au.de](http://www.bauer-in-der-au.de)

eMail: [info@bauer-in-der-au.de](mailto:info@bauer-in-der-au.de)



## Horarios de atención

**Enoteca:** Miércoles a domingo de 18 a 23 horas (cocina caliente hasta las 22.30).

**Bar:** Miércoles a sábado desde las 21.30 hasta las 3 horas.

**Lunes y martes cerrado.**

## Contacto

**Weinhaus & Bar Moschner**

Kisslingerstraße 2, 83700 Rottach-Egern,

Teléfono: 08022 - 5522

Internet: [www.moschner.de](http://www.moschner.de)

eMail: [info@moschner.de](mailto:info@moschner.de)