



HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, Sie im **Tölzer Bräustüberl** bewirten zu dürfen!

In liebevollster Detailarbeit wurde das denkmalgeschützte Wirtshaus renoviert, historische Elemente wie die Wandvertäfelung und Gewölbedecke erhalten und Böden und Fenster überarbeitet.

Wir halten uns an traditionelle bayrische Küche, gemütliches Ambiente und Service, der von Herzen kommt.

Unser Küchenteam zaubert für Sie täglich frische und saisonale Gerichte, die alle mit viel Liebe und Leidenschaft zubereitet werden. Wir legen großen Wert auf die Qualität unserer Zutaten und beziehen diese von regionalen Erzeugern.

Unser gemütliches Ambiente mit rustikalem Charme lädt dazu ein, in geselliger Runde zu speisen und dabei das einzigartige Flair des Tölzer Bräustüberls zu erleben. Ob alleine, zu zweit oder mit einer größeren Gruppe, wir haben für jeden das passende Angebot und werden Ihnen unvergessliche kulinarische Momente bereiten.

Lassen Sie sich von uns verwöhnen und genießen Sie die bayerische Gastfreundschaft und Gemütlichkeit in unserem Restaurant.

An Guad'n!

Ihr Team vom **Tölzer Bräustüberl**

BROTZEIT

Original Münchner Weißwürste^A € 3,30

bis 14.00 Uhr, Stück (Verkauf ab 2 Stück)

Hausgemachter Obazda^C € 8,30

Tölzer Wurstsalat^A € 9,70

von der Regensburger mit Zwiebeln und Essiggurken

Schweizer Wurstsalat^{A,G} € 12,90

von der Regensburger mit Zwiebeln, Essiggurken und Emmentaler

Bräustüberl-Jause^{A,G,L,M} € 14,90 p.P.

ab 2 Personen – mit Obazda, Frischkäse, Camembert, Schmalz, Südtiroler Speck, Emmentaler, Kaminwürzen, Butter, Radiserl, Meeretich, Cornichons und kaltem Braten

Bräustüberl-Kasplatte^{A,O,G,L,M} € 16,50 p.P.

ab 2 Personen – mit Obazda, Frischkäse, Camembert, Emmentaler, Parmesan, Preiselbeeren, Feigensenf, frischen Früchten und Salzbrezeln

...dazu empfehlen wir

ofenfrische Brezn^A € 1,90

SUPPEN

Rindskraftbrühe^F € 7,50

wahlweise mit Grießnockerl^{A,C} oder Pfannkuchenstreifen^{A,C,G}

Karotten-Kokossuppe  € 8,00

SALATE

Beilagensalat^{A,M} € 4,90

Bunte Marktsalate^{G,M} € 9,70 / € 14,90

klein / groß – Salate der Saison mit Mozzarella und gebratenen Pilzen verfeinert mit Senfdressing^A

Bunter Blattsalat mit Hausdressing^{A,M} € 21,50
mit Rinderlendenstreifen



HAUPT GERICHTE

Knuspriger Schweinsbraten ^{A, C, G, O} € 15,90

vom Hofgut Schwaige, mit Kartoffelknödel,
dazu Krautsalat oder Apfelblaukraut

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, G} € 25,90

in Andechser Fassbutter gebraten
mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren

Gegrillte Rinderlende aus regionaler Zucht € 27,50

an frischem Grillgemüse
und Kräuterbutter ^G

...dazu empfehlen wir

Süßkartoffel-Pommes € 5,50

Pommes Frites € 5,50

Bayrische Lugeder Ente € 27,50

½ – mit Kartoffelknödel,
Apfelblaukraut und Orangenjus ^{A, O}

Nürnberger auf Kraut ^{A, L, M, O} € 13,90

Sechs Nürnberger Rostbratwürstl
auf hausgemachtem Sauerkraut
und frischem Kren

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ ^{G, M} € 22,50

in Pilz-Senf-Rahmsauce
mit Kartoffelrösti

VEGETARISCHES UND FISCH

Bunte Marktsalate ^{A, G, M} € 9,70 / € 14,90

klein / groß – Salate der Saison
mit Mozzarella und gebratenen Pilzen
verfeinert mit Senfdressing

Hausgemachte Käsespätzle ^{A, C, G} € 15,90

mit Röstzwiebeln ^M
und Beilagensalat

Gebackenes Rotbarschfilet ^{A, C, D} € 18,90

mit Kartoffel-Gurken-Salat
und Sauce Remoulade ^{G, M}

Gemüsecurry ^N **VEGAN** € 16,50

in fruchtig pikanter Soße
mit Basmatireis

Semmelknödel ^{A, C, G, M} € 16,50

in Rahmschwammerl

DESSERTS

Warme Apfelkücherl ^{A, G, H} in Zimt-Zucker gewendet mit Bourbon-Vanilleeis ^{G, H}	€ 8,90
Warme Auszogene ^{A, G, H} mit Bourbon-Vanilleeis ^{G, H}	€ 5,90 € 7,40
Geeiste Marillenknödel ^{A, G, H} mit feinem Himbeerragout	€ 8,40
Schokoladenbrownie ^{A, C, G, H} mit Krokant und Vanilleeis ^{G, H}	€ 8,40
Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen und Mandelsplittern zubereitet, dazu servieren wir Apfelmus	€ 15,50

KAFFEE UND TEE

Tasse Kaffee	€ 3,00
Haferl Kaffee	€ 3,50
Espresso	€ 2,80
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato	€ 3,10
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4,10
Milchkaffee	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 3,80
Haferl Kakao	€ 3,80
Haferl Tee	€ 3,50
Eiskaffee	€ 5,10
Affogato (Espresso und Vanilleeis)	€ 4,60





DEM TÖLZER HANDWERK

TÄGLICH WECHSELNDE GERICHTE MONTAG BIS FREITAG
AUF UNSERER TAGESKARTE

LISTE DER ALLERGENE

- A Glutenthaltiges Getreide**, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan-Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, ausgenommen
1. Glukosesirupe auf Weizenbasis einschließlich Dextrose (1);
 2. Maltodextrine auf Weizenbasis (1);
 3. Glukosesirupe auf Gerstenbasis;
 4. Getreide zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- B Krebstiere** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- C Eier** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- D Fische** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
1. Fischgelatine, die als Trägerstoff für Vitamin- oder Karotinoidzubereitungen verwendet wird;
 2. Fischgelatine oder Hausenblase, die als Klärhilfsmittel in Bier und Wein verwendet wird;
- E Erdnüsse** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- F Sojabohnen** und daraus gewonnene Erzeugnisse, außer
1. vollständig raffiniertes Sojabohnenöl und -fett (1);
 2. natürliche gemischte Tocopherole (E306), natürliches D-alpha-Tocopherol, natürliches D-alpha-Tocopherolacetat, natürliches D-alpha-Tocopherolsukzinat aus Sojabohnenquellen;
 3. aus pflanzlichen Ölen gewonnene Phytosterine und Phytosterinester aus Sojabohnenquellen;
 4. aus Pflanzenölsterinen gewonnene Phytostanolester aus Sojabohnenquellen;
- G Milch** und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose), außer
1. Molke zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
 2. Lactit;
- H Schalenfrüchte**, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;
- L Sellerie** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- M Senf** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- N Sesamsamen** und daraus gewonnene Erzeugnisse;
- O Schwefeldioxid und Sulphite** in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;



DIE BELIEBTEN SPATEN BIERE



Spaten Münchner Hell	0,5l	€ 4,80
Spaten alkoholfrei	0,5l	€ 4,80
Löwenbräu dunkel	0,5l	€ 4,80
Franziskaner Hefeweißbier	0,5l	€ 4,90
Franziskaner alkoholfreies Weißbier	0,5l	€ 4,90
Franziskaner alkoholfrei Blutorange	0,33l	€ 4,40
Franziskaner Kellerbier	0,5l	€ 4,90
Franziskaner Weißbier leicht	0,5l	€ 4,90
Becks Pils	0,33l	€ 4,40

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Medium & Still	0,75l	€ 5,30
Gerolsteiner Medium & Still	0,25l	€ 2,50
Thomas Henry	0,23l	€ 2,90
Ginger Beer, Bitter Lemon, Tonic Water, Pink Grapefruit		
Spezi, Afri Cola/light, Zitronenlimo	0,5l	€ 4,10
	0,3l	€ 2,60
Bluna	0,3l	€ 3,10
Rauch Säfte	0,3l	€ 3,10
Orange, Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Maracuja		
Saftschorle	0,3l	€ 3,10
mit Orangen-, Apfel-, Johannisbeer-,	0,4l	€ 3,70
Rhabarber-, Maracuja- oder Hollersaft	0,5l	€ 4,30



APERITIF

Aperol Spritz	0,25l	€ 7,20
Hugo	0,25l	€ 7,20
Lillet Wild Berry	0,25l	€ 7,20
Rhabarber Spritz	0,25l	€ 7,20
Paloma	0,25l	€ 8,50
Virgin Berry – Alkoholfrei	0,25l	€ 5,80
Virgin Paloma Spritz – Alkoholfrei	0,25l	€ 5,80
Weinschorle	0,4l	€ 6,70
	0,2l	€ 3,70

PROSECCO

Prosecco Mionetto Spumante D.O.C.	0,1l	€ 4,90
Prosecco Mionetto Spumante D.O.C.	0,75l	€ 35,50

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner	0,2l	€ 5,90
Weinkellerei Hugl-Wimmer Niederösterreich		
Lugana Limne D.O.C.	0,2l	€ 7,70
Weingut Tenuta Rovaglia Lombardei – Italien		
Sauvignon Blanc	0,2l	€ 8,40
Weingut Knipser Pfalz – Deutschland		
Chardonnay – Weißburgunder	0,2l	€ 8,90
Weingut Knipser Pfalz – Deutschland		
Cuvée Clarette	0,2l	€ 8,90
Weingut Knipser Pfalz – Deutschland		
Zweigelt 2022	0,2l	€ 9,30
Weingut Paul Achs Burgenland – Österreich		
Primitivo Doppio Passo	0,2l	€ 7,90
Casa Vinicola Botter Apulien – Italien		



WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling 0,75l € 31,50

Laumersheimer Kapellchen
Weingut Knipser – Pfalz

Sauvignon Blanc 0,75l € 31,50

Weingut Knipser – Pfalz

Chardonnay – Weißburgunder 0,75l € 33,50

Weingut Knipser – Pfalz

Heugumber Gutedel 0,75l € 31,50

Weingut Ziereisen – Baden

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner FASS 4 0,75l € 43,50

Weingut Bernhard Ott – Wagram

Goldfish 0,75l € 38,50

Weingut Herbert Zillinger – Niederösterreich

ITALIEN

Lugana Limne D.O.C. 0,75l € 28,50

Weingut Tenuta Roveglia
Lombardei – Italien

Chardonnay Löwengang Bio 0,75l € 88,00

Alois Lageder – Südtirol

ROTWEINE

Primitivo Doppio Passo 0,75l € 29,50

Weingut Casa Vinicola Botter
Apulien – Italien

Weninger Blaufränkisch 0,75l € 38,50

Weingut Franz Weninger
Burgenland – Österreich

Le Volte dell Ornellaia – IGT 0,75l € 52,50

Weingut Ornellaia Bolgheri
Toskana – Italien

Zweigelt 2022 0,75l € 34,00

Weingut Paul Achs
Burgenland – Österreich

Kirschgarten GG 0,75l € 89,00

Weingut Knipser
Pfalz – Deutschland

ROSÉWEINE

Cuvée Clarette 0,75l € 33,50

Weingut Knipser
Pfalz – Deutschland

Miraval Côtes de Provence rosé 0,75l € 39,00

Weingut Jolie-Pitt & Perrin
Provence – Frankreich

EIN SCHNAPSERL IN EHREN

Raunika Brände	2cl	€ 4,10
Alte Zwetschge, Alte Marille, Alte Williams		
Pircher Edelbrände	2cl	€ 5,10
Zwetschgeler, Marilleler		
Hausbrände	2cl	€ 3,10
Willi, Obstler, Marille, Haselnuss		
Enzian Grassl	2cl	€ 3,10
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	€ 5,40
Grappa Nardini Bianca	2cl	€ 4,40
Jägermeister	2cl	€ 4,40
Ramazotti	2cl	€ 4,40
Averna	2cl	€ 4,40
Sambuca	2cl	€ 5,40

LONGDRINKS

Campari Orange	€ 6,90
Campari Soda	€ 6,50
Gin Tonic	€ 9,50
Munich Mule	€ 9,50
Moscow Mule	€ 9,50
Vodka Lemon	€ 9,50
Vodka Orange	€ 9,50

FESTE FEIERN

Das Tölzer Bräustüberl ist die Location für ihre Feste und Feiern aller Art.

Das historische Gebäude strahlt eine einzigartige Atmosphäre aus, die jeden Gast sofort in seinen Bann zieht. Ob Geburtstag, Hochzeit oder Firmenevent – hier wird jedes Fest zu einem besonderen Erlebnis. Die Bankettmappe bietet eine Vielzahl an kulinarischen Optionen, von klassischen bayerischen Schmankerln bis hin zu raffinierten Gourmetmenüs. Vegetarisch? Vegan? Für unser Küchenteam kein Problem!

Damit jeder Gast ein perfekt auf seine Bedürfnisse abgestimmtes Menü genießen kann.

Unsere erfahrenen Gastgeber sorgen dafür, dass jeder Gast sich wie zuhause fühlt und dass keine Wünsche offenbleiben. Ob innen im gemütlichen Ambiente oder außen im idyllischen Biergarten – das Tölzer Bräustüberl bietet für jede Feier das passende Setting. Sie und Ihre Gäste können sich zurücklehnen und das Fest in vollen Zügen genießen, während wir uns um einen reibungslosen Ablauf kümmern.

Sprechen Sie uns an und wir planen gemeinsam Ihr unvergessliches Fest bei uns im Tölzer Bräustüberl.



UM IN LÄSSIGER ATMOSPHÄRE IHR FEST* ZU FEIERN

***GEBURTSTAGE, KLASSENTREFFEN ODER EIN ENTSPANNTES GET TOGETHER**

Das **Kult** bietet Platz für Gruppen von 20–200 Personen und ist flexibel genug, um Ihren Bedürfnissen gerecht zu werden. Unser erfahrenes Team kümmert sich um alle Details – von der Dekoration bis zum Catering – damit Sie und Ihre Gäste eine unvergessliche Zeit haben.

Nach dem Essen können Sie in unserer gemütlichen Lounge entspannen oder auf der Tanzfläche zu Ihrer Lieblingsmusik tanzen. Unser professionelles Soundsystem und unsere spezielle Lichttechnik sorgen für die perfekte Atmosphäre, um eine Nacht voller Spaß und Freude zu genießen.

Wir freuen uns darauf, Ihre nächste Veranstaltung bei uns im **Kult** zu organisieren und Ihnen und Ihren Gästen eine unvergessliche Erfahrung zu bieten. Zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren, um weitere Informationen oder eine Buchung zu erhalten. Wir freuen uns darauf, von Ihnen zu hören!

+49 (0)8041 – 44 22 404
hello@k-u-l-t.de





ALPENFESTSAAAL LENGGRIES

Wir sanieren für Sie und eröffnen neu ab Juli 2024.

Der Festsaal im Herzen von Lenggries bietet die ideale Kulisse für Ihre Veranstaltung. Mit einer beeindruckenden Bühne ausgestattet, bietet der Saal den perfekten Raum für Konferenzen, Bankette, Hochzeiten und mehr.

Die Lage im Herzen von Lenggries & direkt am Bahnhof ermöglicht eine einfache Anreise für Gäste und bietet gleichzeitig eine malerische Umgebung für unvergessliche Veranstaltungen. Mit moderner Ausstattung und flexiblem Raumkonzept ist der Festsaal die optimale Wahl für Veranstaltungen jeder Art und Größe, die einen bleibenden Eindruck hinterlassen möchten.

- Bankett 150–300 Personen
- Stehend sogar bis zu 800 Personen.

Ihre Anfragen für die zweite Jahreshälfte können Sie ab sofort unter **info@alpenfestsaal.de** stellen.