

Haager Landsknecht

16. Jhr.



NOAH
BISTRO · RESTAURANT

Bistorant & Wirtshaus
Valentino
s' danem owe

HAVANNA
Hemingway
BISTRO - RESTAURANT

Bistorant & Wirtshaus
Goa
s' danem dro

LOKALBLATT

4. Ausgabe

Herbst 23

5,- €

ÜBER UNS

Am 2. März 1990 eröffnete das Valentino in Haag seine Pforten.

Der Anstoss für die damaligen Wirtsleute und Geschwister Gabi und Guido Igerl war unter anderem ein Zeitungsartikel über den großen Erfolg der „Carambas“- Gardemädchen, die 1989 den 3. Platz bei den Europameisterschaften errangen.

Laut Zeitung war ein großer Wunsch der „Caramabas“ ein Cafe in Haag, in welchem sie auch mal richtig feiern konnten...

Ein Jahr später war es dann so weit und im Valentino konnten die ersten Gäste begrüßt werden.

War es anfangs nur als Cafe und Bistro gedacht, so entwickelte es sich im Laufe

der Jahre zu einem gutbürgerlichen Restaurant, dass auch weit über die Grenzen von Haag bekannt wurde.

Das Valentino wurde in den letzten 30 Jahren schon des Öfteren umgebaut, renoviert und im September 2015 erweitert um ein bayerisches Wirtshaus, dem „danem owe“.

Auch wurde ein zweiter Aussenbereich mit gemütlichem Ambiente errichtet, beim dem die Gäste auch nach 22 Uhr noch verweilen dürfen!

Dies war leider aus nachbarschaftstechnischen Gründen im bisherigen Garten nicht möglich..

Seit Juli 2019 ist das Lokal im Alleinbesitz der Familie Igerl.





WOCHENKARTE

IMPRESSUM:

Inhaber: Noah & Guido Igerl
eMail: valentino.haag@t-online.de
Web: www.cafe-bistro-valentino.de
Telefon: 0 80 72 -26 16

Satz+Druck:



SALATE IN HAUSDRESSING

	Kleiner gemischter Salat_____	5,50
	Marktsalat _____ <i>großer gemischter Salat</i>	8,50
	Salat Chef _____ <i>mit gegrillten Schweinefiletmedaillons und Champignons in Knoblauchbutter</i>	16,20
	Salat Du Darfst _____ <i>mit gegrillten Hähnchenstreifen und Kernen garniert</i>	15,50
	Salat Ziegenpeter _____ <i>mit karamellisierten Ziegenkäsemedaillons, Apfelspalten und Walnüssen</i>	17,00
	Norwegersalat _____ <i>mit gegrillten Lachsstreifen und Zitronenecke</i>	19,00
	Thai-Chickensalat _____ <i>mit Hähnchenstreifen in Sesampanade, dazu Sweet-Chilli-Sauce</i>	16,00
	Wiener Salatteller _____ <i>gebackene Schnitzelstreifen auf feinen Blattsalaten</i>	15,50

Wie wäre es mit einem Baguette zum Salat?

	Baguette _____	klein	4,00
	<i>mit Knoblauchbutter überbacken oder Bärlauchpesto</i>	groß	5,00

Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen und Getränken.

GRILL UND PFANNE

 **Thaicurry vegetarisch** 15,00
*mit Basmatireis, frischem Gemüse in gelbem Curry
mit Kokosmilch verfeinert*

Thaicurry 17,80
*mit Basmatireis, Hähnchenbruststreifen vom Grill in gelbem Curry
mit frischem Gemüse und Kokosmilch*

 **Allgäuer Käsespätzle** 14,90
mit Emmentaler und Röstzwiebeln an Beilagensalat

Hähnchenbrust 14,90
auf Ofengemüse mit Kräuterbutter und Pesto Verde verfeinert



Großes Schnitzel Wiener Art	16,20
<i>in Butterschmalz gebacken, serviert mit Pommes Frites</i>	
Knusperschnitzel	17,00
<i>von der Hähnchenbrust im Cornflakesmantel mit BBQ-Dip, Zitrone und Pommes Frites</i>	
Putengyros	18,00
<i>mit Tzatziki, Zwiebeln, Pommes Frites und Krautsalat</i>	
Pfefferhähnchen	16,80
<i>mit Pfefferrahmsauce auf Ofengemüse, dazu Kroketten</i>	
Ratsherrenteller	19,80
<i>Schweinelendchen mit Schwammerlsauce dazu Kroketten und Salatteller</i>	
Schwabenpfandl	19,50
<i>Schweinefilet auf Butterspätzle mit Schwammerlsauce und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln</i>	
Grillteller Valentino	21,50
<i>drei verschiedene Medaillons mit grünen Bohnen, Speckscheibe, Kräuterbutter und BBQ-Dip, dazu Pommes Frites</i>	
Grillplatte für 2 Personen	38,50
<i>Samstag und Sonntag bis 14 Uhr</i>	34,90
Lachssteak vom Grill	20,50
<i>mit Ofengemüse und Salbeibutter</i>	

TOASTS

Schinken-Käseecken _____ <i>mit Teufelssauce</i>	7,50
Teufelstoast _____ <i>Schweinelenndchen vom Grill mit Teufelssauce</i>	10,50
Halber Teufelstoast _____	8,50
Hawaiitoast _____ <i>mit Schinken, Ananas und Käse überbacken</i>	7,70
Filettoast _____ <i>Schweinefilet vom Grill mit Schwammerlsauce</i>	12,80
Halber Filettoast _____	9,80
Aufpreis Salatgarnitur _____	5,50
Aufpreis Pommes Frites _____	5,00



OFENKARTOFFEL

Greek Style 15,50
mit Putengyros, Tzatziki, Zwiebelringen und Salatgarnitur

Norweger Style 18,50
mit gegrilltem Lachs, Kräuterquark und Salatgarnitur

 **Veggie Style** 14,80
mit Grillgemüse, Champignons, Kräuterquark und Salatgarnitur

SUPPEN UND KLEINE GERICHTE

Pfannkuchensuppe 5,50
deftige Rindsuppe mit frischem Schnittlauch

Thai-Currysuppe 7,50
verfeinert mit Kokosmilch, Gemüse und Partygarnelen

 **Countrypotatoes** 7,70
mit BBQ-Sauce und Sour Cream

Currywurst 9,50
mit Pommes Frites

BURGER

BBQ-Burger 17,90

Rinderhacksteak mit Ahornsirup-Speck, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat und Barbecuesauce, dazu Pommes Frites

Cheeseburger 17,90

Rinderhacksteak mit Cheddarkäse, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat und Teufelssauce, dazu Pommes Frites

Chili Cheeseburger 18,50

Rinderhacksteak mit Cheddarkäse, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Jalapenos, Salat und Teufelssauce, dazu Pommes Frites

XXL-Cheeseburger 22,50

mit zwei Rinderhacksteaks, doppelt Käse, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Salat und Teufelssauce, dazu Pommes Frites

Valentinoburger 17,90

Hähnchenbrust mit Speckscheibe, Emmentaler, Tomaten, Essiggurken, Salat und Teufelssauce, dazu Pommes Frites

Geißbockburger 19,50

Rinderhacksteak mit Ziegenkäse, Ahornsirup-Speck, Zwiebeln, Tomaten, Essiggurken, Rucola und Preiselbeeren, dazu Pommes Frites

Crispy-Chicken-Burger 17,90

Hähnchenbrust in der Cornflakespanade mit Tomaten, Essiggurken, Salat und Sweet-Chilli-Sauce, dazu Pommes Frites





STEAKS

VOM IRISCHEN WEIDEOCHSEN

Valentinosteak 28,80

*mit Knoblauchbutter,
gebratenen Champignons und
gegrillten Kartoffelscheiben*

Gärtnersteak 28,80

*an buntem Salatarrangement
mit Kräuterbutter
und frischen Kräutern garniert*

Pfeffersteak 28,80

*mit Pfeffersauce, Pommes Frites
und Ofengemüse*

Fitnesssteak 28,80

*mit Ofengemüse, Sour Cream
und Kräuterbutter*

Zwiebelrostbraten 28,80

*im Natursaft mit Speck,
Kräuterkartoffeln
und Röstzwiebeln*

Auf Wunsch erhöhte Fleischportion

Aufpreis je 50 gr

4,40

KINDERKARTE

	Portion Pommes _____	5,00
	<i>mit Ketchup</i>	
	Spätzle _____	5,00
	<i>mit Rahmsauce</i>	
	Kroketten _____	5,00
	<i>mit Rahmsauce</i>	
	Schnitzel Wiener Art _____	11,50
	<i>mit Pommes Frites</i>	
	Hähnchennuggets _____	7,00
	<i>mit Pommes Frites</i>	



WARME GETRÄNKE

Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee _____ 2,80

Haferl Kaffee _____ 4,50

Espresso _____ 2,60

Doppelter Espresso _____ 3,80

Espresso Macchiato mit Milchschaum _____ 2,90

Affogato doppelter Espresso mit Vanilleeis _____ 4,90

Cappuccino mit Milchschaum oder Sahnehaube _____ Tasse 3,30

Haferl 4,20

Haferl Milchkaffee _____ 4,20

Latte Macchiato mit Milchschaum _____ 3,90

Glühwein mit Orangenscheibe _____ Haferl 4,80

Blutorangenpunsch _____ 4,80

Haferl Heiße Schokolade _____ 4,20

Tee-Spezialitäten

Darjeeling (schwarzer Tee) _____ 3,40

Four Secrets (grüner Tee) _____ 3,40

Soft Soul (rote Früchte) _____ 3,40

Sunny Spirit (Zitrone - Limette) _____ 3,40

African Lights (Rooibos - Vanille) _____ 3,40

Healthy Soul (Pfefferminze) _____ 3,40

Herbal Balance (Kamille) _____ 3,40



EISKARTE + DESSERTS

Eisbecher

Gemischter Eisbecher _____ 4,80

Je 1 Kugel Creme Vanille-, Schokoladen- und Erdbeereis

mit Sahne 5,50

Schwarzwaldbecher _____ 8,80

2 Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoeis,
Sauerkirschen, Schokosauce und Sahne

Nussbecher _____ 8,50

2 Kugel Walnuss- und 1 Kugel Schoko-Eis mit Schokosauce,
Nüssen und Sahne

Heiße Liebe _____ 8,80

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldbeeren,
Erdbeersauce und Sahne

Für die Entscheidungsfreudigen!

Dessertteller „Surprise“ _____ für 1 Person 9,90

für 2 Personen 16,50



Für unsere kleinen Gäste

Eiszwerg	3,00
1 Riesenkugel Eis nach Wahl mit Schokosauce und Sahne	mit Sahne 3,80

Eissorten:

Schokolade-, Erdbeere-, Walnuss - und Vanilleeis

Unsere Mehlspeisen

Schokoladensouffle	7,80
mit flüssigem Kern, serviert mit Vanilleeis und Sauerkirschen	

Kaiserschmarrn	9,00
mit Rosinen, Mandeln und mit Rum flambiert, dazu Vanilleeis und Apfelkompott	

Omas Apfelstrudel	6,20
mit Rosinen, dazu Schlagsahne und Vanilleeis oder Vanillesauce	

3 Stck Apfelkücherl	7,50
in Zimtzucker gewälzt mit Vanilleeis und Sahne	



BIERE



Biere vom Fass

Helles _____ 0,25l 3,30

Worauf wir stolz sind: samtig, weich und mild.

0,5l

4,50

Die hohe Kunst eines bayerischen Brauers erkennt man an unserem Hellen.

Bayerisches Pils _____ 0,3l 4,20

Die Antwort auf den Norden: Frisch, mild, elegant. Unsere bayerische Version des beliebten Lagerbieres überrascht mit seiner Hopfennote.

Weißbier _____ 0,3l 3,90

Der Geschmack unserer Geschichte: Gehaltvoll, frisch, fruchtig.

0,5l

4,70

Seit unserer Gründung 1612 brauen wir diese Spezialität, die durch unsere spezielle Hefe so unverwechselbar wird.

Weißbier dunkel _____ 0,3l 3,90

Das Besondere der Region: Würzig, rauchig, feine Honig- und Fruchtnoten. Dieses urbayerische Bier schmeckt noch heute so gut wie vor Jahrhunderten.

0,5l

4,70

Flaschenbiere

Alkoholfreies Bier _____ 0,5l 4,50

Dunkel _____ 0,5l 4,50

Die Kraft der Tradition: Malzig, aromatisch, bernsteinfarben.

Unser altbayerisch-untergäriges Bier passt perfekt zu einer herzhaften Mahlzeit.

Weißbier alkoholfrei _____ 0,5l 4,70

Der isotonische Durstlöscher: Unsere legendäre Hefe sorgt für die einzigartigen, natürlichen Frucht-Aromen

Weißbier leicht _____ 0,5l 4,70

Das volle Hefe-Aroma: Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch.

Mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Biermischgetränke

Radler Helles Bier + Zitronenlimo _____ 0,25l 3,30

0,5l

4,50

Russen Weißbier + Zitronenlimo _____ 0,3l 3,90

0,5l

4,70

Cola-Weizen _____ 0,5l 5,00

Goaßhalbe Dunkles Bier + Cola + Kirschlikör _____ 0,5l 5,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Wasser und Süßgetränke

Glas Leitungswasser _____		gratis
Servicepauschale		1,00
Tafelwasser prickelnd _____	0,2l	2,40
	0,5l	3,60
Tafelwasser still _____	0,2l	2,40
	0,5l	3,60
Acqua Morelli stilles Mineralwasser _____	0,75l	6,00
Acqua Morelli prickelndes Mineralwasser _____	0,75l	6,00
Pölz Eistee Pfirsich _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Coca Cola _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Coca Cola Zero _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Fanta Orangenlimonade _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Sprite Zitronenlimonade _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Mezzo Mix _____	0,3l	3,30
	0,5l	4,40
Red Bull Energiedrink _____	0,25l	4,50

Pölz-Säfte, Nektar und Schorlen

Bio-Bepperl Apfel-Ingwer_____	0,33l	4,00
Apfelsaft_____	0,2l	3,20
Orangensaft_____	0,2l	3,20
Bio Mango-Maracuja-Nektar_____	0,2l	4,20
Cranberry-Nektar_____	0,2l	3,40
Ananasaft_____	0,2l	3,40
Johannisbeer-Nektar_____	0,2l	3,40
Sauerkirsch-Nektar_____	0,2l	3,40
Rhabarber-Nektar_____	0,2l	3,40
Maracuja-Nektar_____	0,2l	3,40
Apfelschorle_____	0,2l	3,20
	0,5l	4,20
Orangenschorle_____	0,2l	3,20
	0,5l	4,20
Hollunderschorle - Hollundersirup, Minze, Limette und Eis_____	0,5l	5,00
Bio Mango-Maracuja-Nektar-Schorle_____	0,5l	5,00
Sonstige Schorlen_____	0,2l	3,40
	0,5l	4,50

**Unsere Mitarbeiter informieren sie gerne über
Allergene und Inhaltsstoffe in unseren Speisen
und Getränken.**

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.

Schweppes + Tonics

Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,50
Schweppes Ginger Ale	0,2l	3,50
Schweppes Russian Wild Berry	0,2l	3,50
Thomas Henry Tonic	0,2l	3,50
Fevertree Indian Tonic	0,2l	3,50
Fevertree Mediterranean Tonic	0,2l	3,50
Fentimens Indian Tonic	0,2l	3,50

Gin

Bombay Sapphire Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Tanqueray Gin	2cl	3,70
	4cl	6,80
Gin Mare	4cl	8,00
Malfy Gin con Limone	4cl	8,50
Malfy Gin Rosa	4cl	8,50
The Illusionist Gin	4cl	8,50
Hendrick's Gin	4cl	8,00
Monkey 47 Gin	4cl	8,00

Aperitifs

Martini Bianco	5cl	3,50
Aperol „Sprizz“ (Prosecco, Soda, Aperol, Orange)		6,80
Hugo (Prosecco, Soda, Hollundersirup, Minze, Limette)		6,80
Lillet „Berry“ (Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Beeren)		6,80
Lillet „Buck“ (Lillet Blanc, Ginger Ale, Limette, Limettensaft)		6,80
Lillet „Vive“ (Lillet Blanc, Tonic Water), Gurke, Erdbeere, Minze)		6,80
Martini Sprizz (Martini Vibrante Sprizz, Tonic Water, Orangenscheibe, alkoholfrei)		6,00
Ramazzotti Fresco Spritz (Prosecco, Ramazzotti Aperitivo Fresco, Minze, Zitrone)		6,80
Malfy Aperitivo Limone (Malfy Gin con Limone, Bitter Lemon, Minze, Zitrone)		9,90
Malfy Rosa & Tonic (Malfy Gin Rosa, Tonic Water, Rosmarin, Orange)		9,90

Liköre

Amaretto di Saronno	2cl	3,50
Bailey's Irish-Cream	2cl	3,50
Tia Maria	2cl	3,50
Southern Comfort	2cl	4,00
Frangelico Haselnusslikör	2cl	4,00

Weinbrand und Cognac

Asbach	2cl	3,50
Hine V.S.O.P	2cl	5,20

Bitters

Ramazzotti (Kräuterlikör)	2cl	3,60
Jägermeister (Kräuterlikör)	2cl	3,60

Whiskey Bourbon

Jim Beam	3,60
Four Roses	3,60
Jack Daniels	4,00

Whiskey Scotch

Johnnie Walker Red Label	4,00
--------------------------	------

Irish Whiskey

Tullamore Dew	4,00
---------------	------

Malt Whiskey

Auchentoshan	5,00
Bowmore	5,00

Obstbrände und Schnäpse

Framboise (Himbeerbrand aus Frankreich)	2cl	4,50
Poire Williams (Birnenbrand aus Frankreich)	2cl	4,50
Freihof Marillenbrand	2cl	4,50
Obstler (Obstschnaps)	2cl	3,50

Short- und Longdrinks

Shortdrink (2cl Spirituose + Mischgetränk)	5,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	
Longdrink (4cl Spirituose + Mischgetränk)	9,00
Aufpreis für Dose Red Bull 1,00	

Internationale Spirituosen

Wodka Absolut	2cl	3,50
Tequila Jose Cuervo Weiß	2cl	4,00
Tequila Jose Cuervo Braun	2cl	4,00
Sambuca Molinari	2cl	3,80
Ouzo 12	2cl	3,80
Bocchino Grappa Gran Moscato	2cl	4,50
Erdbeerlimes	4cl	3,50
Myer's Rum	2cl	3,50
Pascas 73% Rum	2cl	4,30
B-52 (Tia Maria, Baileys, Pascas Rum)	2cl	6,00
La Hechicera Colombian 40% Rum	2cl	4,50
Havanna Club „Verde“ mit Tonic Water	4cl	9,80

Internationale Spezialitäten

Bailey's Coffee mit Schlagsahne		5,50
Irish Coffee mit Whisky und Schlagsahne		5,50
Lady's Coffee mit Amaretto und Schlagsahne		5,50

Schaumweine

Prosecco di Valdobbiadene	0,1l	4,00
	0,75l	23,00
Ruinart Brut Rosé Champagne	0,75l	119,00

Weißweine

Lugana I Frati DOC Lombardei <i>Italien</i>	0,2l	8,80
	0,75l	32,00

Sauvignon Blanc „Terrorist“ Emil Bauer <i>Franken</i>	0,2l	7,00
	0,75l	23,00

Scheurebe „Aber Geil“ Emil Bauer <i>Franken</i>	0,2l	7,00
	0,75l	23,00

Grüner Veltliner „Veit-liner“ <i>Österreich</i>	0,2l	6,50
	0,75l	21,00

Lugana St. Christina <i>Italien</i>	0,75l	32,00
-------------------------------------	-------	-------

Rotweine

Burger Blauer Zweigelt <i>Österreich</i>	0,2l	5,50
	0,75l	19,00

Itinera Primitivo Salento <i>Italien</i>	0,2l	6,50
	0,75l	21,00

Torres Coronas Tempranillo <i>Spanien</i>	0,2l	6,50
	0,75l	21,00

Roséwein

Bardolino Chiaretto <i>Italien</i>	0,2l	5,50
	0,75l	20,00

Weinschorlen

Weinschorle mit Landwein	0,2l	4,00
	0,5l	8,50

Weinschorle mit Lugana I Frati/ Riesling	0,2l	5,50
	0,5l	8,80



COCKTAILS

Mojito 8,80
Havana Club, Mineralwasser, Limette, frische Minze, Rohrzucker

Mango-Mojito 10,50
Havanna Club, Mango-Nektar, Limette, frische Minze, Rohrzucker

Ladykiller 9,00
Bombay Sapphire Gin, Contreau, Apricot Brandy, Maracujasaft, Ananassaft

Pina Colada 9,00
Bacardi, Myer's Rum, Sahne, Ananassaft, Zitronensaft, Kokossirup

Planter's Punch 9,00
Bacardi, Myer's Rum, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadinesirup

Mai Tai 10,50
Myer's Rum, Dry Orange Curacao, Limettensaft, Zitronensaft, Mandelsirup, Limette

Caipirinha 9,00
Cachaca Cana Rio, Limette, Rohrzucker

Erdbeer-Caipirinha 9,50
Cachaca Cana Rio, Erdbeerlimes, Limette, Rohrzucker

Swimmingpool 9,50
Myer's Rum, Absolut Wodka, Blue Curacao, Sahne, Ananassaft, Kokossirup

Banana Bahama Mama 9,50
Pisang Ambon, Sahne, Maracujasaft, Orangensaft



Long Island Iced Tea_____ 13,00
*Bombay Sapphire Gin, Absolut Wodka, Myer's Rum, Contreau,
Jose Cuervo Tequila, Coca Cola, Zitronensaft*

Hemingway's Favourite_____ 8,00
Jack Daniels, Jim Beam, Johnnie Walker, Tequila, Coca Cola

Touchdown_____ 9,50
*Absolut Wodka, Apricot Brandy, Zitronensaft, Ananassaft,
Maracujasaft, Grenadine*

Sex on the Beach_____ 10,00
Absolut Wodka, Pfirsichlikör, Cranberrysirup, Zitronensaft, Ananassaft

Cuba Libre_____ 8,50
Havanna Club, Coca Cola, Limette

Cosmopolitan_____ 8,50
Contreau, Absolut Wodka, Cranberrysirup, Zitronensaft

Tequila Sunrise_____ 6,50
Jose Cuervo Tequila, Grenadinesirup, Orangensaft

Zombie_____ 13,00
*Bacardi, Myers Rum, Pascas Rum, Cointreau, Grenadinesirup, Zitronensaft,
Maracujasaft, Ananassaft*

Alkoholfreie Cocktails

Alkoholfreier Caipirinha_____ 6,50
Ginger Ale, Limette, Rohrzucker

Coconut Kiss_____ 6,50
Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Kokossirup

Strawberry Kiss_____ 6,50
Ananassaft, Orangensaft, Sahne, Erdbeersirup

Sportsman_____ 6,50
Ananassaft, Orangensaft, Zitronensaft, Erdbeersirup

Zeitreise durch Brauereigeschichte

Kultur und Geschichte – Spaß und Genuss: Das alles bietet die neue Brauereiführung mit Brauerei- Museum des Hofbräuhaus Traunstein.

Faszination für das Handwerk, Begeisterung für die Heimat: Wer Menschen inspirieren und für die eigenen Werte, Traditionen und Kompetenzen sensibilisieren möchte, der muss wirklich etwas zu sagen haben. Das Hofbräuhaus Traunstein blickt auf eine ereignisreiche Unternehmenshistorie von über 400 Jahren zurück – und hat mit seiner neuen Brauereiführung mit Brauerei-Museum jetzt einen einzigartigen Weg gefunden, um seinen Besuchern all die großen und kleinen Geschichten rund um exzellente Biere und die hohe Braukunst ganz neu zu erzählen.

Bayerische Brauerei- und Wirtshauskultur erlebt man so genau dort, wo damals bei der Gründung des Hauses durch Kurfürst Maximilian I. alles begann:

„Brauget an dieser Stelle inmitten Traunsteins das beste Bier.“ Der Kurfürst war es schließlich auch, der mit seinen „Weißen Preyhäusern“ nicht nur die Staatsfinanzen sanierte, sondern auch dank des „Wittelsbacher Brauwesens“ den guten Ruf des bayerischen Bieres begründete, das bald seinen Siegeszug um in die ganze Welt antreten sollte. Vom keimenden Malz bis zum frisch gezapften Bier im Glas: Die Natur ist immer Teil des Prozesses, den der Mensch zum Leben erweckt. Die Besucher erwarten jede Menge spannende Einblicke in Auswahl und Verarbeitung der hochwertigen Rohstoffe, die verschiedenen Schritte im Brauprozess sowie die über 400-jährige Historie dieser lokalen Institution.

Das neue Brauereimuseum: Ein Ort für Generationen

Besonders spürbar wird dies im neuen Brauereimuseum, das Teil der Brauereiführung ist. Viel Witziges und Wissenswertes, fantasievoll zusammengestellte Szenen und historische Details zum uralten Brauhandwerk, zu Wirtshaus und Biergarten machen es für Besucher aus nah und fern, Bier-Fans, historisch Interessierte, aber auch für die jüngere Generation zu einem absoluten Highlight in der Region Traunstein. Eine weitere Attraktion ist die „Digitale Wirtin“ Luise Kinseher, die den Besuchern mit ihrem ganz speziellen, urbayerischen Charme ordentlich einschenkt.



Kabarettistin Luise Kinseher als digitale Wirtin.



Bayerische Brauerei- und Wirtshauskultur genau dort erleben, wo damals bei der Gründung des Hauses durch Kurfürst Maximilian I. alles begann. *Bild: Manuel Übler*

Krönender Abschluss der Brauereiführung ist natürlich eine Bierverkostung mit frischer Breze mit einer der verierten Gastgeberinnen, die Gäste und Besucher persönlich durch die Brauerei und das Museum führen. Da rüber hinaus werden auch Spezialverkostungen, VIP-Braumeisterverkostungen und Sonderführungen für Gruppen und Vereine nach individueller Vereinbarung angeboten. Auch abends und am Wochenende.

Brauereiführung mit Brauerei-Museum

Mehr Infos zur Brauereiführung mit Brauerei-Museum gibt es auf der Internetseite des Hofbräuhaus Traunstein. Unter www.hb-ts.de/brauereifuehrung können alle Führungen und spezielle Verkostungen gebucht werden. Treffpunkt ist in der Hofgasse 6 beim Traunsteiner Stadtplatz.



Krönender Abschluss der Brauereiführung ist natürlich eine Bierverkostung mit frischer Breze. *Bild: Chiemgau Tourismus*



Das Herzstück ist das Sudhaus. *Bild: Hofbräuhaus TS*

HOLZFASSL-BIER

A Halbe, a Maß
zum Selberzapfen
am Tisch!

Nur auf Vorbestellung

11 Liter **90,00**



**Hofbräuhaus
Traunstein**



Mitnahmepreis: 11 Liter 40,- + 200,- Pfand