

Herzogliches
Bräustüberl
Tegernsee



Herzlich willkommen!



Sur la rive est du Tegernsee, l'art de la brasserie et le sens de l'hospitalité s'inscrivent dans une longue tradition. Il y a plus de 300 ans, les moines bénédictins travaillaient le houblon et le malte.

Aujourd'hui, le jadis si petit «Braustibl», où les jeunes brasseurs du monastère consommaient leur boisson maison, est l'une des tables les plus réputées du Sud de la Bavière.

A votre santé! Peter Hubert – maître du Tegernseer Bräustüberl depuis 2003



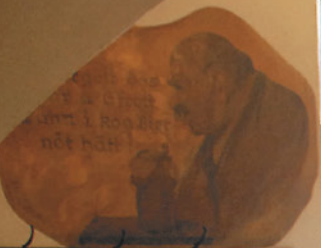
Le Bräustüberl a conservé son atmosphère si particulière. Il est et reste un lieu de la «Liberalitas Bavariae», la philosophie de «vivre et laisser vivre» bavaroise, et de communication entre les êtres, où l'on parle fort et l'on rit, quels que soient la fortune, le titre et l'origine de chacun.

Accueillant, bavarois, typique et sympathique.

Prenez place !

Votre hôte

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Peter Hubert', is written over the background image. The signature is fluid and cursive.



"Vabrotyg"
Munka Zed
0,5 l
€ 2,00







Menu

1/2 jarret de porc croustillant, juste sorti du four, servi avec une salade de pommes de terre et de concombres

«Bierbratl» poitrine de porc croustillante, juste sortie du four, servie avec une salade de pommes de terre et de concombres

Salade spéciale Tegernseer, salade de saison croquante avec filet de dinde grillé et pain à l'ail

Salade «Végétarienne», salade de saison croquante avec champignons grillés et pain blanc à l'ail

Pour le plat du jour consultez le tableau

Soupes

Bouillon avec des morceaux de crêpes épaisses

Soupe aux boulettes de foie du boeuf

Soupe au goulasch fait maison

Nos spécialités à base de saucisse

2 «Weißwürste», saucisses bavaroises produit local de la boucherie Walch à Kreuth⁽³⁾
Si vous le souhaitez, vous pouvez acheter un pot de moutarde spécialement fait maison pour accompagner le Weißwurst ou Hax'n (jarret)

2 saucisses Debrecziner
produit local de la boucherie Holnburger à Miesbach

4 saucisses viennoises
produit local de la boucherie Holnburger à Miesbach

6 saucisses grillées, servies avec de la choucroute,
produit local de la boucherie Schmid et Gassner à Munich
existe aussi en petite portion

4 petites saucisses de porc grillées et épicées,
servies avec de la choucroute
existe aussi en petite portion

2 authentiques saucissons à la bière (saucisses fumées à base de porc et de boeuf), grillés et servis avec une salade de pommes de terre et de concombres
existe aussi en petite portion

6 authentiques saucisses à la liqueur, grillées et servies avec une salade de pommes de terre et de concombres
existe aussi en petite portion

Encas

«Leberkäs», tranche de terrine de viande chaude,
produit local de la boucherie Schwaiger à Tegernsee, environ 180 g⁽³⁾, accompagnée d'une
salade de pomme de terre ou des pommes de terre rissolées

«Leberkäs», tranche de terrine de viande froide, servie avec des cornichons^(1,2,3)

Pâté fermier à base de foie fumé, environ 180 g^(1,2)

Tête fromagée fermière, noire ou mélangée^(1,2)

Tête fromagée fermière, marinée dans une préparation de vinaigre,
d'huile et d'oignons rouges^(1,2)

Salade de saucisses servie avec des oignons rouges⁽³⁾

«Salade Suisse» de saucisses accompagnée d'oignons rouges
et de fromage Almdammer⁽³⁾

«Bierbratl», poitrine de porc rôtie servie froid garnie de raifort fraîchement râpé

Sélection d'encas Bräustüberl^(1,2,3)

Sélection de jambons, servis sur une planche

Assortiment de bacons

Viande (de porc) rôtie maison en gelée servie avec des pommes de terre sautées^(1,2)

Filet de hareng blanc, à la «bonne femme», servi avec des pommes de terre

Filet d'omble fraîchement fumé, de la Société de Pêche du Château
du Duc, servi avec une sauce au raifort et accompagné d'un toast

Hareng grillé et mariné (servi froid)^(1,2,6,7)

Radis

Salade de radis

Tartines de rillettes de porc, garnies avec des oignons rouges

Pain fermier frais à la ciboulette, accompagné de radis

Sandwich au bacon, au jambon ou au porc rôti ^(1,2)

Sandwich au boeuf rôti ou au steak tartare

Viande mi-saignante rôtie medium du boeuf,
servie avec une sauce rémoulade épicée

Plat chaud

«Kassler Ripperl», côtes levées, fumées et grillées, servies avec une salade
de pommes de terre et de concombres ^(1,2,4,5,6)
existe aussi en petite portion

Boeuf bouilli à la munichoise, servi avec des carottes, du raifort
fraîchement râpé et une salade de pommes de terre et de concombres
existe aussi en petite portion

Tripes de veau, avec des «Semmelknödel», boulettes à base de pain

Viande grillée de porc, servie avec une salade de pommes de terre et de concombres ^(5,6)
existe aussi en petite portion

Poitrine de porc fumée et grillée ^(1,2,4,5,6)

Pommes Darphin servies avec du saumon fumé et «Sahnekren»,
une crème fouettée au raifort

Pommes Darphin avec de la choucroute ou de la compote de pommes

Beignets de pommes faits maison

Strudel aux pommes, façon grand-mère, accompagné d'une sauce à la vanille

«Marillen-Palatschinken», omelette fourrée à l'abricot, accompagné d'une sauce à la vanille et de crème chantilly

Topfenstrudel, Strudel à la caillebotte, accompagné d'une sauce à la vanille et des fruits frais

Une boule de glace vanille, accompagnée de fruits frais et de chantilly

Consultez notre tableau des desserts et pâtisseries du jour

Pour les plus jeunes

2 saucisses viennoises, produit local de la boucherie Holnburger à Miesbach

1 «Semmelknödel», boulette à base de pain

Petite portion de pommes Darphin, servies avec compote des pommes

Fromages

Fromage de montagne de la région Tegernsee. Produit local de la fromagerie «Naturkäserei Tegernseer Land»

Camembert grillé, servi avec des airelles

Portion de «Miesbacher», un fromage local

Miesbacher mariné, servi avec des oignons rouges



Obazda, spécialité bavaroise à base de fromage blanc accompagnée d'oignons rouges. Un classique, préparé selon une recette de la maison

1 boule d'Obazda pour découvrir cette spécialité locale

Portion de Gorgonzola

Portion de Gorgonzola mariné, dans une préparation de vinaigre, d'huile et d'oignons rouges ^(1,2)

Plateau de fromages

En complément

Bretzels, Romains

Pain fermier

Beurre

Cornichons ^(1,2)

Oignons, raifort ^(4,6)

Choucroute, salade de pommes de terre, pommes de terre, pommes de terre sautées ^(5,6)

Salade mixte

Café

Café

Café au lait

Cappuccino

Latte macchiato

Espresso

Thé à la menthe

Thé aux fruits

Thé noir

Bières du duc

Bières à la pression :

Tegernseer, bière de fermentation basse (500 ml)

Tegernseer, brassin spécial (500 ml)

Tegernseer, légère (500 ml)

Tegernseer, bitter export, naturellement trouble (500 ml)

«Radler» (panaché)

«Russ'n», bière au blé et coca cola (500 ml)

Original Schneider Weisse, bière au blé (500 ml)

Boissons sans alcool

Eau minérale gazeuse (300 ou 500 ml)

Eau minérale plate, sans gas (300 ou 500 ml)

Fanta (300 ml)

Coca cola^(7,8) (300 ml)

«Cola Mix», Coca cola mélangé à du Fanta^(7,8) (500 ml)

Limonade (500 ml)

Apfelschorle, eau minerale gazeuse et jus de pommes (500 ml)

Johannisbeerschorle⁽⁶⁾, eau minerale gazeuse et jus de grosseille (500 ml)

Liqueurs

Hirschkuss, 38% vol., 2 cl

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

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

Bräustüberl «Willi», jus de poires avec 4 cl d'eau-de-vie à la poire

Eau de vie de la distillerie Lantenhammer de Schliersee

Eau-de-vie de fruit Bräustüberl, 40% vol., 2 cl

Eau-de-vie de gentiane de montagne, 40% vol., 2 cl

Eau-de-vie de framboise sauvage, 40% vol., 2 cl

Eau-de-vie de poire Williams, 40% vol.,
distillerie Roner de Tramin, 2 cl

Additifs : 1) acide benzoïque, 2) acide sorbique, 3) phosphate, 4) soufré,
5) sel iodé, 6) édulcorants, 7) colorants, 8) caféine, 9) taurine

Notre boutique de souvenirs
Bräuladl
est à votre disposition en face.

Le Bräustüberl en quelques mots

Horaires d'ouverture

Tous les jours, sans interruption, de 9h00 à 23h30. Sauf le 24.12. et 31.12.: 9h00 à 16h
Et nouvelle an 1.1.: à partir de 11h

Capacité

1 400 couverts max. (160 tables)

Dans le grand Bräustüberl 400, dans la Sudhaus 140, dans le petit Bräustüberl et à chaque comptoir im Thekenraum jeweils 60, sur la terrasse (en été) 740.

Hôtes/jour, 1 800 en moyenne.

Au comptoir

Tegernseer Spezial (agréable en bouche, légèrement corsée, équilibrée en goût), **Tegernseer Hell** (une bière typiquement bavaroise, fraîche et épicée, pour toutes les occasions), **Tegernseer Dunkel** (sauvage, spécialement brassée, avec un caractère bien spécifique), **Hefe-Weizen**, la brasserie de bière blanche privée de Georg Schneider & Sohn, Kelheim.

Cuisine bavaroise simple de qualité, avec une large variété de plats chauds et d'encas.

Groupes

Chez nous, vous pouvez également commander à la carte. Notre équipe en cuisine respecte également les impératifs en matière de service. Pour les groupes de plus de 40 personnes, nous vous demandons de réserver votre table à l'avance afin de mieux vous servir.

Accès

Sur l'autoroute A8 (Munich – Salzbourg), sortie Holzkirchen, puis suivre la route jusqu'à Tegernsee. Ou avec la Bayerischen Oberlandbahn, de la gare principale de Munich en direction de Tegernsee.

Le Bräustüberl dispose d'un parking permettant d'accueillir les voitures et les cars.

Coordonnées

Téléphone : +49 (0)80 22-41 41

Fax : +49 (0)80 22-34 55

info@braustuberl.de

Sous **www.braustuberl.de**, vous trouverez la carte du jour et des informations constamment mises à jour.



Le Bräustüberl, c'est également cela : Un lieu convoité parce qu'il se prête aussi bien aux petites qu'aux grandes occasions. La Sudhaus peut accueillir jusqu'à 140 hôtes. Le petit Bräustüberl douillet permet, quant à lui, aux petits groupes de se retrouver entre eux.



Bauer in der Au



Horaires d'ouverture

Tous les jours, sans interruption, de 9h30 à 17h00.

Coordonnées

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
eMail: info@bauer-in-der-au.de



Horaires d'ouverture

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

Montag und Dienstag Ruhetag!

Coordonnées

Weinhaus & Bar Moschner
Kisslingerstraße 2, 83700 Rottach-Egern,
Telefon: 08022 - 5522
Internet: www.moschner.de
eMail: info@moschner.de