



MÜNCHNER WEISHEIT:

„Sauft's ned so vui, trinkt's lieber a Bier.“

Karl Valentin († 1948)

**DIESE ZEITUNG
KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN**

Das Tegernseer Tal – Bräuhaus



RENAISSANCE EINER MÜNCHNER WIRTSCHAUSTRADITION

Schon immer war das Tal 8 die Adresse für kulinarische Genüsse. Vor seiner Zeit als „TEGERNSEER TAL Bräuhaus war in dem Stadthaus in der Münchner Altstadt bis ins letzte Jahrhundert hinein das traditionsreiche Schlicker-Bräu beheimatet. Einen Punkt der fast 600 Jahre alten Geschichte möchten wir hervorheben. 1643 erwarb das Kloster Tegernsee das Anwesen also schon vor knapp 400 Jahren der erste Kontakt zum Herzoglichen Brauhaus Tegernsee. Bereits im 15. Jahrhundert war das „Thal“ mit seinen Einkehrmöglichkeiten Anlaufpunkt der Fuhrleute, Händler, Stadtschreiber und Ratsherren. Unser Konzept eines gemütlichen bayerischen Wirtshauses knüpft an diese Tradition wieder an und lässt bayerische Bierkultur auf schönste Art wiederaufleben.

BAYERISCH GENIEßEN AUF HOHEM NIVEAU

Gutes Essen hält Leib und Seele zusammen, sagt man bei uns in Bayern. Deshalb liegt unser Hauptaugenmerk auf der hohen Qualität der Zutaten, aus denen unser Küchenchef Robert Tomberger sowohl bayerische Klassiker als auch neu interpretierte Speisen kreiert. Auch das Ambiente unseres Bräuhauses leistet seinen Beitrag, dass Sie sich rundum wohlfühlen: Bodenständig, aber nicht altbacken, elegant, aber nicht aufgebläht bietet es genau die Mischung, die man gerne besucht – ob spezieller Anlass oder einfach nur zwischendurch auf ein paar Bier.

GEMÜTLICHKEIT UND GESELLIGKEIT UNTER DER GLASKUPPEL

Hinter der neu gestalteten Fassade, die sich an der Architektur des 19. Jahrhunderts orientiert, bietet unser Bräuhaus Platz für knapp 200 Personen. Nehmen Sie unter der prächtigen Glaskuppel im Herzen des Bräuhauses Platz an einem der urigen Holztische, erleben Sie die angenehme Atmosphäre und genießen Sie gepflegte bayerische Bier- und Wirtshauskultur.

DAS TEGERNSEER TAL IM ZENTRUM DER MÜNCHNER ALTSTADT

Das Tegernseer Tal zählt unbestritten zu den schönsten Plätzen auf der Welt. See und Berge, sattgrüne Wiesen und ehrliche Landwirtschaft, reine Gebirgsbäche und frische Luft schaffen die idealen Voraussetzungen für hochwertige Produkte auf hohem Genussniveau. Unser TEGERNSEER TAL – Bräuhaus bringt diese auf den Tisch – im Münchner Tal, mitten in der Münchner Altstadt.

Handverlesene Produzenten beliefern uns mit erstklassiger Qualität, die in unserer Küche zu den leckersten Schmankerln werden. Bodenständig-klassisch oder bayerisch in moderner Interpretation – in unserem gemütlichen Bräuhaus genießen Sie das Beste, was das Tegernseer Tal und die Münchner Region zu bieten hat.

INHALT

SEITE 1

- TEGERNSEER TAL – Bräuhaus
- Frühstückskarte
- Mittagstisch im Tal

SEITE 2

- Unser Rezept-Tipp: Kuheuterschnitzel
- Genuss mit gutem Gewissen
- Hopf Jubiläum

SEITE 3

- Geschichte des Tals
- Haselnuss Schnaps

SEITE 4

- Speisenkarte



Frühstückskarte

Mo – Fr 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr
Samstags, Sonntags & Feiertags 09.00 Uhr bis 15.00 Uhr

Gschleckerts Frühstück

zweierlei hausgemachte Marmelade, gekochtes Ei, frisches Obst, Brotkorb und Butter

11,90 €

Tegernseer Max

abgebräunter Leberkäse auf getoastetem Hausbrot mit Spiegelei

12,60 €

Senner Frühstück

Pfandl mit Rührei, gebratenen Speckscheiben, Tegernseer Bergkäse, Leberkäse, hausgemachter Marmelade, frisches Obst und Brotkorb mit Butter

15,80 €

Weißwurst Frühstück

Prämierte Weißwürste von der Metzgerei Gaßner



je Stück 3,80 €

Mittagstisch im Tal



- Montag
- Dienstag
- Mittwoch
- Donnerstag
- Freitag



11.00 Uhr – 15.00 Uhr (ausgenommen Feiertage)

Schnitzel Wiener Art von der Schweinelende
mit Kartoffel-Gurken-Salat

10,50 €

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Hendl
mit hausgemachten Spätzle

10,50 €

Schnitzel Münchner Art vom Schwein in Senf-Meerrettich-Panade
mit Pommes frites

10,50 €

Fleischplanzerl
mit Schwammerlsauce und Kartoffelpüree

10,50 €

Gebackenes Rotbarschfilet Wiener Art
mit Kartoffel-Eisbergsalat und Remouladensauce

10,50 €

Sie haben eine Lebensmittelallergie?
Gerne bekommen Sie von unserer Restaurantleitung unser Informationsblatt für Allergiker.

Speisenkarte

SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Hühnersuppenterrine
mit Einlage Ihrer Wahl: hausgemachte Leberknödel
oder Kräuterpfannkuchen mit Wurzelgemüse

8,90 €

BROTZEIT UND GAUMENSCHMANKERL

**Zweierlei Original Bräuhaus
Obazda***
mit Radieserl und roten Zwiebelringen
dazu frische Brezn



10,50 €

Stück 1,60 €

Bräuhaus Brettl
mit geräuchertem Pfefferbeißer, herzhaften
Griebenschmalz, Schweinsbraten, Speckscheiben,
Allgäuer Bergkäse, hausgemachter Obazda, Tatar
von der Allgäuer Färse, Wurstsalat, Leberkäse,
Radieserl und Essiggurken
dazu gibt's 2 Scheiben Hausbrot der
Manufaktur Schmidt und eine Brezn

19,50 €

Vegetarische Brotzeit
vegetarische Pflanzlerl mit Paprika-Chili Chutney,
Allgäuer Bergkäse, frische Gemüsesticks,
hausgemachter Obazda, Ziegenkäse mit Feigensenf,
Radieserl und Essiggurken
dazu gibt's 2 Scheiben Hausbrot der
Manufaktur Schmidt und eine Brezn

15,50 €

Bayrischer Leberkäse*
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Spiegelei

12,90 €

**Portion Tatar von der
Allgäuer Färse***
mit Spiegelei und Hausbrot
der Manufaktur Schmidt



23,80 €

Hendlbruststreifen, knusprig gebacken
auf Rote-Bete-Blattsalat
und Preiselbeeren

18,90 €

**Original Münchner Wurstsalat
von der Regensburger
vom Strohschwein***



mit roten Zwiebelringen, Radieserl,
Essiggurken und Hausbrot der
Manufaktur Schmidt,

12,90 €

mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse

14,10 €

Ofenkartoffel

mit gebratenen Hühnchenbruststreifen
und Kräuter-Avocado Schmand gefüllt,
an buntem Salat

17,90 €

Frische Brezn

Stück 1,60 €

**2 Scheiben Hausbrot
der Manufaktur Schmidt**



1,60 €

INNEREIEN

**Gebackenes Schnitzel vom Kuheuter
aus dem Tegernseer Tal***
mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Remouladensauce

14,90 €

Saures Lüngerl vom Kalb*
mit hausgemachten Semmelknödel

13,50 €

HAUSGEMACHTE GSCHMACKIGE PFLANZERL

Kalbfleischpflanzlerl*
mit Kartoffelpüree und Bratensauce

17,30 €

Bisonpflanzlerl*
mit Kartoffelpüree und
Paprika-Chili-Sauce



19,90 €

AUS DER WURSTKÜCHE

Prämierte Weißwürste
von der Metzgerei Gaßner (bis 15:00 Uhr) je Stück 3,80 €



**Tegernseer Tal Hopfenbratwurst
vom Strohschwein ***
fein abgeschmeckt mit leichter
Biernote an Kartoffel-Gurken-Salat



15,90 €

6 Stück Bratwürstl*
mit Fass-Sauerkraut und
Hausbrot der Manufaktur Schmidt



15,50 €

DIE BESTEN BURGER

Der Wallberg
180g Rinderhack vom Strohrind
mit knusprigem Speck, Allgäuer Bergkäse,
hausgemachter „Tegernseer Hell-Sauce“
dazu Pommes frites



14,90 €
4,10 €

Pulled-Pork im Laugenstangerl
Zartes Schweinefleisch mit frischem Meerrettich,
hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln
dazu Pommes frites

14,90 €
4,10 €

Bison Burger
180 g Bisonfleisch mit Radieserl,
Tomatenscheiben, Paprika-Chili-Chutney
dazu Pommes frites



19,90 €
4,10 €

VEGAN & VEGETARISCH

"New Meat" Burger-100% Vegan
veganes Patty mit hausgemachter
BBQ-Sauce, Salat und Gurke im Sesambun
dazu Pommes frites



15,90 €
4,10 €

Schwammerl in Rahmsauce*
mit hausgemachten Semmelknödeln

15,50 €

Veganes Sellerie Schnitzel*
mit Kartoffelpüree und
Kohlrabi-Olivenöl-Dip

15,30 €

Ziegenkäse vom Grill
auf Kürbis-Chili-Ragout
mit hausgemachtem Fladenbrot

15,50 €

Kaspress-Kräuter-Knödel
abgeschmolzen mit Zwiebel, dazu
bunter Salat mit Apfel-Dressing

15,50 €

Käsespätzle*
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
kleiner bunter Salat

14,50 €
4,90 €

BAYRISCHE KLASSIKER

Braten-Gröstl vom Strohschwein*
mit zweierlei Knödel, Champignons,
Spiegelei und Bratensauce



18,90 €

**Knuspriger Schweinebraten
(Schulter und Bauch)
vom Strohschwein***
mit Tegernseer Biersauce und
geriebene Kartoffelknödel,
Speck-Krautsalat



15,90 €
4,90 €

Halbe ofenfrische Schweinshaxe
mit Tegernseer Biersauce, Fass-Sauerkraut
und geriebene Kartoffelknödel

18,50 €

Viertel von der bayerischen Bauernente
resch gebraten mit Apfel-Blaukraut
und zwei geriebene Kartoffelknödel

26,80 €

Hirschgulasch in Preiselbeersauce*
mit Rosenkohl und
Kartoffel-Kürbis-Püree

21,30 €

Brauerpfandl*
Schweinemedallions mit Käsespätzle
und Schwammerlsauce

21,50 €

Wiener Schnitzel*
in Tegernseer Butter wellig gebraten mit
Bratkartoffeln und Wildpreiselbeeren

28,50 €

Allgäuer Färsen Entrecôte
Wählbar: Zwiebelrostbraten mit
Zwiebelsauce und Butterspätzle
oder
Färsen Entrecôte vom Grill mit hausgemachter
Kräuterbutter, Ofenkartoffel und Avocado-Dip



29,80 €

29,80 €

NACHSPEISEN

Ofenwarmer Apfelstrudel*
mit hausgemachter Vanillesauce

10,50 €

Hopf-Dunkelweißbier-Tiramisu
im Weißbierglas

8,80 €

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Apfelmus

13,60 €

UNSERE GETRÄNKEKARTE



* Diese Gerichte bieten wir Ihnen auch als kleine Portionen an.

Sollten Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, können Sie sich jederzeit gerne an unser Servicepersonal wenden.

Genuß mit gutem Gewissen

LIEBE GÄSTE,

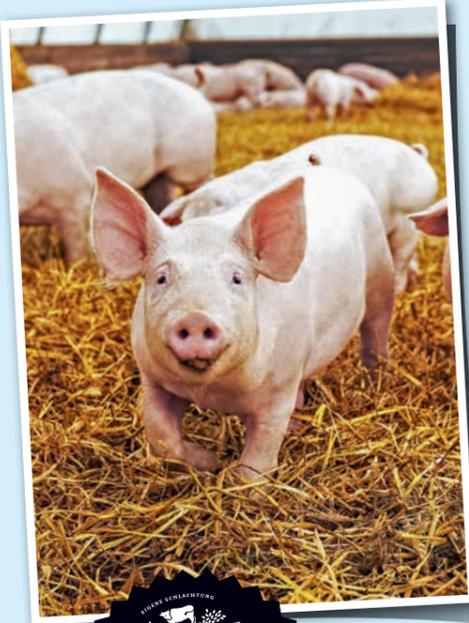
seit dem Jahr 2019 beziehen wir unser Strohschwein von der Landmetzgerei Gassner. Mittlerweile verwenden wir auch für unseren Burger „Der Wallberg“ ausschließlich Strohrind von der Simmentaler Färse aus dem Chiemgau. Die Frühling-, Sommer- und Herbst-Monate verbringen die Rinder auf der Wiese. Den Winter verbringen Sie im Stall und dies ausschließlich freilaufend auf Stroh. In Außenklimaställen mit viel Tageslicht, frischer Luft und hervorragendem Grundfutter, können sie sich prächtig entwickeln. Das Wohl der Tiere spielt für uns eine wesentliche Rolle. Für alle unsere Speisen wie Münchner Wurstsalat, Hopfenbratwurst und natürlich unserem Schweinsbraten, werden ausschließlich Schweine aus Stroh-Haltung verwendet.

Wir sind stets auf der Suche nach Produkten, die aus einer **artgerechten Tierhaltung** stammen. Die Reduzierung der Medikamente und natürlich die ebenso hochwertige Fleischqualität sind für uns im Hinblick auf die Zukunft unseres Restaurants ein wichtiger Bestandteil.

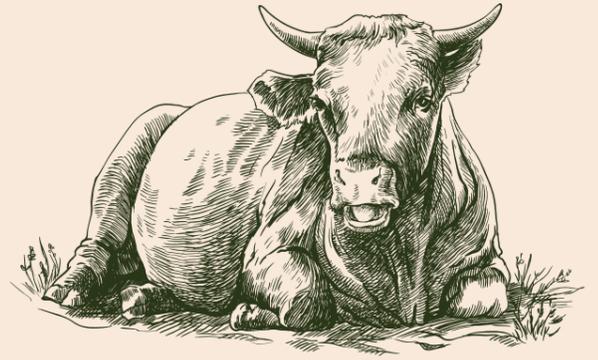
Mit freundlichen Grüßen



Ihre Wirte aus dem Tegernseer Tal Bräuhaus
Peter Kinner & Constantin Wahl



GEMEINSAM FÜR EINE
TRENDWENDE
IN DER RINDERHALTUNG



Kuheuterschnitzel

Rezept



- | | | |
|----------|---|--|
| ca. 1 kg | Kuheuter, vom Metzger seines Vertrauens | Sollte der Kuheuter noch nicht vorgegart sein, muss dieser zuerst in kaltem Wasser gut gewässert werden. Anschließend den Euter in einem Sud aus Suppengemüse, Lorbeerblätter, Salz und Pfeffer je nach Größe 3-6 Stunden kochen lassen. Das Ganze erkalten lassen, den Euter aus dem Sud nehmen und in Scheiben schneiden. Nun werden die Kuhcutterscheiben paniert. Die Scheiben werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und mehliert. Im verquirlten Ei wenden, mit den leicht gewürzten Semmelbröseln panieren und im Butterschmalz ausbacken wie ein Schnitzel. Als Beilage empfehlen wir Kartoffelsalat mit einer hausgemachten Remouladensauce. |
| 1 | Zwiebel | |
| n. B. | Wasser | |
| 1 | Bund Suppengemüse | |
| 6 | Pfefferkörner | |
| 4 | Körner Piment | |
| 2 | Gewürznelke(n) | |
| 3 | Lorbeerblatt | |
| | Salz und Pfeffer | |
| 4 EL | Mehl | |
| 2 | Ei(er) | |
| 50 g | Fett zum Braten | |
| n. B. | Semmelbrösel | |

A quads Glingn und oan quadn!

Wir gratulieren unserer Weißbierbrauerei zum 100 - jährigem



Seit nun mehr 100 Jahren bestimmen Tradition und Innovation die Geschichte unserer Brauerei und steht der Name Hopf für den ganz besonderen Weißbiergenuss.

Verbunden mit der Heimatregion und fest verankert in der Stadt Miesbach brauen wir mit Sorgfalt und Liebe zwölf Weißbiersorten in preisgekrönter Qualität.

Weitere Infos zu unserem 100-jährigen Jubiläum finden Sie unter www.hopfweisse.de

Das Tegernseer Tal – Bräuhaus

DAS TAL IM WANDEL DER ZEIT

Der Name Tal hat seinen Ursprung in der Tatsache, dass es eine deutlich niedrigere Lage als seine ursprüngliche Umgebung hatte.

Die Straße lag ursprünglich vor den Toren des historischen Münchens und führte zu der von Heinrich XII errichteten Isarbrücke. Sie war damals die am meisten befahrene Straße des historischen München.

Das östlichste Tor war der heutige Rathausturm, der im Original am 17. Dezember 1944 abgebrochen wurde, da ihn alliierte Bombenangriffe zerstört hatten.

Nach der Fertigstellung des darunterliegenden S-Bahntunnels, Anfang der 1970er Jahre, wurde er in seiner heutigen Version wieder errichtet.

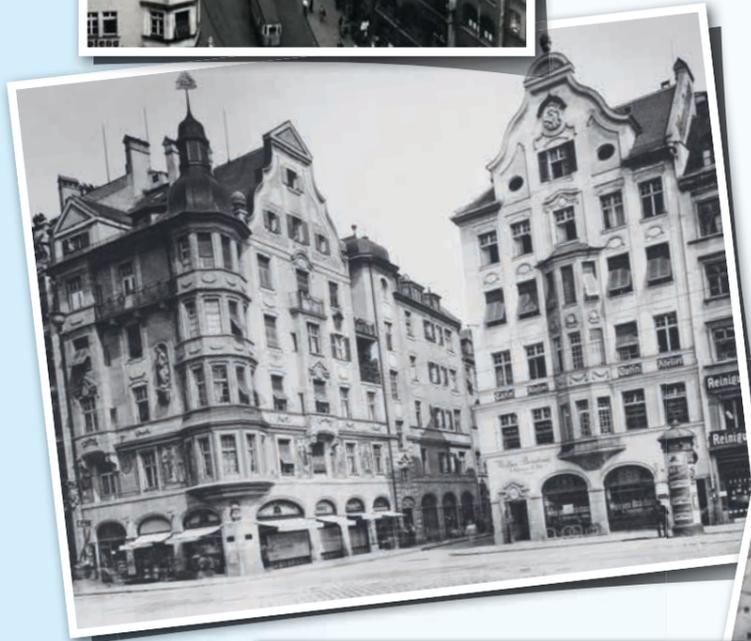
Anfang des 13. Jahrhunderts wurde an der Kreuzung Tal, mit der Achse Hochbrückenstraße Radlsteg, das heute nicht mehr bekannte und auch gänzlich zerstörte Kaltenbachtor gebaut, das erst mit der Errichtung des heutigen Isartors 1337 in seiner Wehr- und Zollfunktion als Münchens östliches Tor und Stadtgrenze abgelöst wurde.

Das Tal war erste Anlaufadresse für die Salzfürwerke aus Berchtesgaden. Daher sammelten sich viele Handwerksbetriebe wie Fischer, Bäcker und Hufschmiede an. Auch viele Wirtshäuser, zum großen Teil mit dazugehörigen Brauereien, wurden im Tal etabliert. Das Tal war die Biermeile Münchens.

So gab es das noch heute existente „Weiße Bräuhaus“, das „Sterneckerbräu“ mit der dunklen Vergangenheit der NSDAP-Gründung, das „Högerbräu“, das „Dürnbräu“ und der „Gasthof Schlicker“ mit Hausbrauerei.

Etwas weiter Richtung Isar, auf der rechten Seite des Gasthauses „Zum Bögner“ und noch ein Stück weiter, war der Gasthof „Zum Soller“ und das „Metzgerbräu“. Auf der linken Seite kurz vorm Isartor das Hotel „Torbräu“ mit Hotel, Café und Restaurant.

Im ehemaligen „Gasthof Schlicker“ befindet sich seit fast einem Jahrzehnt das „Tegernseer Tal Bräuhaus“ und ist somit zurecht einer der ältesten Gaststätten Münchens.



Haselnuss Schnaps



Unseren beliebten Haselnuss-Schnaps gibt es nun auch in limitierter Auflage in der 4 cl Schnappverschluss Mini Glasflasche als Mitbringsel für Freunde oder Familie daheim oder natürlich auch zum gleich genießen bei uns im Tegernseer Tal Bräuhaus.

GETEILTE
FREUDE IST
DOPPELTE
FREUDE



SCHÖN, DASS DU HIER BIST!

Über positive Bewertungen auf
TripAdvisor freuen wir uns sehr.



VERSCHENKEN
SIE ZEIT IM
TEGERNSEER TAL

einfach direkt vor Ort
oder unter
gutschein@tegernseer-tal8.com

