

Herzogliches  
**Bräustüberl**  
Tegernsee



# Herzlich willkommen!



啤酒艺术和热情好客可谓特格尔恩湖东畔的两大传统。早在 300 年前本笃会的教士就为这个区域带来了啤酒花和麦芽文化。

此处曾是修道院负责啤酒供应的小伙子们畅饮自制佳酿的小“啤酒屋”，而今已成为上拜仁最著名的酒馆之一。尽管如此这里特别的氛围并没有消退。酒店的本色未曾更改，至今仍是“自由巴

干杯！彼得·胡贝特

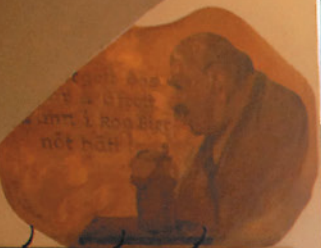
自 2003 年起成为特格尔恩湖酒店的业主。



伐利亚”之土,展现着拜仁的“自己生活也让别人生活”的理念;这里是人与人微笑对视着沟通的地方,在此没有金钱、名誉、身份来把人区分。和平,拜仁文化,实在与舒适请您入坐。

您的主人

A blue ink handwritten signature, likely reading "Peter Herber", is positioned to the right of the text "您的主人". The signature is stylized and cursive.



Valentini  
Maurer Zick  
0,5 €  
€ 2,00







# 菜单

1/2 Schweinshax'n 半份松脆烤蹄膀  
直接在烤箱烘烤，配马铃薯和黄瓜沙拉

Bierbratl 松脆烤比尔布拉图肉（猪胸肉）  
直接在烤箱烘烤，配马铃薯和黄瓜沙拉

Schmankerlsalat 提格恩湖特制沙拉  
鲜香时令沙拉，配烤鸡片和大蒜三明治面包

Salat „Vegetarisch“ “蔬菜”沙拉  
鲜香时令沙拉，配油炸蘑菇和大蒜三明治面包

## 见每日推荐公告板

### 汤

Pfannkuchensuppe 薄饼肉汤

Leberknödelsuppe 猪肝元子汤

Gulaschsuppe 自制红烧牛肉汤

# 我们的特制香肠

Leberkäs 热肉馅糕

产地施沃格, 屠宰地提格恩湖; 约 180克<sup>(3)</sup>

2 Weisswürst' 巴伐利亚香肠 产地沃克, 屠宰地克鲁斯<sup>(3)</sup>

1 Paar Regensburger 对雷根斯堡热肠 (五香烟熏猪肉香肠)

1 Paar Debrecziner 对德伯里兹纳肠

2 Paar Wiener 对维也纳肠

1 Paar Krakauer 对克拉科猪肉肠, 配酸泡菜  
(五香烟熏蒜香肉肠)

2 Paar Schweinswürstl 对香辣烤猪肉小肠, 配酸泡菜

2 Bierwürst 条原味啤酒香肠 (烟熏猪肉和牛肉香肠)  
经烤焙, 配马铃薯和黄瓜沙拉

6 Schnapswürstl 条原味杜松子酒香肠  
经烤焙, 配马铃薯和黄瓜沙拉

## 小吃

Leberkäs kalt 冷肉馅糕, 配小黄瓜<sup>(1,2,3)</sup>

Leberstreichwurst 烟熏农家肝酱, 约 180 克<sup>(1,2)</sup>

Schweinskopfsülze 猪头皮冻, 配酸味红洋葱 <sup>(1,2)</sup>

Bauernpressack 农家猪头肉冻, 黑色或混合 <sup>(1,2)</sup>

Bauernpressack sauer 农家猪头肉冻, 以醋、油和红洋葱腌制 <sup>(1,2)</sup>

Wurstsalat 香肠沙拉, 配红洋葱 <sup>(3)</sup>

Schweizer Wurstsalat 瑞士风味香肠沙拉  
配红洋葱和阿姆达梅尔干酪 <sup>(3)</sup>

Kalter Braten 冷烤肉(“比尔布拉图”猪胸肉)  
以新鲜山葵颗粒做点缀

Brotzeiteller 布罗斯图贝尔小吃精选 <sup>(1,2,3)</sup>

1 Paar Regensburger, 对雷根斯堡香肠  
( 香辣烟熏猪肉冷肠, 手工捏制成型 )<sup>(3)</sup>

Griebenschmalzbrot 汁滴和猪肉脆皮面包  
以红洋葱点缀

Schnittlauchbrot 新鲜农家细香葱面包 配啤酒萝卜

Gem. Schinkenbrettl 精选火腿, 以木制板装盘

Speckplatte 各种熏肉

Rindertartar 新鲜“鞑鞑”牛肉( 未经加工、五香味、  
牛肉已切碎 ), 约 180 克, 以鸡蛋点缀<sup>(1,2)</sup>



Bratensülze 自制烤肉冻, 配干炒马铃薯 <sup>(1,2)</sup>

Roastbeef 半熟烤牛肉, 配香辣调味蛋黄酱

Matjesfilet 白鲱鱼片, 配马铃薯

Saiblingsfilet 新鲜烟熏嘉鱼片 来自公爵城堡渔场  
配奶油山葵和烤面包

Brathering 烤焙和腌制鲱鱼 (冷盘) <sup>(1,2,6,7)</sup>

Radisalat 萝卜沙拉

Strammer Max 面包夹火腿和煎鸡蛋

Schweinsbratenbrot, Schinkenbrot oder Speckbrot  
烤猪肉、火腿或熏肉三明治 <sup>(1,2)</sup>

Tartarbrod oder Roastbeefbrod “鞑鞑牛排”(未经加工、五香味、  
牛肉已切碎) <sup>(1,2)</sup> 或烤牛肉三明治

Kassler Ripperl 烟熏烤排骨 配马铃薯和黄瓜沙拉 <sup>(1,2,4,5,6)</sup>

Tellerfleisch 清炖牛肉, 慕尼黑风味, 配胡萝卜,  
新鲜山葵颗粒、马铃薯和黄瓜沙拉

Kalbslungerl 美味牛杂, 配面包球

Grillfleisch 烤肉, 配马铃薯和黄瓜沙拉 <sup>(5,6)</sup>

Geräuchertes Wammerl 烟熏猪胸烤肉 <sup>(1,2,4,5,6)</sup>

Apfeltopfenstrudel 祖母酸奶油和苹果卷 配香草酱

Marillen-Palatschinken 杏子饼 配香草酱和生奶油

Topfenstrudel 酸奶油果馅卷 配香草酱和鲜果

## 干酪

Camembert 油炸卡门贝干酪，配蔓越橘

Miesbacher 一份梅斯巴克干酪

Miesbach sauer 梅斯巴克干酪，以红洋葱腌制

Obazda 奶油干酪，配红洋葱调味品

Almdammer 一份阿姆达梅尔干酪

Gorgonzola 一份戈贡佐拉干酪

Gorgonzola sauer 一份戈贡佐拉干酪，  
经醋、油和红洋葱腌制<sup>(1,2)</sup>

Käseteller 精选干酪

## 额外供应

Brezen 椒盐卷饼，“罗马风味”  
(巴伐利亚椒盐卷饼类型)

Bauernbrot 农家面包

Butter 黄油

Essiggurke 小黄瓜 <sup>(1,2)</sup>

Zwiebel 洋葱、Meerrettich 山葵 <sup>(4,6)</sup>

Sauerkraut 酸泡菜、Kartoffelsalat 马铃薯沙拉、  
Kartoffeln 马铃薯、Röstkartoffeln 干炒马铃薯 <sup>(5,6)</sup>

## 咖啡

Kaffee 咖啡 Milchkaffee 牛奶咖啡 Cappuccino 卡普契诺咖啡

Espresso 爱斯普利索咖啡

Heiße Schokolade 热巧克力

吧台可购买香烟和纪念品。

## 公爵啤酒 生啤

Hell 提格恩湖大杯( 500 毫升 )

Spezial 提格恩湖特酿( 500 毫升 )

Leicht 提格恩湖纯生( 500 毫升 )

Dunkel 提格恩湖苦啤( 自然啤酒云; 500 毫升 )

Radler 香迪啤酒 / Russn 啤酒加可口可乐( 500 毫升 )

Schneider Weisse 原味史耐德怀思啤酒  
( 小麦啤酒 ) ( 500 毫升 )

## 不含酒精的饮料

Tafelwasser 克鲁德无气矿泉水( 300 毫升 )

Tafelwasser 克鲁德无气矿泉水( 500 毫升 )

Fanta 芬达( 300 毫升 )

Coca Cola 可口可乐<sup>(7,8)</sup>( 300 毫升 )

Cola Mix 可口可乐与芬达混合饮料<sup>(7,8)</sup>( 500 毫升 )

Limo 柠檬水( 500 毫升 )

Apfelschorle 苹果汁碳酸饮料( 500 毫升 )

Johannisbeerschorle 黑加仑碳酸饮料<sup>(7)</sup>( 500 毫升 )

**杜松子酒** 源自：诗列赫湖的兰登哈姆尔

Obstler 布罗斯图贝尔水果白兰地, 40 度, 2 厘升

Enzian 深山龙胆根白兰地, 40 度, 2 厘升

Himbeergeist 野生悬钩子白兰地, 40 度, 2 厘升

Williamsbirne 威廉斯山梨白兰地, 40 度,  
源自：特拉明的罗内, 2 厘升

Vodka 绝对伏特加, 40 度, “加冰饮用更佳!”, 2 厘升

Underberg 温德尔贝格(助消化酒), 44 度, 2 厘升

Fernet Branca 费尔内布兰卡

Menta 曼塔 (助消化酒), 42 度, 2 厘升

Ramazotti 拉玛佐提, 30 度, 2 厘升

„Willi“ 布罗斯图贝尔 “威利” 梨汁加 4 厘升山梨白兰地

„Rüscherl“ “鲁斯克尔”

4 厘升阿思巴老酒白兰地加可口可乐 <sup>(7,8)</sup>

所有价格以欧元计, 含增值税及服务费。

添加剂: 1) 安息香酸; 2) 山梨酸; 3) 磷酸盐, 4) 经硫化作用;  
5) 碘盐; 6) 增甜剂; 7) 增色剂; 8) 咖啡因; 9) 牛磺酸

## 酒店概况

### 开放时间

每天 9-23 点,没有休息日

---

### 座位

1400 个(160 张桌子)

---

其中在大客厅有 400 个,南屋 160 个,  
小客厅 60 个,露台(夏季)740 个。

---

每日平均客流量:1800

---

### 柜台存货

**特格尔恩湖优质啤酒**(可口、淡香、  
味美圆润),**特格尔恩湖淡啤酒**(典型  
的拜仁浓啤酒、味酸清新、适合各种  
场合),**特格尔恩湖黑啤酒**(制作天然  
独特、品质独一无二);格奥尔格·施  
耐德父子私营白啤酒工厂生产的**发  
酵麦酒**;“克尔海姆富足人家”的拜  
仁菜肴,有着最佳的品质和合理的价  
格,各种早点热菜花样丰富。

---

### 宴会

您也可以在我们这里使用信用卡消  
费。我们的厨房员工遵循严格的时间  
规定。40 人以上的团体莅临就餐  
请事先预约餐位,以便我们更好地接  
待您。

---

### 交通

从 A8 公路(慕尼黑-萨尔斯堡)的  
Holzkirchen 驶出,继续直行直到特格尔  
恩湖。或者搭乘拜仁高地铁路从慕  
尼黑火车站开往特格尔恩湖的火车。

---

在酒店附近有足够的车位供私车和  
公共汽车使用。

---

### 联系方式

电话: +49 (0)80 22-41 41

传真: +49 (0)80 22-34 55

电邮: info@braustuberl.de

---

您可在 [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) 找到当日菜  
单等最新信息

---



酒店同时也是：  
令人向往的地方。气氛融洽  
的环境适合或大或小的节  
日庆典。南屋最多可以容  
纳 150 名客人，而宾至如归  
的小客厅则可供小团体在此  
聚会。



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**