

DAS WEIHNACHTSGESCHENK FÜR BIERLIEBHABER

MITTWOCH, 19. DEZEMBER 2018

REUTBERGER BIERABEND

Blindverkostung, Brauereiführung, 4 Gang Biermenü mit Bierbegleitung. Musikalische Umrahmung

Karten nur im VVK. Termine: 18.1., 01.02., 08.02., 22.02., 08.03.2019 weitere Infos bei ihrer Bedienung

GENUSS-RADELN VON TAFERNWIRT ZU TAFERNWIRT (Unbegrenzt gültig)



Mit dem Drahtesel von Wirt zu Wirt radeln ... im Radwanderführer finden Sie 16 Radtourenvorschläge von Lenggries bis zum Starnberger See! Der Radwanderführer enthält nicht nur Karten, Wegbeschreibungen und Freizeittipps, sondern auch zehn Verzehrgutscheine im Wert von insgesamt 50 €. Erhältlich für 5 € bei Ihrer Bedienung

Aktuelles

Das Bayerische Staatsministerium der Finanzen, für Landesentwicklung und Heimat hatte gemeinsam mit dem DEHOGA Bayern e.V. im Rahmen eines Wettbewerbs innovative „Heimatswirtschaften“ gesucht. Bewerben konnten sich alle Heimatswirtschaften mit regelmäßigen Öffnungszeiten einer bayerischen Gemeinde im ländlichen Raum. Mehrere Hundert Gaststätten aus ganz Bayern beteiligten sich an dem Wettbewerb. „Ein großartiger Erfolg“, hob Söder hervor. „Ein sichtbares Zeichen einer lebendigen bayerischen Wirtshauskultur“, betonte Füracker.



UND WIR SIND EINE DAVON ☺

Wir wurden mit der Höchstwertung für **AUSGEZEICHNETE BAYERISCHE KÜCHE** sowie für **AUSGEZEICHNETE BIERKULTUR** ausgezeichnet.

Veranstaltungen 2019

KUNST UND KÜCHE

mit Sepp Müller am 20.02.2019

Karten nur im VVK (weiter Infos siehe Flyer)

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN ÜBER DIE FEIERTAGE

24.12. Hl. Abend geschlossen

25.12. Geöffnet, mittags ausreserviert, Reservierungen erst wieder ab 16 Uhr möglich

26.12. Geöffnet, mittags ausreserviert, Reservierungen erst wieder ab 16 Uhr möglich

27-30.12. regulär geöffnet

31.12. Silvester bis 15 Uhr geöffnet.

ab 01.01.2019 sind wir wieder wie gewohnt für Sie da.

Bierempfehlung

JUBILÄUMSSUD - Stammwürze 12,4%, alc. 5,3 vol%

3,50 €

aus der Bügelverschlussflasche 0,3 Ltr.

Das untergärige helle Originalbier, gebraut zum 400-jährigen Jubiläum des Klosters Reutberg, besticht durch seine goldgelbe Farbe. Der Geruch ist leicht hopfenaromatisch mit leichter Malznote. Sein Geschmack ist vollmundig mit feiner Hopfenbittere.

Aperitif

REUTBERGER WEISSBIERSPRITZ 0,2 LTR.

4,70 €

Süffig, fruchtig, mit einer angenehmen Herbe - so schmeckt unser Weißbier Spritz!

Unsere spritzige Mischung wird auf ein Weißbier aufgegossen!

Zutaten: Rhabarber, Enzian, Chinarinde, aromatische Kräuter, Bitterorangen

Für kalte Tage

HEISSER HIRSCH (ROT ODER WEISS)

3,50 €

100% BIO-Merlot – kräftig und dunkelrot beim roten, sowie 100% BIO-Airén mit fruchtig-samtigem Charakter beim weißen Glühwein bilden die Basis. Verfeinert wird ausschließlich mit hochwertigen und natürlichen BIO-Gewürzextrakten. Zimt, Nelken, Vanilleschoten, Kardamom, Piment, Macisblüten, Sternanis, Ingwer, Orangen- und Zitronenschalen verschmelzen mit Zucker und Wein zum tierisch guten Glühwein.

HEISSER HIRSCH (Die alkoholfreie Variante)

3,50 €

Für das alkoholfreie Rezept werden 100% naturtrübe Direktsäfte verwendet. „Weiße Traube – Orange“ mit weißen Trauben, Äpfeln von Streuobstwiesen, Orangen und Birnen. Hier werden zum Verfeinern ausschließlich natürliche BIO-Gewürzextrakte verwendet – Zucker wird keiner zugesetzt. Zimt, Nelken, Kardamom, Piment, Macisblüten, Orangen- und Zitronenschalen verbreiten winterlichen Duft im Heimatrevier.

JAGATEE

3,50 €

Tafernwirt vom Tölzer Land, unsere Empfehlung Heute:

REISFLEISCH

mit Rindfleisch aus der Schulter, Karotten, Paprika und Sauerrahm dazu kleiner gemischter Salat 11,50 €
- dazu empfehlen wir Reutberger Weihnachtsbock aus der Flasche 0,5 Ltr. 3,90 € €

Suppen

TAFELSPITZBRÜHE mit Leberspätzle 3,90 €
TEGERNSEER HEUMILCHKÄSESUPPE mit Kartoffelstroh 5,50 €

Hauptgerichte

OFENFRISCHER KRUSTENSCHWEINSBRATEN
mit Reutberger Dunkelbiersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat 10,90 €
RESCHES BIERBRATL
von Schweinswammerl mit Reutberger Dunkelbiersoße dazu 2erlei Knödel und Bierkraut 12,50 €
BIERGOULASCH von der Färse vom Biobauern Liebhart, Sachsenkam
mit Semmelknödel dazu kleiner gemischter Salat 15,90 €
SAUERS KALBSLÜNGERL
mit Semmelknödel und Sauerrahm 9,50 €
2 STÜCK KALBSPFLANZERL
mit Rahmsoße und hausgemachtem Kartoffel-Feldsalat 10,90 €
MAISHENDLBRUST vom Landhendl aus Nachhaltige Aufzucht
gefüllt mit Wildkräuterfrischkäse dazu hausgemachte Bandnudeln in Tomatensoße und frischer Rucola 14,50 €

aus dem Biogehege Liebhart, Sachsenkam

HIRSCHBRATEN

mit Wacholderrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Mandelbroccoli 16,90 €

Vegetarisch

SALAT SCHAFSKÄSE
großer gemischter Salat mit Schafskäse, Oliven und Knoblauchbrot 12,90 €
KARTOFFELNOCKEN
auf buntem Pfannengemüse mit Wildkräuterpesto 11,90 €

Nachspeisen

BAUERNHOFEIS im Glas (100 ml) vom Beindlhof aus Wackersberg mit Sahne, die Sorten: 4,90 €
Reutberger Biereis mit Karamell und Crunch, weiße Schokolade mit Grand Manier, €
Traube-Birne-Sorbet, Zimtsterneis
OFENFRISCHER APFELSTRUDEL mit Vanillesoße und Sahne 5,90 €
DAMPFNUDEL „MÜNCHNER FREIHEIT“ mit Vanillesoße 6,90 €
KUCHEN UND TORTEN von der Konditorei Klaus finden Sie in unserer Kuchentheke 3,50/3,70 €
SCHAUEN SIE AUCH IN UNSERE EIS KARTE

