

Maximilian-Blattl

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

Wiedereröffnung des Gasthofs Herzog Maximilian

EIN WIRTSHAUS FÜR JEDERMANN

Mach 30 Jahren Dornröschenschlaf und fast 2 Jahren Bauzeit war es soweit: der Gasthof Herzog Maximilian in Gmund ist wieder geöffnet.

Für Wirt Alois Gartenleitner steht fest: „Der Maximilian ist eines der schönsten Wirtshäuser im Tegernseer Tal. Edel, aber nicht protzig, dafür sehr bodenständig“. Im Herzog Maximilian gibt's daher zukünftig neben einer großen Portion bayerischer Gastlich- und Gemütlichkeit auch viel traditionelles Brauchtum. Dazu gehören Stammtische, Abende mit Wirtshausmusik, Versammlungen von Ortsvereinen u.v.a.m..

GEMÜTLICHE STUBEN, URIGE SCHWEMME UND EIN SCHATTIGER BIERGARTEN

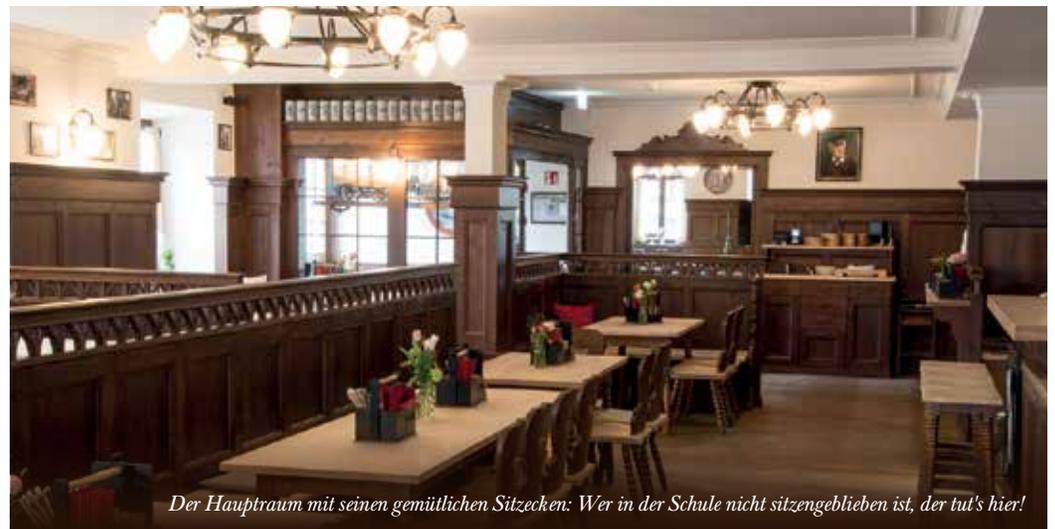
Über 20 Monate hatten im altherwürdigen Gasthof Herzog Maximilian die Planer, Maurer, Trockenbauer, Fliesenleger, Maler, Parkettleger etc. das Sagen. Doch damit ist nun gottlob Schluß, mittlerweile übernahmen die durstigen und hungrigen Gäste hier das Kommando.

Ein denkmalgeschütztes Gebäude dieser Größenordnung und Bedeutung fachgerecht zu sanieren ist nur mit enormem finanziellem und handwerklichem Aufwand möglich. Nachdem der Herzog Maximilian in den vergangenen Jahrzehnten von einem Investor zum nächsten wanderte und sogar schon über den Abriss des Gebäudes spekuliert worden war fassten sich 2014 Herzogin Maria Anna in Bayern und das Brauhaus Tegernsee ein Herz und erwarben das Anwesen. Von da an ging's bergauf und die Planungen für die Reno-



Herzog Maximilian
GASTHOF AM TEGERNSEE

Herzog Maximilian höchstpersönlich wacht über den Gewölberaum mit seinen teils über 100 Jahre alten Geweihen.



Der Hauptraum mit seinen gemütlichen Sitzcken: Wer in der Schule nicht sitzengeblieben ist, der tut's hier!

vierung und Wiedereröffnung konnten starten.

Mit viel Liebe zum Detail wurde der Bau, der fast 700 Jahre auf dem Buckel hat, wieder zum Glänzen gebracht. Die Fassade erstrahlt heute in traditionellem Cremeton und fügt sich perfekt ins Gmunder Ortsbild ein. Sein Holzbalkon an der Längsseite war leider nicht mehr zu retten, er wurde durch zwei kleinere an der Südseite ersetzt. Aber den so charakteristischen Runderker an der Tegernseer Straße, den gibt es selbstverständlich noch. *Fortsetzung auf Seite 2 >>*



Die Schänke – hier herrscht von 10.30 bis 23.00 Uhr Hochbetrieb.

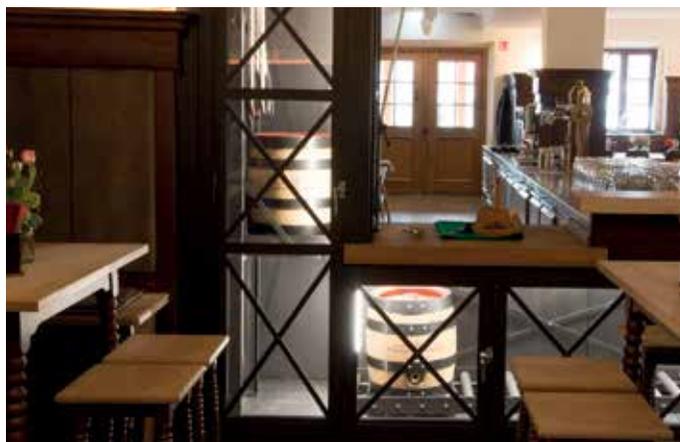
Aus unserem Gasthof

*Sehr verehrte Gäste,
es ist vollbracht. Nach über 30 Jahren ist es dem Brauhaus Tegernsee mit viel Aufwand gelungen, den allehrwürdigen Gasthof Herzog Maximilian wieder zum Leben zu erwecken. Für uns als Pächter ist es eine große Ehre, das Gasthaus nun führen zu dürfen. Was haben wir für Pläne? Eigentlich keine großen. Denn der Maximilian soll das in Zukunft wieder sein, was er früher eigentlich immer war: ein Gmünder Gasthof für Jedermann. Ein Gasthof, in dem man regionale und saisonale Küche genießen kann. Und ein Gasthof mit einer urigen Schwemme für das gemütliche Feierabend-Bier unter Freunden. Oder auch zwei. Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch in Ihrem Gasthof Herzog Maximilian.
Martina und Alois Gartenleitner*

Fortsetzung von Seite 1 » „Der Erker wird sicher immer schnell ausgebucht sein“, lächelt Martina Gartenleitner. Innen erwartet die Gäste feines Parkett aus edlen Hölzern, handgeschmiedete Leuchter, ein mit alten Tegernseer Kacheln renovierter Ofen, kunstvolle Ornamente an den Wänden... ein Rundgang durch den neuen Maximilian lohnt sich also immer. Oder einfach nur mit einer Halben Tegernseer dasitzen und schauen...

SEHENSWERT: DER „BIERFASSEL-EXPRESS“

Heute bietet der Herzog Maximilian insgesamt rund 150 Gästen Platz: 110 im Haupt-Gastraum, wo auch die Schwemme mit gläsernem Bierfassl-Aufzug (!) steht, und 40 im sogenannten Gewölberaum um's Eck. Im schattigen Biergarten, der je nach Wetter im Mai eröffnen wird, kommen 80 Plätze hinzu. Dort steht auch ein griabiges Salettl mit nochmals 20 Plätzen. Hier läßt sich's überaus gesellig feiern, privat und geschäftlich.



Apropos geschäftlich... der neue Herzog Maximilian verfügt auch über einen großen Veranstaltungsraum. Er bietet viel Platz und Ausstattung für private Gesellschaften aller Art und zu allen Anlässen, auch für Meetings, Workshops, Versammlungen, Events, Kultur u.v.a.m.

Der Vollständigkeit halber sei erwähnt: im 1. Obergeschoss ziehen im Frühjahr noch eine Allgemein- und eine Hautarzt-Praxis ein. 🍷



Nebenraum für Veranstaltungen aller Art:
75 Sitzplätze

Haupt-Gastraum inkl. Schwemme:
110 Sitzplätze

Gewölberaum:
ca. 40 Sitzplätze

Biergarten mit Salettl:
ca. 100 Sitzplätze

Historisches

Der Gasthof Herzog Maximilian im Wandel der Zeit

Linst war das altherwürdige Gebäude an der Tegernseer Straße 3 in Gmund das erste Haus am Platz und im 19. Jahrhundert Treffpunkt des europäischen Hochadels am Tegernsee. Selbst Hoheiten wie der russische Kaiser Alexander I. und Kaiser Franz I. von Österreich kehrten hier ein.

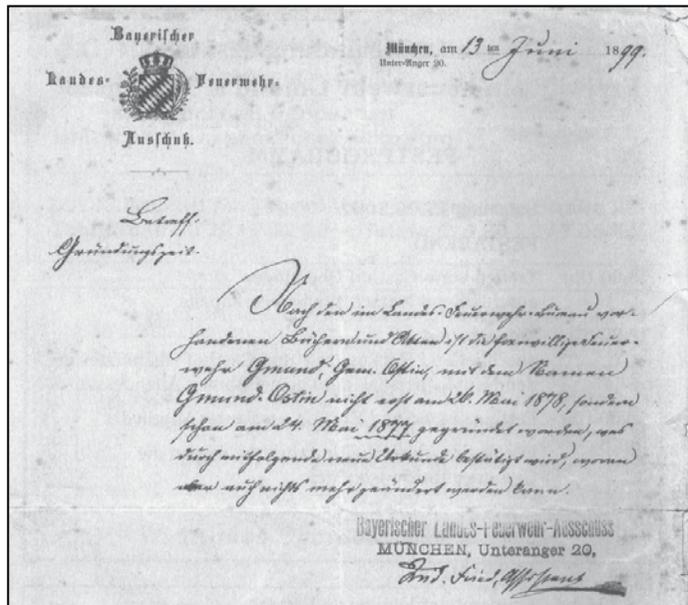
ZITHER-MAXL ALS NAMENSGEBER

Seinen Namen erhielt der Gasthof nach dem wittelsbachischen Herzog Maximilian, den man wegen seiner Liebe zum Instrument und zur bayerischen Volksmusik auch den „Zither-Maxl“ nannte. Er war der Vater der weltbekannten Kaiserin Sissi.

In den 1950er Jahren wurde der Gasthof als Café und Theatersaal bis nach München hinein populär. Ältere Gmunder können heute vielleicht noch von den damaligen legendären Faschings-, Schützen- und Feuerwehr-Festen im Herzog Maximilian erzählen. Wer weiß, vielleicht kommen sie ja wieder? 🍷



Herzog Maximilian in Bayern.



HAM'S DES GWUSST?

Gmunder Landwirte und Handwerker gründeten am 24. Mai 1877 im Herzog Maximilian die Freiwillige Feuerwehr Gmund.

- 1339 Erste urkundliche Erwähnung als Wirtshausbetrieb.
- 1632 Im Dreißigjährigen Krieg brennt die Taverne nieder. Wiederaufbau durch das Kloster Tegernsee.
- 1822 Der bayerische König Max I. Joseph ersteigert die Tafernwirtschaft.
- 1825 Metzgermeister Josef Obermaier erwirbt als mittlerweile 20. Wirt den Gasthof und übergibt ihn später an seinen Sohn Max, den Begründer der bayerischen Fleckviehzucht. Er verleiht dem Gasthof den Namen „Herzog Maximilian“ nach dem wittelsbachischen Herzog Maximilian in Bayern (1808-1888), bekannt als der „Zither-Maxl“, der im Gasthof ebenfalls gerne einkehrte und ein virtuoser Zitherspieler war.
- 1898 Die herzogliche Güteradministration folgt als Besitzerin und verkauft das Wirtshaus an die Gmunder Familie Glasl.
- 1983 Der bis dato letzte Wirt, ein Herr Müller, schließt den Gasthof angesichts anstehender hoher Sanierungs- und Renovierungskosten. Es finden 1984 aber noch vereinzelt Veranstaltungen statt, u.a. ein letzter „Jäger-Ball“. Danach senkt sich der Vorhang für fast 35 Jahre.
- 1991 Der Gasthof wird an einen Unternehmer aus Frankfurt verkauft, bleibt jedoch geschlossen. 2008 wird dann eine Zwangsversteigerung abgewendet.
- 2009 Das Landesamt für Denkmalpflege spricht sich gegen einen Abriss des Gebäudes aus und die Gemeinde Gmund kauft das Anwesen.
- 2013 Die Ten Brinke GmbH stellt einen Bauantrag für die Sanierung des Gebäudes und zwei weitere Anbauten, der 2014 genehmigt wird.
- 2014 Das Herzoglich Bayerische Brauhaus Tegernsee erwirbt den ehemaligen Gasthof.
- 2016 Die Sanierung des teilweise denkmalgeschützten Gebäudes beginnt.
- 2018 Im März eröffnet der Gasthof „Herzog Maximilian“ nach fast 35 Jahren wieder.

Die Gründungsbestätigung durch den Bayerischen Landes-Feuerwehr-Ausschuss von 1899.

Die Wirtsleut'

„DER GAST IST NICHT KÖNIG, SONDERN KAISER“

Alois und Martina Gartenleitner sind das Wirte-Ehepaar des neuen Herzog Maximilian. Für die Küche des Gasthofs zeichnet Tobias Krüger verantwortlich.

Christian Wagner, der Geschäftsführer vom Brauhaus Tegernsee, dem Besitzer des Gasthofs, bringt es auf den Punkt: „Wir wollten für den neuen Herzog Maximilian Pächter, die bayerische Gastlichkeit, Brauchtum und Tradition leben. Das Ehepaar Gartenleitner und Tobias Krüger sind die Idealbesetzung. Die hervorragende Zusammenarbeit der letzten Jahre waren eine Empfehlung.“

INGESPIELTES TEAM

Martina und Alois Gartenleitner kennen Tobias Krüger schon seit langem. Gemeinsam lenkten sie 5 Jahre die Geschicke des bekannten Schlierseer Hotels Terofal: die



Alois Gartenleitner

Martina Gartenleitner

Tobias Krüger

Wir sorgen mit Leidenschaft für Ihr Wohl!

Gartenleitners als Pächter und Tobias Krüger als Chef der Küche, deren ausgezeichneten Ruf er begründete. Das Terofal übergaben sie, weil der Inhaber des Hauses das Anwesen verkaufte. Daher suchten die Drei gemeinsam eine neue Herausforderung. Und wie's der Zufall will fragte sie Christian Wagner vom Brauhaus, mit dem

sie schon zusammenarbeiteten, ob sie nicht „Lust hätten“, den neuen Maximilian zum Laufen zu bringen. Nach einigen Gesprächen spürte man: „Das passt!“ und so hieß es dann im Herbst 2017: Hand drauf – und der Pachtvertrag wurde feierlich unterzeichnet. ☺

»Für uns ist es eine große Ehre, den Herzog Maximilian künftig führen zu dürfen. Wir freuen uns auf die Aufgabe, die wir verantwortungsvoll und mit großem Respekt angehen. Mit allen Kräften werden wir uns bemühen, dieses Kleinod wieder bekannt zu machen, aus Liebe zu unserer Heimat und dem Spass am Umgang mit Menschen.«

Unsere Küche

GEHEIMREZEPT: SAISONAL UND REGIONAL



Küchen-Chef Tobias Krüger läßt nur ausgesucht hochwertige Zutaten in sein Allerheiligstes. Alles andere hat in seiner Küche Hausverbot.

Er liebt den Pichelsteiner Eintopf seiner Mutter genauso wie die feine Küche. Als echter Allrounder kennt sich Maximilian-Küchenchef Tobias Krüger zwischen allen Töpfen und

Tellern bestens aus. Bayerische Schmankerl, mit Leidenschaft und Liebe zum Detail gekocht, sind seine Spezialität. Und: der 37-Jährige liebt die kalte Küche, deswegen gibt es in seinem neuen Wirtshaus auch eine traditionelle, einfallreiche Brotzeitkarte. Bei allem, was er und sein 4-köpfiges Küchen-Team zubereiten gilt sein Leitspruch: nur Waren von nach-

gewiesener hoher Qualität und möglichst von regionalen Anbietern und Produzenten.

SAISONALE KÜCHE, REGIONALE ZUTATEN

Krügers Speisekarte liest sich traditionell und bodenständig, und genau das ist auch seine Philosophie. Denn bewusstes Essen, mit viel Regionalität und Nachhaltigkeit, liegt heute mehr denn je im Trend. Egal, ob Gemüse, Salate, Kräuter, Fleisch oder Fisch: Zutaten und Gerichte kommen – soweit verfügbar – alle aus der Region, denn sie bedeuten automatisch ein Stück Heimat. Es ist nicht nur ein Lebensgefühl, das damit verbunden ist, auch Tradition spielt dabei eine große Rolle. Für dieses Konzept arbeitet Krüger mit seinen altbekannten, vertrauenswürdigen Lieferanten und Partnern zusam-

men, die genauso umweltbewusst arbeiten und auch über den eigenen sprichwörtlichen Teller-Rand schauen, wie er selbst. ☺



© JS-Fotodesign Kreuth / Fischerei Tegernsee

Aus unserer Brauerei

Überlieferte Braurezepturen und modernste Brautechnologien

Eigentlich wird im Tegernseer Tal schon seit über 1000 Jahren Bier gebraut. Denn als 1516 Herzog

Wilhelm IV. das Bayerische Reinheitsgebot – sozusagen das weltweit erste Lebensmittelgesetz –

erließ, wurde am Ostufer des Sees bereits seit über 500 Jahren Bier gemacht.

Nach Jahrhunderten, in denen die Brauerei mehrfach die Besitzer wechselte, übernahm 1875 die herzogliche Linie des bayerischen Königshauses das Brauhaus Tegernsee. Heute wird es von Herzog Max in Bayern und seiner Tochter Anna geleitet. Großen Wert legen sie dabei auf die – heute mehr denn je aktuellen – Themen Nachhaltigkeit, Qualität und Tradition. So ist es gerade der besondere Mix aus überlieferten Braurezepturen, modernster Brautechnologie, handwerklichem Können mit klassisch kalter Gärung und langen Lagerzeiten sowie ausgesuchten Rohstoffen, der die Beliebtheit unserer Tegernseer-Biere ausmacht.

Unser Bier



HELLE FREUDE UND DUNKLE LEIDENSCHAFT

Das Brauhaus Tegernsee ist nicht nur Inhaber, sondern natürlich auch exklusiver Bier-Lieferant des Herzog Maximilian.

Ob zum Feierabend in der Schwemme, zum allwöchentlichen Stammtisch oder zum feinen Mittagessen im Maximilian: das Brauhaus Tegernsee hat für jeden Trink-Anlass die perfekte Bierauswahl.

Alle 8 Biersorten des Brauhauses haben eines gemeinsam: das besonders milde, weiche Wasser aus der selben Quelle, die einst die Klosterbrauerei versorgte.

EIN ÜBERBLICK:

Tegernseer Hell, der Klassiker: typisch bayerisches helles Vollbier

Tegernseer Spezial: süffiges Exportbier mit mildwürzigem, rundem Geschmack

Max I. Joseph: das besondere, malzaromatische Jubiläums-Export

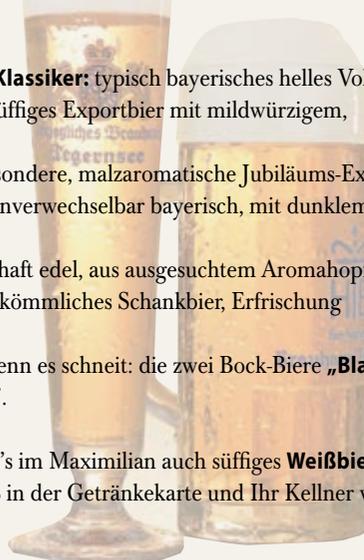
Tegernseer Dunkel: unverwechselbar bayerisch, mit dunklem Gerstenmalz

Tegernseer Pils: wahrhaft edel, aus ausgesuchtem Aromahopfen

Tegernseer Leicht: bekömmliches Schankbier, Erfrischung für jeden Tag

Und nur im Winter, wenn es schneit: die zwei Bock-Biere „Blauer Page“ und „Quirinus“.

Selbstverständlich gibt's im Maximilian auch süffiges **Weißbier:** Steht schwarz auf weiß in der Getränkearte und Ihr Kellner weiß mehr dazu!



TÄGLICH AB 18.00 UHR HELLES AUS DEM HOLZFASS!

Die Brau-Kunst hat am Tegernsee also schon eine sehr lange Geschichte und diese schreibt das Herzogliche Brauhaus Tegernsee erfolgreich weiter. Seit März 2018 nun auch mit dem Gasthof Herzog Maximilian in Gmund, markant am Eingangs-Türl zum Tegernseer Tal gelegen.

Geschenkkidee

GANZ SCHÖN GELADEN

Die Maxl-Card – die perfekte Geschenk-Idee!

In der Karte ist unsichtbar ein Chip integriert. Auf diesen kann geldwert alles mögliche draufgespeichert werden, was man möchte und zum Anlaß paßt: von 1 bis 100 Halbe Bier, über 6 Weißwurst-Frühstück bis zum flexiblen Guthabenbetrag. Ideal auch für Jubiläen, als Dankeschön, als Mitbringsel u.v.a.m..



Fragen Sie einfach Ihren Kellner nach der Maxl-Card!



GRUSS AUS DER KÜCHE

Wenn Ihr Sauerbraten nach 1-2 Tagen gebrauchsfertig sein soll, gießen Sie die Essig-Wein-Mischung heiß über das Fleisch.

Kann der Braten mindestens 5 Tage durchziehen, gießen Sie die Mischung kalt darüber.



BÜRGERSTIFTUNG NIMMT ARBEIT AUF

Im August 2017 wurde die Tegernseer Bürgerstiftung ins Leben gerufen. Sie ist eine bislang einmalige Einrichtung im Tegernseer Tal und mittlerweile auch behördlicherseits offiziell anerkannte Stiftung. Ihr Ziel: die Förderung und Unterstützung gemeinnütziger und mildtätiger Zwecke auf lokaler Ebene. In den Bereichen Bildung, Soziales, Jugend, Kultur, Umweltschutz, Heimatpflege und Tierschutz will sich die Stiftung engagieren. Wichtig ist ihr auch die Unterstützung bedürftiger Personen. Mitte Januar fand in Gmund eine erste Arbeitssitzung statt, bei der auch die Vorstandsposten besetzt wurden: Josef Paul (Vorsitzender des Stiftungsrates), Dr. Michael Sommer (Stiftungsvorstand), Ingrid Eder (Stellv. Stiftungsrätin) und Rolf Reese (Stellv. Stiftungsvorstand).

NACH DER BAUSTELLE IST VOR DER BAUSTELLE

Mitte Februar rückte die Abrissbirne an, letzte Tage für das Haus an der Tegernseer Straße 8, das früher das Stallgebäude des Gasthofs Herzog Maximilian war. Gebaut bereits 1399, wurde es aber nie unter Denkmalschutz gestellt. 22 Eigentumswohnungen, 2 Läden, ein Café und 2 Büros sollen in einem neuen Wohn- und Geschäftshaus entstehen. Für das Haus an der Tegernseer Straße 10 gibt's Erweiterungs-Pläne. Der Besitzer sucht „interessante“ Mieter, z.B. ein Wein- und Feinkostgeschäft. Die Gemeinde wird dafür sogar ihre Bushaltestelle verlegen. Vor 3 Jahren erwarb Unternehmer Michael Much auch das Wohn- und Geschäftshaus an der Tegernseer Straße 6. Es entstand um 1884, steht unter Denkmalschutz und gilt wegen seines „zweigeschossigen Flachsatteldachbaus mit Kniestock, der Putzgliederung, der giebelseitigen Balusterbalkone und der bemalten Dachuntersichten“ als schützenswert. Der Besitzer will es verantwortungsvoll sanieren, Gewerbe und Ärzte ansiedeln.

JEDE WOCHE FRISCHES VOM BAUERN

„Gesund kochen, und das nur mit dem, was unsere Region und die Jahreszeit hervorbringen, so pflegen wir das auch im Herzog Maximilian“, sagt Küchenchef Tobias Krüger. Er möchte auf diesem Wege die Gmunder Bürgerinnen und Bürger ermuntern, ihren wöchentlichen Bauernmarkt zu besuchen. Denn: Frische sei durch nichts zu ersetzen. Der Wochen- und Bauernmarkt mit seinem breiten Sortiment findet jeden Freitag von 13.00 bis 18.00 Uhr dem Gmunder Volksfestplatz statt.

Schluß-Wort



„**Fremd
ist der Fremde
nur in der
Fremde.**“

Karl Valentin

Demnächst bei uns im Maximilian:



Ab Mitte April

Wir eröffnen die Spargelsaison!

Die ersten bayerischen Stangerl sind dann hoffentlich schon da, immer gesund, immer lecker, immer etwas Besonderes!

Im April und Mai

Gesund und geschmackig: unsere feinen Bärlauch-Gerichte

Dienstag, 1. Mai

Der „Tag der Arbeit“, aber nicht für unsere Gäste. Wir verwöhnen Sie mit unseren Schmankerln!

Donnerstag, 10. Mai

Heut ist Christi Himmelfahrt und Vatertag, also gleich zwei Gründe für ein feines Essen und ein kühles Tegernseer! Einlaß natürlich auch für Nicht-Väter!

Sonntag, 13. Mai

Endlich Muttertag! Überraschen Sie Ihr „Familienoberhaupt“ mit einem schönen Menü im Maximilian!

Sonntag/Montag 20./21. Mai

Pfingsten im Maxl!
Genießen Sie die bayerischen Schmankerl unserer Pfingst-Speisekarte.



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.
Öffnungszeiten: Do-Di 10.30-23.00 Uhr, Mi Ruhetag (außer Feiertage)
© Agentur Maier Marketing GmbH, www.agentur-maier.de