

# Herzogliches Bräustüberl Tegernsee



# 3

Sammleredition

► Special: Der „Jemsenjäger“ - ein neuer Fall für Bräustüberl-Insider



ISO  
9001:2008  
REGISTERED



# Liebe Gäste,



**Sie sehen: einen stolzen Wirt!** In der Rekordzeit von vier Wochen hat das Bräustüberl die Zertifizierung nach ISO 9001:2008 erfolgreich abgeschlossen. Im Mittelpunkt steht dabei das Thema Qualitätsmanagement, das für mich vor allem in einer Aufgabe besteht: „Was können wir tun, damit sich die Gäste bei uns noch wohler fühlen?“ Dazu zählen nicht nur die nahe liegenden Themen wie kompetenter und freundlicher Service, eine feine Küche oder Sauberkeit am stillen Örtchen. Es geht auch um Einkauf und Haustechnik, die Kommunikation zwischen den einzelnen Bereichen, um Organisation und Aufgabenverteilung bis hinauf zur Geschäftsführung, um Buchhaltung, Marketing, Beschwerdemanagement und und und

Was Sie davon merken sollen?! – Am besten: Nix. Außer natürlich pures Wohlgefühl bei Speis und Trank und bestes, altbairisches Aufgehobensein in der ganz besonderen Bräustüberl-Atmosphäre.

Herzlich willkommen,

Ihr Wirt Peter Hubert



## Aktuelle Auszeichnungen

- **Der Feinschmecker** (Empfehlenswerte Adresse für kulinarischen Genuss in Bayern)
- „Highlight“ im **Marco Polo-Reiseführer Oberbayern**
- Tipp im **Aral Schlemmeratlas**
- **Varta-Tipp**
- empfohlen von **Polyglott** und **Marcellinos**
- Tipp im Magazin „**DelikatEssen** – Ausgehen in München“
- Ausgezeichnet im Wettbewerb **Bayerische Küche** und von **GastroGold** sowie
- Preisträger bei **American Express Serviceoase**
- **Premium-Partner** von **Genießerland Tegernsee**

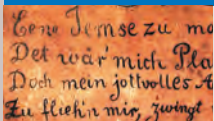
# 3 In dieser Ausgabe

## Facebook, App & Co



Das Bräutüberl sorgt für weißblaues Wohlgefühl in der virtuellen Welt.

## Das Bräutüberl für Insider



Die Moritat vom „Jemsenjäger“ und sein Abbild neben unserem Haustisch.

## Auf geht's zum Bauer in der Au



Eine Stunde wandern, unendlich genießen: Ein perfektes Ausflugsziel für Groß und Klein!

## Außerdem



- Außen krachend, innen saftig: Wir lüften das Haxn-Geheimnis!
- Nimm. Mich. Mit. - Klassiker und Neuheiten in unserem Bräulad'l.

Ich bin hier und wo bist du?

# Mit Facebook, App & Co allzeit „up to



Und täglich werden  
es mehr ... Freunde, die das  
Bräustüberl auch elektronisch ins  
Herz geschlossen haben!

Ok, es mag Orte geben, an denen man nicht unbedingt gesehen werden will. Im Bräustüberl dagegen lässt man sich immer und gern blicken. Das finden auch unsere vielen Tausend (!) Fans auf Facebook. Besonders beliebt ist die „Facebook Orte“-Funktion. Kein Wunder. Die nämlich ist die perfekte Methode für alle, die gemeinsam mehr erleben wollen. Wer über den Lokalisierungsdienst an einem Ort „eincheckt“ (zum Beispiel, ganz zufällig, dem Bräustüberl), kann via Handy ausgewählten Freunden mitteilen, wo er sich gerade aufhält, wer noch dabei ist und was gerade passiert. Umgekehrt kann man herausfinden, welche Freunde und Bekannten sich in der Nähe befinden. Wetten, dass auf die Statusmeldung „Das Spezial war nie so gut wie heute“ schnell eine größere Runde beisammensitzt?!

date“

Waldfest-Buidl.de

Generell gilt: Wer sich via Facebook virtuell mit seiner Lieblingswirtschaft verbandelt, verpasst nix mehr. Speisepläne, Veranstaltungen, Filme und Fotos sind dort ebenso auf kuschelig engem Raum versammelt wie ein Haufen netter Menschen. Und, kleiner Tipp am Rande: Gut möglich, dass via Facebook auch mal ganz besondere Angebote an Bräustüberl-Freunde rausgehen...

Neben dem Bräustüberl sind auch Weinhaus & Bar Moschner sowie der Bauer in der Au mit eigenen Fanseiten auf Facebook vertreten. Und natürlich auch unsere Kultseite [www.waldfest-buidl.de](http://www.waldfest-buidl.de) – mit Top-News rund um die tollsten Sommerfeste im Tegernseer Tal und drumrum!



Die Feste feiern, wie sie fallen – und anschließend online „nacherleben“. Waldfest-Buidl.de macht's möglich!

**Ohne Umwege geht's über diese direkten Fanpage-Adressen:**

[www.facebook.com/Braustuberl](http://www.facebook.com/Braustuberl)

[www.facebook.com/Weinhaus.Moschner](http://www.facebook.com/Weinhaus.Moschner)

[www.facebook.com/Bauer.in.der.Au](http://www.facebook.com/Bauer.in.der.Au)

[www.facebook.com/Waldfest.Buidl](http://www.facebook.com/Waldfest.Buidl)

Eine wir keine

# Bräustüberl App



Per QR-Code direkt auf unsere Website: Einfach den nebenstehende Strichcode (z.B. per Handy) fotografieren, decodieren, und ohne lästiges Eintippen geradewegs auf [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) landen

Die Speisekarte checken, aktuelle Angebote abrufen und eine Bildergalerie ansehen. Und natürlich gleich einen Tisch für den nächsten Bräustüberl-Besuch reservieren, mit sofortiger Bestätigung per Mail. Dazu gibt es Informationen

zu Veranstaltungen, die Tageskarte, viele Fotos und manches mehr. – Kein Wunder, dass die Version 2 der Bräustüberl App unter Fans gefragt ist wie nie. Neben den Funktionen hat unser Partner appstro GmbH die Darstellung für das hoch auflösende Retina Display des iPhone 4 optimiert und diverse neue Features hinzu programmiert. Übrigens: Jeder 10. Download wurde aus dem Ausland gestartet – von sehnsüchtigen Bräustüberl-Fans zwischen Luxemburg, USA und Australien! Die Bräustüberl App für iPhone (alle Generationen), iPod touch und iPad (im iPhone Modus) gibt's kostenlos im iTunes App Store.

## Drin und draußen drahtlos


Genug von der einsamen Schreibstube? Schlaue Bildschirmarbeiter wechseln zwischendurch die Location und surfen – drahtlos, kostenfrei, aber kulinarisch gut versorgt – unter unseren Gewölben oder unterm Tegernseer Himmel. Im Bräustüberl gibt's WLAN in allen Räumen und auf der Terrasse.



## Reservier' doch einfach!

Sichere Plätze für vier bis 80 Personen lassen sich bei locker online reservieren. Einfach unter [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de) das Formular ausfüllen, abschicken – und entspannt auf die Bestätigung warten. Reservierungen für denselben Tag sind bis 17 Uhr möglich.





**Ihr Spezialist für  
Immobilien im  
Tegernseer Tal.  
Ob Villen, Landhäuser,  
Eigentumswohnungen  
oder Grundstücke,  
wir informieren  
Sie gerne.**

# Das Bräustüberl auf einen Blick

Mit 400 Plätzen ist das „Große“ das Herzstück im Bräustüberl-Reich. Neben den Säulen, dem „Podest“ an der hinteren Wand und dem

legendären Stimmengewirr sind auch alle bekannten Wandbilder hier daheim – von Engerln über Biertrinker und „Jemsenjäger“ bis

Familien-, Vereins- oder Firmenfeier geplant? Bis zu 140 Gäste finden im Sudhaus Platz, im heimeligen Kleinen Bräustüberl fühlen sich bis zu 60 Gäste wohl.

zum Buzi. Und: Im großen Bräustüberl residieren seit vielen Jahrzehnten die meisten unserer über 30 Stammtische.





---

## Öffnungszeiten

Täglich von 9 bis 23 Uhr, kein Ruhetag

---

**Plätze 1400** (an 160 Tischen)

Davon im Großen Bräustüberl 400, im Sudhaus 140, im Kleinen Bräustüberl und vor der Schänke jeweils 60 und auf der Terrasse (im Sommer) 740. Gäste/Tag, durchschnittlich: 1.800

---

## Im Ausschank

**Tegernseer Spezial** – süffig, mildwürzig, mit hervorragend abgerundetem Geschmack (Stammwürze 13,3°, Alc.Vol. 5,6%), **Tegernseer Hell** – ein typisches bayerisches Vollbier, herb-frisch und bekömmlich, für jede Gelegenheit (Stammwürze 11,5°, Alc.Vol. 4,8%), **Tegernseer Dunkel Export** – ursprünglich, speziell eingebraut, mit unverwechselbarem Charakter (Stammwürze 12,8°, Alc.Vol. 5,5%), **Max I. Josef** – das besondere Export zum 200-jährigen Gründungsjubiläum des Königreichs Bayern, malzaromatisch (Stammwürze 12,5°, Alc.Vol. 5,2%), **Tegernseer Leicht** – köstlich-bekömmliche Erfrischung mit niedrigem Alkoholgehalt (Stammwürze 7,8°, Alc.Vol. 2,8%), **Hefe-Weizen** der Privaten Weißbierbrauerei Georg Schneider & Sohn, Kelheim (Stammwürze 12,5°, Alc.Vol. 5,2%).

---

Wir akzeptieren Ihre ec-Karte, alle gängigen Kreditkarten sowie sodexo-Restaurantschecks.

---

## Reisegruppen

Sie bestellen und genießen bei uns ebenfalls à la carte. Unsere Küchencrew hält auch enge Terminvorgaben zuverlässig ein. Bei Gruppengrößen über 40 Personen bitten wir Sie vorab um eine Tischreservierung, damit wir Sie auch gut unterbringen.

---

## Anfahrt

Auf der A8 (München – Salzburg), Ausfahrt Holzkirchen und weiter geradeaus bis Tegernsee. Oder mit der Bayerischen Oberlandbahn vom Münchner Hauptbahnhof nach Tegernsee.

Rund um das Bräustüberl gibt es genügend Parkplätze für Pkw und Busse.

---

## Weitere Infos

Kostenlose Wireless-Lan Verbindung im gesamten Bräustüberl.

Tageskarte sowie ständig aktualisierte Informationen finden Sie unter **www.**

**braustuberl.de**

---

# Und ewig pirscht der „Jemsenjäger“

Seit 100 Jahren ohne Jagderfolg – doch musikalisch wurde unser Berliner Waidmann ein Hit.

Die Bräustüberl-Engerl und der „Buzi“, die wir Ihnen in Ausgabe 1 bzw. 2 unserer Minibroschüre näher vorgestellt haben, sind fein raus. Nicht nur, weil sie im Lauf der Jahrzehnte zu unverwechselfähigen Symphatieträgern geworden sind. Sondern auch, weil sich ihre künstlerische Herkunft einwandfrei aufklären lässt. Die Engerl schuf anno 1885 der gebürtige Ungar Toni

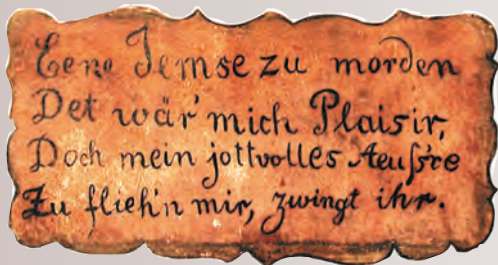
Aron. Unser Hauspatron Buzi samt Herrle ging wenige Jahrzehnte später dem Münchner Emil Kneiß locker von der Hand.

Beim „Jemsenjäger“ dagegen verliefen bisher alle Nachforschungen im Sande. Der Berliner Waidmann, der unseren Gästen am Haustisch über die Schulter schaut, dürfte (Patina-bedingt) in derselben Altersklasse wie seine berühmten Wandkollegen

liegen. Aber warum er sich bei der Gamsjagd ausge-rechnet in der Bräustüberl-Ostwand verstiegen hat? Fehlanzeige.

### Außer vielleicht ...

... unser Jemsenjäger wäre der Protagonist jenes Volksliedes, das in den 1950er Jahren durch die österreichische Sängerin Maria von Schmedes bekannt wurde. Und das kein Geringerer als Fredl Fesl auf seiner „Fünften“ (1983) unsterblich machte. Entscheiden Sie selbst! Wir meinen: Der Text vom „Berliner Jemsenjäger“ klingt schon sehr nach einer gelungenen Vertonung unseres Wandbilds.



## Der Berliner Jemsenjäger

*Wenn die Jemsen springen über Berjesjipfel  
singt der Jemsenjäger seine Haderschnipfl.  
Jute Jemse, spricht er, halt man still,  
weil ik dir man runterpuffen will!*

*(Jodler)*

*Saß ik ganz jemütlich vor 'nem Alpenhause,  
blick uf det Jebirje – jott welch Aujenschmause!  
Da - mit eenem Male - mir zum Hohn,  
kam ne Jemse her mit ihrem Sohn!*

*Mensch, die waren beede scheußlich anzuschauen,  
schwarz und weiß jefleckt – na ik bekam det Frauen!  
Muttern trug am Kopfe een Jeweih,  
aber Glöcklein trugen alle zwei!*

*Und der Jemsensohn, der wollt mir wohl necken,  
ik faßt kühnen Mut und ließ mir nicht erschrecken,  
kam die Jemsenolle flugs herbei,  
wollt mir spießen mit dem Mordsjeweih!*

*Wollt mir schleppen in die finstre Jemsenhöhle,  
wollt mir dort verschlingen - o du meine Seele!  
In der Finsternis, da sank ik hin!  
Ach, ik seh dir nimmermehr, Berlin!*

*Kam ein andermal vor so ne Käsehütte,  
frug det Käsefräulein, ob det hier so Sitte,  
dat man auf die Pfade Bohnen streut,  
wat wohl hier zu Lande det bedeut!*



**Der „jottvolle  
Jemsenjäger“  
ziert die  
Bräustüberl-  
Wand rechts  
vom Haustisch.**

*Und det Käsefrölein lachte unjeheuer:  
Wat, det kennste nich? Det sin doch Jemseiner!  
Sind ganz frisch jelegt, sogar noch feucht,  
pass man uff, mein Freund, wat da entfleucht!*

*Ja, ik kooft sie teuer, diese Jemseiner  
doch ik war betrogen, Fräulein hat jelogen!  
Hab schon sieben Jahr det Zeug zu Haus  
nich die Spur von Jemse kroch heraus!*

*Ach, det Jemsenchießen! Ach, det Alpenleben!  
Kann et wohl auf Erden noch wat Schöneres jeben?!*  
*Leider jibt es keene Sennerin  
und auch keene Berje in Berlin!*



## Bauer in der Au

Über einer kühlen Halben  
in die Sonne blinzeln, den  
Kuhglocken lauschen und den  
Herrgott einen guten Mann  
sein lassen: So könnte es aus-  
sehen, Ihr ganz persönliches  
Entspannungsprogramm à la  
„Bauer in der Au“



Bauer in der Au 1,  
83707 Bad Wiessee  
Reservierungen unter  
**080 22 -81171**  
info@bauer-in-der-au.de  
www.bauer-in-der-au.de

# Genießen mit Bergblick

Das traditionsreiche Ausflugslokal (seit Sommer 2010 unter der bewährten Regie von Bräustüberl-Wirt Peter Hubert) liegt auf einer sonnigen Almwiese inmitten der Tegernseer Bergwelt und macht es seinen Gästen leicht: In gut einer Stunde ist die gut beschilderte, wunderschöne Wanderung auf bequemen Forstwegen von Bad Wiessee durchs Söllbachtal absolviert - und das auch problemlos mit Kind und Kegel! Wer mag, wählt nach der Einkehr für den Rückweg die aussichtsreiche Variante über die Bucherwiesen zurück zum See.

Zum Bilderbuch-Bergpanorama des „Bauer in der Au“ passen die Schmankerl auf der Speisekarte - allesamt in bester, einheimischer Qualität, schließlich ist das Lokal einer der „Genießerland“-Betriebe der Region!

Zu den kulinarischen Verlockungen gehören die legendären Weißwürst' vom Metzger Walch aus Kreuth, aber auch geräucherte Saiblinge aus der Tegernseer Schlossfischerei oder die edlen Brände vom Lantenhammer in Schliersee. Neben feinen Brotzeiten vom Schnittlauchbrot über die Breznsupp'n bis zum Obazdn warten ein wechselndes Tagesgericht, Kaffee und Kuchen. Den Durst nach dem



Aufstieg oder der Auffahrt per Radl stillen stilgerecht Helles aus dem Herzoglichen Brauhaus sowie die Weißbiere aus dem Hause Schneider Weisse. Noch eine schöne Geste: Auf der Karte des einstigen Klostersguts „Bauer in der Au“ steht der Wein eines anderen

ehemaligen Tegernseer Lehens: nämlich der Grünen Veltliner vom Tegernseerhof in der Wachau.

**Besonderheiten:**  
Fangfrische Saiblinge, Schweinsbraten und Tafelspitz sowie (saisonal) Wild aus eigener Jagd!

Ideal für jeden Anlass

## Der „Bauer“ für Ihre Feier

Inmitten einer Bilderbuchlandschaft gelegen, abgeschieden und doch leicht erreichbar. 200 Plätze draußen und 100 drinnen, dazu eine vorzügliche Küche und ein hoch motivierter, flexibler Service. – Lauter Zutaten, die den Bauer in der Au auch zur perfekten „Location“ für private Feiern aller Art machen, vom Geburtstag bis zum Firmen-Event. Wer die Ausflugsaststätte für eine Veranstaltung mietet, ist nicht an die offizielle Schließzeit (17 Uhr) gebunden, sondern kann auch entspannt abends feiern. Information und Terminbuchung unter Tel. 08022/81171.

**Gut zu wissen:** Der Bauer in der Au ist nur zu Fuß, mit dem Fahrrad oder per Pferdekutsche/-schlitten zu erreichen. Bei entsprechender Witterung verkehrt zusätzlich das Bad Wiesseer Bergzügerl. Infos Kutsche: Tel. 08022/662126. Infos Bergzügerl: Tel. 0175/5955606.

Öffnungszeiten: täglich von 9.30 bis 17 Uhr. Kein Ruhetag!

*(Fast) 60 Jahre... und ein bisschen weise*

## GENUSS UND GASTLICHKEIT IM *Weinhaus Moschner*



**Wir geben es zu: Das Weinhaus Moschner ist ein Phänomen. Und das nicht nur wegen der beachtlichen Zahl von Jahren, die das Lokal auf seinem Rücken trägt. Obwohl 57 Jahre – mehr als ein halbes Jahrhundert! – in der heutigen Zeit alleine schon für einen mittelgroßen Myrtenkranz reichen.**

Und auch nicht wegen der überschaubaren Zahl von Wirten – ganze drei sind es bis heute –, die sich offenbar nur schwer von ihrem Weinhaus trennen konnten: vom legendären Paul Moschner, der das Weinhaus 1954 – damals noch im Zentrum von Rottach – eröffnete, über Fidelis „Fidi“ Vögele bis hin zum heutigen Bräustüberl-Wirt Peter Hubert. Mit seiner Geschäftsführerin Susanne Eichler ist seit sieben Jahren eine Frau die Chefin im Moschner-Haus.

Einmalig ist vor allem das Konzept, das hinter dem Moschner steht: Die Kombination von Weinhaus (unten) und Bar mit Diskothek (oben) macht das Lokal zu einer Generationen übergreifenden Institution. Nicht selten flirtet die Jugend am selben Tresen, wo sich einst die Eltern kennen lernten, während sich Gäste aus den Anfangsjahren nun plötzlich eine Etage tiefer wieder finden – und wohl fühlen!

Dort empfängt den Gast eine warme Atmosphäre: Holzböden und -decke, eine umlaufende Eckbank und liebevoll dekorierte Tische schaffen den Rahmen für größere und kleinere Runden, die es sich bei alpenländischer Küche, gepflegten Weinen und Kerzenschein wohl ergehen lassen.





## Aktuelle Auszeichnungen

Das Weinhaus Moschner ist einer der „Genießerland“-Partnerbetriebe in der Region Tegernsee. Preisträger bei „Gastro-Gold“, empfohlen von der Zeitschrift „Maxim“, und dem Reiseportal [www.cosmotourist.de](http://www.cosmotourist.de)



### Öffnungszeiten

**Weinhaus:** Mittwoch bis Sonntag  
von 18 bis 23 Uhr (warme Küche bis  
22.30 Uhr)

**Bar:** Mittwoch bis Samstag ab  
21.30 bis 3 Uhr

**Montag und Dienstag Ruhetage!**

Kißlinger Straße 2,  
83700 Rottach-Egern

Reservierungen unter

**080 22 -55 22**

oder per eMail:

[info@moschner.de](mailto:info@moschner.de)

Aktuelle Wochenkarte

unter [www.moschner.de](http://www.moschner.de)

## Ein Blick in die Speisekarte Schmankerl und Klassiker

Der Wein zum Essen oder das Essen zum Wein – im Moschner ist die Kombination in jedem Fall perfekt: Eine kleine, feine Karte lädt ein zu alpenländischen Schmankerln – von der Tiroler Speckknödelsuppe bis zum Schweizer Rösti – und zu Klassikern, die hier auch Klassiker sind: Filetspitzen etwa, Blattsalate mit gebratenen Riesengarnelen oder das sensationelle Wiener Schnitzel vom Kalb mit Bratkartoffeln. Wer lieber fleischlos glücklich ist, wird ebenso fündig wie Freunde saisonaler Küche – für abwechslungsreichen Genuss sorgen aktuelle Schwerpunkte von Spargel bis Wild. Wer mag, gibt sich anschließend einem süßen Verführer-Trio aus hausgemachtem Kaiserschmarrn, Apfelküchler oder Palatschinken hin. Oder entscheidet sich, klassisch-puristisch, für eine feine Käse-Auswahl. Über allem stehen die gastronomischen Prinzipien von Pächter Peter Hubert: „Qualität, Frische, Herkunftskontrolle – und ein Koch, der sein Handwerk versteht und saisonal kreativ umsetzt!“

## Weine im Moschner Qualität und Vielfalt

Wein sei Poesie in Flaschen, schwärmte der schottische Autor Robert Louis Stevenson Ende des 19. Jahrhunderts, während sein amerikanischer Kollege und Zeitgenosse Ambrose Bierce – offenbar eher weltlich-pragmatisch veranlagt – schlicht befand: „Wein ist Gottes zweitbestes Geschenk an den Mann.“

Im Weinhaus Moschner gelingt beides: Ein Abend voll Muße in bester Gesellschaft! In Keller und Kühlung wartet eine reiche Vielfalt ausgewählter Weine aus allen Anbaugebieten der Welt von Chile bis Australien – mit Schwerpunkten in Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich.



Mit gutem Gewissen genießen!

# Im Bräustüberl kommt nur regionale Qualität auf den Tisch

Foto: Thomas Plettenberg



Wo das Bier so sagenhaft gut schmeckt wie im Bräustüberl, dürfen Speis' und Trank nicht nachstehen. Ehrensache also, dass sich Küchenchef Roland Henneemann und seine Mannschaft täglich ordentlich ins Zeug legen, um den geschätzten Gästen mehr zu bieten als eine bloße „Unterlage“ für

den Gerstensaft. Und tatsächlich: Längst wird das Bräustüberl neben seinen bekannt g'schmackigen Brotzeiten auch für die exzellente warme Küche, die wechselnden Tagesgerichte und unwiderstehlichen Nachspeisen geschätzt.

Oberste Prämisse von Wirt Peter Hubert: „Bei

uns kommt nur beste Qualität auf den Tisch. Unsere Gäste können guten Gewissens genießen. Alle unsere Lebensmittel stammen von vertrauenswürdigen regionalen Erzeugern, die wir persönlich kennen und die ihrerseits ein scharfes Auge auf Qualität und Herkunft ihrer Rohstoffe haben.

Dazu zählen Weißwurst', Schweinhaxn und Bierbrat'l, hausgemachte Bratensülze, Bauernpressack oder auch ein geräuchertes Tegernseer Saiblingsfilet aus der ehemaligen Hoffischerei nebenan. Die Pfannkuchensuppe

# Unsere knusprig gebratene Schweinshaxn

KULT-  
STÜCK

## Schick in Schale

### Unsere Schmankerl zum Mitnehmen

Alle Schmankerl von der Bräustüberl-Speisenkarte gibt es auch zum Mitnehmen - von der Haxn bis zum Wurstsalat (einzige Ausnahme, aus lebensmittelrechtlichen Gründen: Tartar). Die Speisen werden professionell stabil und auslaufsicher eingeschweißt, für den entspannten Transport nach Hause oder zum Picknick. Bestellungen: unter 08022/4141 oder einfach vorbeikommen! Unsere Küche ist so schnell, dass Sie höchstens ein paar Minuten warten müssen. An Guad'n!



zuvor und die Apfelkücherl hernach machen das Menü komplett. Liebstes Schmankerl von Wirt Peter Hubert ist übrigens das feine Rindertartar!

## Noch nie verraten! Das Geheimrezept von Bräustüberl-Küchenchef Roland Hennemann

Die Schweinshax'n (im Bräustüberl kommen nur die großen hinteren auf den Tisch, das Stück zu 600-800g) mit Salz, Pfeffer und Kümmel einreiben und für etwa 20 Minuten sanft garen. In der Bräustüberl-Küche passiert das bei 100 Grad im Dampfosen, die Hausfrau daheim tut sich leichter, wenn sie die Haxn in einem Topf auf Wasser kocht. In diesem Fall anschließend aber auf jeden Fall nachwürzen! Das Garen macht die Kruste schön weich. Direkt im

Anschluss schiebt man die Hax'n in den Ofen und zwar für ca. 80 Minuten bei 180 Grad. Und jetzt kommt's: Anschließend die Temperatur für 8-10 Minuten auf 240 Grad hochdrehen! Dadurch springt die Kruste "bräustüberl-mäßig" auf. Wer mag, löscht die Hax'n zum großen Finale mit einem Schuß Bier ab - natürlich Tegernseer, versteht sich.



Für anspruchsvolle Genießer:

# monte mare Seesauna Tegernsee.

*Urlaubszeit ist die schönste Zeit. Erholung, Entspannung, die Seele baumeln und sich verwöhnen lassen. Den Terminkalender zu den Akten legen und ohne Blick auf die Uhr den Moment auskosten. Ob süßes Nichtstun oder aktives Verwöhnprogramm – die monte mare Seesauna Tegernsee bietet Ihnen vielfältige Möglichkeiten, ganz individuell abzuschalten und zu genießen. Fernab vom Alltag finden Sie sich in einer anderen Welt wieder. Und es erwartet Sie ein ganz besonderer Luxus: Zeit.*

## Ankommen – Wohlfühlen – Eintauchen

Erleben Sie das kleine Glück freudiger Sorglosigkeit dort, wo das Leben irgendwie geruhsamer pulsiert. Wo ein magischer Zauber in der Luft liegt, dessen Intensität man sich nicht entziehen kann.

Freuen Sie sich auf exklusive Wohlfühlwelten und genießen Sie die einzigartige Verbindung von Erholung und Genuss am idyllischen Ufer mit direktem Zugang zum See.

Erwärmen Sie das Herz in einem der sechs individuellen Dampf- und Schwitzbäder und genießen Sie den grandiosen Seeblick aus nächster Nähe. Eine wohltuende Massage ist nach einem ausgiebigen Saunagang das „Tüpfelchen auf dem i“ und rundet das monte mare-Wellnesskonzept ab.



Wählen Sie dazu aus den umfangreichen Wellness-Kreationen – und lernen Sie den besten Grund kennen, mal wieder eine „Pause vom Alltag“ einzulegen: Die Seesauna-Mitarbeiter die sich freuen, Ihnen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern.

**Öffnungszeiten:** täglich ab 10 Uhr, Montag-Donnerstag bis 23 Uhr, Freitag-Samstag bis 24 Uhr, Sonntag bis 21 Uhr.

monte mare Seesauna  
Tegernsee  
Hauptstraße 63  
83684 Tegernsee  
Tel. 08022/187477-0  
[www.seesauna.de](http://www.seesauna.de)  
[tegernsee@monte-mare.de](mailto:tegernsee@monte-mare.de)





## monte mare Seesauna Tegernsee

Hauptstraße 63 . Tel. 0 80 22 / 18 74 77-0 . tegernsee@monte-mare.de

### Für anspruchsvolle Genießer.

Erleben Sie eine exklusive Wohlfühlwelt und genießen Sie die einzigartige Verbindung von Erholung und Genuss mit direktem Zugang in den See.

Fernab vom Alltag finden Sie sich in einer anderen Welt wieder.

Und es erwartet Sie ein ganz besonderer Luxus: Zeit.

Stadt Tegernsee  
am Tegernsee



Ihre Pause vom Alltag

Schräg gegenüber vom Bräustüberl

# Weißblaue Souvenirs? Gibt's im Bräulad'l!



**JETZT  
buchen!**

Ausgefallene  
Geschenkidee:  
Gutscheine für eine  
Buzi-Ballonfahrt.

Radl-Trikots! Rucksäcke! Haxn-Senf! – Wenn das Bräustüberl das Paradies ist, dann ist das Bräulad'l das Eldorado für all diejenigen, die sich ein Stück davon mitneh-

men wollen. Dabei sind die Angebote im Reich von Hanne Schiller (gleich gegenüber vom Bräustüberl) so vielfältig und originell, dass die Auswahl schon mal länger dauern

kann. Soll es lieber ein Klassiker sein wie das Bräustüberl-Buch oder die DVD? Oder etwas Kleidsames mit langen oder kurzen Ärmeln und dem „Buzi“ am Rücken? Steht Ihnen







der Sinn nach kulinarischem Genuss in Form von Bier, Würsteln, Senf und vielleicht einem Nougatbüsserl? Oder wollen Sie einfach mal in die Luft gehen – dann gibt's hier die Gutscheine für eine Ballonfahrt mit dem Buzi-Heißluftballon oder einen Tandemsprung mit unseren Buzi-Gleitschirm. Oder auch Verzehrgutscheine für den „Bauer in der Au“! Zu den Dauerbrennern für alle Gelegenheiten gehören die Präsentkörbe, die Hanne Schiller mit viel Liebe nach Ihren Wünschen zusammen-



stellt. Auch in Sachen Firmenpräsente und für Geschenke zu Geburtstagen, Jubiläen oder Weihnachten ist man hier richtig. Mit seinem wechselnden „Sortiment für alle Gelegenheiten“ ist das Bräulad'l immer einen Besuch wert!

**(Fast) alle Angebote gibt's auch im Online-Shop unter [www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)!**



Jetzt  
Bräustüberl-DVD,  
Puzzle und -Buch  
auch als Set





Geschenkgutscheine für  
Bräutübel und Bauer  
in der Au. Ab € 10,00



Feine Sache: Glas-Halbkrügl  
(0,5 l) mit Zinndeckel und Buzi  
obendrauf.



Liegt perfekt in der Hand:  
Steingut-Krug  
(0,3 oder 0,5l).



Unvergleichlich: Bierpralinen  
„solo“ oder im Bräutübel-  
Kaffeehaferl.



T-Shirt mit Buzi-Motiv auf  
dem Rücken. Verschiedene  
Farben. S-XXL.



Süßer Weißwurst- oder  
mittelscharfer Haxn-Senf.  
Originalrezeptur. 165 ml.





**DIE TEGERNSEER GRUND IMMOBILIEN GMBH  
ERFÜLLT IHNEN IHREN TRAUM VOM WOHNEN**



Seestraße 26

83700 Rottach-Egern

Telefon 08022 / 4800 Telefax 4632

Homepage: [www.tegernseer-grund.de](http://www.tegernseer-grund.de)



Wem die Stunde schlägt: Buzi-Armbanduhr in heiterem Weißblau.



Bräustüberl-Marillenbrand, -Obstler, oder -Gebirgsenzian. In der Bügelflasche.



Kapuzen-Sweatshirt mit Buzi-Motiv auf dem Rücken. Verschiedene Farben.



An Guad'n: Großes Brotzeitbrett, stilecht mit Rinde.



Kopfbedeckungen aller Art und die passenden Anstecker dazu, gib'ts auch im Lad'li



Für die kleinen Freuden des Daseins: Buzi-Schnapsgläser (4 cl) In Krüglform.



Helles zum Naschen: Bierschokolade für neugierige Gaumen. 65 g.



Nie wieder Bunker: Buzi-Golfbällen steht Grün am besten.



*Ihr traditionsreiches*  
**Trachten-Haus**  
*in Rottach-Egern*

DAMEN · HERREN · KINDER · STOFFE



**GREIF**  
TRACHTEN BY XANDY KEIL

Nördliche Hauptstr. 24 · 83700 Rottach-Egern · Tel. 08022 - 5540 · [www.trachten-greif.de](http://www.trachten-greif.de)



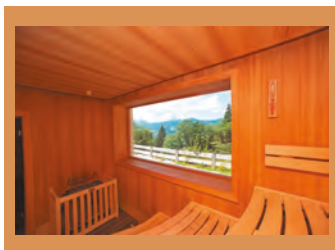
# Der Westerhof

Hotel Garni Tegernsee

The place to be... Do mog i hi!







# Seeblick Ruhe Traumlage

„Das Hotel garni in Tegernsee 2011“

Olaf-Gulbransson-Straße 19 . D-83684 Tegernsee

Fon 08022 188 988 · Fax 08022 188 990

info@derwesterhof.de . www.derwesterhof.de

Trivago 86/100 (Stand 03/11)





Herzogliches  
**Bräustüberl**  
Tegernsee

Peter Hubert GmbH & Co. KG  
Schlossplatz 1, 83684 Tegernsee  
Telefon 08022-41 41 • Fax 08022-34 55  
[www.braustuberl.de](http://www.braustuberl.de)

