

Suche

**Aktuell** | Lokale Wirtschaft | Bizz Tipps | Lifestyle | Marketing | Finanzen | Fachwissen | Golf-on

Top-Tipps | Wellness & Genuss | Life & Balance | Reisen | **Gourmet Guide** | Hotel Guide | FriendScout24

[Startseite](#) » [München](#) » [Lifestyle](#) » [Gourmet Guide](#) » [Prunkvolle Eröffnungsfeier: Bräuhaus "Tegernseer Tal" jetzt auch im Münchner Tal](#)

15.05.2013 09:09 Uhr

[Drucken](#) | [Versenden](#) | [Kommentare](#)

**PRUNKVOLLE ERÖFFNUNGSFEIER**

## Bräuhaus "Tegernseer Tal" jetzt auch im Münchner Tal

**München.** Gestern Abend öffnete das "TEGERNSEER TAL" Bräuhaus in der Münchner Altstadt seine Türen. 300 geladene Gäste feierten das neue Gastro-Highlight im Tal und genossen den Abend bei toller Musik, bayerischer Tracht und leckeren Schmankerl.



Peter Kinner, die Schauspieler Elisabeth und Francis Fulton-Smith (mit Frau Verena Klein) und Constantin Wahl (v.l.n.r.).

Zahlreiche Prominente wie unter anderem Eva Grünbauer (Moderatorin), Francis Fulton-Smith (Schauspieler), Winfried Frey (Schauspieler), Jimmy Hartwig (Fußball-Idol), Sonja Kiefer (Designerin), Elisabeth Lanz (Schauspielerin - im Dirndl von Berzaghi & Freymann), Max Wiedemann und Tina Kaiser (Produzent und Moderatorin) durften dabei natürlich nicht fehlen.

### Mit viel Liebe zum Detail

Nach sieben Monaten aufwändiger Kernsanierung durch das Münchener Architektenteam Hildmann & Wilke – und einem Investitionsbudget von über zwei Millionen Euro – wird nun mit viel Liebe zum Detail an die Bier- und Brautradition des Hauses Tal 8 (ehemals Tal 74) angeknüpft. Seit 1433 bis in die 1950er Jahre wurde in diesem Gebäude eine bayerische Traditionswirtschaft mit Brauereiausschank betrieben. Im "TEGERNSEER TAL" Bräuhaus zählt Regionalität. Das Restaurant hat es sich zum Konzept gemacht, die unglaubliche Produktvielfalt des Tegernseer Tals zu nutzen – für Schnitzel, Fleischpflanzerl und Co. werden deshalb hauptsächlich Produkte direkt aus dieser Gegend verwendet. Ein absolutes Novum in München.








Constantin Wahl ist in der Münchener Gastro-Szene bereits seit über zweieinhalb Jahrzehnten eine feste Größe – und mit diversen erstklassigen Nightlife-Objekten innerhalb des Altstadttrings etabliert. In Zusammenarbeit mit seiner Frau Mary-Ann und dem Münchner Unternehmer und Wirt Peter Kinner (unter anderem Geschäftsführer der "Nymphenburg Catering", Wirt des "Viorant" im Alten Hof) als Berater für Küche & Service folgt nun der seit langem geplante Schritt in die bayerische Traditionsgastronomie. Für die Küche verantwortlich ist Chefkoch Rainer Unglaub, der u.a. Küchenchef im "Alten Hof" und bei "Do&Co" zuständig für BMW München und die Formel 1 war.

### ARTIKEL ZUM THEMA

- » **Verlosung:**  
Business-on.de verlost Gutscheinebücher zum Valentinstag am 14. Februar 
- » **Golftage München:**  
Fernweh inklusive – die große Reisewelt der Golftage München 
- » **Weihnachtsmärkte Bayern:**  
Glühbier, vegetarische Würste und Ökostrom als Neuheiten 
- » **Wohntrends 2013:**  
Wie sieht die Wohnung von morgen aus? 
- » **Golftage München:**  
Drei Tage lang Vorfreude auf die kommende Golf-Saison 

### BUSINESS-ON.DE IPHONE APP

### NEUESTE ARTIKEL

- 15.05.09:04 **Verhandlungspsychologie:**  
Bei Verhandlungen nicht nur punkten, sondern siegen 
- 15.05.08:54 **Britischer Handy-Schock:**  
Eltern berappen 36,5 Millionen im Monat 
- 14.05.15:37 **DONNER & REUSCHEL:**  
Eine Bank lebt die Tradition 
- 14.05.13:40 **BMW Golfsport:**  
Driven by Passion – Tomczyk, Kieffer & Loch. 
- 14.05.09:01 **88north:**  
YIT mietet 10.000 Quadratmeter in Münchner Bürogebäude 
- 14.05.08:26 **Microsoft:**  
Neustart von Windows 8 wegen Schwächen 
- 14.05.08:23 **Apple:**  
Zugriffszahlen von iOS 7 deutlich gestiegen 

### MEISTGELESENE ARTIKEL



## Regionalität wird immer beliebter

Die kreativen Köpfe hinter dem Konzept, Mary-Ann und Constantin Wahl und Peter Kinner, sind sich sicher: „Regionalität wird immer beliebter. Zudem sind die Erzeugnisse frischer, gesünder und schmackhafter als Produkte, die Tausende Kilometer auf dem Transportweg hinter sich haben.“

### BUSINESS-ON.DE REGIONAL

20 Portale, 400.000 Leser pro Monat.  
Klicken Sie auf Ihre Region:

## Leckere Bayrische Schmankerl vom Buffet

Die Gäste konnten beim Flying Buffet leckere bayerische Schmankerl genießen – so wie Pflanzlerl in vielen Varianten von Kälbern bis vegetarisch, dazu verschiedenste Sorten Kartoffelsalat, und auch das traditionelle Kuheuter-Schnitzel durfte natürlich nicht fehlen. Bei gemütlichem Ambiente und dem ein oder anderen Freibier aus dem Herzoglich Bayerisches Brauhaus Tegernsee und der Hopf Weißbier Brauerei Miesbach genossen die Gäste den Abend. Für ausgelassene Stimmung sorgte zünftige Blasmusik der Band "Bayerisch Extrem".

Das Tegernseer Tal ist in der Nummer 8 im Tal zu finden, wo zuvor das Maredo Steakhouse beheimatet war. Bekannt war die Adresse bis ins letzte Jahrhundert hinein aber als bayerisches Wirtshaus mit Brauerei.



(Redaktion)

Fotokennzeichnung:  
Bild Nr. 1 © rocci PR

Tags: [Küche](#) [Regionalität](#) [Detail](#) [Tal](#) [Produkte](#)  
[Schmankerl](#) [Mary-Ann](#)  
TEGERNSEER TAL Bräuhaus [Peter Kinner](#)

Empfehlen 0    Twittern 0    XING 0

### Mehr zum Thema **Gourmet Guide:**

**„Die Alm“ auf der Dachterrasse des Mandarin Oriental Munich**  
Mandarin Oriental

**Wie kommt mein Unternehmen in eine 1 A Lage?**  
Marketing

**Wiesnwirt Sepp Krätz wird „Gastronom des Jahres“**  
Schlemmer-Atlas

**Sternekoch Hans Haas präsentiert sein neues Kochbuch "Lustvoll genießen"**  
Gourmet-Quisine

**"Gutes Fleisch" weltweit bestes Kochbuch**  
Gourmand World Cookbook Award 2009

**BLOCK HOUSE erstrahlt in neuem Glanz**  
BLOCK HOUSE

**Sternekoch verlässt "Villa am See"**