



BRÄUSTÜBERL
GRÜNBACH

HERZLICH WILLKOMMEN!

Im Bräustüberl Grünbach kommt Heimat auf den Teller!

Überraschend anders bieten wir Küche auf höchstem Niveau.

Allergrößten Wert legen wir auf Regionalität und Frische unserer Waren. Wo immer es uns möglich ist, beziehen wir unsere Produkte aus der näheren Umgebung und gerne aus biologischem Anbau.



Traditionell Bayerisches, Regionales aus dem Erdinger Landkreis modern interpretiert.

Die Verwendung heimischer Zutaten, allen voran Fleisch und Fisch aus nachhaltiger, artgerechter Aufzucht ist dabei Ehrensache.

Gesunde Ernährung setzt hochwertige, regionale und vor allem saisonale Rohstoffe voraus. Die Natur gibt es uns vor.

Letztendlich profitieren wir alle davon und die Region wird dadurch gestärkt.

Inspiziert von der Begeisterung unserer Gäste, lassen wir uns gerne anspornen immer wieder Neues zu wagen.

Für unsere bewussten Genießer geht Küchenchef Tobias Trappentreu soweit, immer mehr Bio-Produkte einzusetzen.

Verantwortung ist ein menschlicher Faktor, der uns deutlich von zahlengetriebenen Großbetrieben unterscheidet. Gerade in der heutigen Zeit suchen wir nach dem Echten, dem Ursprünglichen, nach „Entschleunigung“. Lassen Sie sich darauf ein, was die Natur uns bietet.

Im Wechsel der Jahreszeiten, in der Region in der wir leben und arbeiten. Verarbeitet mit Leidenschaft und Können für jeden einzelnen Gast.

Die Verbindung aus Küche, Service und Ambiente verspricht Ihnen einen außergewöhnlichen Aufenthalt - Bringen Sie einfach die Zeit dazu mit.

Treten Sie ein, verweilen Sie, genießen Sie!

Axel Steinmann und das Bräustüberl Team

wünschen Ihnen einen entspannten und genussvollen Aufenthalt.



Raum für Ihre Feier!

Gönnen Sie sich und Ihren Gästen eine Entschleunigung aus dem Alltag und tauchen Sie ein in eine Welt der Sinne – feiern Sie Ihr besonderes Fest in einem unserer einzigartig gemütlichen Räume. Unser Bräustüberl bietet Platz für Feierlichkeiten zwischen 10 bis 90 und ab Ende 2017 für bis zu 160 Personen.

Wunderschöne Ambiente, verbunden und viel Liebe zum Detail erwartet Sie. Hierbei sind Sie nicht an einen einzelnen Raum gebunden, nutzen Sie die Möglichkeit Ihre Gäste in verschiedene Sinneswelten zu entführen. **Kombinieren Sie beispielsweise Ihr Festbankett in unserer Malztenne, die wir Ende 2017 eröffnen, mit einem Sektempfang im Garten mit Naturschatten.**

Informelles Essen in der gemütlichen **Gaststube** oder im **Seinsheim-Stüberl**, lässiges Get-together in Tracht in unserem schönen **Biergarten**? Edles Hochzeitsbankett in der einmaligen Atmosphäre der **Malztenne ab Ende 2017** mit stimmungsvollem Gewölbe?

Sie haben die Wahl und treffen die Entscheidung für Ihre bevorzugte Location. Je nachdem wie viele Gäste Sie erwarten und in welchem Rahmen Sie sich Ihre Feier vorstellen. Blumenschmuck, Sitzordnung, Speisenfolge und Getränkeauswahl sprechen Sie mit unserer Chefin ab, die Ihnen nach Terminvereinbarung gerne persönlich zur Verfügung steht.

Neugierig geworden? Dann freuen wir uns sehr, Sie zu einem Gespräch einladen zu dürfen.

Inhalt

Unser Küchenchef	S. 2
Herzlich Willkommen	S. 3
GETRÄNKE	S. 4/5
Die Grünbacher Biere	S. 6
Unsere Lieferanten	S. 7
SPEISEN	S. 8/9
Unser Biergarten	S. 10
Feiern & Hochzeiten	S. 10
Das kleine Bierlexikon	S. 11
Geschichte der Brauerei	S. 12