



**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 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.

**INHALT**

**SEITE 1**

- TEGERNSEER TAL – Bräuhaus
- Frühstückskarte
- Mittagstisch im Tal

**SEITE 2**

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

**SEITE 3**

- Geschichte des Tals
- Haselnuss Schnaps
- Recap / Rebowl

**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 **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

**11-15 Uhr**

(ausgenommen Feiertage)

**Montag**

**Schnitzel Wiener Art von der Schweinelende** mit Kartoffel-Gurken-Salat **12,90 €**

**Dienstag**

**„Züricher Geschnetzeltes“ vom Hendl** mit hausgemachten Spätzle **12,90 €**

**Mittwoch**

**Schnitzel Münchner Art vom Schwein in Senf-Meerrettich-Panade** mit Pommes frites **12,90 €**

**Donnerstag**

**Zwei Fleischpflanzerl** mit Schwammerlsauce und Kartoffelpüree **12,90 €**

**Freitag**

**Gebackenes Rotbarschfilet Wiener Art** mit Kartoffel-Eisbergsalat und Remouladensauce **12,90 €**

**wochentags**  
von 11 – 15 Uhr

**Kleine Käsespätzle** mit Röstzwiebeln **12,90 €**

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

# Gemüss mit gutem Gewissen

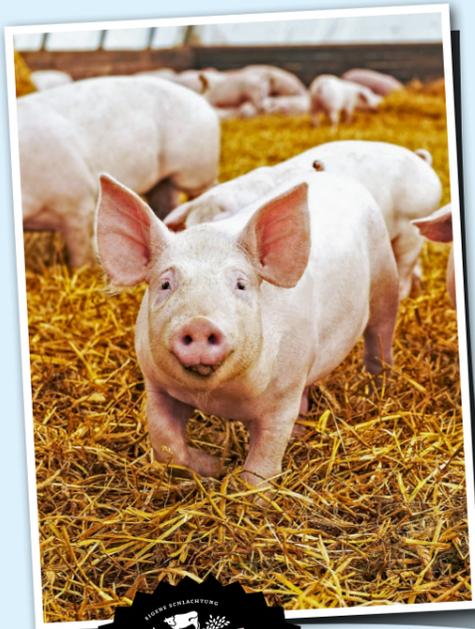
## LIEBE GÄSTE,

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.

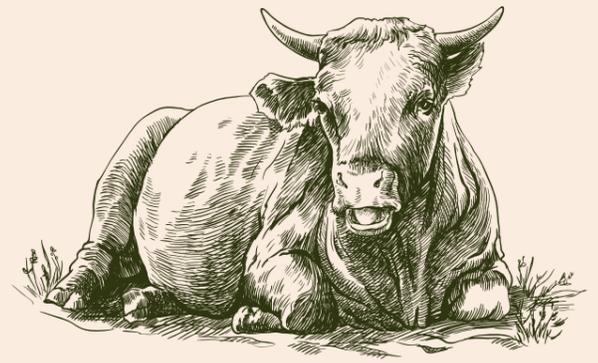
Wir sind stets auf der Suche nach Produkten, die aus einer artgerechten Tierhaltung stammen. Die Reduzierung der Medikamente und natürlich die ebenso hochwertige Fleischqualität sind für uns im Hinblick auf die Zukunft unseres Restaurants ein wichtiger Bestandteil.

Mit freundlichen Grüßen

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



GEMEINSAM FÜR EINE  
TRENDWENDE  
IN DER RINDERHALTUNG



## Unser Krustenschweinebraten

### Rezept



#### Für 6 Portionen:

- 1 dicke Schulter mit Schwarte
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 Sellerie
- 4 Knoblauchzehen

#### Gewürze:

- Salz, Pfeffer, Paprikapulver edelsüß, Kümmel ganz,
- 0,5 ltr Dunkles Bier

Schweineschulter mit Salz, Pfeffer, Paprika und Kümmel gut einreiben. Zwiebel, Karotten und Sellerie in ca. 2cm große Würfel schneiden. Den Knoblauch ein wenig hacken und alles zusammen in eine Bratenform geben. Die Schulter auf das Gemüse legen und dann Wasser in die Form geben, sodass das Gemüse nicht ganz bedeckt ist.

Das ganze nun ins Rohr bei 170°C für 1,5 Stunden bei Umluft braten. Währenddessen immer mal wieder mit dem, in der Bratenform befindlichen, Wasser übergießen. Wenn die Zeit um ist, zur Kontrolle den Braten anstechen um zu schauen, ob er schon durch ist. Da die Schulter ja nicht immer gleich groß ist und jeder Ofen etwas anders brät.

Nun das Fleisch vom Gemüsebett nehmen und separat abstellen. Das Gemüse und den Saft aus der Bratenform in einen Topf gießen und mit dem dunklen Bier zu einer Sauce kochen. Nochmals abschmecken und gegebenenfalls nachwürzen.

Die Schulter in die Bratenform zurücklegen und sie im Ofen bei 260°C für ca. 20 Minuten überkrusten. Das Fleisch danach min 10 Minuten ruhen lassen.

Die Sauce abseihen und je nach Belieben „Natur“ lassen oder wenn Sie sie etwas sämiger haben wollen, mit etwas Maisstärke abziehen.

Den Braten am besten mit einem Welschliffmesser in Scheiben schneiden und die Sauce nur über das Fleisch, nicht aber die Kruste anrichten.

Gutes Gelingen und einen guten Appetit!

## Der blaue Page

Ein helles Bockbier. Gebraut nach dem bayerischen Reinheitsgebot. Kristallklares Gebirgsquellwasser, sorgfältig ausgesuchte Rohstoffe sowie eine über tausendjährige Brautradition, zurückgehend auf das Benediktinerkloster Tegernsee, gegründet 746, verleihen diesem hellen Bockbier seinen mildwürzigen Geschmack. Der BLAUE PAGE, edel im Charakter.

Wasser, GERSTENMALZ und Hopfen.  
Alk. 6,8 % vol.

SAISONALES  
BIER  
ab Mitte November  
bis März!



## UND T000000R!

BUNDESLIGA

CHAMPIONSLEAGUE

## 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 Bürger 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 Joojn, 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](http://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 Stammespublikum 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.

# Speisenkarte

## SUPPENKÜCHE

**Hausgemachte Hühnersuppenterrine**  
mit hausgemachten Grießknödeln **9,10 €**

**Hausgemachte Hühnersuppenterrine**  
mit Kräuterpfannkuchen und Wurzelgemüse **9,10 €**

## BROTZEIT UND GAUMENSCHMANKERL

**Zweierlei Original Bräuhaus Obazda\***  
mit Radieserl und roten Zwiebelringen  
dazu frische Brezn **11,90 €**  
Stück **1,90 €**

**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**  
Vegane 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 **17,50 €**

**Vegane hausgemachter Fleischsalat**  
auf Krustenbrot der Manufaktur Schmidt  
mit Radieserl und Schnittlauch **13,40 €**

**Leberkäse vom bayerischen Strohschwein**  
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Spiegelei **14,90 €**

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

**Halbes Wiener Backhendl**  
auf Kartoffel-Ruccolasalat und Preiselbeeren **23,50 €**

**Original Münchner Wurstsalat von der Regensburger vom Strohschwein\***  
mit roten Zwiebelringen, Radieserl,  
Essiggurken und Hausbrot der  
Manufaktur Schmidt,  
mit Streifen vom Allgäuer Bergkäse **13,90 €**  
**14,70 €**

**Tegernseer Ofenkartoffel**  
mit gebratenen Hühnerbruststreifen  
und Kräuter-Avocado Schmand gefüllt,  
an buntem Salat **19,80 €**

**Frische Brezn** **Stück 1,90 €**

**2 Scheiben Hausbrot der Manufaktur Schmidt** **1,90 €**

## INNEREIEN

**Gebackenes Schnitzel vom Kuheuter aus dem Tegernseer Tal\***  
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce **16,80 €**

**Saures Lüngerl vom Kalb\***  
mit hausgemachten Semmelknödeln **15,90 €**

## GSCHMACKIGE PFLANZERL

**Kalbfleischpflanzerl\***  
in Schwammerlsauce mit Kartoffelpüree **19,90 €**

**Bisonpflanzerl\***  
auf Paprika-Chili-Sauce  
mit Kartoffelpüree **24,50 €**

## 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 **18,50 €**

**6 Stück Bratwürstl\***  
mit Fass-Sauerkraut und  
Hausbrot der Manufaktur Schmidt **17,30 €**

## 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 **17,90 €**  
**4,10 €**

**Schwammerl in Schnittlauch-Rahmsauce**  
mit hausgemachtem Semmelknödel **16,50 €**

**Blumenkohl-Pflanzerl**  
auf pikantem Kürbis-Kartoffel-Ragout **17,50 €**

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

**Oma`s Kaspress-Kräuter-Knödel**  
mit abgeschmolzenen Zwiebeln,  
dazu bunter Salat mit Apfel-Dressing **16,90 €**

**Käsespätzle mit würzigem Bergkäse\***  
und hausgemachten Röstzwiebeln,  
kleiner bunter Salat **16,10 €**  
**5,10 €**

## BAYRISCHE KLASSIKER

**Braten-Gröstl vom Strohschwein\***  
mit zweierlei Knödel, Champignons,  
Spiegelei und Bratensauce **19,90 €**

**Knuspriger Schweinebraten (Schulter und Bauch) vom Strohschwein\***  
mit Tegernseer Biersauce und  
geriebene Kartoffelknödel,  
Speck-Krautsalat **16,90 €**  
**5,20 €**

**Halbe ofenfrische Schweinshaxe**  
mit Tegernseer Biersauce, Fass-Sauerkraut  
und geriebene Kartoffelknödel **22,50 €**

**Braumeister Schnitzel vom Strohschwein**  
mit Wildpreiselbeeren  
und Kartoffel-Gurken-Salat **19,90 €**

**Brauerpfandl\***  
Schweinefiletmedaillons mit Käsespätzle  
und Schwammerlsauce **22,90 €**

**Wiener Schnitzel\***  
in Tegernseer Butter wellig gebraten mit  
Kartoffel-Gurken-Radieserl Salat  
und Wildpreiselbeeren **32,90 €**

**Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färse**  
auf Zwiebelsauce, Röstzwiebeln  
mit Butterspätzle **35,30 €**

## NACHSPEISEN

**Ofenwarmer Apfelstrudel\***  
mit hausgemachter Vanillesauce **10,80 €**

**Hopf-Dunkelweißbier-Tiramisu**  
im Weißbierglas **9,90 €**

**Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn**  
mit Zwetschgenröster und Apfelsmus  
(Zubereitungszeit ca. 25 Minuten) **14,80 €**



## VERSCHENKEN SIE ZEIT IM TEGERNSEER TAL

einfach direkt vor Ort, online oder unter  
[gutschein@tegernseer-tal8.com](mailto:gutschein@tegernseer-tal8.com)

**WIR FREUEN UNS ÜBER DIE ZAHLUNG MIT  
EINEM DER FOLGENDEN ZAHLUNGSMITTEL:**












\* 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.

Vielen Dank für die Unterstützung!