

KLOSTERBRÄUSTÜBERL REUTBERG

2010

10 JAHRE

2020

Speisekarte

GESCHICHTE DER KLOSTERBRAUEREI

Am 23. Oktober 1924 wurde als Nachfolger der seit 1677 bestehenden Brauerei der Franziskanerinnen eine Brauereigenossenschaft mit Sitz auf dem Reutberg gegründet.

Gründer war Hochwürden Alois Daisenberger, Pfarrer aus Reichersbeuern mit Bauern aus Sachsenkam und Umgebung.

Die drohende Auflösung 1987 konnte abgewendet werden, sodass die Klosterbrauerei Reutberg eine der wenigen verbliebenen Brauereigenossenschaften in Bayern ist.

Sie ist bis heute die einzige traditionelle Brauerei im Landkreis Bad Tölz – Wolfratshausen.

www.klosterbrauerei-reutberg.de

DAS FRANZISKANERINNEN- KLOSTER REUTBERG

Im Jahr 1618 errichtete Gräfin Papafaba (geborena Anna von Pinzenau) von Reichersbeuern das Kloster, nachdem sie das Gnadenbild der Mutter Gottes aus Loreto hierher gebracht hatten. Reutberg ist das älteste Loretoheiligtum in Altbayern, das Kloster überstand auch die Säkularisation und bewahrt seinen franziskanischen Geist durch mehr als 300 Jahre.



SCHWESTER MARIA FIDELIS WEISS

Alljährlich kommen viele Menschen an das Grab der Schwester M. Fidelis Weiss, um ihr ihre Anliegen zu empfehlen. Viele Gebetsbitten und Gebetserhörungen wurden gemeldet. 1902 trat die 1882 in Kempten geborene Eleonore Weiss ins Kloster Reutberg ein. 20 Jahre verbachte sie dort als vorbildliche Ordensfrau, aber erst nach ihrem Tode im Jahr 1923 erfuhr man von ihren mystischen Begnadigungen. Der Seligsprechungsprozess wurde 1936 eingeleitet, dessen erster Teil 1977 abgeschlossen wurde. 1982 wurde der Apostolische Prozess eröffnet und am 1. Juni 2007 wurde ihr von Papst Benedikt XVI. der heroische Tugendgrad anerkannt.

*Auf dem Reutberg grüßen wir
Dich, Maria, schönste Zier!
Mutter, send' vom Reutberg aus,
Segen weit ins Land hinaus!*

Fockenstein

Mitterberg

Rechelkopf

Sulzkopf

Kaltwasser-
karspitze

Schaffreuter

Östl. Karwendel-
spitze

Karwendel-
spitze

Seekarspitze

Vogel-
karspitze

Brauneck

Latschenkopf

Achselköpfe

Benediktenwand

Rabenkopf

Zwiesel

Heiglkopf

Blomberg



Biere



Liebe Gäste,

unsere Gerichte werden täglich frisch für Sie zubereitet, da kann es natürlich passieren, dass auch einmal etwas aus ist! Sie finden auch auf unserer **täglich wechselnden Tageskarte** traditionelle und regionale Gerichte, der Jahreszeit entsprechend frisch zubereitet und aus Produkten von heimischen Bauern.

Ihr Wohlbefinden in unserem Hause liegt uns am Herzen, deshalb haben wir für unsere Gerichte die Allergieauslöser dokumentiert. Fragen Sie Mitarbeiter oder uns Wirtsleute, wir werden Sie gerne dazu beraten.

Fast alle Gerichte sind auf Anfrage auch in klein erhältlich!



Kleine Bierkunde

Gemäß dem bayerischen Reinheitsgebot aus dem Jahr 1516 wird unser Bier aus den Rohstoffen Hopfen, Malz und Wasser hergestellt. Zum Vergären der aus den vorgenannten Rohstoffen hergestellten Würze wird Hefe verwendet – hier unterscheidet man zwischen obergäriger Hefe zur Herstellung von Weißbier und untergäriger Hefe zur Herstellung von Vollbier, den meisten Starkbieren und Pils. Die Gärzeit dauert zwischen drei und sieben Tagen, die anschließende Lager- und Reifezeit dauert zwischen drei Wochen und drei Monaten, dann wird das Bier zum Teil noch filtriert und in die verschiedenen Flaschen oder Fässer abgefüllt, bevor es getrunken wird. Alle unsere Fassbiere können Sie zum Probieren auch in 0,25 Liter bestellen.

REUTBERGER EXPORT HELL VOM FASS

Ein untergäriges Bier mit typischer Farbe, der Geruch mit leichter Hopfenblume, im Geschmack vollmundig, malzaromatisch mit feinherber Bittere. Alk. 5,1 % 0,5 l ... 3,80 €

REUTBERGER KLOSTER HELL VOM FASS

Ein untergäriges Lagerbier, hellgold in der Farbe, im Geruch feinwürzig, im Geschmack schlank und mild klingend. Alk. 4,9 % 0,5 l ... 3,80 €

REUTBERGER EXPORT DUNKEL VOM FASS

Das untergärige Bier wird zu 100 % aus dunklem Malz hergestellt, woraus seine kastanienbraune Farbe resultiert. Der Geruch hat einen angenehmen Malzduft, im Geschmack vollmundig-malzaromatisch bei leicht betonter Bittere. Alk. 4,9 % 0,5 l ... 3,90 €

REUTBERGER KLOSTER WEISSE VOM FASS

Das obergärige Bier wird zu 60 % aus Weizenmalz hergestellt, die Farbe ist tyggerecht, im Geruch fruchtig mit leichter Hefenote. Der Kohlensäuregehalt verleiht dem Bier einen sehr spritzigen und anregenden Geschmack. Alk. 4,9 % 0,5 l ... 3,90 €

REUTBERGER KLOSTER MÄRZEN AUS DER FLASCHE

Diese Rarität wird zu je 50 % hellem und dunklem Malz hergestellt, wodurch seine kräftige Farbe entsteht. Im Geruch ist es malzbetont, körperreich mit leichter Hopfenblüte. Alk. 5,3 % 0,5 l ... 4,50 €

REUTBERGER HELLER BOCK AUS DER FLASCHE

Dieses Bier besticht durch seine goldgelbe Farbe, der Geruch ist durch zahlreiche Bukettstoffe sehr aromatisch. Der Geschmack ist malzbetont, süffig mit leichter Hopfennote. Alk. 6,7 % 0,5 l ... 4,50 €

DAISENBERGER DUNKLE WEISSE AUS DER FLASCHE

Ein dunkles Weißbier, benannt nach dem Gründer der Brauereigenossenschaft Pfarrer Alois Daisenberger. Hergestellt aus dunklem Weizen- und Gerstenmalz ist sein Geruch angenehm malzaromatisch, der Geschmack leicht spritzig. Alk. 5,3 % 0,5 l ... 4,50 €

Reutberger Radler 0,5 l 3,80 €
 Ruß 0,5 l 3,90 €
 Alkoholfreies Bier 0,5 l 3,70 €



Alkoholfreies Weißbier 0,5 l 3,90 €
 Leichte Weiße 0,5 l 3,90 €

Verwendete Zusatzstoffe:
 1 : Farbstoff
 2 : Süßungsmittel
 3 : Phosphat

4 : Nitritpökelsalz
 5 : Geschwefelt
 6 : Geschmacksverstärker
 7 : Konservierungsstoff

REUTBERGER KLOSTER PILS AUS DER FLASCHE

Dieses edle Pils besticht durch seine feine, aromatische Hopfenbittere. Der Geruch ist rein und leicht hopfenaromatisch, sein Geschmack ist ebenfalls rein, dazu angenehm vollmundig und der schlanke Körper pikant. Ein Pils das jeden Kenner überzeugt. Alk. 5,0 % 0,33 l ... 3,80 €

AEGIDIUS TRUNK VOM FASS

Ein naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier. Ein klassisches Festbier mit 13,5 % Stammwürze wie es früher überall gebraut wurde. Saisonal erhältlich ab Ende August zum Aegidius-Fest. Alk. 5,3 % 0,5 l ... 4,50 €

REUTBERGER JOSEFIBOCK VOM FASS

Der saisonal angebotene Josefibock, hergestellt aus 50% dunklem und 50 % hellem Malz, hebt sich durch seine bernsteinartige Farbe hervor. Der Geruch ist angenehm malzaromatisch, im Geschmack leicht malzig, vollmundig mit betonter Bittere. Der Josefibock erreicht durch seine Lagerzeit von 3 bis 5 Monaten im Lagerkeller seine Geschmacksintensität. Alk. 6,9 % 0,5 l ... 4,50 €

REUTBERGER WEISSBIER-BOCK AUS DER FLASCHE

Ein obergäriges Bockbier aus 60 % Weizenmalz, 40 % Gerstenmalz gebraut. Sein Geruch ist estrig-blumig, der Geschmack vollmundig und befebetont. Diese Spezialität gibt es immer nach Ostern, solange der Vorrat reicht. Alk. 6,9 % 0,5 l ... 4,50 €

Gerne auch für Zuhause im 3er oder 6er Pack!

Alkoholfreies



Cola-Mix¹ 0,5 l 3,90 €
 Cola¹ 0,5 l 3,90 €
 Orangenlimonade¹ 0,5 l 3,90 €
 Zitronenlimonade 0,5 l 3,90 €
 Kinderlimo, weiß / gelb¹ 0,25 l 2,00 €

Coca Cola Light^{1,2} 0,2 l 3,90 €
 Tafelwasser 0,5 l 2,90 €

Adelholzner

Mineralwasser Classic / Still 0,75 l 5,50 €
 Mineralwasser Classic / Still 0,25 l 2,50 €

Schorle 0,5 l 3,90 €
 Apfel-, Orangen-, Rhabarber-,
 Johannisbeer- oder Holunderschorle^{1,2}

Saft 0,25 l 2,60 €
 Apfelsaft, Orangensaft², Johannisbeersaft
 (Fruchtsaftkonzentrate), Rhabarbernektar

Weißweine

Gutedel 0,2 l 5,50 €
Weingut Rieger, Baden, Bio-Zertifiziert

Grüner Veltliner 0,2 l 5,50 €
Weingut Prectl, Niederösterreich

2016 Frank+Frei Silvaner 0,75 l 25,90 €
Leichter, fruchtiger Weißwein (trocken) mit Aromen
von Apfel und Birne, Alk. 12 %

Rotweine

Spätburgunder 0,2 l 5,50 €
Weingut Rieger, Baden, Bio-Zertifiziert

Zweigelt 0,2 l 5,50 €
Weingut Prectl, Niederösterreich

2014 Frank+Frei Rotling 0,75 l 25,90 €
Leichter, aromatischer Wein gekeltert aus Rot- und
Weißweinträumen, Alk. 12 %

2014 Frank+Frei Cuvee 0,75 l 25,90 €
Geschmeidiges Cuvee aus Spätburgunder und Domi-
na mit feinen Aromen von Wildbeeren, Alk. 12,5 %

Weinschorle, weiß oder rot ... 0,5 l 5,50 €

Schnäpse

Williams m. Birne v. Lantenhammer ... 2 cl 3,90 €

Obstler v. Lantenhammer 2 cl 3,50 €

Ramazotti mit Eis und Zitrone 3 cl 3,90 €

Hirschkuss 3 cl 2,90 €

Waldhimbeergeist v. Lantenhammer .. 2 cl 4,90 €

Mirabellen Brand v. Lantenhammer .. 2 cl 4,90 €

Holzfass Enzian v. Lantenhammer .. 2 cl 4,90 €

Reutberger Bierschnaps 2 cl 3,50 €

Reutberger Bierlikör 2 cl 3,50 €

Reutberger Gamsblut^{1,7} 2 cl 3,50 €

Was Warmes

 Tölzer Bohne

Haferl Kaffee 3,50 €

Cappuccino 3,70 €

Milchkaffee 3,80 €

Latte Macchiato 4,10 €

Espresso 2,60 €

Doppelter Espresso 4,50 €

Trinkschokolade 3,80 €

Eilles Tee

Assam Special Broken 3,50 €
kräftiger, schwarzer Edeltee aus Nordindien,
gehaltvolles, malziges Aroma

Grüner Tee 3,50 €
unfermentierter Tee aus Mittelasien,
zart und angenehm herb

Pfefferminze 3,50 €
besonders aromatisch und erfrischend

Kamillenblüten 3,50 €
honigartiger Geschmack, beruhigend und ausgleichend

Kräutergarten 3,50 €
wohltuende Mischung aus Lemongras, Rooibos,
Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Kamille

Sommerbeeren 3,50 €
sehr erfrischende Kompositionen aus sommerlichen
Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen,
Holunderbeeren und Himbeeren

Rooibos Vanilla 3,50 €
südafrikanischer Rotbusch mit Vanillestückchen
kaum Gerbstoffe und kein Koffein, einfach gut

Speisen

Unsere Klassiker – frisch zubereitet:

BIERKUTSCHER SCHNITZEL

von der Schweinelende, gefüllt mit
Landschinken⁴, Braukäse, Senf und
Meerrettich in der Brezenpanade,
dazu Pommes 14,50 €



½ BAUERNENTE VOM GRILL,

AUS OBERBAYERISCHER AUFZUCHT
mit Kartoffelknödel⁵ und Apfelblaukraut,
dazu Preiselbeeren 19,90 €

TELLERFLEISCH vom Bürgermeisterstück

mit hausgemachtem Kartoffelsalat
und frisch geriebenem Meerrettich 12,50 €

BRAUERPFAND'L

Schweinefilet vom Grill und
Rahmschwammerl dazu hausgemachte
Käsespätzle und Röstzwiebeln 15,90 €



Brotzeiten

Reutberger Wurstsalat⁶ 8,90 €
aus der geräucherten Regensburger³ von der
Fleischhauerei Landerer Gaisach, mit roten
Zwiebeln, Essiggurke und Reutberger Bierbrot

Wallberger Wurstsalat 9,90 €
aus der geräucherten Regensburger³ von der Fleisch-
hauerei Landerer Gaisach. Dazu Wallberger Käse
von der Naturkäserei Tegernsee, rote Zwiebeln,
Essiggurke und Reutberger Bierbrot


Kalter Braten 8,50 €
mit Butter, Essiggurke, Sahneerrettich und Brot



Reutberger Brotzeit 14,90 €
roher Schinken, Kaminwürzen, kalter Braten,
Gaisacher Schnabler, Bergkäse von der Naturkäserei
Tegernsee, Butter, Essiggurke und Reutberger Bierbrot

Saurer Pressack 7,50 €
vom Metzger Landerer aus Gaisach, schwarz und
weiß mit Zwiebeln, Essiggurke und Brot

Obazda⁷ 8,50 €
aus Camembert und Frischkäse mit
roten Zwiebeln und Breze

 Saurer Hirschberger 12,50 €
Hirschberger Käse von der Naturkäserei
Tegernsee, sauer angemacht mit Rucola, Wildkräuter
nach Saison, Kirschtomaten, Kernöl, roten Zwiebeln
und Kernöl, dazu Reutberger Bierbrot


Ofenfrische Brez'n 1,30 €
von der Dorfbäckerei Lipp, Sachsenkam

1 Scheibe Reutberger Bierbrot 0,60 €

Butter 0,80 €

Vegetarisch

Käsespätzle 10,90 €
mit Röstzwiebeln, dazu kleiner gemischter Salat

 Hausgemachte
Heumilchtopfenpflanzlerl 12,50 €
mit Tegernseer Heumilchbergkäse, Wildkräuterschmand
und Salatgarnitur.

Von jeder verkauften Portion Heumilchtopfen-
pflanzlerl spenden wir 1 € an die von Rothmund Schule
Bad Tölz (Förderzentrum der Lebenshilfe Bad Tölz)

Veganes Gericht auf Anfrage

Aus der Wurst Kuch'l

2 Stück Reutberger Weißbiergrillwürste^{3,6} 6,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (Rote würzige
Weißbierwürstl vom Metzger Landerer aus Gaisach)

2 Paar Schweinswürstl^{3,6} 7,50 €
mit Sauerkraut und Brot, v. der Metzgerei Weber Lenggries

2 Paar Wiener^{3,6} 5,80 €
mit Brot, von der Metzgerei Weber Lenggries

Weißwurst Stück 2,70 €
aus der Metzgerei Weber, Lenggries
mit süßem Händlmaier Senf

Salate

Der Steirer 14,50 €
Großer gemischter Salat mit Kürbiskern-Honigdressing,
saurem Rindfleisch, Paprikastreifen, roten Zwiebeln,
gerösteten Kernen und frisch geriebener Meerrettich,
dazu Knoblauchbrot

Ganze, frisch geräucherte Forelle 15,90 €
von der Fischzucht Sappl am Mühlberg. Mit kleiner
Salatgarnitur, Sahneerrettich und Reutberger Bierbrot

kleiner gemischter Salat 4,90 €
mit gerösteten Kernen

großer gemischter Salat 9,50 €
mit gerösteten Kernen und Baguette

Hausgemachter Kartoffelsalat 4,50 €

Krautsalat 3,50 €

Für unsere Kleinen bis 14 Jahre

1 Paar Wiener³ mit Pommes 4,50 €

Pommes mit Ketchup 3,50 €

Spätzle mit Bratensoße 3,50 €

Kartoffelknödel mit Bratensoße 3,50 €

Kinderschnitzel vom Schwein 6,90 €
mit Pommes und kleinem Salat



3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus 3,50 €

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir für den
Mehraufwand einer Umbestellung 1,00 €
berechnen müssen.



Unsere heimischen Lieferanten

Die **Reutberger Klosterbiere** kommen von der **Klosterbrauerei Reutberg**, direkt nebenan.

Die **Softgetränke** wie Cola, Fanta, Zitronenlimo, Orangensaft, Hollersirup, Apfelsaft und Johannisbeersaft sind von **Frucade** aus Roßhaupten.

Unsere **Schnäpse** sind von der **Destillerie Lantenhammer** in Schliersee.

Weißbierspritz und **Gamsblut** sowie saisonale Punschkreationen kommen von der **Cocktail House Manufaktur**, Sachsenkam.

Den **Hirschkuss** bekommen wir von der **Hirschkuss-Genussmanufaktur Waldherr-Merk** aus Gaißach.

Kaffee und Espresso kommen von der Kaffeerösterei **Tölzer Bohne** aus Sachsenkam.

Mit **Fleisch** beliefern uns **heimische Bauern** aus dem Lankreis, sowie die **Metzgerei Weber** aus Lenggries und die **Fleischhauerei Landerer** aus Gaißach. Das Strohschweinefleisch erhalten wir vom **Fleischmarkt München Süd**.

Die **Weißwürste, Wiener und Schweinswürstel** bekommen wir von der **Metzgerei Weber** aus Lenggries.

Wild erhalten wir vom **Biogehege Liebhart** aus Sachsenkam, sowie von **Jägern** aus Sachsenkam und aus Lenggries.

Unsere **Enten und Gänse** kommen vom **Geflügelhof Lugeder** aus Pleiskirchen/Oberbayern.

Unsere **geräucherten Forellen** sind von der **Fischzucht Sappel am Mühlberg**, Bad Tölz.

Unser **Bauernhofeis** kommt vom **Beindlhof** aus Wackersberg.

Reutberger Bierbrot und Brezen bekommen wir von der Sachsenkamer **Dorfbäckerei Lipp**.

Kuchen und Torten liefert uns die **Konditorei Klaus** aus Warngau.

Dampfnudeln erhalten wir vom Café **Münchner Freiheit**.

Unsere Eier sind vom **Bertenbauern Hof** aus Dietramszell (Boden und Freilandhaltung). Wir verwenden keine Eier aus Käfighaltung.

Mit **Käse und Topfen** beliefert uns die **Naturkäserei Tegernsee**.

Mit **Obst und Gemüse** beliefert uns **Früchte Kell** aus Bad Tölz.

Kartoffeln erhalten wir vom **Kartoffelbauer Bernhard Zimmermann** aus Sauerlach.

Unsere **Gartenmöbel** werden in den **Oberland Werkstätten** Gaißach hergestellt, auch unsere **Wäsche** wird dort gewaschen.

Unser **Strom** ist **regional Strom** (Strom aus erneuerbaren Energiequellen, Standort Bayern).

Unsere **Dirndl** erhalten wir vom **Hut- und Stofflad'n Maerz Theresia**, Lenggries

Unsere **Giletts und Hemden** bekommen wir von **Hut und Tracht Regina Redl** aus Holzkirchen.

Unsere **Jacken und Westen** sind von **Saubereinand by Stoabergerin**, Greiling.

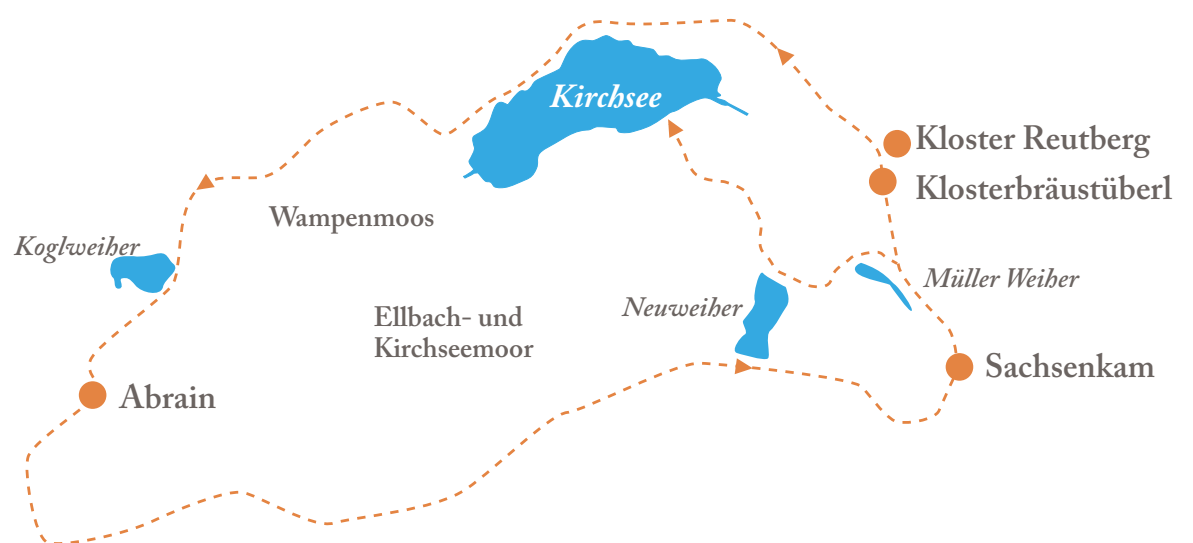
Herausgeber:

Klosterbräustüberl Reutberg GmbH
Am Reutberg 2 – 83679 Sachsenkam
Tel. 08021/86 86 – Fax 08021/507 881
E-Mail: mail@klosterbraeustueberl.de
www.klosterbraeustueberl.de

Täglich von 10 Uhr bis 23 Uhr geöffnet
Durchgehend warme Küche von
11:30 Uhr bis 21 Uhr
Hl. Abend geschlossen



Rund um den Kirchsee



Im Sommer ist die Runde um den Kirchsee eine beliebte Strecke für Radfahrer und Wanderer gleichermaßen. Der Weg führt durch die beeindruckende Moorlandschaft, der Kirchsee und der Koglwaiher laden im Sommer zum Baden ein. **Gesamtlänge:** ca. 13 km, Gehzeit ca. 3,5 Stunden **Beschaffenheit:** sonnige und schattige Abschnitte im Wechsel, überwiegend Forstwege, zwischen Abrain und Sachsenkam Teerstraße

