

Was Warmes

Tölzer Bohne	
Haferl Kaffee	4,30 €
Cappuccino	4,50 €
Milchkaffee	4,60 €
Latte Macchiato	4,70 €
Espresso	2,70 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Trinkschokolade	4,10 €

TAFERNWIRTE HEIMAT-TEE

Kräuterteemischung *Exklusiv für die Täfelnwirte von der Kräuterhexe aus Lenggring gemischt!* 3,50 €
Box mit 15 Beutel für Zubause 9,90 €

BIOTEAQUE TEE 4,60 €
Schwarza Franzi 4,60 €
Bio-Schwarztee Assam

Frische Rasi 4,60 €
Bio-Grüntee Ingwer-Limone *Grüntee, Ingwer, Zitronengras, Zitronenschalen, nat. Zitronen-Aroma, nat. Ingwer-Aroma*

Spriziga Quirin 4,60 €
Bio-Früchtetee Granatapfel-Mango Geschmack *Hibiskusblüten, Apfelstücke, Hagebuttenschalen, Rotbuschtee, Weinbeeren, Zitronengras, Granatapfelkerne, Mango-stücke, Rosenblütenblätter, Ringelblumenblüten, nat. Orangen-Aroma, nat. Gurken-Aroma, nat. Zimt-Aroma*

Wuida Wasti 4,60 €
Bio-Rooibostee, Erdbeer-Pfeffergeschmack *Rotbuschtee, nat. Erdbeeren-Aroma, Schwarzer Pfeffer, Rosenblütenblätter, Erdbeerscheiben, rosa & weißer Pfeffer*

Guada Luggi 4,60 €
Bio-Kräutertee, Bergkräuter *Orangenschalen, Fenchel, Brennesselblätter, Melisse, Zitronengras, Sonnenblumenblüten*

Nette Nani 4,60 €
Bio-Kräutertee, Pfefferminze

Die 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 (geb. Anna von Pinzenau) von Reichersbeuern das Kloster, nachdem sie das Gnadenbild der Mutter Gottes aus Loreto hierher gebracht hatte. 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 Gebetsbiten und Gebetserhörungen wurden gemeldet. 1902 trat die 1882 in Kempten geborene Eleonore Weiss ins Kloster Reutberg ein. 20 Jahre verachtete 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!

Eis



Gemischtes Eis
 3 Kugeln Eis –
Du hast die Wahl!
 6,00 €
 6,70 € mit Sahne



Eis mit roter Grütze
 3 Kugeln Crème Vanilla
 mit Roter Grütze, Sahne
 und Schokoraseln
 8,90 €



Vanilla Spezial
 Zartschmelzendes
 Crème Vanilla mit
 original steirischem
 Kernöl
 3,20 €



Kunterbunt
 1 Kugel Eis nach Wahl
 mit Sahne, Soße und
 Smarties
 3,20 €



Alles Banane
 Crème Vanilla und
 Chocolate Chips mit
 frischen Bananenstücken,
 Schokosauce und Sahne.
 8,90 €



Kloster Becher
 3 Kugeln Crème
 Vanilla mit Apfelmus,
 Sahne und Eierlikör
 8,90 €



Espresso Busserl
 Espresso von der Tölzer
 Bohne mit einer Kugel
 Crème Vanilla, Sahne
 und Schokoraseln; Heiß-
 kalter Kick! 5,00 €



Eiszwerg
 2 Kugeln Eis deiner Wahl
 mit Sahne, Schokosoße und
 Smarties
 4,30 €

Serviervorschläge – alle Eisbecher können optisch abweichen

Probieren Sie auch unsere Eissorten von Mövenpick: Crème Vanilla^{2,4} Chocolate Chips^{2,5}
 Citronen Sorbet^{1,2,3} Maple Walnuts² Strawberry²

1: Laktosefrei, 2: glutenfrei, 3: vegan, 4: mit natürlicher Vanille aus verantwortungsvollem Anbau, 5: Schöller möchte zu einer besseren Zukunft für Mensch und Natur beitragen. Daher beziehen wir Kakao von Rainforest Alliance-zertifizierten Farmen.

Preis pro Kugel: 2,00 €
 Preis pro Portion Sahne: 0,70 €

Steckerleis finden Sie in unserem Eisautomaten am Spielplatz!

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 Koglweiher 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



Speisekarte

Unsere Klassiker – frisch zubereitet:

BIERKÜTSCHER SCHNITZEL *von der Schweinelende, gefüllt mit Landschinken⁴, Braukäse, Senf und Meerrettich in der Brezenpanade, dazu Pommes* 18,50 €

TELLERFLEISCH AUS BAYERISCHER HERKUNFT
mit hausgemachtem Kartoffelsalat und frisch geriebenem Meerrettich 18,90 €

½ BAUERNENTE VOM GRILL, AUS OBERBAYERISCHER AUZUCHT
mit Kartoffelknödel³ und Apfelblaukraut, dazu Preiselbeeren 32,90 €

BRÄUERPFAND'L *Schweinefilet vom Grill und Rahmschwammerl, dazu hausgemachte Käsespätzle und Röstzwiebeln* 25,90 €

BESTE ZUTATEN. ♥ MIT LIEBE ZUBEREITET.

Bei uns im Klosterbräustüberl Reutberg steht Qualität an erster Stelle!

Viele unserer Zutaten stammen frisch und saisonal aus der Region – verantwortungsvoll produziert und mit großer Sorgfalt ausgewählt. So kommt bayerische Wirtshausküche mit feiner Raffinesse zusammen.

Mit viel Leidenschaft entstehen so Gerichte, die Tradition und Kreativität verbinden.

Brotzeiten

Reutberger Wurstsalat⁶ 11,90 €
aus der geräucherten Regensburger³ von der Fleischbauerei Landerer Gaislach, mit roten Zwiebeln, Essigurke und Reutberger Bierbrot

Engtaler Wurstsalat 14,50 €
aus der geräucherten Regensburger³ von der Fleischbauerei Landerer Gaislach, dazu Engtaler Schnittkäse, rote Zwiebeln, Essigurke und Reutberger Bierbrot

Kalter Braten 15,90 €
mit Butter, Essigurke, Sahnemeerrettich und Brot

Reutberger Brotzeit 17,90 €
roher Schinken, Kaminwürzen, kalter Braten, Gaislacher Schnabler, Bergkäse von der Naturkäserei Tegernsee, Butter, Essigurke und Reutberger Bierbrot

Saurer Pressack 11,90 €
vom Metzger Landerer aus Gaislach, schwarz und weiß mit Zwiebeln, Essigurke und Brot

Obazda⁷ 15,50 €
aus Camembert und Frischkäse mit roten Zwiebeln und Breze

Saurer Ahornkönig 18,90 €
Würziger Schnittkäse von der Eng-Alm, sauer angemacht mit Rucola, Wildkräutern nach Saison, Kirschtomaten, Kernöl, roten Zwiebeln und Kernöl, dazu Reutberger Bierbrot

Ofenfrische Brez'n 2,50 €
von der Dorfbäckerei Lipp, Sachsenkam

1 Scheibe Reutberger Bierbrot 0,75 €
Butter 1,10 €

Aus der Wurstkuch'l

2 Stück Reutberger Weißbiergrillwürste^{3,6} 8,90 €
mit hausgemachtem Kartoffelsalat (rote würzige Weißbierwürstl vom Metzger Landerer aus Gaislach)

2 Paar Schweinswürstl^{3,6} 9,90 €
mit Sauerkraut und Brot, von der Metzgerei Weber, Lenggring

Wiener^{3,6} Stück 2,00 €
mit mittelscharfem Senf, von der Metzgerei Weber, Lenggring

Weißwurst Stück 3,30 €
mit süßem Senf, von der Metzgerei Weber, Lenggring

Vegetarisch

Käsespätzle 15,90 €
mit Käse von der Eng-Alm und mit Röstzwiebeln

Hausgemachte Topfen-Bergkäsepfanzerl 17,50 €
mit mit Bergkäse von der Eng-Alm, Wildkräuterschmand und Salatgarnitur.

Von jeder verkauften Portion Topfen-Bergkäsepfanzerl spenden wir 1,00 € an die Lebenshilfe Bad Tölz

Veganes Gericht auf Anfrage



Salate

Ganze, frisch geräucherte Forelle 24,50 €
von der Fischzucht Sappl am Mühlberg. Mit kleiner Salatgarnitur, Sahnemeerrettich und Reutberger Bierbrot

Kleiner gemischter Salat 6,90 €
mit gerösteten Kernen

Großer gemischter Salat 13,90 €
mit gerösteten Kernen und Baguette

Hausgemachter Kartoffelsalat 5,50 €

Krautsalat 4,30 €

Für unsere Kleinen

1 Paar Wiener³ mit Pommes 7,50 €

Pommes mit Ketchup 4,90 €

Spätzle mit Bratensoße 4,90 €

Kartoffelknödel mit Bratensoße 4,50 €

Kinderschnitzel vom Schwein ... 11,90 €
mit Pommes und kleinem Salat

3 Stück Reiberdatschi mit Apfelmus ... 6,90 €

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

Eis finden Sie auf der Rückseite!



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 unsere 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. Schon gewusst? Alle unsere Fassbiere können Sie zum Probieren auch in 0,25 Liter bestellen.

FOLGEN SIE UNS!



MENU IN ENGLISH



Unsere heimischen Lieferanten

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

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

Unsere **Schnäpse** sowie der **Tafelwirts-Chilla** sind von der **Destillerie Lantenhammer** in Schliersee.

Weißbierspritz, Tafelwirtsprizz und Gamsblut 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 Landkreis. Das Strohschwein erhalten wir vom **Fleischmarkt München Süd**. Bio-Weideochsen erhalten wir direkt von der **Landwirtschaft des Klosters Reutberg**. Kalbs- und Rindfleisch erhalten wir unter anderem auch von der **Metzgerei Haller** aus Murau.

Die **Weißwürste, Wiener und Schweinswürstel** bekommen wir von der **Metzgerei Weber** aus Lenggries. **Weißbiergrillwürste, Regensburger und Pressack** erhalten wir von der **Fleischhauerei Landerer Gaißach**.

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 **Rapsöl** bekommen wir von der **Ölmühle Wagner** aus Niederviehbach.

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

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

Kuchen, Torten und Auszogne 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** beliefert uns die **Eng-Alm Das Almdorf** mitten im Karwendel.

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.

Unsere **Wäsche** waschen wir bei der **Miesbacher Wäscherei und Mangelstube**.

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

Unsere **Gilet, Lederhosen und Hemden** bekommen wir von **Hut und Tracht Regina Redl Holzkirchen**.

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

Unser **Grafik-Design** kommt vom **Grafikbüro md.sign mediendesign**, Bad Tölz.

Unsere **Kasse** ist von **Gewinnblick Kassen- und Bezahlsysteme**, Wolftratshausen.



Biere



REUTBERGER EXPORT HELL AUS DER FLASCHE

Ein untergäriges Bier mit typischer Farbe, der Geruch mit leichter Hopfenblume, im Geschmack vollmundig, malzaromatisch mit feinherber Bittere. Alk. 5,1 % 0,5 l ... 4,50 €

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 ... 4,50 €

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 ... 4,60 €

REUTBERGER KLOSTER WEISSE VOM FASS

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

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 ... 5,10 €

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 ... 5,10 €

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 ... 5,10 €

Reutberger Radler 0,5 l ... 4,50 €

Ruß 0,5 l ... 4,60 €

Alkoholfreies Bier 0,5 l ... 4,60 €

Brauerei Wienerer Teisendorf



Alkoholfreies Weißbier v. Fass 0,5 l ... 4,60 €

Leichte Weiße vom Fass 0,5 l ... 4,60 €

(beides auch als Ruß oder in 0,3l erhältlich)

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 ... 4,30 €

AEGIDIUS TRUNK VOM FASS

Ein naturtrübes, unfiltriertes Kellerbier. Ein klassisches Festbier mit 13,5 % Stammwürze wie es früher überall gebraut wurde. Saisonal auch in der Flasche erhältlich, ab Ende August zum Aegidius-Fest. Alk. 5,3 % 0,5 l ... 5,10 €

REUTBERGER JOSEFIBOCK VOM FASS

Saisonal erhältlich (ca. Januar - Juni) 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 ... 5,10 €

REUTBERGER WEISSBIER-BOCK

Saisonal erhältlich (ca. Juni/Juli) Ein obergäriges Bockbier aus 60 % Weizenmalz, 40 % Gerstenmalz gebraut. Sein Geruch ist estrig-blumig, der Geschmack vollmundig und befebetont. Alk. 6,9 % 0,5 l ... 5,10 €

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

Alkoholfreies



Cola-Mix¹ 0,5 l ... 4,60 €

Cola¹ 0,5 l ... 4,60 €

Orangenlimonade¹ 0,5 l ... 4,60 €

Zitronenlimonade¹ 0,5 l ... 4,60 €

Kinderlimo, weiß / gelb¹ 0,25 l ... 2,40 €

Coca Cola Light^{1,2} 0,2 l ... 3,80 €

Tafelwasser 0,5 l ... 3,40 €

ADELHÖLZNER

Mineralwasser Classic / Still 0,75 l ... 6,10 €

Mineralwasser Classic / Still 0,25 l ... 3,10 €

Schorle 0,5 l ... 4,70 €

Apfel-, Maracuja-, Rhabarber-, Johannisbeer- oder Holunderschorle^{1,2}

Saft 0,25 l ... 3,80 €

Apfelsaft, Maracujasaft², Johannisbeersaft (Fruchtsaftkonzentrate), Rhabarbernektar

Verwendete Zusatzstoffe:
1 : Farbstoff
2 : Süßungsmittel
3 : Phosphat
4 : Nitritpökelsalz
5 : Geschwefelt
6 : Geschmacksverstärker
7 : Konservierungsstoff

Wein

Eine Übersicht unserer Flaschenweine finden Sie auf unserer separaten Weinkarte!

Weißweine offen

Gutedel 0,2 l ... 6,90 €

Weingut Rieger, Baden, Bio-Zertifiziert

Grüner Veltliner 0,2 l ... 6,90 €

Weingut Prechtl, Niederösterreich

Lugana 0,2 l ... 7,90 €

Weingut von Cantina Marangona, Lombardai

Weißburgunder 0,2 l ... 7,50 €

Weingut Gutzler, Rheinbessen

Weinschorle 0,5 l ... 7,50 €

rot oder weiß

Roséweine offen

Spätburgunder Rosé 0,2 l ... 6,90 €

Weingut Schmitt, Pfalz

Rotweine offen

Spätburgunder 0,2 l ... 6,90 €

Weingut Rieger, Baden, Bio-Zertifiziert

Zweigelt 0,2 l ... 6,90 €

Weingut Prechtl, Niederösterreich

Cuvee Blaufränkisch Classic 0,2 l ... 6,90 €

vom Weingut Illäger, Mittelburgenland

Tafelwirts-Weine



„a gschmeidigs Viertel“ aus Franken vom Weingut Mößlein

„a gschmeidigs Viertel“ – weiß 0,2 l ... 6,90 €

...das ganze Jahr Sommer! Ein Wein für jede Lebenslage. Ob im Frühling zum Träumen, im Sommer zur Erfrischung, im Herbst zur Erinnerung oder im Winter zum Aufwärmen – ein wahrer Sommertraum.

„a gschmeidigs Viertel“ – Rotling 0,2 l ... 6,90 €

Trendiger Rotling für urbane Genießer! Ein Must-Have für Minga und Umgebung – lässig, fruchtig, unkompliziert

„a gschmeidigs Viertel“ – rot 0,2 l ... 6,90 €

Ein Cuvee aus Schwarzriesling und Dornfelder. Beerestarker Rotwein mit fein ausgeprägter Tanninstruktur – eher trocken

Schnäpse

Williams m. Birne v. Lantenhammer 2 cl ... 4,90 €

Obstler v. Lantenhammer 2 cl ... 4,50 €

Ramazzotti mit Eis und Zitrone 3 cl ... 4,50 €

Hirschkuss 3 cl ... 4,50 €

Waldhimbeergeist v. Lantenhammer 2 cl ... 5,90 €

Mirabellen Brand v. Lantenhammer 2 cl ... 5,90 €

Holzfass Enzian v. Lantenhammer 2 cl ... 5,90 €

Haselnuß v. Lantenhammer 2 cl ... 5,90 €

Reutberger Bierschnaps v. dunklen Bier 2 cl ... 4,50 €

Reutberger Bierlikör 2 cl ... 3,90 €

Reutberger Josefibockbrand 2 cl ... 4,50 €

Herausgeber: Klosterbräuüberl Reutberg GmbH
Am Reutberg 2 – 83679 Sachsenkam
Tel. 08021 / 86 86 – E-Mail: mail@klosterbraeustueberl.de
www.klosterbraeustueberl.de
Täglich von 10 Uhr bis 23 Uhr geöffnet, durchgehend warme Küche von 11:30 bis 21 Uhr. HI. Abend geschlossen