

Duftbräu

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 Getränkkart'n – lasst's es Eich schmecken!

Suppen / Vorspeise

- Kartoffelcremesuppe** mit gerösteten Schwarzbrot-Croutons 7,90
- Pfannkuchensuppe** mit bunten Gemüstreifen 7,90
- Verschiedene bayerische Aufstriche** mit hausgebackenem Bauernbrot 8,90
- Bunt gemischter Salat der Saison** mit frischen Kräutern und hausgemachtem Dressing 7,90
- „Gemischte Vorspeise“** verschiedene, regionale und hausgemachte Spezialitäten mit Brotkorb für zwei Personen 12,90 / 19,90



Schwankele vom Schwein

- täglich
- Ofenfrischer Schweinsbraten** vom Wammerl zubereitet nach Art des Hauses mit rescher Kruste und Semmelknödl + 2. Beilage nach Wahl 16,90
- „Bräu-Reindl“** Schweinsbraten, Backendl, Grillwürstl, Semmelknödl, Speck-Krautsalat und Soß, im urigen Reindl serviert für eine Person 16,90 / 29,00

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

- „Sautallschnitzl“** (paniert 300g) Schnitzl Wiener Art in Butterschmalz gebacken mit Zitronen und hausgebackenem Bauernbrot 16,90
- Das Brot als Beilage können Sie auch tauschen gegen: mit bunt gemischtem Salat + 6,90 / mit Pommes + 5,90 / mit hausgemachtem Kartoffelsalat + 5,30

- „Urboarisches Schnitzl“** Spezialität des Hauses, mit scharfem Senf, Zwiebeln und Käse überbacken, dazu mariniertes Tomaten-Gurkensalat 16,90
- „Duftbräu-Toast“** Schweineleber vom Grill, auf Toast mit Käse überbacken, an Schwammerlrahm mit kleiner Salatbeilage 16,90

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 Sesamschale mit Duftbräu-Spezialsoße, garniert

- Classic** mit Pommes 16,90
- Cheeseburger** mit Pommes 17,90

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

- „Backendlbrüsterl“** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Zitrone 18,90
- Bunter Salat der Saison** mit mariniertes Hendlbrust vom Grill 16,90

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 Weißweinsauce 19,90
- Gebackenes Forellenfilet** mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Remoulade und Zitrone 19,90
- Geräuchertes Forellenfilet** mit buntem Salat, Sahnemeerrettich und hausgebackenem Bauernbrot 19,90

Vegetarische Gerichte

- „Gemüsepfandl“** Buntes Grillgemüse mit Kräuterkartoffeln und pikantem Dip der Saison im urigen Pfandl serviert 16,90
- Tomatenbrot** marinierte Tomatenscheiben auf hausgebackenem Bauernbrot mit Zwiebeln und Spiegelei 12,90
- Schwammerl mit Knödl** Gemischte Pilze in Rahm gedünstet mit Semmelknödl und frischen Kräutern 16,90
- Spinatknödl vom Grill** an bayerischer Käsesoße mit kleiner Salatbeilage der Saison und frischen Kräutern 16,90
- Breznknödl vom Grill** auf Schwammerlrahm an kleiner Salatbeilage der Saison und frischen Kräutern 16,90



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!

Griaß Gott beim Duftbräu! Wir sind Ihre Gastgeber Irmi und Markus mit Matthäus, Lorenz und Ludwig. 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.

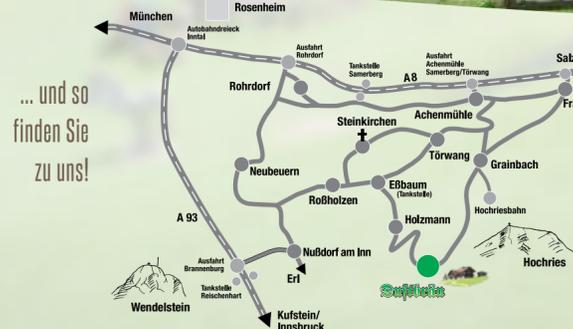
Einkehr im Wirtshaus

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



Ihre Familie Wallner



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:

Ruperti Werkstätten
Eine Einrichtung des Caritasverbandes für die Diözese Passau e.V.
Maybachstraße 7 • 84503 Alldorf
Tel. +49 (0) 8671 / 88 45-0 • Fax +49 (0) 8671 / 88 45-98
info@rupertiwerkstaetten.de • www.rupertiwerkstaetten.de

COMTEC GMBH
KOMMUNIKATIONSSYSTEME

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

maloja

Büchner Barella
Sichert Unternehmen seit 1922

Fleischwaren Holzbauer
Die Partner für Qualität und Frische
Holzbauer & Co. KG
Hauptstraße 11 • 83344 Raasdorf • Tel. 080 35 - 58 73

Stein
Das Original für den Grill
Stein & Co. KG
Hauptstraße 11 • 83344 Raasdorf • Tel. 080 35 - 58 73

Blumen-Trend
FLORISTIK
T. Maltener
Hauptstraße 2 • 83122 Samerberg
Tel. 08034 / 70 83 03
Fax: 08034 / 70 83 05

teamF8

Elektro Hartinger
Elektro · Sanitär · Gabel & Co. KG

Forellenzucht G. Schmidmayer
Unterthal 3, 83139 Söchtenau
Handy 0171 - 720 14 17

TOURISMUS EXPERTEN

AUSZEIT EVENT

Staubsauger - Fachservice
haubner
schäfer & partner
www.haubner-stb.de

ZIMMEREI Andreas Auer
Planung
Interieur
Möbeldesign
Balkone · Terrassen
Hauptstraße 1 • 83122 Samerberg • Tel. 08032 / 4727
Handy: 0170 99 99 86-0
Email: andreas@zimmerei-auer.de
www.zimmerei-auer.de

SAUNA
SAUNA WELLES-ANLAGEN
SÄTTIGER
Heilbäder für Körper, Geist und Seele...
Michael Schmitt Michael Schäfer GmbH
Schwanenstraße 11 • 83122 Samerberg • Tel. 08032 / 8226
E-Mail: info@sauna-welles.de

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

schmid TIFA
Gastro-Service
A. Schmid Gastro-Service GmbH & Co. KG
Kützinger Straße 25, 83278 Traunstein
Tel. 08 61 / 90 99 86-0, Fax 08 61 / 90 99 86-29
www.schmid-gastro.de

Ihr regionaler Partner für Mietberufsbekleidung:
stangelmayer
Mietwäschereiverleih mit Herz und Verstand

LECHNER
Garten- und Landschaftsbau
lechnergartenbau@t-online.de
01763702748

diba Profipartner für Alle!
Gastronomie- und Metzgereibedarf
Gross- und Einzelhandel
Friedenstraße 11 • 83122 Samerberg
Tel. 08032 / 8226
Fax 08032 / 8226-99
www.diba-gastro.com

Langenspacher Hof
Gasthof
Gasthof am Chiemsee

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

TRANS GOURMET

Miesbacher GASTROSERVICE
NAHER AM KUNDEN GEHT NICHT
Am Windfeld 44-46 • 83714 Miesbach
Tel. 08025-7003-0 Fax: 08025-7003-99
www.miesbacher-gastro-service.de

elektropiezinger
gebüdeteknik | netzwerktechnik | anlagenbau
am anger 8 • 83122 samerberg • tel. 0 80 32 88 94
info@elektropiezinger.de • www.elektropiezinger.de
mobil 0170 / 922 11 398

Heizung • Sanitär • Solartechnik • Badreparaturen • Kundendienst
Sebastian Staffler GmbH
Meisterbetrieb
Energieberater (HWK)
Obenschöflau 1 • D-83122 Samerberg
Tel. 0 80 32 88 81 • Fax 0 80 32 77 17
www.staffler-samerberg.de • info@staffler-samerberg.de

LHO Flintsbach
AGRAR · GARTENBEDARF · BAUSTOFFE
WERKZEUG · MOTORGERÄTE
TELEFON 080347085-0 · TELEFAX 080347083-10
WWW.LHO-FLINTSBACH.DE

Der Bierlehrpfad beim Duftbräu

Was Sie schon immer über Bier und Braukunst wissen wollten, erfahren Sie 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! Mehr Informationen finden Sie unter www.duftbraeu.de.

Originelle Souvenirs vom Duftbräu

Die Duftbräu-Bierspezialitäten zum Mitnehmen im 6er-Holztrug, 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 Süßigem und Hochprozentigem. Gerne stellen wir auch individuell erstellte Firmenpräsentate für Sie zusammen. Und: Die Souvenirs eignen sich auch hervorragend als Geschenk! Sie können sich nicht entscheiden? Dann ist ein Gutschein die richtige Wahl.



Brotzeit

Bratensülze vom Schweinsbraten mariniert, mit Zwiebeln, Essiggurke, Tomate und hausgebackenem Bauernbrot 10,50

„Kalter Braten“ vom Schweinsbraten mit Essiggurke, Tomate, Kren und hausgebackenem Bauernbrot 9,90

2 Paar Wiener (7) mit Senf und hausgebackenem Bauernbrot 7,90

Speck und Kas Bergkas am Stück und Samerberger Bauerngeräuchert's garniert 11,90

„Bräu-Bazi“ bayrische Käsespezialität nach Hausrezept mit Zwiebelringen garniert und einer Brezn 9,90

Bayrischer Wurstsalat (7) mit hausgebackenem Bauernbrot 9,50

Schweizer Wurstsalat (7) mit hausgebackenem Bauernbrot 10,40

Beilagen

Scheibe hausgebackenes Bauernbrot 1,00

Brez'n 1,50

Butter 0,80

Preiselbeeren 1,20

Kartoffelsalat 6,30

Semmelknödl 5,90

Portion Kartoffeln 4,50

Speck-Krautsalat 5,30

Sauerkraut 5,30

Buntes Gemüse 6,90

Pommes 6,90

Portion Schlagsahne 0,90

Kindergerichte

Ofenfrischer Schweinsbraten mit Ködl und Soß 10,50

Schnitzl mit Pommes und Ketchup 10,50

1 Paar Wiener Würstl mit Pommes 7,90

Knödl mit Soß 6,00

Pommes mit Ketchup 6,90

Spatzl mit Soß 6,00

Frühstück

Landfrühstücks-Buffer

Auf vorherige Reservierung können Sie gerne an unserem reichhaltigen Landfrühstücks-Buffer teilnehmen, inkl. Filterkaffee/Tee, von 8-10 Uhr Preis pro Person 20,00



Was Süßes für danach

Apfelstrudl ofenwarm mit Vanillesoße 7,90

Käsekuchen „nach Art des Hauses“ mit Sahnedupferl 4,80

„Heiße Oma“ 4cl Samerberger Zwetschgenlikör heiß mit Sahne 6,90

„Heißer Opa“ 3cl Samerberger Kirschlor heiß mit Sahne und einem Schuss Eierlikör 6,90

Portion Apfelkiacherl in Zimt und Zucker mit Vanilleeis (1) und Sahne 7,80

Kaiserschmarrn (Wartezeit!) mit Puderzucker und Apfelmus 11,90

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



Kaffeespezialitäten und warme Getränke

Haferl Kaffee serviert im „Duftbräu-Haferl“ 4,50

Haferl Kaffee entkoffiniert 4,00

Milchkaffee heiße Milch und Espresso vermischt im boarisch'n Milchaferl 5,00

Haferl Kakao mit Milch und Sahnehaube 4,00

Jagatee hochprozentige boarische Teespezialität 6,00

Espresso das Original, ein Schuß Espresso serviert in der Espresso-tasse 3,00

Espresso Macchiato ein Schuß Espresso mit Milchschaum 3,50

Doppio doppelter Espresso, serviert in der Doppiotasse 4,00

Cappuccino Espresso, heiße Milch mit Milchschaum serviert im „Duftbräu-Haferl“ 4,50

Latte Macchiato heiße Milch, Espresso und Milchschaum, geschichtet im hohen Glas 5,00

Große Tasse Tee verschiedene Sorten 4,50



Säfte und Limonaden



Africola (1,6) oder Bluna (1) 0,2 l 3,70

Africola zuckerfrei (1,6) 0,2 l 3,70

COLA MIX Cola-Mix (1,6) 0,25 l 3,70

Cola-Mix (1,6) 0,5 l 4,50

Apfelschorle (naturtrüb) 0,5 l 4,50

Johannisbeerschorle (9) 0,5 l 5,00

Orangensaftschorle 0,5 l 4,50

Hollerschorle aus hausgemachtem Sirup 0,5 l 4,50

Hollerschorle 0,25 l 3,50

Säfte (pur) 0,25 l 4,00

Bitter Lemon 0,2 l 4,50

Tonic Water 0,2 l 4,50

Wasser



Adelfholzener Naturell 0,25 l 3,50

Adelfholzener Naturell 0,75 l 7,50

Adelfholzener Mineralwasser 0,25 l 3,50

Adelfholzener Mineralwasser 0,75 l 7,50

Tafelwasser (mit Zitrone) 0,25 l 3,00

Tafelwasser (mit Zitrone) 0,5 l 4,00

Tafelwasser (mit Zitrone) 1 l 6,50



Brände und Liköre vom Samerberg und aus der Region

Vom Mayerhof

Kirschlor 25%, 2cl 4,00

„Heißer Opa“ 3cl Samerberger Kirschlor heiß mit Sahne und einem Schuss Eierlikör 6,90

Vom „Achentaler“

Zwetschgenlikör 25%, 2cl 4,00

„Heiße Oma“ 4cl Samerberger Zwetschgenlikör heiß mit Sahne 6,90

Was B'sonders vom Stein Sepp

„Odl“ 35,4%, 2cl 5,90

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

Vom „Lantenhammer“

Williams Fruchtlkör 25%, 2cl 5,90

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 Grandeur-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 7,90

Haselnuss Gold vom Dandlberg 38%, 2 cl 5,90

Williams-Christ Birnenbrand 42%, 2 cl 5,90

„Obstler“ vom Steinobst gebrannt aus Marille, Kirschen, Reneklode, 42%, 2 cl 5,90



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



Longdrinks

Cuba Libre mit Havana Rum 10,90

Gin Tonic mit Samer Gin 11,90

Whisky-Cola mit Jack Daniels 10,90

Wodka-Mix mit Absolut Wodka 10,90

Campari-Orange 9,90

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!



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



Frischgezapfte Biere

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



Helles vom Fass 0,5 l 4,50
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%



Alkoholfreies Helles 0,5 l 4,50
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 5,00
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) 4,00

Biergläser 0,3 l und 0,5 l je 7,00



Duftbräu Schwarze 0,5 l, Dunkles Bier 5,00
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 4,00



Pils 0,33 l 4,50
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, alkoholfrei 5,00
Voller Biergenuss mit rund 40 Prozent weniger Alkohol und Kalorien. Die Leichte Weiße ist die ideale Alternative: Spritzig, schlank und mild löst sie den Durst, ohne zu belasten. Alc. 2,9% Vol., Stammwürze 7,9%



Alkoholfreies Weißbier 0,5 l 5,00
Unbeschwerter Genuss, leicht und erfrischend: Durch den sanften Alkoholentzug bleibt der typische Weißbiergeschmack erhalten - ein „richtiges Bier“, aber ohne Alkohol. Der ideale Durstlöcher, nicht nur für Sportler und Autofahrer. Reich an Mineralien und Spurenelementen, isotonisch und kalorienreduziert!

Radlerhalbe 0,5 l 4,50
Zitronenlimonade (10) & helles Bier

Dunkles Radler 0,5 l 4,50
Zitronenlimonade (10) & Duftbräu Schwarze

Russenhalbe 0,5 l 5,00
Zitronenlimonade (10) & Duftbräu Weiße

Weinschorle 0,5 l 7,50
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.



Offene Weine rot 0,2 l

Hauswein 5,50
Zweigelt, Österreich trocken

Spätburgunder 6,50
Pfalz, Deutschland, trocken, dienende Restsüße, perfekte Harmonie

Merlot 6,50
Veneto, Italien, rubinrot, voller und ausgewogener Geschmack

Flaschenweine rot 0,75 l

Torro viola 30,00
vom Weingut Vinicola, Apulien, Italien
Die Rebsorte Negroamaro steht für kräftigen Geschmack, Duft nach tief schwarzen reifen Kirschen

Flaschenwein Empfehlung

Wir bieten regelmäßig besondere Flaschenweine von unseren Winzern an. Bitte fragen Sie unseren Service und schauen Sie auf unserer Tageskarte

Offene Weine rosé 0,2 l

Portugieser Weißherbst 6,50
Wachenheim, Pfalz, Deutschland
bodenständig, feine Aromen mit Kraft und Körper

Offene Weine weiß 0,2 l

Hauswein 5,50
Müller Thurgau, Rheinhessen, fruchtig

Weisser Burgunder 6,50
Pfalz, Deutschland, trocken, rassig, duftiges Bukett, eleganter Körper

Grüner Veltliner QbA „Heuriger“ 6,50
Niederösterreich, trocken, pfeffrig

Flaschenweine weiß 0,75 l

Lugana Colli Vaibo D.O.C. 39,50
Von Azienda Bulgarini aus Pozzolenigo in der Lombardei, fruchtig, blumige Aromen nach Birne, Pfirsich und Safran

Flaschenwein Empfehlung

Wir bieten regelmäßig besondere Flaschenweine von unseren Winzern an. Bitte fragen Sie unseren Service und schauen Sie auf unserer Tageskarte

Prosecco, Hugo & Sprizz

Prosecco frizzante 0,75 l 30,00

Prosecco frizzante 0,1 l 5,00

Sprizz (Prosecco mit Aperol, Eiswürfel und Orangenscheibe) 7,90

Hugo (Prosecco mit hausgemachtem Hollerblütensirup und frischen Minzblättern) 7,90

Der Duftbräu im Wandel der Zeit



Brücke über Wasserfall (bis 1957)

am Ende des 19. Jahrhunderts über 30 Jahre lang Bier gebraut wurde, verdrängt 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 übrigen 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



Die Wanderhöfe Samerberg sind ein Zusammenschluss von familiengeführten Gastgeber-Betrieben auf dem Samerberg. Dazu zählen Bauernhöfe, Ferienhöfe, Gasthöfe und Hotels, die für authentisches Gastgeberum stehen und Wanderern einen besonderen Service bieten. Der Duftbräu ist Teil des Zusammenschlusses und gerade für wanderfreudige Gäste ein idealer Ort zum Rasten, Einkehren und Genießen. 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?

Mehr Tourenvorschläge finden Sie auf unserer Website www.duftbraeu.de.



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 gestaltet - es gibt jede Menge zu entdecken! Die Themenzimmer stehen je für eine bestimmte Person, die typischerweise am Stammtisch sitzen könnte, in den Almmündern dreht sich alles um das Wandern, und im Duftbräu-Stadl geht es ums Thema „Berge“.

Weitere Bilder 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.

Sie möchten Ihren Urlaub bei uns planen? Der schnellste und bequemste Weg zu Ihrer Zimmerreservierung ist die Buchungsmaske auf der Website.



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 Flötzing, die Jäger, die uns mit Wild versorgen, oder die Fischzucht Schmidmayer, die uns mit frangrischen Forellen beliefert. Lassen Sie sich die regionale Qualität schmecken!



Kinder-Spielplatz GAUDI-ALM

Hallo Kinder, habt ihr auch keine Lust darauf, beim Essen gehen 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. Oder ihr stattet dem Panorama-Eselstall einen Besuch ab. Er ist so gebaut, dass ihr unsere Esel von der Gaudi-alm super beobachten könnt. Sie heißen Toni, Hansi, Lilly und Bertha. Seit dem Jahr 2020 haben sie auch noch Gesellschaft von den Goats Anderl, Sissy und Franzl und den Hasen Schnuffi, Dumbo, Klopfer und Rocker bekommen. Und jetzt: Viel Spaß beim Spielen!



Ihre Feier am Samerberg

Ob Hochzeit, Taufe, Geburtstag, Jubiläum, Familientreffen, Vereins- oder Firmenfeier: Der originelle Duftbräu-Stadl ist der perfekte Veranstaltungsort. 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.

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 Infolyer 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!

Einfach den QR-Code mit dem Handy scannen, den Wunschbetrag wählen und den Gutschein zu Hause ausdrucken.



Feiern im Winter und zur Weihnachtszeit

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. 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. 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.

Unsere Flyer mit Menüvorschlägen und alle Informationen zur Planung Ihrer Feier erhalten Sie unter www.duftbraeu.de.



Unsere Veranstaltungsräume

Der Duftbräu ist nicht nur ein guter Tipp für Ausflügler und Urlaubsgäste, sondern auch ein ganz besonderer Veranstaltungs-ort: Seine einzigartige Lage sowie drei originell und liebevoll gestaltete Veranstaltungsräume heben ihn wohlthuend 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.

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 nehmen ständig Veränderungen vor, 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. Verdoppelung des Gastronomiebereichs und Hotel-Erweiterung auf über 50 Betten.

2008 Umbau und Renovierung des Haupthauses. 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 weiteren Attraktionen.

2022 Teil-Renovierung der Hotelzimmern und Ausstattung zu Themenzimmern.

2023 Neugestaltung des gesamten Biergartenbereichs. Errichtung eines großen Segels zur Beschattung.

2025 In Planung: Vergrößerung und Verbesserung des Frühstücksbereichs samt Bräu-Ladl.

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 zwar ca. 5.000 m³ Kalkstein gesprengt werden mussten, aber alles wieder am Anwesen verbaut und verwendet wurde?



111 Jahre Duftbräu

Seit 1912 darf sich unsere Familie Gastgeber vom Duftbräu nennen. Im Jahr 2023 haben wir 111 Jahre Duftbräu gefeiert! Anlässlich dieses Jubiläums haben wir Erlöse für den guten Zweck gesammelt und an soziale Einrichtungen gespendet.

Schon gesehen, dass

... wir auf Instagram wöchentlich spannende Einblicke und Neuigkeiten rund ums Duftbräu teilen?

Folgen Sie uns doch! Einfach den QR-Code mit dem Handy scannen und den Account abonnieren.

