



Gut Essen & Trinken

Tante Paula Gasthausbrauerei • Schmettererstr. 20 • 83022 Rosenheim
Telefon 08031 – 8873088 • www.tantepaula-gasthausbrauerei.de

Kein Ruhetag! Durchgehend gute warme Küche von 11:30 – ca. 21:30
Mittagstisch! Jeden Werktag gibt es abwechselnd etwas Gutes, Günstiges

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit **schnell auf den Tisch oder zum Mitnehmen.**

Vegetarische und vegane Gerichte sind speziell gekennzeichnet!



GRÜSS GOTT bei Tante Paula im Mailkeller.

Nichts anderes als nass gewordenes Fladenbrot soll um 10.000 vor Christus der Ursprung des Bierbrauens gewesen sein. Dieser zufällig entstandene Brei begann durch Hefesporen in der Luft zu gären. Auf diese Weise entstand zufällig ein alkoholhaltiges, berauschendes Gemisch, das bis heute Geschichte schreibt und schreiben wird. Backen und Brauen gehörten im Mittelalter zum Alltagsgeschäft. Jawohl, es waren Frauen wie Paula, die hervorragendes Bier zustande brachten, da Backtag und Brautag hintereinander an derselben Feuerstelle stattfanden, wie z.B. in den dorfeigenen Backhäusern. Die durch den Backprozess freigesetzten Hefen in der Luft der Backstätten, setzten bei der Bierherstellung den Gärungsprozess rasch in Gang und sorgten dafür, dass das Bierbrauen den Frauen besonders gut gelang.

Wissenswertes und Besonderheiten für Sie liebe Gäste:

+ Salz zum Würzen der Speisen Wir verwenden nur naturbelassenes unbehandeltes Ursalz (nicht raffiniert) in der Küche und Meersalz zum Nachwürzen auf den Tischen.

+ Gewürze und Kräuter Bei der Herstellung und Verfeinerung unserer Speisen kommen ausschließlich Kräuter und Gewürze zum Einsatz. Keine Geschmacksverstärker oder künstliche Aromastoffe.

+ mikrowellenfreie Küche freuen Sie sich auf hochwertige Lebensmittel, die keiner Mikrowellenbehandlung ausgesetzt werden, sondern schonend zubereitet werden.

+ Lebensmittel Viele unserer Speisen werden im Sous-Vide-Verfahren gekocht. Sous-Vide-Garen bezeichnet die Methode um Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C zu garen.

Gerne packen wir ihre Reste in nachhaltige Verpackungen zum Selbstkostenpreis von 0,50 € ein.

Alkoholfreie Durstlöcher



Spritziges Tafelwasser 0,5l für 3,60 oder 0,25l für 2,90

Stilles Mineralwasser oder *Mineralwasser Blubber Flasche* 0,75l für 5,90 oder 0,25l für 3,40

Alfri Cola oder *Cola (light)*^{1,3,7} oder fruchtige *Orangenlimonade* 0,33l für 3,90

Cola-Mix^{1,3,7} im 0,5l Glas für 4,- oder 0,25l für 3,20

süßsaurer *Zitrosprudel* 0,4l für 3,80 oder 0,2l für 2,80

Holunderschorle mit frischer Minze 0,4l für 4,20

Almdudler vegane Kräuterlimonade 0,35l für 4,20

Hausgemachter Eistee mit eiskalten Früchten verfeinert, ein natürlicher
Trinkgenuss 0,4l für 4,20

Hausgemachte Limonade mit fruchtiger Minze und Limette 0,4l für 4,60

Aus der Saftpresse



Durst löschende *Apfelsaftschorle* naturtrüb • fruchtige *Orangenschorle* • erfrischende
Maracujaschorle • süßsaure *Rhabarberschorle* • geschmackvolle *Johannisbeerschorle*
0,4l für 4,20 oder 0,2l für 3,20

Premium-Säfte oder Nektar pur 0,4l für 4,40 oder 0,2l für 3,40
als Maracuja oder Orange

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten aus Rosenheims Privatbrauerei Flötzinger

das **Goldene Helle (Halbe) vom Fass** 0,5l für 4,20 oder 0,25l für 3,40

erfrischendes **Radler** 0,5l für 4,20

spritziger **Russen** 0,5l für 4,40

herbes **Premium Pils** 0,33l für 3,80

prickelndes **Hefeweizen vom Fass** 0,5l für 4,40

vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,40

süffiges **Cola-Weizen** 0,5l für 4,40

alkfreier Weizen 0,5l für 4,40

alkoholfreies Bier 0,5l für 4,40

1543 Weißbier 0,5l für 4,60

Bierbichler Weißbier 0,5l für 4,60

Des gabs scho oiwei

Goß'nmaß ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbier, wird mit Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayrischen 1 Liter Cocktailglas 12,40

Laterndlmaß ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 16,40

Besonderer Biergenuss

Meine Tante Paula, hat daheim Bier gebraut. Fasziniert vom Geruch und Geschmack in Kindheitstagen, wollte ich schon immer selber Bier brauen. Jetzt haben wir eine eigene Kleinbrauerei. Hier brauen wir handgemachtes bayrisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

Tante Paula ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,60

Onkel Josef ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,60

Tante Liesl ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,60

Xaver ist ein Spezialbier, immer wieder anders, immer wieder neu. 0,5l für 4,60



6er-Tragerl – Paula, Josef, Liesl zum Mitheimnehmen im Holztragerl 6 Flaschen à 0,5l für 18,90

Männerhandtasche 6 Flaschen à 0,5l für 15,90

oder a ganzes **Paula-Fassl** mit integriertem Zapfhahn, 5l für 21,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei

Mit gutem Bier, produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum **Verschenken** und **Mitnehmen** unser **Bierlikör** 0,25l für 10,90 oder 0,5l für 15,90



Aus dem Weinkeller alles in Bio-Qualität

vom Weinbauer Schnabl im Weinviertel und Weinbauer Schleinzer in Retz, Familienbetriebe, die mit viel Liebe und Überzeugung ihr Handwerk betreiben. Bei uns gibt es noch einen klassischen Schoppen (0,25 l).



BIO

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin, im Holzfass gereift, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig pfeffrigen Noten, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

Bio Merlot rot herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren, Weinbauer Schleinzer, 0,25l für 6,90

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, fein fruchtiger Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack, Weinbauer Schnabl 0,25l für 6,60

Bio Rosé ausgezeichneter Rosé-Wein, halbtrocken, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln, Schleinzer 0,25l für 6,60 Vom ältesten Weingut Italiens-Schloss Giol

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zert. 0,25l für 6,90

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,60 und 0,5l für 6,90

Appetitmacher!

Aperol SPRITZ der italienische Klassiker 6,80

Hugo – der frische Aperitif aus Südtirol 6,80

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 6,90

Prosecco IGT 0,1l für 3,20 oder 0,7l für 19,90

Cuba Libre mit Rum, Cola und Limettensaft für 6,40



Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges! Bei uns gibt's den

Ramazotti mit Eis und Zitrone 2cl für 3,60 **Eierlikörchen** 4 cl mit Eis für sahnige 3,90

oder seine Freunde **Averna**, **Fernet**, **Grappa**, **Jägermeister**, **Sambuca** 2cl für 3,40

Den heimischen **Obstler** oder **Enzian** 2cl für 3,20

Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 2,90

Was besonders von Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz:

Eine „alte Marille“ 2cl für 3,90, „alte Haselnuss“ 2cl für 3,90 oder

„alte Williamsbirne“, er beruhigt störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen.. 2cl für 3,90

Paulas - Schnaps:

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) ist unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,21

Eselstreiber (Obstbrand 38%) macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,21

Kaffeekranzerl



Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen und Körnern wurden bereits in Babylon und im alten Ägypten gebrüht. Als im 18. Jahrhundert, wegen des preußischen Kaffeemonopols 1781 und der Kontinentalsperre ab 1806, Bohnenkaffee zum seltenen und teuren Luxusgut wurde, kam man auch in unseren Breiten auf die Idee, sich Getränke auszudenken, die zumindest wie Kaffee schmecken sollen. So entstand ein Getränk, das schon früher bei Tanten und Omas als Muckefuck (vermutlich aus „Mocca faux“ – französisch für falscher Kaffee) bekannt war und das bis heute als koffeinfreie Kaffeealternative, z.B. als Gerstenkaffee, Zichorienkaffee oder Dinkelkaffee beliebt ist.

Heißer Espresso 2,40

Tasse Kaffee 3,20

Espresso Macchiato 3,20

Haferl Kaffee oder **doppelter Espresso** 3,90

schaumiger **Cappuccino** 3,40

Latte Macchiato, Milchcafe, Schoki 3,90

Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztee



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas für 3,90.

BIO

Earl Grey

Alm-Kräutertee

Kamillentee Kamillenblüten

Kräutertee mit Ingwer

Pfefferminztee Pfefferminzblätter

Früchtete

Ein Herz für Kinder



Ich weiß nicht Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes 990 Cent

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 590 Cent 

Ich will das nicht Spätzle mit Soße 590 Cent

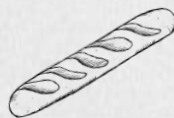
Aus der Suppenterrine





Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß 6,20  ohne Sahnehaube auch als vegan möglich 


Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 5,90


Vorspeisen, oder nur so




Tomatenbrot geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90 


Knoblauchbaguette warm mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,20 

Brauerfladen mit Tomatensoße 8,90 plus Knoblauch 9,40 

Kartoffelrösti mit Gurkenschmand 8,90 

Bauernbaguette einfach so dazu 2,40 

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen „Paulas Art“ mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 16,90 

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergienkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten. Alle Preise in Euro inklusive Märchensteuer und freundlicher Bedienung.

Kennzeichnung: Farbstoff 1, Konservierungsstoff 2, Antioxidationsmittel 3, Geschmacksverstärker 4, geschwefelt 5, geschwärzt 6, koffeinhaltig 7, Phosphat 8, Süßungsmittel 9

Salate



Unsere Vitaminvariationen haben als Grundlage eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurke, roten Zwiebeln und werden mit Essig und Öl dressiert.

Kleiner gemischter Salat 5,90

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 9,40

Hendlbussen bunter Salat, sous-vide gegartem Hähnchenbrustfilet (ca. 200 gr.) für 17,60

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 16,90

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90

Hirtensalat bunter Salat dazu Peperoni, rote Zwiebeln, Oliven, echter Schafskäse 15,40

Hüttengaudi bunter Salat mit gebackenen Kässpätzletalern und fruchtiger Preiselbeere 16,90

Bootssteg bunter Salat mit gegrilltem Premium Fjordlachs (ca. 160 gr. Rohgewicht) 18,90

Kartoffelsalat Portion 4,20

Wir empfehlen unser **ofenfrisches Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,40

Brotzeiten



Ein Paar heimische Weißwürsch³ vom Metzger Hilger mit Brez'n und süßem Senf 6,90

Bayrischer Wurstsalat Lyoner^{2,3} vom Ring mit Essiggurke⁹, Zwiebeln und Hausbrot 9,90

Schweizer Wurstsalat Lyoner^{2,3} vom Ring, Käse, Essiggurke⁹, Zwiebeln und Hausbrot 11,20

Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als

Riesencurrywurst 4,90 dazu

Vegane Spezialitäten



So-Ja-Gyros (BIO) mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 18,90

Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 18,90

Orient bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 16,90

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und veganer Burgersoße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Unser hausgemachtes **veganes Cevapcici vom Grill** (aus Erbsenprotein), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,40

TIPP

Paulas Höchstapler




Burger sind bei uns mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180gr. Rohgewicht) und Burger-Semmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burger-Soße und Liebe gemacht.

Klassik-Burger für 12,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Sennerin-Burger mit Käse für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Bergbauern-Burger mit Spiegelei für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Schweizer-Burger mit Kartoffelrösti und Käse für 14,40 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Erbsenkönig-Burger eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel und  veganer Burger-Soße für 13,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Chiemgau-Burger mit Kässpätzletaler (unsere Eigenkreation) und fruchtiger Preiselbeere 15,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Zum Auffrisieren der Burger:

Speck 1,50 | scharfe Peperoni 1,50 | Käse 2,20 | Spiegelei 2,20 | Rösti 2,20 | glutenfreier Semmel 3,-

Mediterrane Klassiker



Hähnchenbrustfilet „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 gr. Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 19,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 23,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill** (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 18,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Tipp

Paulas Festtagsspeisen



Tipp

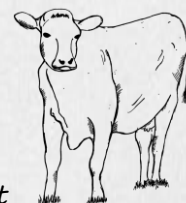
Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 15,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu. **Mit glutenfreier Panade** Aufpreis 3,50

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb, dazu wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 22,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Cordon Bleu klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 19,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Wahlweise mit fruchtiger Preiselbeere 1,50 dazu

Zwiebelrostbraten „Original“, ein wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 gr. Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Dinkel-Kässpätzle und Bratensaft 27,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu



Grillteller 3erlei Fleisch, vom Rind, Schweinefilet und Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 20,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 gr. Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter, knusprigen Pommes Frites 25,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Schweinefilet „Bergbauernart“ mit deftigen Kässpätzle, Soße und Röstzwiebeln 21,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Rinderbraten in guter Soße mit Serviettenknödel und Gemüse vom Markt 18,90 mit Beilagensalat 5,40 dazu



Wirtshausgulasch vom Rind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 19,40 mit Beilagensalat 5,40 dazu

Allgäuer Kasspatzen Dinkelspätzle mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebeln und grünem Salat 14,40




Currywurst^{2,3,8} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 11,90 als Riesencurrywurst 4,90 dazu

Kaiserschmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 16,90



Brauerfladen – Tradition seit 1625 aus Dinkelmehl


Wir verwenden für unsere Brauerfladen ausschließlich Dinkelmehl mit hausgemachter, fruchtiger Tomatensoße und gutem Emmentaler und Bergkäse belegt.

Margareta der Klassiker für 9,90 


Salami^{2,3,4} oder **Schinken**^{2,3} Metzger-Vorderschinken^{2,3} für 11,90


Schwabenfest für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Salami^{2,3,4}, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 14,90

Allgäu mein mit Bauernspeck^{2,3,8}, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 13,90

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 16,90 

Vier Jahreszeiten mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4}, frische Champignons und frischer Paprika 13,90


Budapest mit landestypischen Zutaten wie frischer Paprika, scharfen Peperoni  und Haussalami^{2,3,4} für 13,40

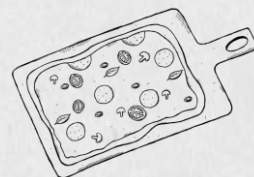
Vegetarisch mit Oliven, frischen Paprika, rote Zwiebel, Kirschtomaten und frischen Champignons 13,90 

Veronika mit Metzger-Vorderschinken^{2,3}, Haussalami^{2,3,4} und frischen Champignons 13,40

Don Camillo mit viel Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 16,90


Zeus mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 13,90  

Brauerfladen mit Tomatensoße ohne Käse 8,90 plus Knoblauch 9,40 



Weißer Fladen

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelraspel, Allgäuer Käse, Rucola 14,40  


Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola 16,90 


Teig ohne Gluten ...


Alle Fladen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,50 dazu.


Naschkatzen aufgepasst





Kaiserlicher Schmarrn hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,20 
als Hauptgericht für süße 16,90


Oma Lena's Apfelkücherl nach Allgäuer Art mit Vanilleeis 8,90 


Lauwarmer Apfelstrudel nach Wiener Traditionsrezept mit Vanilleeis 7,40 

Schokoküchlein lauwarm mit Vanilleeis 7,70 



Eierlikörbecher Vanilleeis mit viel Eierlikör¹, Sahne und Waffel 7,90 

Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 nach Lust und Laune 


Vanilleeis 1 Kugel 2,70 oder 2 Kugeln 4,90 

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör¹ mit Sahnehaube 4,40 

Tartufo (ital. für Trüffel) delikates Zabaione- und Schokoladeneis mit einem Herz aus bitter-herber Schokoladensauce, bestäubt mit Kakao 6,40

Der Trüffel unter dem Eis! Es ist faszinierend zu erfahren, dass diese köstliche Eisspezialität ihren Ursprung in den 1930er Jahren hat und speziell für Prinz Umberto, den späteren König Umberto II., entwickelt wurde.  

Für Kinder:

Erdbeer-Experte Fällt euch eine bessere Kombination als Vanille und Erdbeere ein? Uns auch nicht...Bourbon-Vanille-Eiscreme und Erdbeer-Fruchteiscreme mit Erdbeersauce, zum kinderfreundlichen Preis von 3,40 

Paulas heißt euch herzlich Willkommen in diesem schönen alten Wirtshaus in Rosenheim

Der Mail-Keller ist einer der ältesten Rosenheimer Bierkeller. Der ideale Platz für Tante Paula, um Biertradition zu leben und zu teilen. 1645 erbaute der Brauer Wolf Eder, Inhaber der späteren Flötzinger-Brauerei, den Keller am Roßacker. Nachdem der Flötzinger-Bräu Sebastian Zollner 1781 die größere Kellieranlage des Schmetterer-Bräus erworben hatte, wurde der alte Keller 1791 an Josef Plest, den Besitzer des Mail-Bräus, verkauft. Nach einem Brand 1833 ließen Josef und Elise Plest das Gebäude als großes, stattliches Gasthaus im Stil der Biedermeierzeit neu errichten. Die Namen der beiden könnt ihr im Biergarten an der Hauswand lesen. Ihr habt die Wahl unter unseren schönen Themen-Gaststuben der Biermaile, Hopfenstube, Speisekammer und dem Gartenzimmer.

Täglich geöffnet
Durchgehend gute
warme Küche von
11:30 - ca. 21:30



*Tante Paula und ihre tüchtigen Helfer bedanken sich für
euren Besuch. Bis zum nächsten Mahl!*

Braukurs Bei Tante Paula in Rosenheim bieten wir regelmäßig Bier-Braukurse an! Hier wird das Thema bierernst genommen – aber auch Kurioses, Lustiges und Überraschendes zum Thema Bier kommt reichlich vor! Schaut doch auf unsere Internetseite.

Ihr möchtet bei Tante Paula mit selbst gebrautem Bier feiern? Sprecht uns an, Paula braut mit euch zusammen euer eigenes Festbier.

www.tantepaula-gasthausbrauerei.de