



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 Uhr

Von Mo - Fr wechselnder Mittagstisch!

Ausgabe 12

Alle vorherigen Ausgaben verlieren ihre Gültigkeit

Griß Gott bei der 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.

+ 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, Fleisch, Fisch oder auch Gemüse bei relativ niedrigen Temperaturen von unter 100°C schonend zu garen.



Vegetarische, vegane und proteinreiche Gerichte sind speziell gekennzeichnet!

Alkoholfreie Durstlöcher

Spritziges **Tafelwasser** 0,5l für 3,90 oder 0,25l für 3,20

Stilles **Mineralwasser** oder **Mineralwasser Blubber Flasche** 0,75l für 6,40 oder 0,25l für 3,60

Alfri Cola^{1,7} oder **Alfri Cola (light)**^{1,3,7,9,10} oder fruchtige **Orangenlimonade**^{1,2} 0,33l für 4,30

Cola-Mix^{1,2,3,7} im 0,5l Glas für 4,30 oder 0,25l für 3,30

süßsaurer **Zitrussprudel**² 0,4l für 3,90 oder 0,2l für 2,90

Holunderschorle mit frischer Minze 0,4l für 4,40

Almdudler¹ vegane Kräuterlimonade 0,35l für 4,40



TIPP

Hausgemachter Eistee mit eiskalten Früchten
verfeinert, ein natürlicher Trinkgenuss 0,4l für 4,80

Hausgemachte Limonade mit frischer Minze und Limette 0,4l für 4,80

Aus der Saftpresse



durstlöschende **Apfelschorle** naturtrüb 0,4l für 4,50 oder 0,2l für 3,50

fruchtige **Orangenschorle** 0,4l für 4,50 oder 0,2l für 3,50

erfrischende **Maracujaschorle** 0,4l für 4,50 oder 0,2l für 3,50

süßsaure **Rhabarberschorle** 0,4l für 4,50 oder 0,2l für 3,50

rote **Johannisbeerschorle** 0,4l für 4,50 oder 0,2l für 3,50

Premiumsaft 0,4l für 5,20 oder 0,2l für 4,20

Apfel, Orange, Maracuja, Rhabarber und Johannisbeere

Besser zu viel
gegessen, als zu
wenig getrunken



Bayerische Bierspezialitäten aus der Privatbrauerei Flötzinger

Das **Goldene Helle** (Halbe) vom Fass 0,5l für 4,50

Leichtes **Schankbier** 0,5l für 4,50

Erfrischendes **Radler**² 0,5l für 4,50

Spritziger **Russ**² 0,5l für 4,60

Herbes **Premium Pils** 0,33l für 4,00

Prickelndes **Hefeweizen** vom Fass 0,5l für 4,60

Vollmundiges **dunkles Bier** 0,5l für 4,60

Süffiges **Cola-Weizen**^{1,7} 0,5l für 4,70

Alkoholfreies oder **leichtes Weizen** 0,5l für 4,60

Alkoholfreies Bier 0,5l für 4,60

1543 Weißbier 0,5l für 4,80

Bierbichler Weißbier 0,5l für 4,80

Des gabs scho oiwei

Goaßnmaß^{1,7} ein halber Liter Cola, meisterlich geblendet mit einem halben Liter Dunkelbier und Kirschlikör zur Vollendung gebracht, im bayerischen 1-Liter-Cocktailglas 13,50

Laterndlmaß⁵ ein Sektglas mit Kirschlikör wird kunstvoll in einer Maß untergebracht und mit spritziger Weißweinschorle aufgegossen, 1 Liter 16,90

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 bayerisches Bier. Helles, Dunkles oder Weizen werden hier nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut. Unfiltriert, nur so sind alle guten Inhaltsstoffe noch im Bier.

TIPP

Tante Paula ist ein unfiltriertes, untergäriges helles Vollbier 0,5l für 4,90

Onkel Josef ist ein unfiltriertes, untergäriges dunkles Vollbier 0,5l für 4,90

Tante Liesl ist ein unfiltriertes, obergäriges helles Weizenbier 0,5l für 4,90

Ger-Tragerl zum Mitnehmen

Paula, Josef, Liesl - 6 Flaschen à 0,5l zum Mitheimnehmen im Holztragerl für 20,90 oder in der Männerhandtasche für 17,90

Wir haben eine eigene Klein-Brauerei



Mit gutem Bier produzieren wir besten Bierlikör 19%.

Zum Verschenken und Mitnehmen, unser **Bierlikör** 0,25l für 11,90 oder 0,5l für 16,90

Aus dem Weinkeller auch 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 den klassischen Schoppen (0,25 l).



Bio Veltliner weiß, vollfruchtig, sowohl in der Nase als auch am Gaumen, mit leicht würzig-pfeffrigen Noten 0,25l für 7,20

Bio Müller-Thurgau weiß, halbtrocken, mit feinem fruchtigen Duft, sehr angenehm und frisch im Geschmack 0,25l für 7,20

Grüner Veltliner Trinkfreude pur, der perfekte Begleiter für jeden Anlass, handgelesen, mineralisch. Weingut Allram, Strassertal, Österreich 0,25 l für 7,20

Custoza hellgelber Farbton, wohlschmeckend, trocken und angenehm-harmonisch, Weingut Monte del Frà, Sommacampagna, südlicher Gardasee, Italien 0,25 l für 7,90

Bio Rosé ausgezeichneter halbtrockener Rosé-Wein, besonders fruchtbetont mit Aromen von roten Beeren und frischen grünen Äpfeln 0,25l für 7,20

Bio Zweigelt rot, von beachtlicher Qualität, mit Frucht und Fülle, gepaart mit etwas Tannin und im Holzfass gereift 0,25l für 7,20

Bio Merlot rot, herausragender Qualitätswein, elegantes und klares Rot, schmeckt nach dunkler Schokolade und Brombeeren 0,25l für 7,90

Primitive Puglia Vanille, Kirschen und Kräuter in der Nase, süße Gewürze. Körperreich und weich ausbalanciert. Weingut San Marzano di San Giuseppe, Apulien, Italien 0,25 für 8,90

Weinschorle weiß/rot mit Bio-Wein 0,25l für 4,90 und 0,5l für 7,90

TIPP

Vom alten Weingut Schloss Giol

Bio Pinot-Grigio weiß, IGT, Duft nach reifen Aprikosen und edelstes Fruchtspiel am Gaumen, vegan-zertifiziert 0,25l für 7,90

Paulas Schnaps

Zickentöter (Johannisbeerlikör 15%) - unser Betäubungsmittel für alle lästigen Zicken, nicht verschreibungspflichtig, honigsüß und zungenlähmend 2cl für 3,60

Eselstreiber (Obstbrand 38%) - macht sture Esel gefügig und müde wieder munter, Kraulen verstärkt die Wirkung 2cl für 3,60

Appetitmacher!

Aperol Spritz^{1,5,11} wer kennt den italienischen Klassiker nicht? 7,40

Sarti Spritz^{1,5} - der fruchtig-spritzige Aperitif 7,60

Campari Spritz^{1,5,11} - der besondere italienische Genuss 7,60

Barita Spritz - der elegante Wein-Aperitif ist spritzig, erfrischend und fruchtig zugleich 7,60

*Hugo*⁵ - der frische Aperitif aus Südtirol 7,40

Lillet Wild Berry ist ein Lillet Cuvee-Likör mit Schweppes Wild Berry 7,60

Prosecco IGT 0,1l für 3,80 oder 0,7l für 21,90

Cuba Libre^{1,7} mit Rum, Cola und Limettensaft für 7,40



Manchmal braucht es ein Likörchen oder Hochprozentiges! Bei uns gibt's den *Ramazzotti* mit Eis und Zitrone 2cl für 3,90 oder seine Freunde *Averna*, *Fernet*, *Grappa*, *Jägermeister*, *Sambuca* 2cl für 3,80 den heimischen *Obstler* oder *Enzian* 2cl für 3,60
Bierlikör 19% a Stamperl 2cl für 3,40

Was besonders von der Fein-Brennerei Prinz aus Hörbranz

Eine „*alte Marille*“, „*alte Haselnuss*“ oder „*alte Williamsbirne*“, sie beruhigen störrische Esel oder diejenigen, die sich mit ihnen ärgern müssen. 2cl für 4,30

Kaffee Kranzlerl



Getränke aus gerösteten Pflanzenteilen und Körnern wurden schon in Babylon und Ägypten gebrüht. Als Bohnenkaffee im 18. Jahrhundert durch Monopole und Handelsblockaden knapp und teuer wurde, entstanden Alternativen. So wurde der als Muckefuck („Mocca faux“ – falscher Kaffee) bekannte Ersatz beliebt und ist bis heute als koffeinfreier Gersten-, Zichorien- oder Dinkelkaffee verbreitet.

Heißer Espresso 2,60

Tasse Kaffee 3,50

Espresso Macchiato 3,50

Affogato 1 Kugel Vanilleeis mit heißem Espresso 4,90

Haferl Kaffee oder *doppelter Espresso* 4,30

Schaumiger *Cappuccino* 3,80

Latte Macchiato, *Milchcafé*, *Schoki* 4,50

Bio-Teegenuss nicht nur zum Tanztée



Paulas feine offene Bio-Teemischungen und Kräutertees, natürlich ohne Zusatzstoffe, serviert im großen Teeglas 4,30

BIO

Kräutertee mit Ingwer
Alm-Kräutertee

Earl Grey
Pfefferminztee
Grüner Tee Energie

Kamillentee
Früchtetee

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, Phenylalaninquelle 10, chininhaltig 11

Ein Herz für Kinder



Ich weiß nicht Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes 990 Cent

Ist mir egal Knusprige Pommes mit Ketchup oder Mayo 590 Cent



Ich will das nicht Spätzle mit Soße 690 Cent

Aus der Suppenterrine



Fruchtige Tomatensuppe ein Vitaminstoß 6,40 ohne Sahnehaube auch als vegan möglich

Kräftige Rinderbrühe mit hausgemachten Flädle 6,30

Brotzeiten



*Ein Paar heimische Weißwürsch*³ vom Metzger mit Brez'n und süßem Senf 7,60 (bis 14:30 Uhr)

Bayrischer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring mit Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 10,90

Schweizer Wurstsalat^{2,3,9} Lyoner vom Ring, Käse, Essiggurken, Zwiebeln und Hausbrot 11,90

Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90

als Riesencurrywurst 4,90 dazu

Vorspeisen, oder nur so



Tomatenbrot geröstetes Bauernbaguette mit Tomatenwürfel und Knoblauch 7,90

Knoblauchbaguette warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,30

Brauerfladen mit Tomatensoße 9,20 plus Knoblauch 9,70

Kartoffelrösti³ mit Gurkenschmand 8,90

Bauernbaguette einfach so dazu 2,50

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 - auch perfekt zum Teilen

Salate



Die Grundlage bildet eine knackige Blattsalatmischung mit bunten Rohkoststreifen, Kirschtomaten, Gurken und roten Zwiebeln, die mit Essig und Öl angemacht wird.

Beilagensalat 6,40

Kunterbunt gemischter großer bunter Salat 10,90

Bootssteg bunter Salat mit gegrilltem Premium Fjordlachs (ca. 160 g Rohgewicht) für 19,90

Hendlbun bunter Salat mit sous-vide gegartem BIO-Hähnchenbrustfilet (ca. 200 g) 18,40

Orient³ bunter Salat mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 17,90

Hüttengaudi bunter Salat mit goldgelb gebackenen Kasknödelscheiben 17,40

Kartoffelsalat Portion 4,60

TIPP

Bergsommer bunter Salat, dazu gegrilltes Gemüse und echter Schafskäse 17,90

Wir empfehlen unser ofenfrisches **Bauernbaguette** zu den Salaten für knusprige 2,50

oder **Knoblauchbaguette** warm, mit unserer Knoblauchbutter bestrichen 4,30

Paulas Hochstapler



Unsere Burger sind mit herausragendem Rinderbeef (ca. 180 g Rohgewicht), Burgersemmel, Salat, Zwiebel, hausgemachter Burger-Soße und Liebe gemacht.



Klassik-Burger^{1,9} für 12,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Sennerin-Burger^{1,9} mit Käse für 14,50 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Bergbauern-Burger^{1,9} mit Spiegelei für 14,50 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Schweizer-Burger^{1,9} mit Kartoffelrösti und Käse für 14,90 mit Pommes Frites 4,90 dazu

Erbsenkönig-Burger¹ eine wahre Eiweißbombe aus Erbsenprotein, Salat, Zwiebel

und veganer Burger-Soße für 14,50 mit Pommes Frites 4,90 dazu  

TIPP

Chiemgau-Burger^{1,9} mit gebackenen Kasknödelscheiben 15,90
mit Pommes Frites 4,90 dazu


Zum Auffrisieren der Burger: Speck^{2,3} 1,80 | scharfe Peperoni 1,50  | Käse 1,80 | Rösti 2,00




Alle Burger sind auch mit glutenfreier Burgersemmel² erhältlich +3,50 €

Mediterrane Klassiker



Hähnchenbrustfilet (BIO) „Mediterran“ Low Carb (ca. 200 g Rohgewicht) mit buntem Ofengemüse und Gurkenschmand 22,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

Premium-Fjordlachs vom Grill mit mediterranem Grillgemüse, Gurkenschmand und Kartoffelrösti 25,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu 

So-Ja-Gyros (BIO) mit Grillgemüse, Pommes Frites und veganer Dip-Soße 19,90  

Buntes Grillgemüse mit Falafel und hausgemachtem Kichererbsen-Hummus 19,40 

TIPP

Unser hausgemachtes **Cevapcici vom Grill**^{2,3} (Schwein und Rind gemischt), der Klassiker vom Mittelmeer mit knackigen Pommes Frites und mildem Ajvar für temperamentvolle 19,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Paulas Festtagsspeisen

Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ dazu wahlweise Kartoffelsalat oder knusprige Pommes Frites 17,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu, mit fruchtiger Preiselbeere +1,50

Wiener Schnitzel „Original“ vom Kalb mit wahlweise Kartoffelsalat oder Pommes Frites 24,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu, mit fruchtiger Preiselbeere +1,50

Cordon Bleu^{1,2,3} klassisch gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Kartoffelsalat oder Pommes Frites 19,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu, mit fruchtiger Preiselbeere +1,50



Glutenfreies Schweineschnitzel nach „Wiener Art“ in glutenfreier Panade dazu knusprige Pommes Frites oder Kartoffelsalat 21,40 mit Beilagensalat +6,40

Zwiebelrostbraten „Original“ wunderschönes Stück vom Rinderroastbeef (ca. 250 g Rohgewicht) mit Röstzwiebeln, deftigen Kasspatzen und Bratensaft 29,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Rumpsteak „Klassisch“ (ca. 250 g Rohgewicht) vom ausgesuchten Premium-Weiderind, saftig und geschmackvoll, mit hausgemachter Kräuterbutter und knusprigen Pommes Frites 26,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Schweinefilet „Bergbauern Art“ mit deftigen Kasspatzen, Soße und Röstzwiebeln 23,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

TIPP

Grillteller 3erlei Fleisch vom Rind, Schweinefilet, BIO- Hähnchenbrustfilet und Bratwurst mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Grillgemüse 23,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Wirtshausgulasch vom Rind mit Serviettenknödel und Wurzelgemüse 20,40 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Ochsenbacken lange geschmort in guter Rotweinsoße mit Kartoffel-Meerrettich-Püree und Gemüse vom Markt 23,90 mit Beilagensalat 6,40 dazu

Allgäuer Kasspatzen Spatzen mit Emmentaler und Bergkäse, dazu Röstzwiebel und grüner Salat für knackige 15,90



Currywurst^{1,2,3,7} mit hausgemachter Curry-Soße und viel Pommes Frites 12,90 als Riesen-Currywurst 4,90 dazu

Kaiserschmarrn³ hier verneigt sich jeder Kaiser - mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage als Hauptgericht für süße 16,90



Brauerfladen aus Dinkelmehl - Tradition seit 1625

Mo - Fr ab 17 Uhr

Wir verwenden für unsere Brauerfladen ausschließlich Dinkelmehl und beste Zutaten.
Mit fruchtiger, hausgemachter Tomatensoße und gutem Bergkäse sowie Emmentaler belegt.

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

Margareta der Klassiker für 10,40 

Salami^{2,3,4} oder **Schinken**^{2,3} Metzger-Vorderschinken für 12,90

Don Camillo mit Lachs, echtem Schafskäse und frischer Paprika 17,90


Schwabenfest^{2,3,4} für alle die viel draufhaben wollen, mit Metzger-Vorderschinken, Salami, frischen Champignons, Peperoni, frischer Paprika, roten Zwiebeln 16,40

Allgäu mein^{2,3} mit Bauernspeck, Peperoni, roten Zwiebeln, Allgäuer Käse und frischem Knoblauch 15,40

Italien mit frischen Kirschtomaten, echtem Büffelmozzarella und Rucola 17,90 

Vier Jahreszeiten^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami, frischen Champignons und frischer Paprika 14,90

Budapest^{2,3,4} landestypische Zutaten wie frische Paprika, scharfe Peperoni und Salami für 14,90 

Vegetarisch³ mit Oliven, frischer Paprika, roten Zwiebeln, Kirschtomaten und frischen Champignons 14,90 

Veronika^{2,3,4} mit Metzger-Vorderschinken, Haussalami und frischen Champignons 13,90

Zeus³ mit echtem Schafskäse, scharfer Peperoni und Oliven 14,90  

Hüttenfladen belegt mit Gurkenschmand, Kartoffelscheiben, Allgäuer Käse und Rucola 14,90 

TIPP

Ofenwarmer Oregano-Fladen mit echtem Büffelmozzarella, frischen Kirschtomaten und Rucola auf ofenfrischem Oregano-Brot 17,90 

frische Tomaten + 1,50	Oliven + 2,00	Lachs + 3,00	Speck ^{2,3} + 1,80
frische Paprika + 1,50	Schafskäse + 3,00	Pilze + 1,50	Knoblauch + 1,00
milde Peperoni + 1,50	Schinken ^{2,3} + 1,80	Rucola + 1,20	Ei + 1,50
scharfe Peperoni + 1,50	Salami ^{2,3,4} + 1,80	Zwiebel + 1,00	extra Käse ¹ + 1,80



Alle Pizzen auch mit glutenfreiem Teig möglich. Dieser wird gesondert hergestellt und im Ofen auf einem extra Blech gebacken. 4,80 dazu.

Naschkatzen aufgepasst

Egal ob cremig, fruchtig oder schokoladig - bei uns findet jeder ein Dessert, das sogar den stärksten Willen zum Schmelzen bringt!

Oma Lenas **Apfelkücherl** mit Vanilleeis 8,90 


Lauwarmer **Apfelstrudel** nach Wiener Traditionsrezept, mit Vanilleeis 7,90 

Lauwarmer **Topfenstrudel** mit Vanilleeis 7,90 

Lauwarmes **Schokoküchlein** mit köstlichem Vanilleeis 8,50 




TIPP

Kaiserlicher Schmarrrn³ hier verneigt sich jeder Kaiser
mit Vanilleeis oder Fruchtbeilage 11,90 
als Hauptgericht für süße 16,90 - perfekt zum Teilen

Heiße Liebe cremiges Vanilleeis mit heißen Beeren, Sahne und Waffel 8,90 


Eiskaffee Köstlicher Kaffee mit Vanilleeis und Sahnehaube 7,90 

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

Heißer Opa 4cl heißer Bierlikör mit Sahnehaube 4,70 

Für Kinder



Sternenhimmel¹ - ein himmlisches Dessert! Der leuchtende Mond aus 1 Kugel Vanilleeis ruht auf einer fluffigen Sahnewolke, umgeben von bunten Schokolinsen, die wie funkelnde Sterne am Nachthimmel strahlen 4,20 

Täglich Geöffnet

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

Die Speisekarte dürfen Sie gerne mitnehmen!

*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 selbstgebrautem Bier feiern?

Sprecht uns an, Paula braut mit euch zusammen euer eigenes Festbier.



Herzlich Willkommen in unserem schönen, alten Wirtshaus

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.

WLAN: Tante Paula PW: tanteliesl

www.tantepaula-gasthausbrauerei.de



Keine Gewähr und Haftung für glutenfreie Speisen