



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 'Pete Herber', is written over the text.

*Cordialmente,*









# Menu

Schweinsax'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

Consulte la sopa del día en la pizarra

Sopa de panqueques

Sopa de albóndigas de hígado

Sopa casera de gulasch

## Fiambres

Leberkäs, pasta de carne horneada

del carnicero Schwaiger de Tegernsee de aprox. 180g <sup>(2)</sup>

2 Weisswürst', salchicha blanca, producto local del carnicero de Kreuth <sup>(2)</sup>

1 par de salchichas Regensburger calientes, ahumadas, de cerdo  
con especias, de la carnicería Holnburger, Miesbach

1 par de salchichas Debrecziner de la carnicería Holnburger, Miesbach

2 pares de salchichas Wiener de la carnicería Holnburger, Miesbach

6 salchichas asadas, a la parrilla con chucrut,  
de la carnicería Schmid und Gassner, Munich

2 pares de salchichas de cerdo, a la parrilla con chucrut,  
de la carnicería Wallner, Munich

2 salchichas cerveceras originales (ahumadas, de cerdo y novillo),  
a la parrilla con ensalada de patatas y pepinos, de la carnicería Müller, Bamberg

6 salchichas Schnapswürstl originales  
a la parrilla con ensalada de patatas y pepinos, de la carnicería Müller, Bamberg

## Meriendas

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

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

Queso (fiambre gelatina) de cabeza de cerdo, agrio con cebollas rojas <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 suizo,  
con cebollas rojas y queso Almdammer <sup>(2)</sup>

Asado frío (Bierbratl)  
acompañado con raifort a la crema

Plato de merienda Bräustüberl <sup>(1,2)</sup>

1 par de salchichas Regensburger  
frías (salchichas tipo Handwurst) <sup>(2)</sup>

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

Pan de campo fresco con cebollino, acompañado con rábano

Tabla de jamones

Selección de tocino estilo Südtirol

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

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

Roastbeef, asado *medium rare* con salsa remoulade

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>

Ensalada de rábanos

Strammer Max, jamón y huevo frito sobre pan

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

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

Emparedado de Roastbeef

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

Carne cocida al estilo Munich con hortalizas de raíz,  
con raifort a la crema y ensalada de patatas y pepinos

Pulmón de ternera agrio, con albóndigas de pan

Carne a la parrilla, con ensalada de patatas y pepinos <sup>(4,5)</sup>

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

Buñuelos caseros de manzana, con helado de vainilla

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

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

Strudel de requesón, con salsa de vainilla y frutas frescas

## Consulte tortas en la pizarra

### Quesos

Camembert al horno con arándanos

Porción de queso Miesbacher

Porción de queso Miesbacher agrio, con cebollas rojas

Obazda de queso fresco, con cebollas rojas. Elaborado según receta propia.

Porción de queso Almdammer

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, rábano picante <sup>(3,5)</sup>

Chucrut, ensalada de patatas, patatas, patatas salteadas <sup>(4,5)</sup>

## Coffee

Café tirolés / café con leche / cappuccino

Espresso

¿Souvenirs? Visite nuestro local

**Bräuladl**

enfrente, en diagonal

## 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)

Coca-Mix (Coca Cola con Fanta) <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

*De Lantenhammer 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

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

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

Ramazzotti, 30% vol., 2 cl

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

"Rüscherl" – 4 cl Asbach Uralt con Coca Cola <sup>(7,8)</sup>

*Entréguele su comprobante de estacionamiento al servicio,  
¡le descontaremos el importe de su factura!*

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

## El Bräustüberl en resumen

### Horarios de atención

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

---

### Capacidad

1.200 (en 150 mesas)

---

500 lugares en la Gran Taberna, 150 en la cantina Sudhaus, 60 en la Pequeña Taberna y 490 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 150 invitados; la Pequeña Taberna aloja a grupos pequeños que festejan entre sí.



Peter Hubert  
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee  
[www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

**FON +49 (0)80 22-41 41, FAX +49 (0)80 22-34 55**

