



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 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, damit Sie sich rundum wohlfühlen: Bodenständig, aber nicht altbacken, elegant, aber nicht aufgebrezelt – es bietet 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 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

- Genuss mit gutem Gewissen
- Unser Rezept-Tipp: Tatar vom Strohrind

SEITE 3

- Geschichte des Tals
- Recap / Rebowl
- Haselnussschnaps

SEITE 4

- Speisekarte



Frühstückskarte

Montag bis Freitag: 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

angebräunter 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 €**

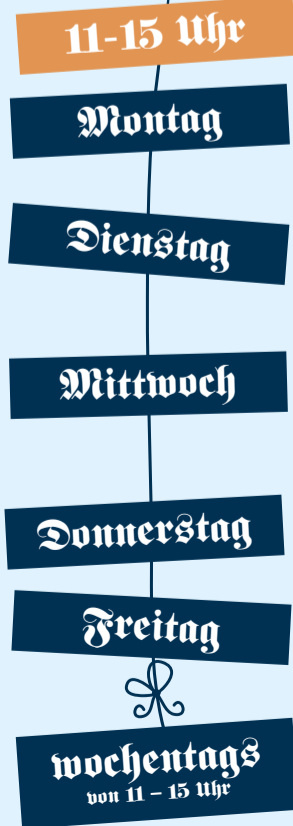
Weißwurst Frühstück

mit gold prämierte Weißwürste von der Metzgerei Gaßner **je Stück 3,90 €**



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

2-Gänge*-Mittagstisch im Tal



(*inkl. Tagessuppe ausgenommen Sa.+So.+Feiertage)

Schnitzel Wiener Art von der Schweinelende mit Kartoffel-Gurken-Salat **13,90 €**

Gebratene Hühnerbrust in Schwammerlrahmsauce mit hausgemachten Butterspätzle **13,90 €**

Schnitzel Münchner Art vom Schwein in Senf-Meerrettich-Panade mit Pommes frites **13,90 €**

Leberkäs-Cordon bleu auf Kartoffel-Essiggurken-Mayonnaise-Salat **13,90 €**

Gebackenes Rotbarschfilet Wiener Art mit Kartoffel-Eisbergsalat und Remouladensauce **13,90 €**

Kleine Käsespätzle mit Röstzwiebeln **13,90 €**

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 Herbstmonate 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 all unsere Speisen – wie den Münchner Wurstsalat, die Hopfenbratwurst und natürlich unseren Schweinsbraten, verwenden wir ausschließlich Schweine aus Strohhaltung.

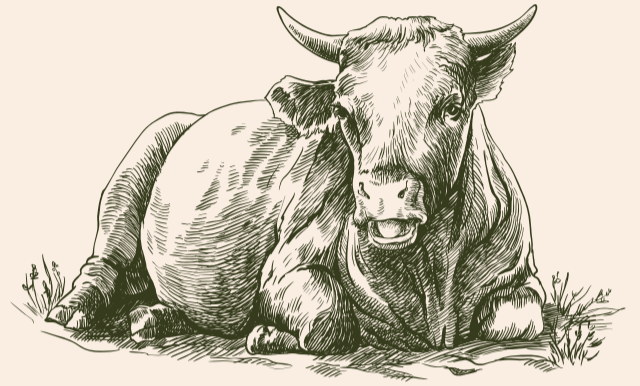
Wir sind stets auf der Suche nach Produkten, die aus einer artgerechten Tierhaltung stammen. Die Reduzierung der Medikamente und natürlich die ebenso hochwertige Fleischqualität sind für uns im Hinblick auf die Zukunft unseres Restaurants ein wichtiger Bestandteil.

Mit freundlichen Grüßen

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



GEMEINSAM FÜR EINE
TRENDWENDE
IN DER RINDERHALTUNG



Unser Tatar vom Strohrind



Rezept

Für 1 Portion

100 g	Oberschale vom Strohrind gehackt	1 Prise	Salz
15 g	gehackte Zwiebeln	1 ½ El.	Ketchup
20 g	klein gewürfelte Essiggurken	½ El.	Senf
8 Stück	Kapern gehackt	etwas	Öl (z.B. Raps- od. Sonnenblumenöl)
etwas	kleingehackte Petersilie	1	Ei/Eigelb
½ Tl.	Paprikapulver		Tabasco nach Belieben
1 Prise	Pfeffer		

Alle Zutaten, bis auf das Eigelb, in einer Schüssel gut vermengen. Das Tatar auf einem Teller anrichten und das gebratene Eigelb auf das Tatar geben. Dazu servieren wir unser getoastetes Brot der Manufaktur Schmidt und frisch geriebenen Meerrettich.

Wir wünschen gutes Gelingen und einen guten Appetit!



Tegernseer Hell Alkoholfrei

Ein besonderes „alkoholfreies Helles“ – gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Kristallklares Gebirgsquellwasser, feine Hopfen- und Malzaromen, aromabildende Kellerhefe, eine schonende Entalkoholisierung und die langjährige Erfahrung unserer Braumeister sind die Grundlage für dieses außergewöhnlich frische und süffige Bier, das auch ohne Alkohol Biergenuss garantiert.

Zutaten: Wasser, GERSTENMALZ und Hopfen.
Alkoholgehalt: < 0,5 % vol.

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 liegt die Gründung noch viel weiter zurück.

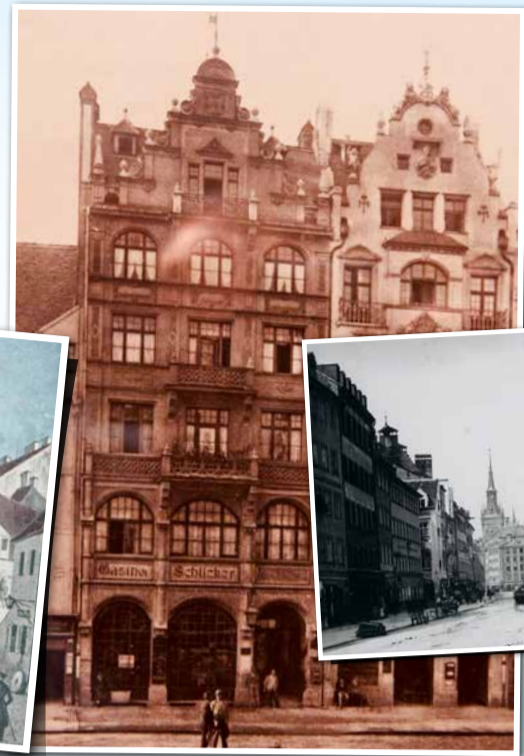
Im Jahre **1544** zahlte der Gastgeber Bernhard Neumeier die erste Schanksteuer für das Anwesen im Tal.

1556 wird in dem ältesten 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 Tod 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 Liegsalz, 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 anstoßendes Haus. Dabei mussten sie 3300 Gulden aufbezahlen, weil die Humplmaierische 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 behielt 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 Jooin, Bürgerin Handelsmann, für 13128 Gulden.

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

Ab **1733** gab es mehrere Eigentümerwechsel, 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 Littmann 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 **01.05.2013**, 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!

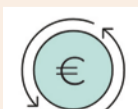
Deswegen gibt's ab jetzt unser Take-away-Food in der REBOWL-Pfandschale von RECUP. So sparen wir Einwegverpackungen ein, vermeiden Müll und schonen Ressourcen. Und so funktioniert's:



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.

Speisekarte

SUPPENKÜCHE

Hausgemachte Hühnersuppenterrine
mit hausgemachten Grießnockerl
und frischem Schnittlauch **9,60 €**

Hausgemachte Hühnersuppenterrine
mit Kräuterpfannkuchen und Wurzelgemüse
und frischem Schnittlauch **9,60 €**

BROTZEIT UND GAUMENSCHMANKERL

Zweierlei Original Bräuhaus-Obazda*
mit Radieserl, roten Zwiebelringen,
Erbsensprossen und Breznchips
dazu frische Brezn **12,60 €**
je Stück **2,00 €**

Bräuhaus Brettl
mit geräuchertem Pfefferbeißer, herzhaftem
Griebenschmalz, Schweinsbraten, Speckscheiben,
Allgäuer Bergkäse, hausgemachtem Obazda, Tatar
von der Allgäuer Färse, Wurstsalat, Leberkäse,
Radieserl und Essigurken
dazu gibt's 2 Scheiben Hausbrot der Manufaktur
Schmidt und eine Brezn **19,90 €**

Vegetarische Brotzeit
Allgäuer Bergkäse, frische Gemüsesticks,
hausgemachter Obazda, Ziegenkäse mit Feigensenf,
Radieserl und Essigurken
dazu gibt's 2 Scheiben Hausbrot der
Manufaktur Schmidt und eine Brezn **18,20 €**

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

Portion Tatar vom Strohrind
mit Spiegelei, Erbsensprossen
und Hausbrot der Manufaktur Schmidt **24,90 €**

Halbes Wiener Backhendl
auf Kartoffel-Rucolasalat und Preiselbeeren **24,50 €**

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

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

Frische Brezn je Stück **2,00 €**

2 Scheiben Hausbrot
der Manufaktur Schmidt **2,00 €**

INNEREIEN

Gebackenes Schnitzel vom Kuheuter
aus dem Tegernseer Tal*
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Remouladensauce **18,50 €**

Saures Lüngerl vom Kalb*
mit hausgemachten Semmelknödel **16,90 €**

* 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.

GSCHMACKIGE PFLANZERL

Kalbfleischpflanzler*
in Schwammerlsauce mit Kartoffelpüree
und Fichtenspitzen-Pesto **19,90 €**

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

AUS DER WURSTKÜCHE

Goldprämierte 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 **18,90 €**

6 Stück Bratwürstl*
mit Fass-Sauerkraut und
Hausbrot der Manufaktur Schmidt **17,80 €**

DIE BESTEN BURGER

Der Wallberg
180 g Rinderhack vom Strohrind,
mit knusprigem Speck, Allgäuer Bergkäse,
Tomate, 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

Pulled Aubergine Burger **vegan**
mit BBQ-Sauce und Coleslaw
dazu Pommes frites **16,80 €**
4,10 €

Schwammerl in Schnittlauch-Rahmsauce
mit hausgemachtem Semmelknödel
und Fichtenspitzen-Pesto **16,90 €**

Mangold-Ziegenkäse-Strudel
auf Paprika-Rhababerragout **16,40 €**

Oma's Kaspress-Kräuter-Knödel
mit abgeschmolzenen Zwiebeln,
Tomaten-Mandel-Pesto und buntem Salat **16,90 €**

Käsespätzle mit würzigem Bergkäse*
hausgemachten Röstzwiebeln und Erbsensprossen
dazu ein kleiner bunter Salat **16,40 €**
5,20 €

Vegane Entenbrust vom Sellerie **vegan**
in BBQ-Honig-Sauce
auf Kartoffelpüree mit gebratenen Brokkoli **19,90 €**

BAYERISCHE KLASSIKER

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

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

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

Braumeister-Schnitzel
vom Strohschwein
(in süßer-Senf-Brezn-Panade)
mit Wildpreiselbeeren
und Kartoffel-Gurken-Salat **19,90 €**

Brauerpfandl*
Schweinemedallions mit Tomaten-Mandel-Pesto,
Käsespätzle und Schwammerlsauce **23,90 €**

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

Zwiebelrostbraten
von der Allgäuer Färse
mit Butterspätzle auf Zwiebelsauce
mit Röstzwiebel-Erbsensprossen **35,90 €**

NACHSPEISEN

Ofenwarmer Apfelstrudel*
mit hausgemachter Vanillesauce
mit Erdbeerragout an Vanilleeis **10,90 €**
11,90 €

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

Königlich Bayerischer Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Apfelmus
extra dazu:
Rhababerkompott **3,20 €**
Vanilleeis **3,20 €**



**VERSCHENKEN SIE ZEIT
IM TEGERNSEER TAL**

Erhältlich direkt vor Ort, online oder per Mail:
gutschein@tegernseer-tal8.com

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



Vielen Dank für die Unterstützung!