

Herzogliches  
**Bräustüberl**  
 Tegernsee



Peter Hubert, seit 2003 Wirt  
 im Tegernseer Bräustüberl

Herzlich willkommen!

Einheimische und Urlauber, Alte und Junge, Fröhliche und  
 Nachdenkliche – und natürlich Hungrige und Durstige:  
 Das Bräustüberl nimmt sie alle auf.

Hier ist sie daheim – die berühmte „Liberalitas Bavaria“,  
 das bayerische „Leben und Leben lassen“.

Gegründet als kleines „Bräustibl“ für durstige Bräuburschen, zunächst der  
 Tegernseer Klosterbrauerei und später des Herzoglich Bayerischen Brau-  
 hauses, ist das Tegernseer Bräustüberl längst eine der bekanntesten Wirt-  
 schaftlichen Bayerns. Geprägt vor allem von der Vielschichtigkeit seiner Gäste,  
 die hier früh ein einmaliges Klima aus bewahrender Tradition und tole-  
 ranter Offenheit schufen: Während der Regierungszeit von König Max I.  
 Joseph, zugleich erster Wittelsbacher Brauherr in Tegernsee, trafen Einhei-  
 mische hier auf europäischen Hochadel, es folgten Sommerfrischler und  
 Künstler, Schöne, Reiche, Wichtige und ganz Normale.  
 Ins Bräustüberl fanden – und verliebten sich – fast alle. Zumindest jene,  
 die das Echte schätzen. Denn 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.

Friedlich, bayerisch, zünftig und gemütlich.

Nehmen Sie Platz.

Ihr Wirt 

„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



Peter Hubert GmbH & Co. KG · Schlossplatz 1 · 83684 Tegernsee  
 Telefon 08022/4141 · [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)



22. Februar 1675 – die Jahres-  
 zahl auf der Gedenktafel neben der  
 Schänke führt in die Regierungszeit  
 von Tegernsees großem Abt Bern-  
 hard Wenzl, der aus der Nähe von  
 Salzburg stammte und das Kloster  
 Tegernsee von 1673 bis zum Jahr  
 1700 leitete. „Bernardus Abbas“,  
 der – mit der Jahreszahl MDCLXXX  
 (1680) – auch auf der Mittelsäule ge-  
 genüber dem Bräustüberl-Eingang  
 verewigt ist, war es, der auf Anraten  
 seines Cellerars das Braurecht von  
 Holzkirchen nach Tegernsee holte.



Dabei ging es keineswegs um den  
 Bierkonsum der Mönche selbst; denn  
 auf den Tischen im Refektorium  
 standen zumeist Erzeugnisse aus den  
 eigenen Weingärten in der Wachau  
 und in Südtirol. Der tüchtige Cellerar  
 mochte sich vielmehr ausgerechnet  
 haben, dass bei einem Betrieb in  
 Eigenregie das Kloster den Gewinn  
 nicht mehr mit einem Betreiber teil-  
 en müsste und die Brauerei so einen  
 merklichen Beitrag zu den Kosten des  
 Klosterbaus leisten könnte. Gewinn-  
 trächtig war dabei für das Kloster der  
 so genannte „Bierverschleiß“, also  
 der öffentliche Ausschank und der  
 Verkauf an die Wirte. Hierüber wie-  
 derum hielt die Obrigkeit strenge Auf-  
 sicht; denn für das verkaufte Bier war  
 eine Steuer zu bezahlen. Der damals  
 regierende Kurfürst Ferdinand Maria  
 war dem Kloster Tegernsee zwar  
 freundschaftlich verbunden, doch  
 der Staatshaushalt brauchte natür-  
 lich trotzdem immer Geld. So brachte  
 es Abt Bernhard „nit ohne Miede und  
 Unkhossten“ zuwege, das Brau- und  
 Ausschankrecht von Holzkirchen  
 nach Tegernsee zu transferieren.  
 Am 22. Februar 1675 war es  
 soweit: Das Kloster erhielt die  
 ersehnte „Churfürstliche Conzession  
 zum Bierverschleiß“ in Tegernsee.

Herzogliches  
**Bräustüberl**  
 Tegernsee



Speisenkarte





**1/2 ofenfrische Schweinshax'n**  
knusprig gebraten, dazu Kartoffel-Gurkensalat . . . . . 7,90

**Ofenfrisches Bierbrat'l** (gebratener Schweinebauch)  
knusprig gebraten, dazu Kartoffel-Gurkensalat. . . . . 7,90

**Tegernseer Schmankerlsalat**  
knackige Salate der Saison mit gebratenem Putensteak und Knoblauchbaguette . . . . . 9,80

**Salat „Vegetarisch“**  
knackige Salate der Saison mit gebratenen Pilzen und Knoblauchbaguette . . . . . 9,50

## Tagesgericht laut Aushang

### Suppen

Tagessuppe laut Aushang  
Pfannkuchensuppe . . . . . 2,20  
Leberknödelsuppe . . . . . 2,90  
Hausgemachte Gulaschsuppe . . . . . 3,20

### Aus der Wurstküche

Warmer Leberkäs  
vom Metzger Schwaiger aus Tegernsee ca. 180 g<sup>(2)</sup> . . . . . 4,50  
2 Stück Weißwürst'  
vom Metzger Walch aus Kreuth <sup>(2)</sup> . . . . . 4,40  
1 Glas Weißwurstsenf  
(original Bräustüberl), 250 ml, zum Mitnehmen . . . . . 2,90  
1 Paar Regensburger heiß,  
Von Metzgerei Holnburger, Miesbach. . . . . 4,40  
1 Paar Debrecziner  
von Metzgerei Holnburger, Miesbach. . . . . 4,40  
2 Paar Wiener von Metzgerei Holnburger, Miesbach. . . . . 4,40  
**6 Rostbratwürst' vom Grill** auf Sauerkraut  
von Metzgerei Schmid und Gassner, München. . . . . 7,20  
**2 Paar Schweinswürstl** vom Rost mit  
Sauerkraut, von Metzgerei Wallner, München . . . . . 6,50  
**2 Original Bierwürst** vom Rost mit Kartoffel-  
Gurkensalat, von Metzgerei Müller, Bamberg . . . . . 7,20  
**6 Original Schnapswürstl** vom Rost mit  
Kartoffel-Gurkensalat, von Metzgerei Müller, Bamberg . . . . . 7,20

### Brotzeiten

Leberkäs kalt mit Essiggurke <sup>(1,2)</sup> . . . . . 4,20  
Leberstreichwurst ca.180 g, Bauern-Art geräuchert <sup>(1)</sup> 4,20  
Schweinskopfsülze sauer mit roten Zwiebeln <sup>(1)</sup> . . . . . 7,50  
Bauernpressack schwarz oder gemischt <sup>(1)</sup> . . . . . 4,40  
Bauernpressack sauer mit Essig, Öl und roten Zwiebeln <sup>(1)</sup> 4,90

Wurstsalat mit roten Zwiebeln <sup>(2)</sup> . . . . . 5,60  
Schweizer Wurstsalat  
mit roten Zwiebeln und Almdammer <sup>(2)</sup> . . . . . 5,90  
Kalter Braten (Bierbrat'l) garniert, mit Sahnekren . . . . . 5,90  
Bräustüberl-Brotzeitteller <sup>(1,2)</sup>  
(Brot oder Brezen extra bestellen - siehe Extras) . . . . . 8,90  
1 Paar Regensburger kalt (Handwurst)<sup>(2)</sup> . . . . . 3,80  
Griebenschmalzbrot mit roten Zwiebeln garniert . . . . . 2,50  
Frisches Schnittlauch-Bauernbrot mit Bierradi . . . . . 3,90  
Gemischtes Schinkenbrett'l . . . . . 9,80  
Südtiroler Speckplatte . . . . . 9,80  
Frisches Rindertartar ca. 180 g, garniert mit Ei <sup>(1)</sup> . . . . . 9,80  
Hausgemachte Bratensülze mit Röstkartoffeln <sup>(1)</sup> . . . . . 7,50  
Roastbeef, rosa gebraten mit Sc. Remoulade . . . . . 9,80  
Matjesfilet „Hausfrauen-Art“ mit Kartoffeln . . . . . 7,90  
Frisch geräuchertes Saiblingsfilet  
aus der Herzoglichen Schlossfischerei  
mit Sahnekren und Toast . . . . . 9,50  
Brathering <sup>(1,5,6)</sup> . . . . . 3,80  
Radisalat. . . . . 2,00  
Strammer Max . . . . . 4,50  
Schweinsbratenbrot, Schinkenbrot  
oder Speckbrot <sup>(1)</sup> . . . . . 4,90  
Tartarbrod <sup>(1)</sup> oder Roastbeefbrot. . . . . 5,90  
Kassler Ripperl  
vom Rost, mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(1,3,4,5)</sup> . . . . . 6,90  
Münchner Tellerfleisch mit Wurzelgemüse,  
Sahnekren und Kartoffel-Gurkensalat . . . . . 8,90  
Kalbslünge'l sauer mit Semmelknödel . . . . . 7,20  
Grillfleisch mit Kartoffel-Gurkensalat <sup>(4,5)</sup> . . . . . 7,20  
Geräuchertes Wammerl vom Rost <sup>(1,3,4,5)</sup> . . . . . 5,90

**Hausgemachte Apfelkiacherl**  
mit Vanille-Eis . . . . . 4,90

**Omas Apfel-Topfenstrudel**  
mit Vanillesoß' . . . . . 4,90

**Marillen-Palatschinken**  
mit Vanillesoß' und Sahne . . . . . 4,90

**Topfenstrudel**  
mit Vanillesoß' und frischen Früchten . . . . . 5,90

## Kuchen laut Aushang

### Käse

Camembert gebacken mit Preiselbeeren . . . . . 4,80  
Portion Miesbacher . . . . . 2,90  
Miesbacher sauer mit roten Zwiebeln . . . . . 4,20  
**Obazda** vom Frischkäse mit roten Zwiebeln  
unser Klassiker nach eigenem Rezept. . . . . 5,60  
1 Kugel Obatzda zum Probieren . . . . . 2,10  
Almdammer . . . . . 5,70  
Gorgonzola . . . . . 6,80  
Gorgonzola sauer, mit Essig, Öl und roten Zwiebeln <sup>(1)</sup> 7,30  
Käseteller . . . . . 9,80

### Extras

Brezen, Römer. . . . . 1,00  
Bauernbrot . . . . . 0,70  
Butter . . . . . 0,75  
Essiggurke <sup>(1)</sup>. . . . . 0,60  
Zwiebeln, Meerrettich <sup>(3,5)</sup>. . . . . 0,75  
Sauerkraut, Kartoffelsalat,  
Kartoffeln, Röstkartoffeln <sup>(4,5)</sup>. . . . . 1,95

### Kaffee

Haferl Kaffee / Milchkaffee / Cappuccino . . . . . 2,80  
Espresso . . . . . 1,90

## Herzogliche Biere

Vom Fass:  
Tegernseer Hell 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Tegernseer Spezial 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Tegernseer Leicht 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Tegernseer Dunkel Export naturtrüb 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Radler / Russ'n 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Original Schneider Weisse 0,5 Liter . . . . . 3,20

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 Liter (mit Kohlensäure) . . . . . 2,00  
Tafelwasser 0,5 Liter (mit Kohlensäure) . . . . . 2,40  
Fanta 0,3 Liter . . . . . 2,50  
Coca-Cola <sup>(6,7)</sup> 0,3 Liter . . . . . 2,50  
Cola-Mix <sup>(6,7)</sup> 0,5 Liter . . . . . 3,20  
Zitronenlimo 0,5 Liter . . . . . 2,75  
Apfelschorle 0,5 Liter . . . . . 3,20  
Johannisbeerschorle <sup>(6)</sup> 0,5 Liter . . . . . 3,20  
Stilles Wasser 0,3 Liter (ohne Kohlensäure) . . . . . 2,00  
Stilles Wasser 0,5 Liter (ohne Kohlensäure) . . . . . 2,40

## Schnaps

Vom Lantenshammer aus Schliersee:  
Bräustüberl Obstler 40 % Vol. 2 cl. . . . . 2,20  
Gebirgsenzian 40 % Vol. 2 cl . . . . . 2,70  
Waldhimbeergeist 40 % Vol. 2 cl . . . . . 2,70  
Williamsbirne 40 % Vol. vom Roner aus Tramin 2 cl . . . . . 2,90  
Underberg 44 % Vol. 2 cl . . . . . 2,70  
Fernet Branca/Menta 42 % Vol. 2 cl . . . . . 2,50  
Ramazzotti 30 % Vol. 2 cl . . . . . 2,90  
Bräustüberl „Willi“ Birnensaft mit Birne 4 cl . . . . . 2,90  
Rüscherl Asbach Uralt mit Coca Cola <sup>(6,7)</sup> 4 cl . . . . . 2,50

Alle Preise in Euro, einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung.

Zusatzstoffe: 1) mit Konservierungsstoff; 2) mit Phosphat; 3) geschwefelt;  
4) mit Jodsalz; 5) mit Süßungsmittel; 6) mit Farbstoff; 7) koffeinhaltig

Souvenirs? Besuchen Sie unser

