Gerne zum Mitnehmen!
Kostenlos!

Duftbräu Anzeiger

Duftbräu · Berggasthof · Hotel · 800 m ü. d. M. · urkundlich erstmals 1543 erwähnt

Weiteres Informationsmaterial erhalten Sie an unserer Rezeption

Speis- und Getränkekart'n – lasst's es Eich schmecken!

Suppen / Vorspeise

Kartoffelcremesuppe
mit gerösteten Schwarzbrot-Croutons 6.90

Pfannkuchensuppe
mit bunten Gemüsestreifen 6.90

Verschiedene bayerische Aufstriche
mit hausgebackenem Bauernbrot 7.90

Bunt gemischter Salat der Saison
mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing 6.90

„Gemischte Vorspeise"
verschiedene, regionale und hausgemachte Spezialitäten mit Brotkorb 11.90
für zwei Personen 19.90

Schmankerl vom Schwein
täglich

Ofenfrischer Schweinsbraten
vom Wammerl zubereitet nach Art des Hauses mit rescher Kruste und Semmelknödl + 2. Beilage nach Wahl 14.90

„Bräu-Reindl"
Schweinsbraten, Backhendl, Grillwürstl, Semmelknödl, Speck-Krautsalat und Soß, im urigen Reindl serviert
für eine Person 15.50
für zwei Personen 29.00

Auf Vorbestellung auch für mehrere Personen im Reindl möglich. Ideal für kleine Feiern! Dazu empfehlen wir unsere Duftbräu Schwarze.

„Saustallschnitzl" (paniert 300 g)
Schnitzl Wiener Art in Butterschmalz gebacken mit Zitrone und hausgebackenem Bauernbrot 14.90

Das Brot als Beilage können Sie auch tauschen gegen:
mit bunt gemischtem Salat + 5.90
mit Pommes + 4.90
mit hausgemachtem Kartoffelsalat + 4.30

„Urboarisches Schnitzl"
Spezialität des Hauses, mit scharfem Senf, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu marinierter Tomaten-Gurkensalat 14.90

„Duftbräu-Toast"
Schweinelende vom Grill, auf Toast mit Käse überbacken, an Schwammerlrahm mit kleiner Salatbeilage 14.90

Es gibt alle Gerichte auch als
kleinere Portion!
Weitere Gerichte finden Sie auf unserer Tageskarte!

Rind

Vom familieneigenen Bauernhof der Wirtin Irmi, biozertifiziert – nachhaltig, do woas ma wo's her is! Gerichte finden Sie immer wieder auf unserer Tageskarte

Burger

Patty aus bestem, regionalen Bio-Rindfleisch in der Sesamsemmel mit Duftbräu-Spezialsoße, garniert

Classic
mit Pommes 13.90

Cheeseburger
mit Pommes 15.90

Wild

Direkt vor der Haustüre des Duftbräu, kommt fast ausschließlich aus heimischer Jagd vom Samerberg und Umgebung. Empfehlungen je nach Saison auf unserer Tageskarte.

Geflügel

„Backhendlbrüsterl"
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preislbeeren und Zitrone 15.90

Bunter Salat der Saison
mit marinierter Hendlbrust vom Grill 15.90

Fisch

Auch beim Fisch setzen wir konsequent auf kurze Lieferwege und regionale Frische, unsere Forellen kommen ausschließlich aus Gebirgsquellwasser vom Samerberg und Söchtenau.

Forellenfilet gebraten
mit buntem Marktgemüse, Kräuterkartoffeln und leichter Weißweinsoße 18.40

Gebackenes Forellenfilet
mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Zitrone 16.90

Geräuchertes Forellenfilet
mit buntem Salat, Sahnemeerrettich und hausgebackenem Bauernbrot 15.90

Vegetarische Gerichte

„Gemüsepfanndl"
Buntes Grillgemüse mit Kräuterkartoffeln und pikantem Dip der Saison im urigen Pfanndl serviert 15.90

Tomatenbrot
marinierte Tomatenscheiben auf hausgebackenem Bauernbrot mit Zwiebeln und Spiegelei 9.90

Schwammerl mit Knödl
Champignons in Rahm gedünstet mit Semmelknödl und frischen Kräutern 12.90

Spinatknödl vom Grill
an bayerischer Käsesoße mit kleiner Salatbeilage der Saison und frischen Kräutern 14.90

Breznknödl vom Grill
auf Schwammerlrahm an kleiner Salatbeilage der Saison und frischen Kräutern 14.90

Über die enthaltenen Allergene informieren wir Sie gerne.

alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Lust auf mehr?

Über unser ganzjähriges Speisenangebot hinaus bieten wir Ihnen tagesaktuell besondere Gerichte der Saison an. Werfen Sie doch einfach einmal einen Blick auf unsere Tageskarte!

Griaß Gott beim Duftbräu!

Wir sind für Sie da. Ganzjährig nehmen wir gerne Anfragen für größere Veranstaltungen wie Feiern, Tagungen und Seminare entgegen. Auch die dazu gewünschte Übernachtung mit Frühstück bieten wir zusätzlich an.

Einkehr im Wirtshaus

Unser Wirtshaus ist von Mittwoch bis Sonntag geöffnet. Weitere Infos zu den genauen Öffnungszeiten und Betriebsurlaub finden Sie tagesaktuell unter **www.duftbraeu.de**.

Änderungen vorbehalten

© Anja Linner

Ihre Familie Wallner

Familie Wallner · Duft 1 · 83122 Samerberg · Tel.: 08032/8226 · Fax: 08032/8366 · e-mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de

Der Bierlehrpfad beim Duftbräu

Was Sie schon immer über Bier und Braukunst wissen wollten, erfahren Sie jetzt bei einer leichten Wanderung durch den Bergwald am Samerberg (reine Gehzeit ca. 45 Minuten). Auf 13 Tafeln beantwortet unser Bierlehrpfad viele Fragen rund ums Bier, wie zum Beispiel:

- **Welche Rolle spielen die Brauzutaten, die das Bayerische Reinheitsgebot vorschreibt?**
- **Wie kann der Braumeister Geschmack und Qualität des Bieres beeinflussen?**
- **Wie kommen die unterschiedlichen Biersorten zustande?**
- **Ist Bier gesünder als sein Ruf?**
- **Was haben Weißbier und Champagner gemeinsam?**

Natürlich ist nicht alles, was auf den Tafeln steht, „Bier-ernst“ gemeint – die eine oder andere (Bier-)Anekdote sorgt mit Sicherheit für ein Schmunzeln beim Leser. Der Bierlehrpfad beginnt und endet beim Duftbräu, wo Sie Ihr frisch erworbenes Bier-Wissen gleich bei einer frischen Halben anwenden können – zum Wohl!

Als Rahmenprogramm für Veranstaltungen werden auch Bierlehrpfad-Führungen mit Bierverkostung angeboten. Zum kulinarischen Abschluss kochen wir für Ihre Gruppe gerne ein mehrgängiges Biermenü, zu dem wir auf Wunsch auch „a zünftige boarische Musi“ organisieren können!

Originelle Souvenirs vom Duftbräu

Die Duftbräu-Bierspezialitäten zum Mitnehmen im 6er-Holztragl, das in den Ruperti Werkstätten von Menschen mit Behinderung handgefertigt wird? Oder eine originelle Brotzeittasche als praktisches Souvenir? Kein Problem: In den Schauschränken im Eingangsbereich des Duftbräu gibt's dies und das zum Mitnehmen, von Textilien und regionalen Naschereien bis hin zu Süffigem und Hochprozentigem. Gerne stellen wir auch individuell erstellte Firmenpräsente für Sie zusammen.

Brotzeit

Bratensülze vom Schweinsbraten 9.50
mariniert, mit Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und hausgebackenem Bauernbrot

„Kalter Braten“ 8.90
vom Schweinsbraten mit Essiggurke, Tomate, Kren und hausgebackenem Bauernbrot

2 Paar Wiener (7) 6.90
mit Senf und hausgebackenem Bauernbrot

Speck und Kas 10.90
Bergkas am Stück und Samerberger Bauerngeräuchert's garniert

„Bräu-Bazi“ 8.90
bayrische Käsespezialität nach Hausrezept mit Zwiebelringen garniert und einer Brezn

Bayrischer Wurstsalat (7) 8.50
mit hausgebackenem Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat (7) 9.40
mit hausgebackenem Bauernbrot

Beilagen

Scheibe hausgebackenes Bauernbrot	1.00
Brez'n	1.50
Butter	0.80
Preiselbeeren	1.20
Kartoffelsalat	5.30
Semmelknödl	4.90
Portion Kartoffeln	3.50
Speck-Krautsalat	4.30
Buntes Gemüse	5.90
Pommes	5.90
Portion Schlagsahne	0.90

Kindergerichte

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Ködl und Soß	9.50
Schnitzl mit Pommes und Ketchup	9.50
1 Paar Wiener Würstl mit Pommes	6.90
Knödl mit Soß	5.00
Pommes mit Ketchup	5.90
Spatzl mit Soß	5.00

Frühstück

Landfrühstücks-Buffet

Auf vorherige Reservierung können Sie gerne an unserem reichhaltigen Landfrühstücks-Buffet teilnehmen, inkl. Filterkaffee/Tee, von 8-10 Uhr
Preis pro Person 18.50

Was Süßes für danach

Apfelstrudl ofenwarm 6.90
mit Vanillesoße

Käsekuchen „nach Art des Hauses“ 4.50
mit Sahnedupferl

„Heiße Oma“ 4.90
Samerberger Zwetschgenlikör heiß mit Sahne

„Heißer Opa“ 4.90
Samerberger Kirschlikör heiß mit Sahne und einem Schuss Eierlikör

Portion Apfelkiacherl 6.80
in Zimt und Zucker mit Vanilleeis (1) und Sahne

Kaiserschmarrn (Wartezeit!) 10.90
mit Puderzucker und Apfelmus

Fragen Sie auch nach unserer speziellen **Eiskarte** und unseren weiteren **hausgemachten Kuchen!**

Kaffeerösterei Rechenauer

Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Haferl Kaffee 3.70
serviert im „Duftbräu-Haferl“

Haferl Kaffee entkoffeiniert 3.70

Milchkaffee 4.20
heiße Milch und Espresso vermischt im boarisch'n Milchhaferl

Haferl Kakao 3.50
mit Milch und Sahnehaube

Jagatee 5.40
hochprozentige boarische Teespezialität

Espresso 2.50
das Original, ein Schuß Espresso serviert in der Espressotasse

Espresso Macchiato 3.10
ein Schuß Espresso mit Milchschaum

Doppio 3.60
doppelter Espresso, serviert in der Doppiotasse

Cappuccino 3.90
Espresso, heiße Milch mit Milchschaum serviert im „Duftbräu-Haferl“

Latte Macchiato 4.20
heiße Milch, Espresso und Milchschaum, geschichtet im hohen Glas

Große Tasse Tee 3.80
verschiedene Sorten

Ronnefeldt
SELECTED TEA SINCE 1823

Familie Wallner · Duft 1 · 83122 Samerberg · Tel.: 08032/8226 · Fax: 08032/8366 · e-mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de

Der Duftbräu im Wandel der Zeit

Brücke übern Wasserfall (bis 1957)

Von den Ursprüngen ...

Die ersten Bewohner, die sich hier im Mittelalter ansiedelten, waren Holzarbeiter. Sie „trifteten“ die geschlagenen Stämme über den Bach ins Tal. In der Nähe des Wasserfalls errichteten sie eine Hütte für ihre anstrengende Arbeit am Berg.

Im Samerbuch heißt es 1543: „Georg Schmidt, ain Heisl in der Wasserfalln. Das „Heisl“ ist nicht mit Wissen des Kastners aufgesetzt.“ Somit war dieses „Heisl“ der erste nachweisbare Schwarzbau auf dem Samerberg!

Gebaut wurde es aus dem in der Nähe gewonnenen „Duftstoa“ (Tuffstein). Diesem Material und der Tatsache, dass hier am Ende des 19. Jahrhunderts über 30 Jahre lang Bier gebraut wurde, verdankt das Anwesen bis heute seinen Namen. Es war damit eine der höchst gelegenen Brauereien Deutschlands! 1908 wurde das Haus durch einen Brand zerstört.

... bis heute

Die Eheleute Matthäus und Anna Wallner kauften die Brandstätte und errichteten hier das Gasthaus. Die anmutige Duftbräu-Kapelle neben dem Wirtshaus wurde ebenfalls von ihnen erbaut. Ihr Sohn, Matthäus Wallner, führte das Haus mit seiner Frau Anna weiter. Bis zum Jahr 1997 leitete ihr Sohn Matthäus die Gaststätte. Seine Frau Maria Wallner ist bis heute die „gute Seele“ des Duftbräu.

Historische Ansichtskarte

Die langjährige Tradition – Viehzucht, Brauereiwesen, Gastronomie und Hausmetzgerei – spiegelt sich in der urigen Einrichtung des Hauses wider.

2001 übergab Maria Wallner den Betrieb an ihren Sohn Markus Wallner weiter, der das Haus mit seiner Frau Irmi bereits in der 4. Generation führt. Und mit Matthäus, Lorenz und Ludwig, den drei Buben der beiden, steht bereits die 5. Generation am Start.

Partner der Wanderhöfe Samerberg

Wanderhöfe Samerberg

Die Wanderhöfe Samerberg sind ein Zusammenschluss von familiengeführten Gastgeber-Betrieben auf dem Samerberg. Dazu zählen Bauernhöfe, Ferienhöfe, Gasthöfe und Hotels, die für authentisches Gastgebertum stehen und Wanderern einen besonderen Services bieten – ein Konzept, das zu 100% zum Duftbräu passt.

Der Duftbräu ist Ausgangspunkt für unzählige Wanderungen und Bergtouren. Gerade für wanderfreudige Gäste ist der Duftbräu daher ein idealer Ort zum Rasten, Einkehren und Genießen. Als Partner der Wanderhöfe Samerberg werden wir von den Beherbergungsbetrieben gerne zur zünftigen Einkehr empfohlen.

Selbstverständlich geben wir Ihnen auch gerne Insider-Tipps und Tourenvorschläge aus erster Hand. Kennen Sie zum Beispiel schon die beiden Runden des „Landwirtschaftswegs“, eines hochinteressanten Themenwegs zur landwirtschaftlichen Tradition am Samerberg?

Übernachtung mit Almhütten-Flair

Nach einem erlebnisreichen Tag am Samerberg und in der Umgebung erwarten Sie unsere gemütlichen, komfortablen Gästezimmer! Im Duftbräu spürt man auf Schritt und Tritt den urigen Alm-Charakter, der das ganze Haus auszeichnet. Sämtliche Zimmer sind liebevoll und originell als Themenzimmer gestaltet – es gibt jede Menge zu entdecken! Im Wirtshaus steht jedes Zimmer für eine bestimmte Person, die typischerweise am Stammtisch sitzen könnte, in den Almzimmern dreht sich alles um das Wandern, und im Duftbräu-Stadl geht es ums Thema „Berge“. Weitere Bilder unserer Almzimmer sowie alle Preise finden Sie auf unserer neu gestalteten Website unter **www.duftbraeu.de**. Dort können Sie auch PDFs unseres aktuellen Prospektmaterials mit vielen weiteren Informationen herunterladen. Der schnellste und bequemste Weg zu Ihrer Zimmerreservierung ist die Buchungsmaske auf der Website, die Sie dort gleich auf der Startseite vorfinden.

Hausgebackenes Bauernbrot

Das Brot, das wir zu vielen unserer Brotzeiten und einigen weiteren Gerichten reichen, ist hausgemacht: Duftbräu-Wirtin Irmi Wallner backt frisches Bauernbrot – würzig und aromatisch, nach traditionellem Rezept! Gerne backen wir auf Vorbestellung einen Laib für Sie mit! Auf der Tageskarte und im Duftbräu-Lad'l finden Sie außerdem je nach Saison hausgemachte Produkte wie Marmeladen, Sirups und andere Leckereien.

Regionale Produkte

Nicht nur Sie als Gast und Verbraucher wollen wissen, was Sie essen: Auch wir als Gastronomiebetrieb legen großen Wert auf gesunde, hochwertige Lebensmittel und maximale Transparenz. Deswegen achten wir im Einkauf auf Regionalität und vertrauen, wo immer es geht, auf langjährige, verlässliche Partner. Wir kennen die Betriebe und Anbieter persönlich – seien es die Schnapsbrennereien, die Bauern, von denen wir unser Rindfleisch beziehen, die Rosenheimer Brauerei Flötzinger, die Jäger, die uns mit Wild versorgen, oder die Fischzucht Schmidmayer, die uns mit fangfrischen Forellen beliefert. Lassen Sie sich die regionale Qualität schmecken!

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Koffein 7) Farbstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel 8) Farbstoff, Antioxidationsmittel, Koffein, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 9) Nektar 10) Süßungsmittel

Frischgezapfte Biere

von der Rosenheimer Traditionsbrauerei Flötzinger. Auch die Duftbräu Weiße und die Duftbräu Schwarze werden von Flötzinger für uns gebraut und abgefüllt.

Flötzinger BRÄU ROSENHEIM

Helles vom Fass 0,5 l — 4.10

Das Kultbier mit milder Hopfennote und ausgeprägter Malzaromatik. Hochwertigstes bayerisches Malz, Hopfen aus der Hallertau und bester Aromahopfen vom Bodensee sowie die behutsame Gärung geben diesem Bier seinen einzigartigen Geschmack. Alc. 5,2% Vol., Stammwürze 12,1%

Kleines Helles 0,25 l — 2.90

Alkoholfreies Helles 0,5 l — 4.10

Traditionell untergärig gebraut wie ein Helles und auf geschmacksschonende Weise vom Alkohol getrennt. Die Vitamine und Mineralien bleiben dabei voll erhalten. Unser Alkoholfreies enthält 60% weniger Kalorien und ist besonders frisch im Geschmack. Ein Bier-Erlebnis für alle, die auf Alkohol, nicht aber auf vollmundigen, hopfenbetonten Genuss verzichten möchten.

Duftbräu Weiße 0,5 l, vom Fass, hefetrüb — 4.60

Traditioneller Biergenuss - das ist die Duftbräu Hefe-Weiße. Die kräftige, bernsteinfarbene Weißbier-Spezialität, gebraut nach uraltem Rezept mit traditioneller Malzmischung, ist ein ganz besonderes Schmankerl, das seinesgleichen sucht.
Alc. 5,5% Vol., Stammwürze 12,5%

Hausschoppen 0,3 l (Duftbräu Weiße) — 3.50

Biergläser 0,3 l und 0,5 l — je 6.00

Duftbräu Schwarze 0,5 l, Dunkles Bier — 4.60

In der „guten alten Zeit“ waren alle Biere dunkel. Und auch heute ist dieses Bier alles andere als „altmodisch“: Der malzaromatische und kräftige Geschmack dieser Bierspezialität liegt voll im Trend. Traditionell nur mit dunklem Malz gebraut. Alc. 5,0% Vol., Stammwürze 12,6%

„Kleine Schwarze“ 0,3 l — 3.50

Pils 0,33 l — 4.10

Dank moderner Wasserenthärtungsverfahren können feine Pilsbiere heute auch im Voralpenland gebraut werden - in früheren Zeiten war dies aufgrund der Wasserhärte nicht möglich. Unser Pils mit feinstem Aromahopfen vom Bodensee zeichnet sich durch eine ausgewogene Balance zwischen feinherber Frische und milder Würze aus.
Alc. 5,1% Vol., Stammwürze 11,7%

Leichte Weiße 0,5 l, alkoholarm — 4.60

Voller Biergenuss mit rund 40 Prozent weniger Alkohol und Kalorien. Die Leichte Weiße ist die ideale Alternative: Spritzig, schlank und mild löscht sie den Durst, ohne zu belasten. Alc. 2,9% Vol., Stammwürze 7,9%

Alkoholfreies Weißbier 0,5l — 4.60

Unbeschwerter Genuss, leicht und erfrischend: Durch den sanften Alkoholentzug bleibt der typische Weißbiergeschmack erhalten – ein „richtiges Bier“, aber ohne Alkohol. Der ideale Durstlöscher, nicht nur für Sportler und Autofahrer. Reich an Mineralien und Spurenelementen, isotonisch und kalorienreduziert!

Radlerhalbe 0,5 l — 4.10
Zitronenlimonade (10) & helles Bier

Dunkles Radler 0,5 l — 4.10
Zitronenlimonade (10) & Duftbräu Schwarze

Russenhalbe 0,5 l — 4.60
Zitronenlimonade (10) & Duftbräu Weiße

Weinschorle 0,5 l — 6.90
rot oder weiß, sauer oder süß

Auch im Holztragerl zum Mitnehmen! Und dabei was Gutes tun! Die Tragerl werden hergestellt in der Ruperti Werkstatt der Caritas in Altötting. Duftbräu Weiße / Schwarze auch gemischt möglich.

Stettner

Offene Weine rot 0,2 l

Hauswein
Zweigelt, Österreich trocken — 4.90

Spätburgunder
Pfalz, Deutschland, trocken, dienende Restsüße, perfekte Harmonie — 5.90

Merlot
Veneto, Italien, rubinrot, voller und ausgewogener Geschmack — 5.90

Flaschenweine rot 0,75 l

Torro viola
vom Weingut Vinicola, Apulien, Italien
Die Rebsorte Negroamaro steht für kräftigen Geschmack, Duft nach tief schwarzen reifen Kirschen — 28.50

Franz Anton, rot
Gemischter Satz von der Franz Anton Kellerei, Krems a. d. Donau, Österreich — 31.50

Offene Weine rosé 0,2 l

Portugieser Weißherbst
Wachenheim, Pfalz, Deutschland
bodenständig, feine Aromen mit Kraft und Körper — 5.90

Offene Weine weiß 0,2 l

Hauswein
Müller Thurgau, Rheinhessen, fruchtig — 4.90

Weisser Burgunder
Pfalz, Deutschland, trocken, rassig, duftiges Bukett, eleganter Körper — 5.90

Grüner Veltliner QbA
Riepl, Alberndorf, Österreich, Weinviertel, trocken, pfeffrig — 5.90

Flaschenweine weiß 0,75 l

Franz Anton, weiß — 31.50
Gemischter Satz von der Franz Anton Kellerei, Krems a. d. Donau, Österreich

Lugana Colli Vaibo D.O.C.
Von Azienda Bulgarini aus Pozzolengo in der Lombardei, fruchtig, blumige Aromen nach Birne, Pfirsich und Safran — 38.50

Prosecco, Hugo & Sprizz

Prosecco frizzante 0,75 l — 27.50

Prosecco frizzante 0,1 l — 4.50

Sprizz (Prosecco mit Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe) — 6.90

Hugo (Prosecco mit hausgemachtem Hollerblütensirup und frischen Minzblättern) — 6.90

Familie Wallner · Duft 1 · 83122 Samerberg · Tel.: 08032/8226 · Fax: 08032/8366 · e-mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de

Säfte und Limonaden

Africola (1,6) oder Bluna (1) 0,2 l	3.30
Africola zuckerfrei (1,6) 0,2 l	3.30
Cola-Mix (1,6) 0,25 l	3.30
Cola-Mix (1,6) 0,5 l	4.10
Apfelschorle (naturtrüb) 0,5 l	4.10
Johannisbeerschorle (9) 0,5 l	4.60
Orangensaftschorle 0,5 l	4.10
Hollerschorle aus hausgemachtem Sirup 0,5 l	4.10
Hollerschorle 0,25 l	2.90
Säfte (pur) 0,25 l	3.50
Bitter Lemon o,2 l	3.90
Tonic Water 0,2 l	3.90

Wasser

Adelholzener Naturell 0,25 l	2.90
Adelholzener Naturell 0,75 l	6.90
Adelholzener Mineralwasser 0,25 l	2.90
Adelholzener Mineralwasser 0,75 l	6.90
Tafelwasser (mit Zitrone) 0,25 l	2.50
Tafelwasser (mit Zitrone) 0,5 l	3.90
Tafelwasser (mit Zitrone) 1 l	5.90

Sauguad und zünftig!

Für Gruppen gibt's auf Vorbestellung weitere Schmankerl vom Schwein, wie Hax'n mit rescher Kruste, Spareribs, individuell zusammengestellte Reindl oder Spanferkel. „A zünftige Musi" kann organisiert werden!

Brände und Liköre vom Samerberg und aus der Region

Vom Mayerhof

Kirschlikör 25%, 2cl 3.00

„Heißer Opa"
Samerberger Kirschlikör heiß mit Sahne und einem Schuss Eierlikör 4.90

Vom „Achentaler"

Zwetschgenlikör 25%, 2cl 3.00

„Heiße Oma"
Samerberger Zwetschgenlikör heiß mit Sahne 4.90

Was B'sonders vom Stein Sepp

„Odl" 35,4%, 2cl 4.90

Naturtrüber Kräuterlikör zur innerlichen Einreibung. „Odl" hält den Bauchnabel geschmeidig und verleiht dem Rücken eine gesunde Gesichtsfarbe.

Vom „Lantenhammer"

Williams Fruchtlikör 25%, 2cl 4.90

Neu: Edelbrände von Dräxl

Feinste Samerberger Destillate

In einem wunderschön gelegenen Berghof am Fuße des Dandlbergs destilliert der kleine Familienbetrieb erlesene Obstbrände. Ein Großteil der verarbeiteten Früchte und Nüsse stammt von der eigenen Steuobstwiese und den umliegenden Viehweiden. Vor dem Brennen werden die größtenteils Bio-zertifizierten Früchte aufwändig von Hand sortiert, verarbeitet werden sie mit abklingender Gärung. Dank dieser Methode kann auf jegliche Zusätze in der Maische verzichtet werden, die typischen Fruchtaromen gelangen unverfälscht ins Destillat. Zum Einstellen auf Trinkstärke verwendet Dräxl bestes Grander-Quellwasser. Von insgesamt 17 bei der Bayerischen Obstbrandprämierung eingereichten Dräxl-Bränden wurden 16 mit Medaillen ausgezeichnet, 13 davon mit Gold!

Vogelbeerbrand aus Ebereschen vom Samerberg, 42%, 2 cl 6.90

Haselnuss Gold vom Dandlberg 38%, 2 cl 4.90

Williams-Christ Birnenbrand 42%, 2 cl 4.90

„Obstler" vom Steinobst gebrannt aus Marille, Kirschen, Reneklode, 42%, 2 cl 4.90

Schnapsverkostungen bei der Brennerei auf Anfrage (Telefon 08032/8335)

Longdrinks

Cuba Libre mit Havana Rum	9.90
Gin Tonic mit Samer Gin	10.90
Whisky-Cola mit Jack Daniels	9.90
Wodka-Mix mit Absolut Wodka	9.90
Campari-Orange	8.90

Urlaub auf dem Bauernhof

Bäuerliche Tradition hautnah erleben, auf „Du und Du" mit der Natur und den Tieren, und Tag für Tag die frische Landluft atmen? Das alles bietet ein Urlaub auf dem Bauernhof, der besonders bei Familien mit Kindern hoch im Kurs steht. Am Samerberg und in der nächsten Umgebung ist diese naturnahe Urlaubs-Form auf mehreren Bauernhöfen möglich.

Wärmstens empfehlen können wir Ihnen zum Beispiel den Brandstetterhof, das Elternhaus der Wirtin Irmi in Nußdorf (**www.brandstetterhof.de**). Sollte dort nichts mehr frei sein, nennen wir Ihnen gerne auch noch andere Adressen für Ihren Urlaub auf dem Bauernhof!

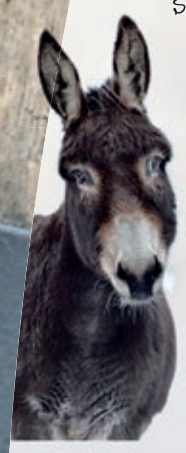
Vermieter am Samerberg:
www.samerberg.de

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. · Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Koffein 7) Farbstoff, Antioxidationsmittel, Phosphat, Konservierungsmittel 8) Farbstoff, Antioxidationsmittel, Koffein, Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle 9) Nektar 10) Süßungsmittel

Kinder-Spielplatz GAUDI-ALM

Hallo Kinder, habt ihr auch keine Lust darauf, beim Essengehen still zu sitzen? Muss auch nicht sein: Soweit es das Wetter zulässt, könnt ihr euch das ganze Jahr über auf dem großen Spielplatz, der gaudi-Alm, im Anschluss an unseren Biergarten nach Herzenslust austoben.

2018 wurde er neu angelegt und um viele Attraktionen erweitert: Schaukelpferd und Schaukelesel, Kletterparcours, Spielturm mit Hängebrücke, eine Nestschaukel, und natürlich gaaaaanz wichtig: den neuen Fußballplatz! Ganz im Vertrauen: Der ist so cool, dass wir dort auch immer mal wieder Erwachsene leidenschaftlich kicken sehen.



Neu ist auch der Panorama-Eselstall. Er ist so gebaut, dass ihr unsere Esel von der gaudialm super beobachten könnt. Sie heißen Toni, Hansi, Lilly und Bertha. Seit dem Jahr 2020 haben sie auch noch Gesellschaft von den Goaßn Anderl, Sissy und Franzi und den Hasen Schnuffi, Dumbo, Klopfer und Rocker bekommen.

Und jetzt: Viel Spaß beim Spielen!

Ihre Feier am Samerberg

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubliäum, Familientreffen, Vereins- oder Firmenfeier: Mit dem originellen Duftbräu-Stadl finden Sie den perfekten Veranstaltungsort dafür.

Für die Bereitstellung des Duftbräu-Stadl berechnen wir weiterhin keine Raummiete, setzen aber einen Mindestumsatz an Speisen und Getränken voraus.

Gerne können Sie im Zusammenhang mit einer Feier unsere Zimmer für Ihre Gäste buchen. Die Verfügbarkeit der Zimmer und die Mindestaufenthaltsdauer sind saisonabhängig.

Auch, wenn's winterlich wird am Samerberg, steht Ihnen unser Haus zum Feiern offen - sei es ein kleines geselliges Beisammensein mit Freunden zum adventlichen Jahresausklang, oder eine Firmen-, Abteilungs- oder Vereinsfeier im etwas größeren Rahmen. Für diese Anlässe haben wir uns auch gastronomisch das eine oder andere Winter-Schmankerl für Sie einfallen lassen. Bitte beachten Sie aber, dass der Duftbräu im Januar und Februar wegen Betriebsurlaub geschlossen bleibt.

Gerne stimmen wir im Vorfeld alle organisatorischen und gastronomischen Fragen mit Ihnen ab, und sorgen mit unserem erfahrenen Team dafür, dass rundum alles stimmt, und Sie ein gelungenes und stimmungsvolles Fest feiern können! Um die gemeinsame Planung zu erleichtern, haben wir einen ausführlichen Infoflyer für Feiern aller Art vorbereitet. Sie finden ihn auf unserer neuen Homepage unter **www.duftbraeu.de**.

Genuss und Freude schenken!

Überraschen Sie Ihre Freunde, Bekannten und Kollegen doch mal mit einem Duftbräu-Geschenkgutschein, für ein Essen und/oder einen Aufenthalt im Duftbräu! Als kleines Dankeschön gibt's zu jedem Gutschein ein 0,3 l Duftbräu-Bierkrügerl gratis dazu.

Feste feiern – (nicht nur) zur Weihnachtszeit …

Haben Sie mit Ihren Freunden, Mitarbeitern oder Vereinskameraden schon einmal die adventliche Stimmung am Samerberg erlebt? Eine Weihnachtsfeier beim Duftbräu ist immer ein besonderes Erlebnis – ob im Duftbräu-Stadl für größere Gesellschaften, der urigen Bräustube, in unserem verglasten Hopfengarten oder im kleineren Kreis in unserer gemütlichen Alten Stube.

Und selbstverständlich heißen wir Sie auch außerhalb der „Staadn Zeit" gerne mit Ihren Gästen willkommen, wenn Sie etwas zu feiern haben!

Übrigens: Auch im Winter sind Veranstaltungen von Mittwoch bis Sonntag möglich!

Unseren Infoflyer mit Menüvorschlägen und zahlreichen Tipps zur Planung Ihrer Feier erhalten Sie unter **www.duftbraeu.de**.

Familie Wallner · Duft 1 · 83122 Samerberg · Tel.: 08032/8226 · Fax: 08032/8366 · e-mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de

Drei Veranstaltungsräume zur Auswahl

Der Duftbräu ist nicht nur ein guter Tipp für Ausflügler und Urlaubsgäste, sondern auch ein ganz besonderer Veranstaltungsort: Seine einzigartige Lage sowie drei originell und liebevoll gestaltete Veranstaltungsräume heben ihn wohltuend von der Masse der Tagungshotels ab. Moderne Tagungstechnik, WLAN im ganzen Haus und ein erfahrenes, freundliches Serviceteam sorgen dafür, dass die Veranstaltung ein nachhaltiger Erfolg wird.

Für größere Veranstaltungen eignet sich der große, ebenerdige Duftbräu-Stadl mit seiner detailreichen Einrichtung. Er verfügt über reichlich Tageslicht dank verdunkelbarer Panorama-Tore, durch die man in einen separaten Innenhof gelangt.

Für kleinere Gruppen stehen der Pavillon in unserem Panorama-Biergarten mit herrlicher Aussicht, sowie der Hopfengarten mit seiner großen Verglasung zur Verfügung.

Liebe Gäste,

wir haben für Sie in den letzten Jahren ständig Veränderungen vorgenommen, die Ihnen den Aufenthalt beim Duftbräu immer wieder noch angenehmer gestalten sollen. Hier eine kleine Übersicht:

2006/07 Fertigstellung des Duftbräu-Stadls und der Duftbräu-Alm. Dadurch Ausweitung des Gastronomiebereichs auf die doppelte Größe und Erweiterung der Übernachtungskapazität auf über 50 Betten.

2008 Umbau und Renovierung des Haupthauses. Umfangreiche Neugestaltung des Gastronomiebereichs im Wirtshaus, Verbesserung des Hotelbereichs

2009 Einbau modernster Sicherheitstechnik, WLAN im ganzen Haus

2010 Umgestaltung der Süd-West-Terrasse. Es ist ein traditioneller Biergarten mit Radlparkplatz, Pavillon und dem verglasten „Hopfengarten“ entstanden.

2014 Errichtung des Bierlehrpfads am Samerberg mit 13 Infotafeln

2014 – 2016 Sukzessive Umgestaltung der Gästezimmer als originelle Themenzimmer

2017/18 Neugestaltung und Ausbau des Spielplatzes „Gaudi-Alm“ mit Fußballplatz, neuem Eselstall und vielen weiteren Attraktionen

2020/21 Umgestaltung unserer Alm- und Stadlzimmer zu Themenzimmern

2022 Planung einer Hackschnitzelheizung für das gesamte Anwesen

Wussten Sie dass...

… unsere Forellen ausschließlich aus Quellwasser am Samerberg und in Söchtenau stammen?

… unsere Eier von glücklichen, freilaufenden Chiemgauer Hühnern gelegt werden, und auch die Nudelprodukte aus diesen Eiern hergestellt sind?

… unsere ausgezeichneten Obstbrände ausschließlich am Samerberg gebrannt werden?

… die Metzgerei Holnburger in Miesbach, von der wir Fleisch und die Wurstwaren beziehen, regelmäßig DLG-prämiert wird?

… unser Wildbret zum größten Teil direkt vom Jäger bezogen wird, der das Wild in unseren heimischen Wäldern schießt?

... wir bei allen anderen Lieferanten auf kurze Wege und regionale Herkunft achten?

... für den Bau des Duftbräu-Stadls ca. 5.000 m^3 Kalkgestein gesprengt und abtransportiert werden mussten?

... bereits über 1.000 Gäste auf unserem Bierlehrpfad einen Führung samt Bierpause genossen haben?

... wir im Jahr 2019 gemeinsam mit 65 Brautpaaren ihre Hochzeit geplant und gefeiert haben? Und davon 10 x Goldene Hochzeit?

... im Frühjahr 2017 ca. 70.000,- Euro in neueste Umwelttechnik für die Klärung unserer Abwässer investiert wurden?

... unsere Gäste im Sommer-Halbjahr 2020 über 100 traumhafte Sonnenuntergänge auf unserer Terrasse beobachten konnten?

Familie Wallner · Duft 1 · 83122 Samerberg · Tel.: 08032/8226 · Fax: 08032/8366 · e-mail: info@duftbraeu.de · Internet: www.duftbraeu.de

Duftbräu

... und so finden Sie zu uns!

Besuchen Sie uns auch im Internet

www.duftbraeu.de · info@duftbraeu.de

Duftbräu
Familie Wallner
Duft 1
83122 Samerberg

Tischreservierung unter Tel. 08032/8226

Wir danken unseren langjährigen Geschäftspartnern für ihre Unterstützung:

kreativschmiede
werbung & webdesign
www.kreativschmiede.de

Ruperti Werkstätten
Eine Einrichtung des Caritasverbandes für die Diözese Passau e.V.
Maybachstraße 7 * 84503 Altötting
Tel.: +49 (0) 8671 / 98 45-0 * Fax: +49 (0) 8671 / 98 45-98
info@rupertiwerkstaetten.de * www.rupertiwerkstaetten.de

COMTEC GMBH KOMMUNIKATIONSSYSTEME

WÖLFL Scharftechnik seit 1971

Büchner Barella Sichert Unternehmen seit 1922

Fleischwaren Holnburger
schmecken Sie mal rein
www.holnburger.de
Ihr Partner für Qualität und Frische
Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 08025-2807-0, Fax + 08025-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filialen in Miesbach und Rottach-Weissach

Steiner Obst und Gemüse
Der Großhandelsspezialist auch Privatverkauf
Wir setzen täglich frische Ware in Spitzenqualität aus der Region und der ganzen Welt
ogsteinerot-online.de
Neue Kreisstraße 3 | 83064 Raubling | Tel. 080 35 - 56 73

teamF8 foto- und filmagentur

Elektro Hartinger & Sohn GmbH & Co.
Gewerbepark- Conradty 2
83058 Kolbermoor
www.elektro-hartinger.de

Forellenzucht G. Schmidmayer
Unterthal 3, 83139 Söchtenau
Handy 0171 - 726 14 17

TOURISMUS EXPERTEN

diba Gastronomie- und Metzgereibedarf
Gross- und Einzelhandel
Klepperstrasse 10 /1, D 83026 Rosenheim
Fon 0 80 31/35 64 56-0, Fax 0 80 31/35 64 56-1
e-mail: info@diba-rosenheim.de
www.diba-rosenheim.de
Mo. bis Fr. 7.00 bis 18.00 Uhr, Sa. 9.00 bis 14.00 Uhr

ZIMMEREI Andreas Auer
Planung
Innenausbau
Massivholzbau
Balkone | Treppen
Gritschen 94 * 83131 Nußdorf a. Inn * Tel.: 08032 | 8737
Fax: 08032 | 982 960 * Mobil: 0160 | 96 200 950
Email: zimmerei-auer@t-online.de
www.zimmerei-auer.de

AusZeit Event
AusZeit Event – Ihr Partner für das besondere Erlebnis im Chiemgau !
www.auszeit-event.de

Steuerberater · Rechtsanwälte
haubner schäfer&partner
WWW.HAUBNER-STB.DE

Langenspacher Hof

EP:Tino Electric
ElectronicPartner
TV, Multimedia, Telecom, Elektro, Solar
Rosenheimer Str. 6 · 83080 Oberaudorf
Tel: 0 80 33 - 18 87
www.tino-electric.de

TRANSGOURMET

Miesbacher GASTROSERVICE
NÄHER AM KUNDEN GEHT NICHT
Am Windfeld 44+46 - 83714 Miesbach
Tel. 08025-7003-0 Fax: 08025-7003-50
www.miesbacher-gastroservice.de

SCHARR
bringt Energie ins Leben
Robert Bäuerle
r.baeuerle@scharr.de
Mobil 0170 - 918 08 50

Unser Handwerk unser Herz!
DER DORFBÄCKER
Bäckerei · Konditorei · Café

Heizung
Sanitär
Solartechnik
Badsanierung
Kundendienst
Sebastian Stuffer GmbH
Meisterbetrieb
Energieberater (HWK)
Oberschöffau 1 · D-83122 Samerberg
Tel. 0 80 32 / 85 81 · Fax 0 80 32 / 71 17
www.stuffer-samerberg.de · info@stuffer-samerberg.de

LHO Lagerhaus Flintsbach
AGRAR · GARTENBEDARF · BAUSTOFFE
WERKZEUG · MOTORGERÄTE
TELEFON 08034/7083-0 · TELEFAX 08034/7083-10
WWW.LHO-FLINTSBACH.DE

Konzeption & Design: kreativschmiede.de