



BRÄUSTÜBERL GRÜNBACH

Ausgabe IV • April 2017

Zum Mitnehmen!

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag von 17:00 – 23:30 Uhr
Sonntag und Feiertag ab 11:00 – 23:30 Uhr
Ruhetag: Dienstag (April – Okt.) Mo & Di (Nov – März)

Küche:

Warme Küche: 17:30 – 21:00 Uhr | Brotzeitkarte: 21:00 – 22:00 Uhr
Warme Küche Sonn- & Feiertag: 11:30 – 14:00 / 17:30 – 21:00 Uhr
Brotzeitkarte Sonn- & Feiertag: 14:00 – 17:30 / 21:00 – 22:00 Uhr

Hinweis: Vom 30. Oktober bis 05. November 2017 und vom 01. bis 16. Januar 2018 hat das Bräustüberl Betriebsurlaub!

VON GESTERN BIS HEUTE ...



Ein herzliches „Grüß Gott“ im Bräustüberl Grünbach – Zu Gast sein an einem der schönsten Plätze im Erdinger Land. Das Herzstück der Grünbacher Weißbier Manufaktur strahlt in neuem Glanz und setzt Trends für die Zukunft. Im letzten Jahr wurde das Bräustüberl komplett renoviert und neu gestaltet.

Die Idee hinter der Neugestaltung war, den Einheitslook in der Gastronomie aufzubrechen und durch viele individuelle Details ein Gefühl des „Zuhauseins“ zu vermitteln. Auch soll sich der Manufakturgedanke der Brauerei in der Einrichtung und dem sorgfältig ausgewählten Mobiliar, sowie in der exzellent ausgestatteten Küche widerspiegeln.

Einzigartig schöne Stunden wünscht Ihnen,
Ihr Axel Steinmann
und das Bräustüberl Team

Unser Küchenchef stellt sich vor S. 2
Die Geschichte der Brauerei S. 12

FREUEN SIE SICH AUF DIE SPANNENDE VERBINDUNG VON TRADITIONELLEM WIRTSHAUS UND INNOVATIVER HANDWERKSKUNST



Für eine Brotzeit ist immer Zeit...
Unsere Brotzeitkarte Seite 8

Die Bräustüberl „Klassiker“
Unsere traditionellen und Spezial-Gerichte...
Seite 9

Original Grünbacher

Die kleine Welt der traditionellen Braukunst mitten im oberbayerischen Grünbach

Seite 6 & 12

Liebe Gäste,

wir versuchen Lebensmittel von hoher Qualität und aus überwiegend regionaler Herkunft zu verwenden.

Außerdem ist es unser Ziel möglichst viele „BIO“ Produkte aus zertifiziertem Anbau, die wir über den Ökoring beziehen, zu verarbeiten. **Unsere Lieferanten und Partner möchten wir Ihnen gerne vorstellen, mehr dazu auf Seite 7.**

