

Maximilian-Blattl

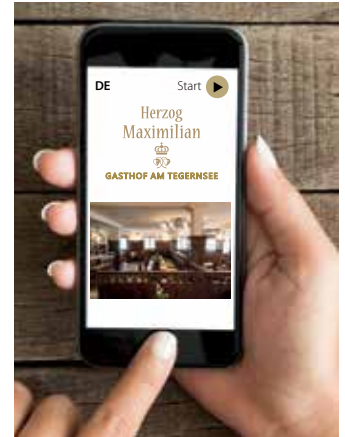
NEUESTE NACHRICHTEN AUS DEM GASTHOF HERZOG MAXIMILIAN · ÜBERPARTEILICH · LIBERAL · UNBEZAHLBAR

Veranstaltungen

TOP-BESETZTE PREMIERE

Unser Namensgeber, Herzog Maximilian in Bayern, gilt als einer der Begründer der bayerischen Volksmusik und war ein hervorragender Zitherspieler. Dieser Tradition sehen auch wir uns verpflichtet, indem wir in unserem Wirtshaus gelegentlich traditionelle bayerische Musikabende veranstalten.

Nun ist es soweit, unsere Hoagascht-Premiere steht vor der Tür! Sie findet am **Freitag, den 19. Oktober** statt, **Beginn um 19.30 Uhr**.



Informative Willkommens-Seite und digitale Gästeseite beim Einloggen in unserer passwortfreien WLAN!

Aus unserer Weinkarte

HEILIGER SÜDTIROLER

Die Reliquien des Märtyrers Quirinus († 269, Rom) in die Salvatorkirche machten Tegernsee zum Wallfahrtsort. Ebenfalls St. Quirinus heißt das Bio-Weingut im uralten Weinbaugebiet rund um Kaltern/Südtirol, von dem wir den „Merlot Quirinus“ führen. Der füllig-runde, harmonische Rote besticht durch dunkel-granrote Farbe und Erdbeer-, Kirsch-, Vanille- und leichte Röst-Aromen. Ideal zu Wild- und anderen Fleischgerichten sowie Käse! Ihr Kellner bringt Ihnen gern ein Glas!



- Die Mitwirkenden:
- die Bernad Dirndln
 - die Pilsisau Musi
 - und die Risserkogel Musi.

Durch den musikalischen Abend führt unser Gmunder Ex-Bürgermeister Georg von Preysing. Eintrittskarten gibt es bei der Gästeformation am Gmunder Bahnhof und über www.muenchenticket.de für nur 8,00 € und an der Abendkasse für 9,00 €. Und durch den kulinarischen Abend führt unser Küchen-Chef Tobias Krüger und unser Service-Team.



Beachten Sie bitte auch den Ausgang hier im Wirtshaus, unsere Informationen im Internet und auf unserer Facebook-Seite sowie im Gmunder Gemeindegebiet. Zünftig aufg'spiut werd'!



Sehr verehrte Gäste,

*war der Sommer nicht herrlich?
An den vielen Sonnen-Tagen war
unser Biergarten stets bestens
besucht. Vielen Dank an alle
Gäste, die wir begrüßen durften.*

*Nun rücken wir wieder
mehr in unseren gemütlichen
Gaststuben zusammen.
Dies ganz besonders am Freitag,
den 19. Oktober, wenn unser
erster Hoagascht stattfindet.
Weitere werden folgen, denn die
Wahrung unserer bayrisch-
traditionellen Musik liegt uns
sehr am Herzen.*

*Hochwertig bayrisch-traditionell
geht's auch in unserer Küche zu.
Dafür steht besonders unser
Fleisch- und Wurstlieferant,
die Metzgerei Holnburger.
Mehr dazu auf Seite 3.*

*Ja ist denn bald scho
Weihnachten?
Ob privat oder geschäftlich:
in unserer Maxlstube haben
größere Weihnachtsfeiern locker
Platz, kleinere finden in unserem
neuen Salettl die perfekte
Location. Wir stehen Ihnen
gerne für eine erste Beratung
zur Verfügung.*

*Wir freuen uns
auf Ihren nächsten Besuch
im Herzog Maximilian!*

Martina & Alois Gartenleitner

Unser Salettl

HÜTTENZAUBER INKLUSIVE

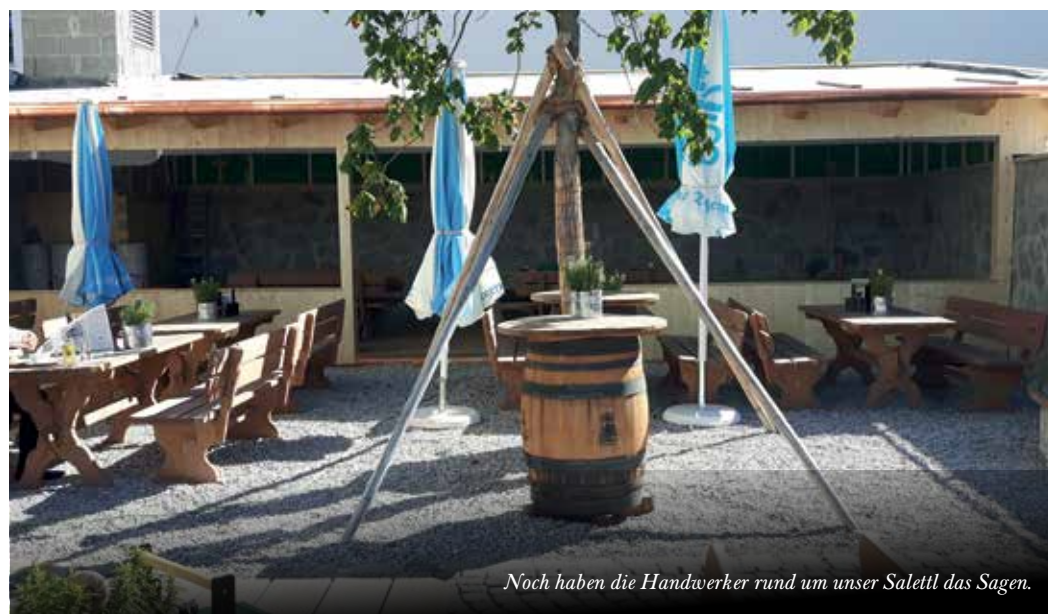
Es tut sich was in unserem Biergarten: unser Salettl im Wirtsgarten wird aufgebaut. Die perfekte Location für kleinere Feier-Gruppen!

„A Salettl“ ist in Altbayern ein Wintergarten oder ein Gartenhäuschen, oft auch ein Anbau am Wirtshaus. Das Wort ist vom französischen „Salle“ (Saal) abgeleitet, „Salette“ ist die Verkleinerung. Ende des 19. Jahrhunderts entwickelte sich in den Salettl in Bayern die bürgerliche Freizeitgesellschaft. In diesen hölzernen Wirtsgärten wurde Bier oder Kaffee serviert. Beides bekommen unsere Gäste natürlich auch in unserem rund 40 qm großen Salettl. Und noch vieles mehr. Errichtet wurde es von der Gmunder Zimmerei Bernöcker und besteht komplett aus Fichtenholz.

Insgesamt haben hier künftig rund 30 Personen Platz und ist damit urig-perfekt für kleinere Gesellschaften, wie z.B. Weihnachtsfeiern, Geburtstage, Jubiläen, Hochzeiten u.v.m.. Mit Kompetenz und Liebe zum Detail kümmern wir

uns gerne um das ganze Drumherum Ihrer Feier – und dafür hat unser Salettl eine Klimatisierung und eine Musikanlage. Für die Getränke verfügt es drinnen über eine eigene Schänke. Und damit von Anfang an eine gemütliche Stimmung herrscht haben wir's urig-bayerisch und behaglich eingerichtet. Es bekommt eine große Fensterfront, die man im Sommer gänzlich öffnen kann.

Hier sitzt man einfach gerne zusammen, überzeugen Sie sich demnächst selbst! ☺



Noch haben die Handwerker rund um unser Salettl das Sagen.

Unser Bier

Dunkle Macht

Jetzt, wenn's draussen wieder früher finster wird und die Speisekarte auf Deftigeres umschaltet, wird traditionell auch wieder mehr Dunkles getrunken.

Es wird aus dunklem Gerstenmalz und – wie alle Tegernseer – mit reinem Gebirgsquellwasser gebraut. Das überaus süffige Bier hat 12,8% Stammwürze und 5% Alc.Vol.

Das Tegernseer Dunkel Export kommt bei uns aus dem Fass und ist nicht nur deshalb stets eine gute Wahl. Es schmeckt besonders zu Braten, Steaks, Wildgerichten, gebratenem Fisch, Eintopf oder auch Käse. Oder einfach nur zum Genießen. Prost! ☺



Unser Koch Dominik Falk im Interview

GMIASLER AUS LEIDENSCHAFT



Servus Dominik, seit April gehörst Du zu unserem Team. Macht's heut noch genauso viel Spaß wie am ersten Tag?

Und wie! Wir haben ein sehr kollegiales Betriebsklima und arbeiten nur mit regionalen Produkten von hoher Qualität, das ist spitze. Besonders gefällt mir, dass jeder von uns in der Küche seine kulinarischen

Ideen in die Speisekarten-Gestaltung einbringen kann. So geht Teamarbeit, finde ich.

Wie bist Du zum Koch-Beruf gekommen?

Das liegt bei uns in der Familie. Meine Eltern führen den Gasthof Eder in Moosrain. Da hab ich schon als kleiner Bub den Topfgucker gemacht und später dann auch in der Küche mitgeholfen. Das Dampfen der großen Töpfe, das Brutzeln in der Pfanne, die vielen Düfte... das hat mich schon immer fasziniert. Gelernt hab ich in der Alten Post in Holzkirchen.

Für welchen Bereich in der Küche bist Du zuständig?

Für alles außer Fleisch und Salate. Also alle Beilagen wie unsere ver-

schiedenen Knödel, Nudeln, Gemüse, Kraut, dazu unsere Suppen, u.v.a.m. Ich bringe also die Farbe auf den Teller (lacht).

Klingt nach nem Vegetarier...

Dazu sag ich nur: Es geht nix über ein schönes Stück von unserem Färsenfleisch, frisch aus der Pfanne, medium gebraten – ein Gedicht.

Und was machst Du, wenn Du nicht in der Küche stehst?

Da genieße ich die Ausfahrten auf meiner KTM SuperMoto und mit dem Surfbrett auf dem Tegernsee zu reiten. Im Winter bin ich hauptsächlich auf dem Snowboard anzutreffen.

Danke Dir für's Gespräch! 🍷

HAM'S DES GWUSST?

„Hoagascht“ stammt vom mittelhochdeutschen *heingarte* (Heimgarten) ab und bezeichnete ursprünglich gesellige Nachbarschaftstreffen auf der (Garten-)Bank vor dem Haus. Es wurde im Lauf der Zeit allgemein auf Musikantentreffen angewendet. Heute ist ein Hoagascht eines der letzten nichtkommerziellen traditionellen Musikantentreffen.



Unsere Partner

FRISCHE & QUALITÄT – SEIT 75 JAHREN



Die Miesbacher Metzgerei Holnburger ist seit Jahren Lieferant der Spitzengastronomie. Und dazu zählt natürlich auch unser Gasthof Herzog Maximilian.



Die Holnburger-Weißwürste werden nach originalem, bayerischem Hausrezept hergestellt. Die DLG-Goldmedaille bestätigt ihre hohe Qualität.

Warum sich unsere Fleischgerichte großer Beliebtheit erfreuen, hat zwei Gründe. Zum Einen, weil unser Küchen-Team sie mit großem handwerklichen Können zubereiten. Und zum Anderen, weil wir unser Fleisch – bis auf die Färsen-

Spezialitäten – vom Traditionsunternehmen Holnburger beziehen. Da sich Qualität im Markt immer durchsetzt hat der Familienbetrieb heute schon über 150 Angestellte und wird von Metzgermeister Toni Holnburger in dritter Generation geführt. Mittlerweile erhielten die Holnburger regionalen Qualitätsprodukte 17 Bundesehrenpreise sowie 26 Mal den „Preis der Besten“ der DLG für Unternehmen, die jahrelang besonders erfolgreich bei den strengen Kontrollen abschneiden.

Die besten ihrer Zunft – ob Metzgermeister oder Fleischer-Profi – stellen bei Holnburger mit Kreativität und größter Sorgfalt mehr als 250 verschiedene Wurst- und Schinkenspezialitäten her.

Die gibt es natürlich nicht alle im Maximilian. Wir beziehen von Holnburger unsere Schweine-



Krustenbraten „Premium“, Surhaxn, bayerische Jungbullen-Lende und -Schulter, unser Kalbfleisch, seine legendäre und mehrfach prämierte Weißwurst, Regensburger für den Wurstsalat und für diverse Brotzeit-Spezialitäten u.a. Landjäger, Wiener, Pfefferbeisser, Bacon u.v.a.m.

„Wir kennen den Toni Holnburger schon aus unserer Zeit im Schlierseer Hotel Terofal. Jahrelang hat er uns dort mit allerbesten Qualität



GRUSS AUS DER KÜCHE

Unschärfe Messer in der Küche sind eine Plage. Um leicht stumpfe Messer wieder scharf zu machen, genügt ein Wetzstab. Richtig stumpfe, große Messer hingegen schärft man perfekt mit einem Schleifstein. Aber Obacht, den Stein vorher unbedingt nässen!

und Frische beliefert. Für uns war klar, dass er auch unser Fleisch-Lieferant im Herzog Maximilian wird“, so Küchen-Chef Tobias Krüger. 🍷



Nachrichten aus Gmund

GMUND UND SEINE TALENTIERTEN GENIES

Die Büsten, Brunnen und Baudenkmäler in Gmund lassen talentierte Genies aus unserem Heimatort wieder lebendig werden. Bei einer kulturellen Ortsführung durch die Tourist-Information Gmund macht man Bekanntschaft mit Ludwig Erhard, Hanns Reiffenstuel, Max Obermayer, Ferdinand von Miller und Johann Mannhardt. Zum Abschluß folgt eine Exkursion nach Gut Kaltenbrunn, wo die Teilnehmer ein schönes Landschaftspanorama auf sich wirken lassen können. Die Termine: Fr., 12.10., Fr. 09.11. und Fr., 14.12., Beginn jeweils 10.00 Uhr. Anmeldungen bei der Tourist-Information Gmund unter Tel. 08022 / 7060350.

DATENSCHUTZ JA – ABER RICHTIG!

Die Gemeinde Gmund weist alle ortsansässigen Vereine nochmals auf die Bedeutung der neuen Datenschutzgrundverordnung (DSGVO) hin. Seit Mai 2018 ist sie in Kraft. Da die DSGVO auch für Vereine gilt und alle Mitgliederdaten dem Datenschutz unterliegen, habe das Bayerische Innenministerium mit der Kampagne „DSGVO verstehen“ (www.dsgvo-verstehen.bayern.de) eine Aktion eigens für Vereine gestartet. Unter www.dsgvo-verstehen-bayern.de/vereine/hilfe-zur-dsgvo-fuer-vereine.html gibt es knapp und klar Antworten auf die Vereine betreffenden Fragen zum Datenschutzrecht, praxisnahe Hilfestellung, Beispiele, Musterformulare und weiterführende Informationen. Außerdem gibt es eine Vereins-Hotline: Unter 0981 / 531810 stehen Mo bis Fr, 8.00-19.00 Uhr Experten für Fragen zur Verfügung.

Historisches

Auftanzt is worn!

„Rund um den Tegernsee war der Tanz obenauf“ schrieb einst der legendäre Volksliedsammler Kiem Pauli. Es gab früher feste Tanzzeiten. In der Advents- und Fastenzeit wurde grundsätzlich nicht getanzt, auch im Sommer bei der Ernte nicht. Dafür war es auf Kirchweih und auf Kathrein umso fröhlicher. Der Gmunder Dichter Georg Stöger (1874-1965) berichtete von einer Hochzeit im Herzog Maximilian. Mit dem Nachbarsdirndl Lisei hatte er sich dort verabredet. Mitten unter dem Tanz gab es eine Unruhe im Saal. Der damals schon bekannte Xaver Terofal, Direktor des Schlierseer Bauerntheaters,

schuhplattlte eine „Schar“. Danach ging Terofal in die Zechstube zum Brautpaar, und Stöger ging mit. Währenddessen aber hatte sich Lisei mit einem anderen Verehrer aus dem Staub gemacht! „Eilige Zeit war ich daher auf Xaver Terofal nicht gut zu sprechen“, so Stöger später. Georg Stöger schrieb später Theaterstücke, z.B. „Georg Jennerwein, der Wildschütz“ oder „Der wilde Jaga von Gmund“, die auf der Bühne im Herzog Maximilian große Erfolge feierten. 🐦



Stöger



Terofal

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:*

Freitag, 19. Oktober, ab 19.30 Uhr
 Der 1. Hoagascht im Herzog Maximilian:
 3 Musikgruppen spielen zünftig auf.

Sonntag, 21. Oktober
 Kirchweih im Maximilian
 mit traditionellem Enten- und Ganserl-Essen.
 Noch sind Plätze frei...

Ab November
 Weihnachtsfeiern, Versammlungen, Vereinstreffen, Meetings:
 dafür sind unsere Maxstube oder das urige Salettl perfekt.
 Wir beraten Sie gerne!

Silvester / Neujahr
 Gut gestärkt ins neue Jahr –
 wir haben Silvester bis 23.00 Uhr für Sie geöffnet!
 An Neujahr freuen wir uns auf Ihren Besuch
 ab 10.30 Uhr.

Schluß-Wort

„Ich brauche keine Opposition, weil ich bin schon Demokrat.“

Gerhard Pott