

Herzogliches  
**Bräustüberl**  
Tegernsee



# Herzlich willkommen!



L'arte della birra e l'ospitalità hanno una lunga tradizione qui sulla riva orientale del Tegernsee. Già oltre 300 anni fa, i monaci benedettini coltivavano luppolo e malto.

Oggi, quella che era una piccola "Braustibl" (bettola della birra), nella quale i ragazzotti del convento placavano la loro sete, è uno dei punti di ristoro più noti dell'Alta Baviera, ma non ha perso la sua particolare atmosfera. La Bräustüberl è e rimane un centro

**Alla vostra salute! – Peter Hubert è dal 2003  
oste alla Bräustüberl di Tegernsee.**

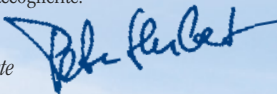


della "Liberalitas Bavariae", dello spirito bavarese del "vivi e lascia vivere"  
e di comunicazione tra le persone, che si guardano e si sorridono, senza distinzione  
di ricchezza, titoli e origini.

Qui troverete il tipico spirito bavarese, pacifico e accogliente.

Accomodatevi.

*Il vostro oste*

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Peter Hubert', is written over the text 'Il vostro oste'.



Trüffelsoße  
zum Salat mit  
Trüffel, Gerdoh &  
und Baguette mit  
Zitrus-Jessing









# Menu

1/2 Schweinshax'n, stinco di maiale appena sfornato, arrosto croccante, con contorno di insalata di patate e cetrioli

"Bierbratl" appena sfornato (pancetta arrostita)

arrosto croccante, con contorno di insalata di patate e cetrioli,

*anche da piatto piccolo*

Cotoletta di maiale impanata, con insalata di patate e cetrioli

Canederli di pane con funghi à la panna

## Piatto del giorno come da affisso

### Zuppe

Zuppa di crespelle

Zuppa di canederli di fegato

Zuppa di gulash fatta in casa

### Affettati

2 Weisswürost', würostel bianchi <sup>(2)</sup>

Bicchiere di senape piccante d'asporto

Bicchiere di senape dolce d'asporto

- 1 paio di würstel Debrecziner
- 2 paia di Wiener
- 6 Rostbratwürst' alla griglia con crauti  
*anche da piatto piccolo*
- 2 paia di würstel di maiale, alla griglia, con crauti  
*anche da piatto piccolo*
- 2 Bierwürst originali (salame alla birra)  
alla griglia con insalata di patate e cetrioli,  
*anche da piatto piccolo*
- 6 Schnapswürstl originali alla griglia,  
con insalata di patate e cetrioli  
*anche da piatto piccolo*

## Insalate

Insalata Tegernseer specialità, freschissime insalate di stagione con fettina di tacchino arrosto e baguette all'aglio

Insalata vegetariana, freschissime insalate di stagione con funghi arrosto e baguette all'aglio

Formaggio di capra gratinato su barbabietola, con insalata

## Spuntini *(Pane e pretzels calcolati extra)*

Leberkäs, fetta di polpettone di carne caldo, ca. 180g <sup>(2)</sup>  
con insalata di patate o patate arrostite

Leberkäs, polpettone di carne freddo, con cetrioli all'aceto <sup>(1,2)</sup>

Pâté di fegato, affumicato alla contadina, ca. 180g <sup>(1)</sup>

Salama rustica di carne magra e cotenna speziata, black or mixed <sup>(1)</sup>

Salama rustica, marinata con aceto, olio e cipolle rosse <sup>(1)</sup>

Insalata di wüistel con cipolle rosse <sup>(2)</sup>

Insalata di wüistel alla svizzera, con cipolle rosse e formaggio Almdammer <sup>(2)</sup>

Arrosto freddo "Bierbratl", guarnito, con cren grattugiato fresco

Piatto di spuntini del Bräustüberl <sup>(1,2)</sup>

Tagliere di prosciutto misto

Piatto di speck

Arrosto in gelatina fatto in casa, con patate arrosto <sup>(1)</sup>

Filetto d'aringa "Alla casalinga", con patate

Filetto di salmerino affumicato fresco, dalla Peschiera del Castello Ducale,  
con cren alla panna e toast

Aringa fritta all'aceto <sup>(1,5,6)</sup>



Rafano, insalata di rafano

Pane e strutto con ciccioli, guarnito con cipolle rosse

Pane casereccio fresco all'erba cipollina, con rafano

Pane con arrosto di maiale, prosciutto o speck<sup>(1)</sup>

Pane e tartara o pane e roastbeef

Tartara di manzo fresco, ca. 180g, guarnita con uovo<sup>(1)</sup>

Roastbeef all'inglese con salsa remoulade

## Piatti caldi

Kassler Ripperl, cotoletta di maiale affumicato, caldo,  
alla griglia, con insalata di patate e cetrioli<sup>(1,3,4,5)</sup>

*anche da piatto piccolo*

Piatto di carne alla monachese (bollito) con radici,  
cren grattugiato fresco e insalata di patate e cetrioli

*anche da piatto piccolo*

Polmone di vitello all'agro con canederli di pane

Carne alla griglia con insalata di patate e cetrioli<sup>(4,5)</sup>

*anche da piatto piccolo*

"Wammerl", pancetta affumicata alla griglia<sup>(1,3,4,5)</sup>

3 Tortel di patate con salmone affumicato

3 Tortel di patate con crauti o frutta cotta di mela

Dampfnudel, focaccina dolce di pasta lievitata con salsa di vaniglia

Anelli di mela fritti, con zucchero, gelato e panna

Strudel di mele e ricotta della nonna, con salsa di vaniglia

Marillen-Palatschinken, crespella alla marmellata di albicocche  
con salsa di vaniglia e panna, *anche da piatto piccolo*

Topfenstrudel, strudel alla ricotta, con salsa di vaniglia e frutti freschi

1 pallina di gelato di vaniglia con frutta fresca e panna

## See the board for more cakes

### Per i bambini

1 paia di Wiener

Canederli di pane con salsa

tortel di patate con frutta cotta di mela

### Formaggi

Porzione di formaggio tipico "Bergkäs"

Porzione di formaggio di Miesbach

Formaggio di Miesbach marinato, con cipolle rosse

Bräubazi, formaggio fresco tipico bavarese secondo ricetta propria,  
con cipolle rosse e bianche

1 pallina di Bräubazi, per assaggiare



Camembert fritto, con mirtili rossi

Porzione di formaggio Gorgonzola

Porzione di formaggio Gorgonzola marinato, con aceto, olio e cipolle rosse<sup>(1)</sup>

Pane con formaggio Emmentaler

Tagliere di formaggi

## Extra

Brezen, "Roman" (ciambella salata alla bavarese)

Pane casereccio

Burro

Cetriolo sottaceto <sup>(1)</sup>

Cipolle, radice di rafano <sup>(3,5)</sup>

Crauti, insalata di patate, canederli di pane o di patate, patate, patate arroste <sup>(4,5)</sup>

Insalata mista piccola

## Caffè

Caffè filtrato, caffelatte, cappuccino, latte macchiato

Espresso

Cioccolata calda

Tea (menta, frutta, nero)

## Birre ducali *(Alla spina)*

Tegernseer chiara (0,5 litri)

Tegernseer speciale (0,5 litri)

Tegernseer leggera (0,5 litri)

Tegernseer export scura, torbida naturale (0,5 litri)

"Radler", birra chiara e limonata (0,5 litri)

"Russ'n", birra bianca di frumento con limonata (0,5 litri)

Original Schneider Weisse, birra bianca di frumento (0,5 litri)

Schneider Weisse alkoholfrei, birra bianca di frumento analcolica (0,5 litri)

## Bevande analcoliche

Acqua minerale gassata (0,3 litri o 0,5 litri)

Acqua minerale naturale (0,3 litri o 0,5 litri)

Fanta (0,3 litri)

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

Coca Mix<sup>(6,7)</sup> (0,5 litri)

Limonata (0,5 litri)

Succo di mela con acqua minerale (0,3 o 0,5 litri)

Succo di ribes con acqua minerale<sup>(6)</sup> ((0,3 o 0,5 litri)

## Acqueviti

Hirschkuss, 38% vol., 2 cl

Amaro Underberg, 44% vol., 2 cl

Amaro Fernet Branca/Menta, 39% vol., 2 cl

Bräustüberl "Willi" – distillate di pere con succo di pera, 4 cl

Bräustüberl Obstler, distillato di frutta, 38% vol., 2 cl

Acquavite di genziana, 38% vol., 2 cl

Distillato di lamponi, 40% vol., 2 cl

Acquavite di pera Williams, 40% vol., 2 cl

Additivi: 1) con conservanti; 2) con fosfati; 3) con solfati; 4) con sale iodato;  
5) con edulcorante; 6) con colorante; 7) con caffeina

Cari ospiti, anche se ci prendiamo molta cura durante la produzione e la preparazione dei nostri piatti, non è possibile escludere tracce di allergeni. Se richiede, il nostro team di assistenza è in grado di mostrare un file con una panoramica di tutti gli additivi e allergeni contenuti nei nostri piatti. *Il vostro oste Peter Hubert*

- Ci assumiamo alcuna responsabilità -

## La Bräustüberl a colpo d'occhio

### Orari di apertura

Tutti i giorni dalle ore 9 alle ore 23, senza giorno di riposo.

---

### Capienza

1400 (a 175 tavoli)

---

310 dei quali nella Bräustüberl grande, 150 nell'ala sud, 60 nella piccola Bräustüberl e 60 nella sala media, 750 sulla terrazza (in estate).

---

Ospiti/giorno, in media: 1800

---

### In mescita

**Tegernseer speciale** (piacevole, leggermente aromatica, con un gusto straordinariamente rotondo), **Tegernseer chiara** (una tipica birra piena bavarese, secca e fresca, per ogni occasione), **Tegernseer scura** (genuina, a preparazione speciale, dal carattere inconfondibile), **Hefe-Weizen** (birra bianca di frumento) del birrifico privato Weißbierbrauerei Georg Schneider & Sohn, Kelheim.

---

Cucina casalinga bavarese della migliore qualità a prezzi ragionevoli con un'ampia scelta di spuntini e piatti caldi.

---

### Gruppi di viaggio

Da noi potrete altresì ordinare e gustare à la carte. La nostra equipe di cucina lavora in modo professionale e affidabile nella preparazione delle vivande anche se ordinate all'ultimo momento. Per gruppi di oltre 40 persone vi preghiamo di riservare un tavolo per assicurarvi una buona sistemazione.

---

### Come raggiungerci

Autostrada A8 (Monaco di Baviera – Salisburgo), uscita Holzkirchen e continuare dritti fino a Tegernsee. Oppure con la ferrovia bavarese dell'Oberland, dalla stazione centrale di Monaco di Baviera a Tegernsee.

---

Attorno alla Bräustüberl v'è un numero sufficiente di parcheggi per autovetture e bus.

---

### Contatti

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

---

Menu del giorno e informazioni sempre aggiornate sono disponibili all'indirizzo [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

---





WEINHAUS  
**MOSCHNER**



/Weinhaus.Moschner

### Orari di apertura

**Enoteca:** Mercoledì a domenica dalle ore 18.

**Bar:** Venerdì e sabato dalle ore 21.30.

**Lunedì e martedì riposo!**

### Contatti

**Weinhaus & Bar Moschner**

Kisslingerstr. 2, 83700 Rottach-Egern,

Tel. 08022 - 5522 [www.moschner.de](http://www.moschner.de)

# Bräulad'l

**Souvenir da portare a casa?  
Regalo per una persona cara?**

O un regalo originale per un compleanno o altra celebrazione? - Il nostro shop Bräulad'l ha tutte le cose che i nostri visitatori amano. Troverai qui una piccola selezione di prodotti. Quasi tutti i prodotti sono disponibili nel nostro negozio on line anche: [www.braustuberl.de/](http://www.braustuberl.de/)





Balloon ride





**Peter Hubert GmbH & Co. KG,**  
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee  
[www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

Tel. +49 (0)80 22 - 41 41  
Fax +49 (0)80 22 - 34 55

*Si prega di valutare*

Cosa ne pensi della sua visita a Bräustüberl? Il oste e il suo team sono molto grati di ricevere feedback in [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de), Facebook, Tripadvisor or Yelp.

