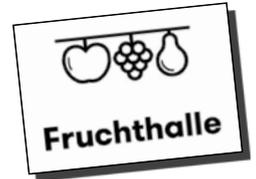


Maximilian-Blatt

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

Unsere Partner

FRISCH ANGELIEFERT, FRISCH SERVIERT



Das „Grundgesetz“ im Reich unseres Küchen-Chefs Tobias Krüger: **Regionalität, Saisonalität, absolute Frische, Top-Qualität. Nur wer diese Obst- und Gemüse-Kriterien dauerhaft garantieren kann darf ins Herzog Maximilian liefern – wie neben dem Gmunder Fruchte-grosshandel Wunderlich vor allem die Fruchthalle Hausham.**

„Mit der Fruchthalle von Markus Germeroth war ich schon in unserem vorherigen Betrieb, dem Schlierseer Hotel Terofal, sehr zufrieden“, so Tobias Krüger. Seit 2013 war Germeroth hier der exklusive Obst- und Gemüse-Lieferant. Da lag es nahe, dass Krüger

bei seiner Partner-Suche für den neuen Herzog Maximilian sich auch mit Germeroth an einen Tisch setzte. „Das war ein Gespräch von 5 Minuten“ erinnert sich der Fruchthallen-Chef. „Ich weiß, dass Herr Krüger sehr genaue Vorstellungen hat, was in sein Kühlhaus darf und was nicht. Es macht uns daher große Freude, seinen hohen Anforderungen jeden Tag auf's Neue gerecht zu werden“.

HOHES QUALITÄTS-BEWUSSTSEIN

Und wie die ersten drei Monate im Maximilian zeigen, ist die Fruchthalle die richtige, zuverlässige Partnerin. Sie bezieht ihre Waren aus-

schließlich aus der Region Tegernsee, aus den Landkreisen München und Landshut. Dazu gehören Gemüse, Kräuter und Obst, also alles, was ein Garten hergibt. Beispielsweise Salate, die zwei Tage auf der Autobahn verbracht haben, findet man im Sortiment grundsätzlich nicht. Nur bei Südfrüchten macht Krüger hin und wieder einmal eine Ausnahme, aber deren Menge ist ohnehin gering. „Bei mir gibt es keine Erdbeeren im Winter und auch keinen Feldsalat im Sommer“, beteuert Krüger die saisonale Ausrichtung seiner Küche.

Die Mengen, die die Fruchthalle seit Eröffnung des Herzog Maximilian lieferte, können sich durch-



aus sehen lassen. Das liegt sicher daran, dass das Maximilian schon nach so kurzer Zeit im Tegernseer Tal zur festen gastronomischen Größe geworden ist und sich grosser Beliebtheit quer durch alle Altersgruppen erfreut. Damit das auch so bleibt, gibt's kompetente Partner wie Herrn Germeroth. 🍎



*Vitamin-Schub:
Täglich zwischen
8.00 und 9.00 Uhr
gibt's frische Ware
von der Fruchthalle.*



Haushamer Fruchthalle: Alles begann 1960...

...als Paul Germeroth in Hausham einen Lebensmittelhandel eröffnete. Bis 1975 wuchs die Verkaufsfläche von 80 auf 300 qm. 1 Jahr später wurden die ersten Gastro-Betriebe im Landkreis Miesbach beliefert und das Großhandels-Geschäft wuchs seitdem stetig. 2017 zog der Großhandels-Zweig der Fruchthalle in ein großes ehemaliges C&C-Lager in Hausham, vergrößerte seine Lagerfläche auf 500 qm und investierte in moderne Kühlsysteme mit drei unterschiedlichen Temperatur- und Feuchte-zonen. Das Team der Fruchthalle wuchs auf heute 7 Festangestellte und 2 Aushilfen.

Unser Team

„ICH SCHENK’ DIR GLEICH EINE EIN!“



Sehr verehrte Gäste,

es hat uns riesig gefreut, wie viele Gäste unseren neuen Herzog Maximilian in den ersten 3 Monaten besuchten. Wir hatten kaum Zeit, uns erstmal etwas einzuspielen, es ging ab dem 1. Tag gleich „von Null auf Hundert“. Dafür gilt Ihnen, liebe Gäste, unser aufrichtig Dank.

Nachhaltigkeit, Regionalität und Qualität der Zutaten sind das A und O in unserer Küche. Ein wichtiger Baustein hierzu ist unser Gemüse- und Obst-Lieferant, die Haushamer Fruchthalle. Wir stellen Ihnen das Unternehmen auf Seite 1 unseres „Maximilian Blattl“ ausführlich vor.

Ein echter Renner ist unser Unfiltriertes aus dem Holzfass, das wir allabendlich um 18.00 Uhr anzapfen. Warum es so süffig und besonders ist lesen Sie in unserem kleinen Porträt auf Seite 3.

Wir freuen uns auf Ihren nächsten Besuch im Herzog Maximilian!

Martina & Alois Gartenleitner



Stets freundlich und gut gelaunt – so kennen wir unsere Schankkellnerin Veronika Soudna.

Die gebürtige Tschechin kam vor 11 Jahren an den Tegernsee und hatte sich spontan in die Landschaft und den See verliebt. Mittlerweile, sagt sie, könne sie sich

nicht mehr vorstellen woanders zu leben. Wer kann das nicht nachvollziehen? Und in unserer schönen Natur verbringt sie auch ihre Freizeit, entweder am See oder bei ausgedehnten Waldspaziergängen.

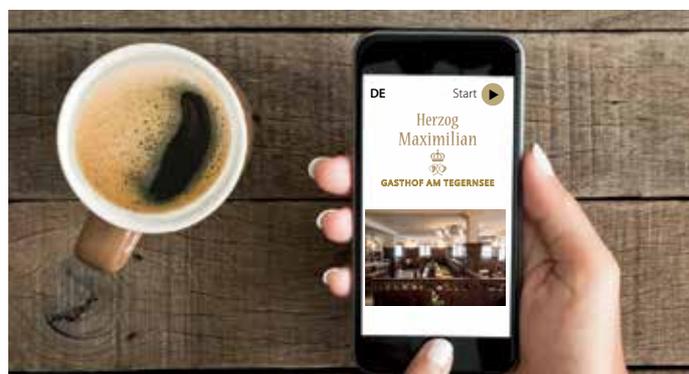
Zuerst arbeitete Veronika im *Freihaus Brenner* und danach in der

Bad Wiesseer Spielbank. Als sie davon Wind bekam, dass das *Herzog Maximilian* wiedereröffnet wird, hatte sie sich spontan beworben – für die Schänke!

„Bei jeder frisch gezapften halben Bier die perfekte Schaumkrone zu kreieren ist immer eine kleine Herausforderung, die mir unheimlich viel Spaß macht. Und an der Schänke lernt man viele Leute kennen, da wird mir nie langweilig“, sagt sie. Ihren „Schank-Betrieb“ hat sie mittlerweile so weit ausgebaut, dass Veronika auch mal die allabendlichen Holzfässer mit dem Unfiltrierten anzapft. „Maximal 3 Schläge, kein Problem“, sagt sie mit einem Lächeln. Wie immer eigentlich. ☺

Unser Wirtshaus

DIGITALER GASTHOF



Selbstverständlich bieten wir Ihnen ein eigenes Haus-WLAN (Netzwerk „Maximilian Gast“), zu dem kein Passwort nötig ist.

Wenn Sie sich damit verbunden haben, poppt automatisch **unsere WLAN-Willkommenseite** auf. Hier werden Sie auf eine optisch ansprechende und kompakte Webseite weitergeleitet (wohlgemerkt nicht unsere große Internetseite www.gasthof-maximilian.de) und erhalten alle wichtigen, aktuellen Infos rund um unser Wirtshaus.

Darüber hinaus haben wir hier eine **digitale Gästemappe** instal-

liert. Darin können Sie sich die aktuellen Speise- und Getränkearten anschauen, sich über unsere Aktionen und Angebote informieren, Bilder vom Maximilian durchklicken u.v.a.m.

Unsere WLAN-Willkommenseite und digitale Gästemappe für Smartphone und Tablet sind voraussichtlich Mitte Juli online – Sie sehen’s automatisch auf Ihrem Display. ☺



GRUSS AUS DER KÜCHE

Frische Pfifferlinge säubert man prima mit einem kleinen Pinsel. Oder vorsichtig kurz in kaltes Wasser tauchen. Dabei nicht drücken, denn die Pilze saugen das Wasser auf und verlieren ihr geschmackiges Aroma. Nach dem Wasserbad sofort vorsichtig abtrocknen.

HAM’S DES GWUSST?

Herzog Max spielte öfters im Herzog Maximilian inkognito auf seiner Zither. Seine Tochter Elisabeth (Sissi!), ebenfalls inkognito, ging dabei mit dem Hut rum und sammelte von den Bauern ein paar Münzen ein.



Unser Bier



Blonde Schönheit

Kennen Sie eigentlich schon unser geschmacksintensives Unfiltriertes? Nein? Dann haben Sie etwas verpasst!

Das Brauhaus Tegernsee braut es exklusiv für das Herzog Maximilian und liefert es im echten Holzfass an. Beim Getränkehändler Ihres Vertrauens kaufen können Sie es also nicht. Ausgeschenkt wird's im exklusiven Gasthof Herzog Maximilian-Willibecher.

Wenn Sie tagsüber eine Halbe davon bestellen werden's jedoch Pech haben. Denn das Unfiltrierte scheut etwas das Tageslicht und das erste Fassl wird von unserer Schankkellnerin Veronika oder Alois Gartenleitner immer erst um pünkt-

lich 18.00 Uhr angezapft. Aber das Warten lohnt sich – fragen Sie Ihren Tischnachbarn! 🍷



Feiern im Maximilian

FEHLEN NUR NOCH DIE GÄSTE

Sie feiern ein Fest – wir machen den Rest!

Sind wir doch mal ehrlich: einen Grund zum Feiern gibt es immer! Wir haben dafür in unserem Nebenraum das richtige Ambiente und dazu viele gute Ideen, wie wir Ihr Ereignis zu einem unvergesslichen Erlebnis machen.

Der Nebenraum bietet – je nach Tischanordnung – Platz für 90 Personen und das ideale Zuhause für rundum gelungene, entspannte Familienfeiern wie Hochzeiten, Geburtstage und Weihnachtsfeiern. Selbstverständlich begleiten wir Sie von A bis Z bei Ihren Planungen und erarbeiten gerne ein auf Ihre Feier maßgeschneidertes Konzept inkl. Menüvorschlägen.

Fragen Sie einfach Wirtin Martina Gartenleitner oder Betriebsleiterin Kathrin Wimmer, sie präsentieren Ihnen gerne unsere Bankettmappe und beraten Sie ausführlich. 🍷



Aus unserer Weinkarte

GANZ SCHÖN FRISCH

Vom Weingut „Tegernseerhof“ in der Wachau beziehen wir u.a. den Grünen Veltliner „Steinfeder“. Er ist ein frischer, trockener Einstiegswein, fruchtig, spritzig und leicht und macht Lust auf mehr. Perfekt zu Fisch, Salaten und vegetarischen Gerichten – oder einfach zum Genießen. Ihr Service-Mitarbeiter berät Sie gerne!





Nachrichten aus Gmund

DAUER- STATT KURZZEIT-BAUSTELLE

Der historische Floriansbrunnen vor unserem Gasthof wird noch einige Geduld aufbringen müssen, bis er aus seinem momentanen „Bauzaun-Gefängnis“ befreit wird. Die Kanalarbeiten zu seinen Füßen, die eigentlich Ende Juni beendet sein sollten, ziehen sich wegen Material-Engpässen und fehlerhafter alter Leitungspläne in die Länge. Erst Ende Juli sollen die Arbeiten abgeschlossen sein. Leider ist unseren Gästen bis dahin auch die Einfahrt in den Osterbergweg und ein dortiges Parken nicht möglich, wir bitten um Verständnis.

VOLLES FERIENPROGRAMM

Damit den Gmunder Kindern in den Sommerferien – und auch schon ein paar Wochen davor – nicht langweilig wird hat die Gemeinde ein reichhaltiges Ferienprogramm mit rund 80 Veranstaltungen herausgegeben. Zum sog. „Ferienpass“ gehören Highlights wie eine rasante Schlauchbootfahrt auf dem Tegernsee, Grillfeste, Bogenschiessen, eine Jugendfreizeit nach Kroatien, ein Fußball-Camp, ein Kletter-Kurs u.v.a.m. Doch jetzt heißt es Gas geben: die Anmeldungen laufen bereits. Weitere Infos unter: www.gmund.de!

Historisches

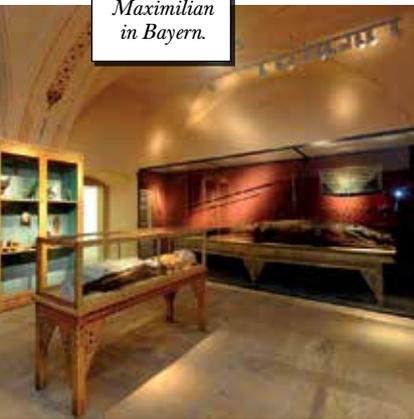


Herzog Maximilian in Bayern.

Mitbringsel aus dem Orient

geber unseres Gasthofs, seine Motive für eine mehrmonatige abenteuerliche Orient-Reise.

Dabei sammelte er eine stattliche Anzahl an orientalisch-kuriosen Reiseandenken, die er ins Kloster Banz, der oberfränkischen Sommerresidenz der Wittelsbacher, bringen ließ. Die weltweit einzigartige Ausstellung mit seinen alt-ägyptischen Objekten (u.a. Grabbeigaben, eine Mumie, Gesteinsproben, selbst erlegte Tiere wie z.B. ein ca. 4 m langes Nilkrokodil, dazu ethnografische Gegenstände) ist heute als Orientalische Sammlung dauerhaft zugänglich. Ein Besuch lohnt sich nicht nur für Herzog Maximilian-Fans! 🇪🇺



»Schon längst nährte ich den Wunsch, den heiligen Boden jenes Landes zu betreten, das die Wiege unserer Religion, das Vaterland unseres Erlösers war“, so beschrieb 1838 Herzog Maximilian in Bayern, der Namens-

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

Vorschau

Demnächst bei uns im Maximilian:

Juli – Oktober
 Endlich wieder Reherl-Zeit!
 Natürlich auch im Maximilian.
 Am besten gleich in unserer Speisekarte nachschauen!

.....

Donnerstag, 15. August
 Nach der kirchlichen Kräuterweihe an Mariä Himmelfahrt freuen wir uns auf Ihren Besuch zum Frühschoppen oder Mittagessen.

.....

Ab September
 Nach dem Reherl ist vor dem Steinpilz!
 Für viele der „König der Schwammerl!“ – auch für unseren Küchen-Chef Tobias Krüger. Lassen Sie sich überraschen!

.....

Aufgsputt werd'!
 Wir veranstalten – oft auch kurzfristig – immer wieder griabige Musik-Abende. Bitte beachten Sie unseren Aushang und Infos auf unserer Internet- und Facebook-Seite!

.....

BITTE VORMERKEN:
 Freitag, 12.10.2018 Volksmusik-Abend mit 3-4 Musikgruppen!

.....

Schluß-Wort

„**Es muaß a Bläde gem, gell?**
Aber es twern oitwei mehra.“

Gustl Bayrhammer