

Maximilian-Blattl

NEUESTE NACHRICHTEN AUS DEM GASTHOF HERZOG MAXIMILIAN · ÜBERPARTEILICH · LIBERAL · UNBEZAHLBAR

Aus unserem Gasthof

PERFEKTER ORT ZUM FEIERN

In unserem neu eröffneten Salettl feiert sich's urig-bayrisch und besonders gemütlich – zu jeder Jahreszeit.

Was macht eine schöne, unvergessliche Feier aus? Ein tolles Buffet, ein lustiges Programm, ein guter Service? Klar, die gehören natürlich dazu. Aber eine einzigartige Location schafft erst den perfekten Rahmen für eine gelungene Feier.

Daher unser Tip: Feiern Sie mit Ihrer Familie, Ihren Freunden oder Kollegen ein unvergessliches Fest, Geburtstag, Hochzeit, Firmen-Event, Junggesellenabschied u.v.a.m. in unserem Salettl!

PERFEKTE MASSARBEIT

Drinnen duftet's auch nach 3 Monaten noch angenehm nach frischem Fichtenholz. Denn unser „kleiner Saal“ (das Wort Salettl stammt vom französischen „salle“ (Halle) ab) ist erst im März fertig geworden. Die Gmunder Zimmerei Bernöcker hat hier



ganze Arbeit geleistet, was die Konstruktion betrifft. Die Inneneinrichtung auf Maß kam von der Schreinerei Mareck aus Vilshofen a.d.D. Die Mühe hat sich gelohnt. Ein richtig edles Salettl ist es geworden, bei dem aber der griabig-gemütliche Hütten-Charakter nicht zu kurz kommt.

Bis zu 45 Personen finden heute auf rund 40 qm Platz. Da sich's mit leerem Magen nicht gut fei-

ern lässt, sorgen wir hier wie gewohnt auf hohem Niveau für Ihr leibliches Wohl. Egal, ob Brotzeit, Buffet oder Schlemmer-Menü, für jeden Veranstaltungstyp bereiten wir in Absprache ein kulinarisches Erlebnis vor. Dazu gehören natürlich auch die feinen Biere vom Brauhaus Tegernsee und von der Weissbierbrauerei Hopf – ersteres gerne auch aus dem Fass zum Selberzapfen.

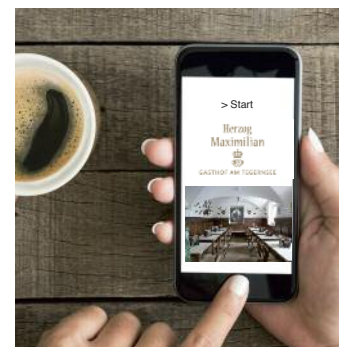
FÜR JEDE VERANSTALTUNG GEEIGNET

Gerne unterstützen wir Sie auch bei der Planung, beispielsweise beim Organisieren eines Rahmenprogramms wie Musik oder Unterhaltung und eine individuelle Dekoration unseres Salettls



ganz nach Ihrem Geschmack. Für passende Rhythmen haben wir eine Musikanlage bereits installieren lassen. Im Sommer können wir die Front fast vollständig öffnen, sodass im Inneren immer ein angenehm kühles Lüfterl weht.

Sie feiern und wir kümmern uns gerne um alles. Frau Gartenleitner und Frau Wimmer beraten Sie ausführlich!



Informative Willkommenseite und digitale Gästeseite beim Einloggen in unser passwortfreies WLAN!

Unser Team



Sehr verehrte Gäste,

Der Sommer hat heuer schon kräftig Fahrt aufgenommen. Für die warme Jahreszeit hat unser Küchen-Team viele sommerliche Gerichte kreiert. Werfen Sie einen oder zwei Blicke in unsere Speisekarte, dort warten echte Schmankerl auf Sie – besonders jetzt in der schönen Reherl-Zeit!

Apropos Blick...schauen's doch einmal in unser gemütliches Salettl. Hier können Sie unvergessliche Feiern erleben, ob Geburtstag, Hochzeit, Firmenfeier u.v.a.m.

Wir wünschen Ihnen einen schönen Sommer und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Herzog Maximilian!

Martina & Alois Gartenleitner

ECHTE ALLROUNDERIN



Dreh- und Angelpunkt im Herzog Maximilian ist Kathrin Wimmer. Sie ist unsere Betriebsleiterin.

Auch Frau Wimmer gehörte zum ehemaligen Schlierseer Terofal-Team, das 2017 vom früheren Betrieb der Wirtsleute Martina

und Alois Gartenleitner zum neuen Gasthof Herzog Maximilian wechselte. Man kennt sich also aus dem Effeff und das ist in der Gastronomie, bei der alle Rädchen täglich perfekt ineinandergreifen müssen, ein hohes Gut. Beim Aufgabenspektrum der

gelernten Trachtenschneiderin und Schlierseerin kommt garantiert keine Langeweile auf. Sie ist die offizielle Vertretung unseres Geschäftsführers Alois Gartenleitner, ist für täglich frische Blumen und schöne Dekoration in unserem Gasthof verantwortlich und erledigt die enorm vielschichtige Büroarbeit unseres Betriebes.

Doch bei all dem Stress läßt sie sich das Mithelfen im Service und damit den direkten Gästekontakt nicht nehmen und hat stets ein offenes Ohr. Ein kurzer Ratsch am Stammtisch ist für unser Allroundtalent ein absolutes Muß. Dort trifft sie auch Mitglieder des Ski-Club Schliersee, bei dem sie ehrenamtlich tätig ist. In ihrer Freizeit entspannt sie beim Garteln, bergwandern und ganz besonders, wenn ihre Enkelkinder daheim zu Gast sind. 🌿

Unsere Partner

MASSARBEIT FÜR'S MAXIMILIAN



FEIL OBJEKTEINRICHTER



Das Traditionsunternehmen Feil steht seit 1869 für Qualität in der Holzverarbeitung.

Rund 3 Monate arbeiteten die Schreiner und Monteure Anfang 2017 an der aufwändigen Inneneinrichtung im Maximilian. Dutzende Lkw-Lieferungen an Material waren dafür erforderlich. Verantwortlich hierfür zeichnete die Fa. Feil aus Siegsdorf

(www.feilgmbh.de), ein Spezialist für Brauhauseinrichtungen. Das Unternehmen bietet maßgeschneiderte Planungen, Entwürfe und Einbauten aus eigener Produktion. Es verbindet dabei den rustikalen Charme hochqualitativer, traditionell gefertigter Holzprodukte mit viel Kreativität – wie im Herzog Maximilian. Stühle, Tische, Bänke, Verklei-

dungen – alles wurde auf die individuellen Kunden-Vorstellungen angepasst. Eine besondere Herausforderung dabei war der 9 cm (!) schiefe Boden im Gastraum. So ein meisterliches Know-how ist natürlich gefragt: Über 600 Projekte hat Feil bereits erfolgreich bundesweit umgesetzt. 🌿



GRUSS AUS DER KÜCHE

Kochen Sie Nudeln nur mit einem Holzlöffel auf dem offenen Topf – das verhindert das Wasser-Überkochen.

Aus unserer Küche

FEINE SCHWAMMERL, DIE'S IN SICH HABEN

Nach dem Spargel ist vor dem Reherl: Jetzt halten die feinen Pfifferlinge Einzug in unsere Küche!

Der Name „Pfifferling“ geht übrigens auf den pfefferähnlichen Geschmack reiferer Pilze zurück: Im Mittelalter hieß er deshalb „Pfefferling“.

Wenn man auf die heutigen Preise für Pfifferlinge schaut ist es kaum zu glauben: Noch in den 1940 und 1950er Jahren galten Pfifferlinge (in Bayern Reherl oder auch Eierschwamm genannt) als Arme-Leute-Essen, denn sie waren in Laub- und Nadelwäldern besonders unter Buchen und Fichten für ärmere Leut' leicht zu finden.

GESUNDE, VARIABLE SCHWAMMERL

Heute gelten Reherl als echte Delikatesse und wertvolles Nahrungsmittel. Sie enthalten Beta-Carotin, Kalium, Phosphor, die Vitamine B, C und D sowie verdauungsfördernde Ballaststoffe. Sie machen sich zusätzlich gut als

Eiweißquellen und warten bei einem Wasseranteil von 80% mit nur wenig Fett und Kohlenhydraten auf. Und auch ihr Gehalt an Eisen ist unter den Speisepilzen einzigartig hoch. Alles in allem eine hervorragende Zutat für jeden, der sich figur- und gesundheitsbewusst ernähren möchte!

Reherl sind die ersten Waldpilze des Jahres, sie gibt es bis November. Danach sind sie im wahrsten Sinne des Wortes gegessen. Doch Obacht! Wer meint, bis dahin täglich so viele Pfifferlinge essen zu können wie er will, dem raten wir, die leckeren Schwammerl in Maßen zu genießen, denn sie sind nicht immer leicht verdaulich. Und dann ist auch die Vorfreude auf die nächsten größer!

Gebacken, gegrillt, gebraten, geröstet: Selbstverständlich gibt's bei uns im Herzog Maximilian nur die aromatischen bayerischen Pfifferlinge, täglich frisch von der Fruchthalle Hausham geliefert. Wir erkennen sie an ihrem leichten Aprikosen-Duft und pfeffrig-würzigen Geschmack. 🍄



Unser Bier



Echtes Gold im Glas

Neben unserem beliebten Unfiltrierten vom Brauhaus Tegernsee haben wir noch ein zweites naturtrübes Bier im Ausschank: die „Helle Weiße“ von der Brauerei Hopf.

Bei ihr wurden ebenfalls die restlichen Hefezellen und Trübungsstoffe nicht herausgefiltriert. Kenner schätzen ihre hellgold glänzende Farbe und feine Hefetrübung. Sie schmeckt erfrischend und spritzig, mit einer dezent fruchtigen Note.

Das Miesbacher Hopf-Hefeweißbier besteht aus 2/3 Weizenmalz und 1/3 Gerstenmalz, es ist typisch obergärig (alc. 5,5 % vol, Stammwürze 12,7 %).

So schmeckt's unseren Weißbierfreunden am besten:

Die Helle Weiße passt hervorragend zu bayerischen Schmankerln, zu vegetarischen Gerichten, aber auch zu weißem Geflügel oder Fisch. Und natürlich auch einfach nur zum Genießen – weiß' einfach guad is! 🍄

HAM'S DES GWUSST?

Frische Pfifferlinge sind waserscheu! Nie im Wasser putzen, dann verlieren sie ihr charakteristisches Aroma. Trick: die Sommer-Pilze in einen Gefrierbeutel geben und 1-2 EL Mehl darüberstäuben. Den Beutel verschließen und schütteln, bis die Pilze mit Mehl überzogen sind. Reherl in ein Abtropfsieb geben und gründlich mit kaltem Wasser abspülen.





AUSGEZEICHNETER SCHREIBER

Zur Feier seines 30-jährigen Jubiläums würdigte der Verein „Heimatreunde Gmund e.V.“ das jahrelange Wirken des Chronisten, Volkskundlers und Heimatpfleger Beni Eisenburg mit der erstmaligen Verleihung eines Kulturpreises. In seiner Laudatio hob Bürgermeister Alfons Besel u.a. das große Engagement Eisenburgs für den Erhalt und die Weitergabe des kulturellen Vermächtnisses der Gemeinde sowie für den Kauf und Umbau des denkmalgeschützten Gmunder Jägerhauses zum Museum und Kulturhaus hervor.

Auch hier im Maximilian Blattl veröffentlicht Eisenburg stets einen kurzen Beitrag zur Gmunder Geschichte. Mehr über den Verein und sein Programm: www.jaegerhaus-gmund.de.

FEINER ZUG DER BOB

Ab 2020 ist es wohl endlich soweit: die BOB schaltet um auf einen Halbstundentakt. Lt. Ilse Aigner, der Stimmkreisabgeordneten für den LK Miesbach, hat der Ausschuss für Wohnen, Bau und Verkehr der Ausweitung des Bahnnetzes in Oberbayern zugestimmt. Dafür sollen künftig mehr Züge eingesetzt werden. „Wenn wir die BOB-Takte verdichten steigen im verkehrsbelasteten Tegernseer Tal auch mehr Menschen auf den Zug um“, so Aigner.

Historisches, von Beni Eisenburg

Der Floriansbrunnen



Bronzerelief, das an der Säule angebracht war. In den 1950iger Jahren wurde es gestohlen und ist nie wieder aufgetaucht.

1940 trank eine Kuh aus dem Brunnen und stürzte die Säule um. Sie musste neu gegossen werden und wurde 1941 wieder aufgestellt. Den Krieg überstand sie unbeschadet.

Wegen des starken Verkehrsaufkommens überlegte man 1980 den Brunnen zu verlegen, er blieb dann aber doch an seinem Platz. 1985 wurde die Säule von einem Lkw angefahren, der Florian verlor seinen rechten Arm. Daraufhin wurde eine Kopie angefertigt, das Original kam ins Jagahaus – dort steht es heute noch. Im Jahre 2001 rammte ein Pkw den Brunnen, die Figur musste wieder in die Werkstätte. Seit 2002 steht sie nun unbeschadet auf der Säule.

Zum 45. Geburtstag anno 1939 schrieb die „Seegeist“-Kolumne der Tegernseer Zeitung: Immer, so lange es Gmund geben wird, gibt es den Dorfbrunnen, der an den berühmten Sohn des Ortes Max Obermayr erinnert. 🍷

Viele gehen und fahren täglich an ihm vorbei – achten aber kaum auf den Brunnen mit der schönen St. Florians-Figur vor'm Herzog Maximilian. Er gehört zum Gmunder Ortsbild und hat eine lange, interessante Geschichte. Gefertigt wurde er 1894 von Ferdinand von Miller dem Jüngeren und gegossen in der Münchner Erzgießerei. Von Miller ehrte den Wirt Max Obermayr mit einem

Demnächst bei uns im Maximilian:



Oh Du fröhliche Reherl-Zeit!

Von Juni bis September gibt's das „Gold des Waldes“ täglich frisch und kreativ in unserer Speisekarte!

Donnerstag, 15. August

Sieben Kräuter müssen's sein!

Heute ist Maria Himmelfahrt mit der traditionellen Kräuterweihe. Wir freuen uns auf Sie zum Frühschoppen und/oder Mittagessen!

Immer dienstags...

trifft sich bei uns ein klangvoller Stammtisch mit Musikanten aus der Region. Aufgspuit werd'!



f BESUCHEN SIE UNS AUCH AUF FACEBOOK!

Impressum

Herausgeber: Gasthof Herzog Maximilian, Tegernseer Straße 3, 83707 Gmund. Telefon 08022/7059377, post@gasthof-maximilian.de, www.gasthof-maximilian.de. Bild oben: © Dietmar Denger. Öffnungszeiten: Do-Di 10.30-23.00 Uhr, Mi Ruhetag (außer Feiertage) © Agentur Maier Marketing GmbH, www.agentur-maier.de

Schluß-Wort



„Ich freue mich, wenn's regnet, denn wenn ich mich nicht freue regnet's auch.“

Karl Valentin