



MÜNCHNER WEISHEIT:

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

Karl Valentin († 1948)

DIESE ZEITUNG
KOSTENLOS
ZUM MITNEHMEN

Das Tegernseer Tal – Bräuhaus



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.

RENAISSANCE EINER MÜNCHNER WIRTSHAUSTRADITION

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 aufgebretzelt 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.

INHALT

SEITE 1

- TEGERNSEER TAL – Bräuhaus
- Frühstückskarte
- Mittagstisch im Tal

SEITE 2

- Unser Rezept-Tipp:
Unser Kaiserschmarrn
- Genuss mit gutem Gewissen

SEITE 3

- Geschichte des Tals
- Haselnuss Schnaps
- Recup / Rebowl

SEITE 4

Speisenkarte

TEGERNSEER TAL - Bräuhaus
Tal 8 · D-80331 München

Reservierung

Telefon: 089 / 22 26 26
reservierung@tegernseer-tal8.comSchon Facebook-Fan?
www.facebook.com/
tegernseertal.braeuhaus

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

13,50 €

Senner Frühstück

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

15,80 €

Weißwurst Frühstück

mit gold prämierte Weißwürste
von der Metzgerei Gaßner

je Stück 3,90 €

Mittagstisch im Tal



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

täglich

11.00 Uhr – 15.00 Uhr (ausgenommen Feiertage)

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

12,60 €

„Züricher Geschnetzeltes“ vom Hendl
mit hausgemachten Spätzle

12,60 €

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

12,60 €

Zwei Fleischpflanzerl
mit Schwammerlsauce und Kartoffelpüree

12,60 €

Gebackenes Rotbarschfilet Wiener Art
mit Kartoffel-Eisbergsalat und Remouladensauce

12,60 €

Kleine Käsespätzle
mit Röstzwiebeln

12,60 €

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

Speisenkarte

SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Hühnersuppenterrine
mit hausgemachten Grießnockerl 8,90 €

Hausgemachte Hühnersuppenterrine
mit Kräuterpfannkuchen und Wurzelgemüse 8,90 €

BROTZEIT UND GAUMENSCHMANKERL

Zweierlei Original Bräuhaus Obazda*
mit Radieserl und roten Zwiebelringen
dazu frische Brezn  10,80 €
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 19,90 €

Vegetarische Brotzeit
Veganer hausgemachter Fleischsalat,
Allgäuer Bergkäse, frische Gemüsesticks,
hausgemachter Obazda, Ziegenkäse mit Feigensenf,
Radieserl und Essiggurken
dazu gibt's 2 Scheiben Hausbrot der
Manufaktur Schmidt und eine Brezn 16,80 €

Veganer hausgemachter Fleischsalat
auf Krustenbrot der Manufaktur Schmidt
mit Radieserl und Schnittlauch  12,90 €

Leberkäse vom bayerischen Strohschwein
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Spiegelei  13,90 €

Portion Tatar von der Allgäuer Färse*
mit Spiegelei und Hausbrot
der Manufaktur Schmidt  24,50 €

Halbes Wiener Backhendl
auf Kartoffel-Ruccolasalat und Preiselbeeren 21,90 €

Original Münchner Wurstsalat von der Regensburger vom Strohschwein*
mit roten Zwiebelringen, Radieserl,
Essiggurken und Hausbrot der
Manufaktur Schmidt,
mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse  13,50 €
14,30 €

Ofenkartoffel
mit gebratenen Hühnerbruststreifen
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 15,80 €

Saures Lüngerl vom Kalb*
mit hausgemachten Semmelknödel 14,20 €

GSCHMACKIGE PFLANZERL

Kalbfleischpflanzerl*
in Schwammerlsauce mit Kartoffelpüree 18,90 €

Bisonpflanzerl*
auf Paprika-Chili-Sauce mit Kartoffelpüree  22,50 €

AUS DER WURSTKÜCHE

Gold prämierte Weißwürste
von der Metzgerei Gaßner (bis 15:00 Uhr) je Stück 3,90 €

Tegernseer Tal Hopfenbratwurst vom Strohschwein *
fein abgeschmeckt mit leichter
Biernote an Kartoffel-Gurken-Salat  16,80 €

6 Stück Bratwürstl*
mit Fass-Sauerkraut und
Hausbrot der Manufaktur Schmidt  15,90 €

DIE BESTEN BURGER

Der Wallberg
180g Rinderhack vom Strohrind
mit knusprigem Speck, Allgäuer Bergkäse,
hausgemachter „Tegernseer Hell-Sauce“
dazu Pommes frites  15,90 €
4,10 €

Pulled-Pork im Laugenstangerl
Zartes Schweinefleisch mit frischem Meerrettich,
hausgemachter BBQ-Sauce, Röstzwiebeln
dazu Pommes frites 17,50 €
4,10 €

Bison Burger
180 g Bisonfleisch mit Radieserl,
Tomatenscheiben, Paprika-Chili-Chutney
dazu Pommes frites  23,50 €
4,10 €

VEGAN & VEGETARISCH

"New Meat" Burger-100% Vegan
veganes Patty mit hausgemachter
BBQ-Sauce, Salat und Gurke im Sesambun
dazu Pommes frites   17,50 €
4,10 €

Schwammerl in Rahmsauce*
mit hausgemachtem Semmelknödel 15,80 €

Veganes Sellerie Schnitzel*
mit Kartoffelpüree und
Kohlrabi-Olivenöl-Dip  16,50 €

Ziegenkäse vom Grill
auf Paprika-Chili-Ragout
mit hausgemachtem Fladenbrot 15,90 €

Kaspress-Kräuter-Knödel
mit abgeschmolzenen Zwiebeln,
dazu bunter Salat mit Apfel-Dressing 16,50 €

Käsespätzle*
mit hausgemachten Röstzwiebeln,
kleiner bunter Salat 15,50 €
5,10 €

BAYRISCHE KLASSIKER

Braten-Gröstl vom Strohschwein*
mit zweierlei Knödel, Champignons,
Spiegelei und Bratensauce  19,50 €

Knuspriger Schweinebraten (Schulter und Bauch) vom Strohschwein*
mit Tegernseer Biersauce und
geriebene Kartoffelknödel,
Speck-Krautsalat  15,90 €
5,10 €

Halbe ofenfrische Schweinshaxe
mit Tegernseer Biersauce, Fass-Sauerkraut
und geriebene Kartoffelknödel 21,00 €

Braumeister Schnitzel vom Strohschwein
mit Wildpreiselbeeren
und Kartoffel-Gurken-Salat  18,90 €

Brauerpfandl*
Schweinefiletmedaillons mit Käsespätzle
und Schwammerlsauce 21,90 €

Wiener Schnitzel*
in Tegernseer Butter wellig gebraten mit
Kartoffel-Gurken-Radieserl Salat
und Wildpreiselbeeren 29,90 €

Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse
auf Zwiebelsauce, Röstzwiebeln
mit Butterspätzle  34,00 €

NACHSPEISEN

Ofenwarmer Apfelstrudel*
mit hausgemachter Vanillesauce 10,80 €

Hopf-Dunkelweißbier-Tiramisu
im Weißbierrglas 9,10 €

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Apfelmus
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) 14,60 €



VERSCHENKEN SIE ZEIT IM TEGERNSEER TAL

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

* 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 Färsche 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.

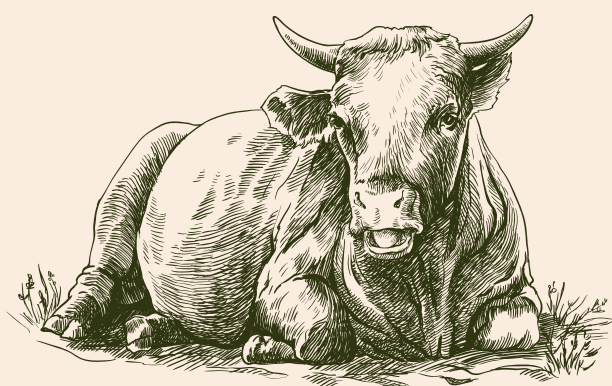
Mit freundlichen Grüßen

Peter Kinner

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



GEMEINSAM FÜR EINE
TRENDWENDE
IN DER RINDERHALTUNG



Unser Kaiserschmarrn

Rezept



Für 2 Portionen:
250g Weizenmehl (Type 405)
0,4 Liter Milch
1 Prise Salz
4 Eier
2 EL Pflanzenöl
35 g Butter
50 g Kristallzucker
Puderzucker zum bestäuben

Mehl und Milch mit Salz glattrühren. Die Eier untermischen, jedoch noch so, dass es marmoriert aussieht. So geht der Teig später gut auf und bleibt fluffig.

Nun das Öl in eine Pfanne geben und auf maximal mittlerer Stufe erhitzen. Den Teig eingießen und zugedeckt langsam anbraten lassen. Ist die Unterseite goldgelb, die Masse nun vorsichtig wenden. Das geht am besten, indem Sie den halbfertigen Kaiserschmarrn vierteln und stückweise umdrehen. Wieder abdecken und bei kleiner Hitze weiter garen lassen.

Ist der Kaiserschmarrn schön aufgegangen, diesen mit 2 Esslöffeln in die charakteristischen Stückchen reißen, die Butter und den Zucker dazugeben und den Schmarrn karamellisieren lassen. Den Schmarrn anrichten und mit Puderzucker bestreuen. Dazu passt hervorragend Apfelmus und Zwetschenröster.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit!



Sauberne Schixs

Orange-rötlich, mit einer feinporigen Schaumkrone, schimmert das naturtrübe Bier im Glas. Durch die Verwendung eines speziellen Aromahopfens, wird die Nase von einem Hauch Maracuja, Zitrusfrüchten und Banane umspielt. Angenehm leicht im Antrunk entfacht es in seiner erfrischenden Spritzigkeit einen hopfigen Fruchtgeschmack, der im Abgang mit einer sehr dezenten Bittere langsam ausklingt.

Alk. 4,6 % vol.

DER PERFEKTE BEGLEITER FÜR WARMER TAGE.



UND T000000R!

BUNDESLIGA CHAMPIONSLEAGUE
ALLE SPIELE DER EURO 2024

Public Viewing!

Erlebe alle Spiele des FC Bayern München
und der deutschen Nationalmannschaft.



Das Tegernseer Tal – Bräuhaus

EIN MÜNCHNER BRÄUHAUS MIT TRADITION

Wir können im Haus Tal 8 (ehemals Tal 74 vor Umstellung der Zählweise in Tal) auf eine fast sechs Jahrhunderte alte Bier & Brautradition stolz sein.

Die ältesten Erwähnungen im Münchner Stadtarchiv als Wirtshaus und Hausbrauerei mit Schänke datieren auf das Jahr **1433** – in nur knapp 10 Jahren also ein Haus mit 600 Jahren Tradition

Die Verwendung des Anwesens als Gastwirtschaft unter diesem Namen lässt sich seit dem Jahre **1544** nachweisen. Älteren Zeugnissen nach aber liegt die Gründung noch viel weiter zurück.

Im Jahre **1544** zahlte der Gastgeber Bernhard Neumeier die erste Schanksteuer für das Anwesen im Tal.

1556 wird in dem ältest erhaltenen Grundbuch für das Angerviertel fol. 583 das Haus wie folgt beschrieben: „Bernhard den Neumayr Gastgebers Haus, Hof, Stadl und Gärtl“

Im Jahre **1589** nach dem Tode des Bernhard Neumayr geht das Haus auf den Sohn über.

1592 nach Ableben des Neumayr Junior, sonst Castners genannt, erbt dessen Base Anna Bullingern den Gasthof. Sie verheiratet sich mit dem Gastgeber Thomas Koch, welcher die Wirtschaft ausübt.

1592 vertauschen Thomas Koch

und seine eheliche Hausfrau Anna Bullingern ihren Gasthof an den Edlen und Ehrenwerten Herrn Andreas Liegsalz zu Ascholding, des „Inneren Rates der Hauptstadt München“ und Sabine, geborene Brumerin, seine Ehefrau, gegen des letzteren Sedlhof zu Lutterwang, Landsberger Gerichtes.

1605 verkaufen die Erben des Andreas Liegsalz, die Gebrüder Friedrich und Karl, die Liegsalzen, an den Burger und Gastgeber Hans Humplmaier und Mathildis seiner Ehefrau für 5900 Thaler Kaufsumme und 100 ganze Thaler Drangeld.

1627 vertauschen die Eheleute Hans und Mathildis Humplmaier ihren Gasthof an den Lebzelter Ludwig Reiter und Elisabeth, seiner Ehefrau, gegen des letzteren gleich anstoßendem Haus, mussten dabei 3300 Gulden aufbezahlen, weil die Hauplmaierische Behausung größer und hochgültiger gewesen ist. Ludwig Reiter übte die Gastwirtschaft bis **1643** aus.

1643 erwarb das KLOSTER TEGERNSEE das Anwesen und ließ es **1644** für 4250 Gulden an den sogenannten Stubenwirt Hans Prämer und dessen Ehefrau verkaufen.

Hans Prämer übte darin bis zum Jahre **1680** die Gastwirtschaft aus.

1680 ersteigert Johann Andree das Anwesen und behält das Haus bis zum Jahre **1697** in Besitz.

Pächter waren darauf: **1681 BIS 1682** zahlte die Witwe Prämer die Stadtsteuern. Sie heiratete **1683** den Gastgeber Georg Stockhammer, welcher der Wirt genannt wird.

1684 erscheint wieder Cäcilie Stockhammer.

Der folgte von **1685 BIS 1691** der Gastgeber Michael Pentenrieder, gestorben am **21.06.1696**.

Von **1692 BIS 1696** führte Pentenrieder die Gastwirtschaft.

1697 verkauft Andree sein Anwesen für 14500 Gulden an den Bürger und Bierbrauer Christoph Liesmeier und Katherine, dessen Ehefrau.

1721 ging der Besitz über an die Witwe Maria Ursula Jooen, Bürgerin Handelsmann für 13128 Gulden.

1722 erwarben sie Josef und Maria Pertl, Bürger und Bierbrauer für 12200 Gulden, der fortan auch hier sein Bier braute und verkaufte.

Ab **1733** gab es mehrere Eigentümer-Wechsel, bis zuletzt im Jahre **1881** Peter Koller das Anwesen übernahm.

Von Peter Koller kauften die Eheleute Josef und Viktoria Mayer das Anwesen im Jahre **1897**, errichteten nach den Plänen der Architekten Heilmann und Litmann einen vollständigen Neubau mit neuer Front. Seit dieser Zeit wird dieses

Geschäft durch die Familie Mayer weitergeführt.

1908 starb der Vater Josef Mayer. Erben sind Viktoria Mayer und deren Kinder.

Bis zum Jahr **1967** wurde das Münchner Traditionsgasthaus von der Eigentümerfamilie, die auch heute noch das beliebte Münchner Stadthotel „Schlicker“ im Tal 8 mit viel Herz führt, in Eigenregie betrieben. (s. auch: www.hotel-schlicker.de)

Seit **1968** kam es zu diversen Pächterwechseln bis am 1. Mai 2013, nach aufwendiger Kernsanierung anhand historischer Pläne aus dem Münchner Stadtarchiv, das Münchner Traditionswirtshaus unter dem Namen „TEGERNSEER TAL-Bräuhaus“ wieder für sein Münchner Stammpublikum eröffnet wurde.



TEGERNSEER TAL BRÄUHAUS RECUP | REBOWL PARTNER

DAS GRÖSSTE MEHRWEGSYSTEM FÜR TO-GO UND TAKE-AWAY IN DEUTSCHLAND

Die Vision der reCup GmbH ist es, den Verpackungsmarkt zu revolutionieren und Einwegverpackungen langfristig vollständig durch Mehrweg-Alternativen zu ersetzen. RECUP bietet ein innovatives und nachhaltiges Mehrweg-Pfandsystem für Becher und Schalen an, welches den Anspruch hat, sowohl To-go-Anbieter:innen als auch Konsument:innen eine unkomplizierte, attraktive und vor allem nachhaltige Alternative zum Einweggeschirr bereitzustellen.



Auch wir vom Tegernseer Tal Bräuhaus gestalten unser Restaurant nachhaltiger!

Deswegen gibt's ab jetzt unser Take-away-Food in der REBOWL-Pfandschale von RECUP. So sparen wir Einwegverpackungen ein, vermeiden Müll und schonen Ressourcen. Und so funktioniert's:



Unterwegs genießen – ganz entspannt und ohne schlechtes Gewissen



Bestellen und für den REBOWL 5 € Pfand hinterlegen



Zurückgeben bei allen RECUP | REBOWL – Partnern und Pfand zurückerhalten

Mehr Informationen zum Pfandsystem der reCup GmbH und allen RECUP | REBOWL-Rückgabestellen finden Sie unter <https://recup.de> und in der kostenlosen RECUP-App.



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.