

Herzogliches
Bräustüberl
Tegernsee



Herzlich willkommen!



Здесь, на восточном берегу озера Тегернзее, пивоваренное искусство и гостеприимство имеют богатые традиции. Уже более 300 лет назад монахи-бенедиктинцы развивали навыки обращения с хмелем и солодом.

Сегодня некогда маленькая «пивнушка», где подмастерья-пивовары из монастыря пробовали свой домашний напиток, превратился в один из самых знаменитых ресторанов Верхней Баварии. Не растеряв при этом свою особую

Пью за Ваше здоровье! – Петер Хуберт
с 2003 года хозяин пивного ресторана
«Тегернзеер Бройштюберль»



атмосферу. Пивной ресторан был и остается приютом или уютom Liberalitas Bavariae – Баварской Свободы, баварского «Живи сам и дай пожить другим», а также местом человеческого общения, когда люди смотрят друг на друга, улыбаются друг другу, не делая при этом различий в размерах кошелька, титулах и происхождении.

Мирно, по-баварски, чинно и уютно.

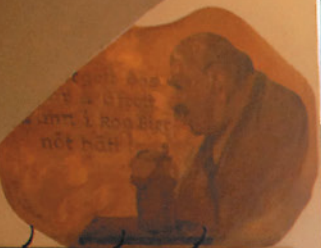
Присаживайтесь, пожалуйста.

Искренне Ваш,



Хозяин (Петер Хуберт)





Valentini
Maurer Zick
0,5 €
€ 2,00







МЕНЮ

“Schweinshax'n” 1/2 свиная рулька из печи
зажаренная с корочкой, гарнир: картофельно-огуречный салат

“Bierbrat!” Жареная свинина в пивном соусе из печи (жареная
свиная грудина) зажаренная с корочкой, гарнир: картофельно-огуречный салат

“Schmankerlsalat” Салат «Тегернзеер Шманкерль» хрустящий салат из
овощей сезона с жареным мясом индюшки и чесночным багетом

„Vegetarisch“ Салат «Вегетарианский»

хрустящий салат из овощей сезона с жареными грибами и чесночным багетом

Блюдо дня согласно вывеске

Супы

Суп дня согласно вывеске

Суп с блинами

Суп с печеночными клецками

Суп-гуляш по-домашнему

Колбасы

“Leberkäs” Теплый ливерный паштет,

из мясницкой «Швайгер» в Тегернзее, около 180 г ⁽²⁾

2 Weisswürst', шутики белых сосисок, из мясницкой «Вальх» в Кройте⁽²⁾

1 пара сосисок «Регенсбургер» горячих

1 пара сосисок «Дебрешцинер»

2 пары Венских сосисок

6 Rostbratwürst', штук жареной колбасы, на решетке на кислой капусте

из мясницкой «Шмид и Гасснер» в Мюнхене

2 пары свиных сосисок, на решетке с

кислой капустой, из мясницкой «Валльнер» в Мюнхене

2 штуки настоящей пивной колбасы, на решетке с картофельно-

огуречным салатом, из мясницкой «Мюллер» в Бамберге

6 штук настоящей колбасы под шнапс

на решетке с картофельно-огуречным салатом, из мясницкой «Мюллер» в Бамберге

Закуски

“Leberkäs”, Ливерный паштет, холодный, с маринованным огурцом ^(1,2)

Мягкая ливерная колбаса, ок. 180 г, копченая по-фермерски ⁽¹⁾

Холодец из свиной головы, кислый, с красным луком ⁽¹⁾

Зельц по-фермерски, темный или смешанный ⁽¹⁾

Зельц по-фермерски ⁽¹⁾

Колбасный салат, с красным луком ⁽²⁾

Швейцарский колбасный салат,
с красным луком и сыром «Альдаммер» ⁽²⁾

Холодное жаркое (к пиву / Bierbrat!)
с гарниром и хреном в сливках

Тарелка с закусками «Бройштюберль» ^(1,2)

1 пара сосисок «Регенсбургер»
холодные (можно есть руками) ⁽²⁾

Хлеб с салом и шкварками,
гарнир: красный лук

Крестьянский хлеб со свежим зеленым луком, с пивной редькой

Ветчинная доска с разными сортами ветчины

Южно-тирольская тарелка с салом

Свежий тартар из говяжьего фарша
ок. 180 г, с яйцом ⁽¹⁾

Зельц из жаркого по-домашнему, с печеным картофелем ⁽¹⁾

Ростбиф, «медиум» в пикантном соусе

Филе сельди слабого засола «по-домашнему», с картофелем

Филе свежеекопченного гольца, из Герцогского придворного рыбного хозяйства

с хреном в сливках и тостом

Жареная сельдь ^(1,5,6)

Салат из редьки

Гренки с ветчиной и яичницей-глазуньей

Бутерброд со свиным жарким, ветчиной или салом⁽¹⁾

Бутерброд с тартаром⁽¹⁾ или ростбифом

Ребрышки корейки,

на решетке, с картофельно-огуречным салатом ^(1,3,4,5)

Вареное мясо «по-мюнхенски», с корнеплодами,

хреном в сливках и картофельно-огуречным салатом

Телячьи легкие, маринованные, с хлебными клецками

Мясо с гриля, с картофельно-огуречным салатом^(4,5)

Копченый свиной сальник, на решетке ^(1,3,4,5)

“Apfelkiacherl” Яблочный пирог по-домашнему с ванильным мороженым

“Topfenstrudel” Бабушкин яблочный рулет, с ванильным соусом

“Palatschinken” Абрикосовые блинчики, с ванильным соусом и сливками

“Topfenstrudel” Слоеный пирог, с ванильным соусом и свежими фруктами

Выпечка согласно вывеске

Сыры

Камамбер запеченный с брусникой

Порция деликатесного сыра «Мисбахер»

Кислый деликатесный сыр «Мисбахер», с красным луком

Пикантный творожный крем «Обазда» из молодого сыра, с красным луком
наше классическое блюдо по собственному рецепту

Сыр «Альмдаммер»

Сыр «Горгонцола»

Сыр «Горгонцола» кислый, с уксусом, растительным маслом и красным луком ⁽¹⁾

Сырная тарелка

Дополнительно

Брецели, римские крендели

Крестьянский хлеб

Масло

Маринованный огурец ⁽¹⁾

Лук, хрен деревенский ^(3,5)

Кислая капуста, картофельный салат,

картофель, печеный картофель ^(4,5)

Кофе

Овсяный кофе/ кофе с молоком/ капучино

Эспрессо

Сувениры? Посетите наш магазин

Bräuladl

напротив

Герцогское пиво

Бочковое:

«Тегернзеер» Светлое (0,5 литров)

«Тегернзеер» Специальное (0,5 литров)

«Тегернзеер» Легкое (0,5 литров)

«Тегернзеер» Темное «Экспорт», нефiltroванное (0,5 литров)

Пивной коктейль «Радлер» / «Русский» (0,5 литров)

Пшеничное пиво «Оригиналь Шнайдер» (0,5 литров)

Безалкогольные напитки

Минеральная вода (газированная), 0,3 и 0,5 литров

Минеральная вода, 0,3 и 0,5 литров

Фанта (0,3 литров)

Кока-кола^(6,7) (0,3 литров)

Кола-Микс^(6,7) (0,5 литров)

Лимонад (0,5 литров)

Коктейль из яблочного сока и минеральной воды (0,5 литров)

Коктейль из смородинового сока и минеральной воды⁽⁶⁾ (0,5 литров)

Шнапс

Производство «Лантенхаммер», Шлирзее:

Фруктовый «Бройштюберль», 40% vol., 20 мл

Горная горечавка, 40% vol., 20 мл

Лесная малина, 40% vol., 20 мл

Груша Уильямс, 40% vol., производство «Ронер», Трамин, 20 мл

Унденберг, 44% vol., 20 мл

Фернет бранка/ мента, 42% vol., 20 мл

Ликер «Рамацотти», 30% vol., 20 мл

«Бройштюберль-Вилли» – Грушевый сок с грушей 40 мл

«Рюшерль» – Бренди «Асбах уральт» с кока-колой ^(7,8)

*Пожалуйста, отдайте Вашу квитанцию за парковку официанту –
мы вычтем эту сумму из Вашего счета!*

Пищевые добавки: 1) с консервантом; 2) с фосфатом; 3) с сульфатом; 4) с йодированной солью;
5) с подслащивающим веществом; 6) с красителем; 7) содержит кофеин

Бройштюберль

Время работы

Ежедневно с 9.00 до 23.00.

Количество мест

1400 (160 столов). 400 – в большом зале «Бройштюберль», 140 – в варнице, 60 – в малом зале «Бройштюберль», 740 – на террасе (летом).

Среднее количество гостей в день: 1.800

В розливе

Пиво «Тегернзее специальное» (приятное, с мягким пряным и идеально гармоничным вкусом), «Тегернзее светлое» (типичное баварское стандартное пиво, терпко-свежий вкус, на все случаи жизни), «Тегернзее темное» (исконное пиво специальной варки с неповторимым характером), «Пшенично-дрожжевое» Частной Пивоварни Светлого Пива «Георг Шнайдер & сын», Келльхайм

Добротная, баварская национальная кухня лучшего качества по разумным ценам с большим выбором закусок и горячих блюд.

Туристические группы

У нас Вы заказываете и наслаждаетесь блюдами также А-ля-карт. Наши повара надежно выполняют и краткосрочные заказы. При размере группы от 40 человек мы просим Вас заранее зарезервировать стол, чтобы мы смогли удобно расположить Вас.

Схема проезда

По автобану А8 (Мюнхен-Зальцбург). Съезд на Хольцкирхен (Holzkirchen) и далее прямо до Тегернзее. Или по железной дороге Верхняя Бавария (Bayerische Oberlandbahn) с главного вокзала Мюнхена до Тегернзее.

Вокруг ресторана «Бройштюберль» - достаточное количество парковочных мест для легковых автомобилей и автобусов.

Контакт

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

Актуальное меню дня, а также постоянно актуализируемую информацию вы найдете на сайте www.braustuberl.de



Это тоже «Бройштуберль»:

Излюбленное, создающее настроение место проведение больших и маленьких праздников. До 150 гостей могут разместиться в варнице, а в по-домашнему уютном малом зале «Бройштуберль» могут «собраться своей компанией» также более малочисленные группы.



Peter Hubert
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee
www.braustuberl.de

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

