



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.

Unsere separate Liste der Allergene reichen wir Ihnen sehr gerne – fragen Sie einfach bei unserem Service nach.

An Quad'n!

Ihr Team vom **Tölzer Bräustüberl**

BROTZEIT

Original Münchner Weißwürste 3,30

bis 14.00 Uhr, Stück (Verkauf ab 2 Stück)

Hausgemachter Obazda 8,30

Tölzer Wurstsalat 9,70

von der Regensburger mit Zwiebeln und Essiggurken

Schweizer Wurstsalat 12,90

von der Regensburger mit Zwiebeln, Essiggurken und Emmentaler

Bräustüberl-Jause 15,40 p.P.

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

Bräustüberl-Kasplatte 16,50 p.P.

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

...dazu empfehlen wir

ofenfrische Brezn 1,90

SUPPEN

Rindskraftbrühe 7,50

wahlweise mit Grießnockerl oder Pfannkuchenstreifen

Karotten-Kokossuppe  8,00

SALATE

Beilagensalat 4,90

Bunte Marktsalate 10,30 / 15,90

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

Bunter Blattsalat mit Hausdressing
mit Rinderlendenstreifen 22,90



HAUPT GERICHTE

Knuspriger Schweinsbraten	15,90
vom Hofgut Schwaige, mit Kartoffelknödel	
dazu empfehlen wir Krautsalat oder Apfelblaukaut	
	3,90
.....	
Wiener Schnitzel vom Kalb	25,90
in Andechser Fassbutter gebraten mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren	
.....	
Gegrillte Rinderlende aus regionaler Zucht	28,90
an frischem Grillgemüse und Kräuterbutter	
...dazu empfehlen wir	
Süßkartoffel-Pommes	5,50
Pommes Frites	5,50
.....	
Bayrische Lugeder Ente	27,50
½ – mit Kartoffelknödel, Apfelblaukraut und Orangenjus	
.....	
Nürnberger auf Kraut	14,90
Sechs Nürnberger Rostbratwürstl auf hausgemachtem Sauerkraut und frischem Kren	
.....	
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	22,50
in Pilz-Senf-Rahmsoße mit Kartoffelrösti	

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

VEGETARISCHES UND FISCH

Bunte Marktsalate	10,30 / 15,90
<i>klein / groß</i> – Salate der Saison mit Mozzarella und gebratenen Pilzen verfeinert mit Senfdressing	
.....	
Hausgemachte Käsespätzle	15,90
mit Röstzwiebeln und Beilagensalat	
.....	
Gebackenes Rotbarschfilet	21,90
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Sauce Remoulade ^{G, M}	
.....	
Gemüsecurry 	16,50
in fruchtig pikanter Soße mit Basmatireis	
.....	
Semmelknödel	16,50
in Rahmschwammerl	

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

DESSERTS

Warme Apfelkücherl	8,90
in Zimt-Zucker gewendet mit Bourbon-Vanilleeis	
.....	
Warme Auszogene mit Bourbon-Vanilleeis	5,90 7,40
.....	
Geeiste Marillenknödel	8,40
mit feinem Himbeerragout	
.....	
Schokoladenbrownie	8,40
mit Krokant und Vanilleeis	
.....	
Hausgemachter Kaiserschmarrn	15,50
mit Rosinen und Mandelsplittern zubereitet, dazu servieren wir Apfelmus	

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

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

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer



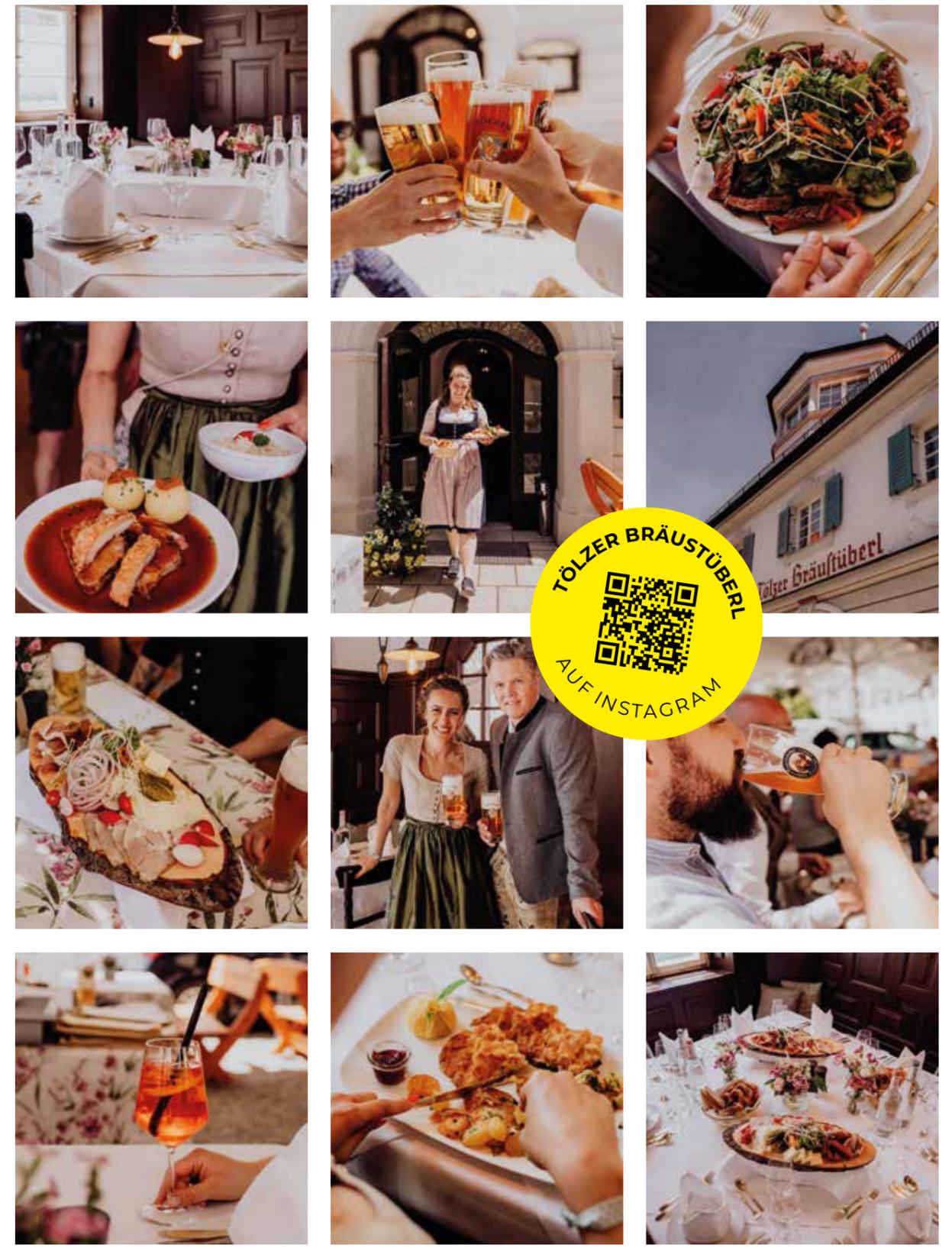


MONTAG - FREITAG
€14⁹⁰
12:00 - 14:00 UHR



DEM TÖLZER HANDWERK

WECHSELNDE GERICHTE INKL. BEILAGENSALAT UND ESPRESSO
MONTAG BIS FREITAG AUF UNSERER TAGESKARTE



FOLGE UNS AUF
WWW.INSTAGRAM.COM/TOELZEBRAEUSTUEBERL

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	5,10
Franziskaner alkoholfreies Weißbier	0,5l	5,10
Franziskaner alkoholfrei Blutorange	0,33l	4,40
Franziskaner Kellerbier	0,5l	5,10
Franziskaner Hefeweißbier leicht	0,5l	5,10
Becks Pils	0,33l	4,40

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Gerolsteiner Medium & Still	0,75l	5,70
Gerolsteiner Medium & Still	0,25l	2,80
Thomas Henry	0,23l	3,30
Ginger Beer, Bitter Lemon, Tonic Water, Pink Grapefruit		
Softdrinks	0,5l	4,70
Spezi, Afri Cola/light, Zitronenlimo, Bluna	0,3l	3,60
Rauch Säfte	0,3l	3,60
Orange, Apfel		
Rauch Nektar	0,3l	3,60
Rhabarber, Maracuja, Johannisbeer		
Schorlen	0,3l	3,60
Orangen, Apfel, Johannisbeer,	0,4l	4,20
Rhabarber, Maracuja oder Holler	0,5l	4,70

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer



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	6,90
	0,2l	4,20

PROSECCO

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

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

OFFENE WEINE

Pinot Grigio	0,2l	6,40
La Trigi, Terre Siciliane – Italien		
Lugana	0,2l	9,50
Villabella, Lugana – Italien		
Grauburgunder	0,2l	9,20
Weingut Steitz Reinhessen – Deutschland		
Merlot Rose	0,2l	8,70
Fortant de France, Pays d'Oc – Frankreich		
Zweigelt vom Haus	0,2l	8,70
Weingut Pfaffl, Niederösterreich – Österreich		
Primitivo Salento	0,2l	9,10
Itinera, Salento – Italien		

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

WEISSWEINE

DEUTSCHLAND

Riesling 0,75l 33,50

Laumersheimer Kapellchen
Weingut Knipser – Pfalz

Sauvignon Blanc 0,75l 33,50

Weingut Knipser – Pfalz

Riesling Kabinett Trumpf 0,75l 34,50

Jakob Jung – Rheingau

Riesling 0,75l 32,00

Stefan Winter Hillview – Rheinhessen

Grauburgunder 0,75l 35,50

Weingut Steitz – Rheinhessen

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner 0,75l 32,50

Weingut Pfaffl – Niederösterreich

Goldfish 0,75l 38,50

Weingut Herbert Zillinger – Niederösterreich

ITALIEN

Lugana 0,75l 35,50

Villabella – Lugana

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

ROTWEINE

Zweigelt vom Haus 0,75l 32,50

Weingut Pfaffl
Niederösterreich – Österreich

Primitivo Salento 0,75l 33,50

Itinera
Salento – Italien

Kirschgarten GG 0,75l 89,00

Weingut Knipser
Pfalz – Deutschland

Rosso Veneto 0,75l 33,50

Drops by Cecilia Beretta
Veneto – Italien

ROSÉWEINE

Cuvée Clarette 0,75l 33,50

Weingut Knipser
Pfalz – Deutschland

Merlot Rose 0,75l 32,50

Fortant de France
Pays d'Oc – Frankreich

Alié Rosé 0,75l 33,50

Frescobaldi, Toscana – Italien
1,5l 79,00
3,0l 140,00

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

EIN SCHNAPSERL IN EHREN

Raunika Brände	2cl	4,50
Alte Zwetschge, Alte Marille, Alte Williams		
Pircher Edelbrände	2cl	5,10
Zwetschgeler, Marilleler		
Hausbrände	2cl	3,50
Willi, Obstler, Marille, Haselnuss		
Enzian Grassl	2cl	3,50
Grappa Nonino Chardonnay	2cl	5,90
Grappa Nardini Bianca	2cl	4,90
Jägermeister	2cl	3,50
Ramazotti	2cl	3,50
Averna	2cl	3,50
Sambuca	2cl	3,50

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer

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

Alle Beträge in Euro inklusive jeweilig gültiger Umsatzsteuer



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.



DER PERFEKTE ORT FÜR IHRE VERANSTALTUNG

Ob intime Feier oder großes Event – das **Kult** bietet Raum für Gruppen von 20 bis 200 Personen und lässt sich ganz flexibel an Ihre Wünsche anpassen. Unser erfahrenes Team übernimmt die komplette Organisation: von der Dekoration bis hin zum Catering, damit Sie sich voll und ganz auf Ihre Gäste konzentrieren können.

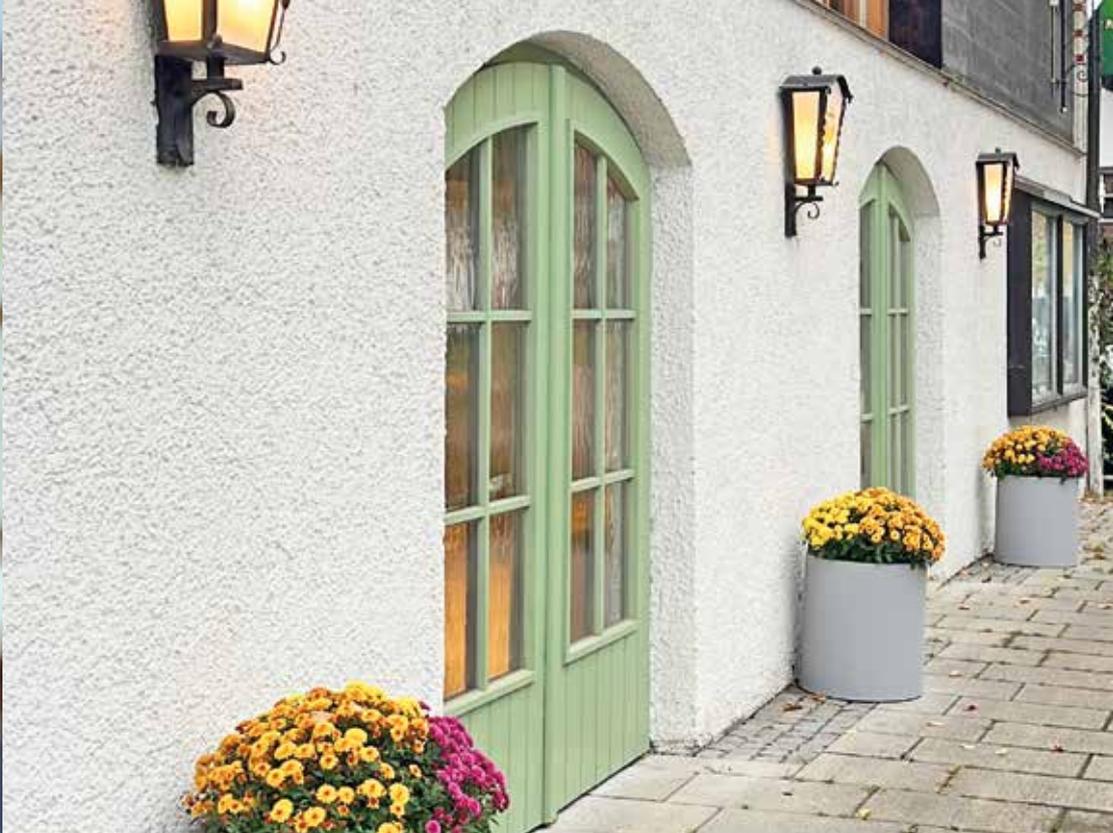
Genießen Sie nach dem Essen die entspannte Atmosphäre unserer stilvollen Lounge – oder tanzen Sie ausgelassen zu Ihrer Lieblingsmusik. Dank professionellem Soundsystem und Lichttechnik schaffen wir die ideale Stimmung für einen unvergesslichen Abend voller Freude und guter Laune.

Wir freuen uns darauf, Ihre nächste Veranstaltung im **Kult** zu realisieren – individuell, professionell und mit viel Liebe zum Detail.

Kontaktieren Sie uns gern für weitere Informationen oder eine Buchungsanfrage. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

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





ALPENFESTAAL LENGGRIES

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.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter
info@alpenfestsaal.de