

Wirtshaus-Zeitung

Bayerische Spezialitäten

Flötzingler Biere



Chronologie



Der alte Klostersaal

des Stockhammerbräus um 1935

Gasthaus zum Stockhammer IM HERZEN VON ROSENHEIM

Das Traditionshaus

Eines der traditionsreichsten Häuser am Max-Josefs-Platz in Rosenheim ist das Haus mit der Nummer 13, der Stockhammer Bräu. Die Geschichte lässt sich bis 1449 zurückverfolgen.

Beim großen Stadtbrand von 1641 wurde das Haus völlig zerstört und vom Brauer Simon Thaller wieder aufgebaut. Nach dessen Tod heiratete seine Witwe Katharina im Mai 1687 den Brauereigesellen Kaspar Stockhammer aus Salzburg.

Das Weiterbestehen der Brauerei war damit gesichert. Der Name Stockhammer war geboren. Als erfolgreicher Brauer wurde Kaspar Stockhammer 1718 in den Rat des Marktes gewählt und ließ im Oratorium der Heilig-Geist-Kirche sein Wappen anbringen. Sein Sohn Kaspar jun. starb bereits 1728 mit nur 28 Jahren. Seine Witwe heiratete wiederum einen Brauer, nämlich Georg Kreitmayr. Nach dessen Tod wechselte das Brauereigebäude mit dem Gastlokal in kurzer Folge mehrmals den Besitzer, bis im Dezember 1773 Paul Stumbeck, ein Brauer aus Wolfratshausen, das Anwesen für 5.000 Gulden kaufte. Für fast 150 Jahre war dann der Stockhammer-Bräu im Besitz der Familie Stumböck. In einem Buch, aus dem Jahre 1903 über altbayerische Gasthäuser wurden die Fremdenzimmer im „Stockhammer“ als besonders stimmungsvoll beschrieben. 1919 erwarben die damaligen Inhaber der Flötzingler-Brauerei, Josef und Maria Kriechbauer, die kurz zuvor stillgelegte Stockhammer-Brauerei. Das Haus am Max-Josefs-Platz wurde seit dem nur noch als Gasthaus mit Pension betrieben. 1986 wurde der Gasthof Stockhammer umfassend renoviert, das Bräustüberl und das alte Gewölbe blieb jedoch im alten Stil erhalten. Obwohl das Haus nur eine Generation von 1687 bis 1728 im Besitz der Stockhammers war, waren sie dennoch bis heute namensgebend für das Gebäude.

2009 übernahm Manfred Kirner mit seiner Familie das Traditionshaus. Um den historischen besonderen Flair zu erhalten, renovierte die Flötzingler-Brauerei Franz Steegmüller das Gasthaus mit Gefühl und Bedacht zur Eröffnung im Juni 2009.

Text und Klosterstüberl-Bild entnommen aus dem historischen Stadtkalender „Bilder aus Alt-Rosenheim“

Herausgeber Stadtarchiv Rosenheim.

Bild Nepomukbrunnen mit Stockhammergebäude, Elisabeth Kirner, 2009.



www.gasthaus-stockhammer.de

Herzlich Willkommen



im Traditionsgasthaus zum Stockhammer

Unsere Philosophie, Tradition und Moderne in Einklang zu bringen, verbindet Bewährtes mit Neuem. Im Mittelpunkt unseres Strebens steht selbstverständlich der Gast! Wir möchten, dass Sie sich bei uns wie Zuhause fühlen!

Genießen Sie bei uns original bayerische Schmankerl! Ofenfrischer Schweinebraten, eine knusprige Schweinshax'n, Zwiebelrostbraten, Wirtshausteller, Käsespätzle aus unserer durchgehend warmen Küche. Auch unsere deftigen Biergartenbrotzeiten, süßen Nachspeisen, sowie die süffigen und ausgezeichneten Biere und alkoholfreien Getränke der Flötzingler Brauerei Rosenheim, machen Ihren Besuch in unserem Gasthaus zum Erlebnis.

Feiern Sie Ihren Geburtstag oder Ihr Jubiläum in unseren bayerischen urigen Stuben, wie dem Bürgerstüberl, dem Bräustüberl oder in unserem historischen Klostersaal.

Unser gemütlicher Biergarten – im Herzen von Rosenheim, lädt zum Verweilen ein, nicht nur bei Sonnenschein, denn alle Plätze sind bei Regen überdacht und beheizt.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden in unserem Gasthaus!

Familie Kirner
mit Belegschaft

facebook

Werden Sie FACEBOOK-FAN!



Aktuell informiert über:

- Tagesgerichte
- Speisekarte
- Bilder
- Neuigkeiten
- Veranstaltungen



www.facebook.com/GasthauszumStockhammer

Starkbierfest Raubling



Erstmals am neuen Standort direkt am Gymnasium in Raubling

Am 11. März war es wieder soweit. Das 36. Starkbierfest in Raubling eröffnete die Bierzeltsaison 2016 und das zum ersten Mal am neuen Standort direkt am Raublinger Gymnasium. Erstmals am neuen Standort, am Kapellenweg, präsentierte sich das Starkbierfest in alter Tradition.

Der beliebte Josef-Bock und das süffige mit dem European Beer Star 2014 ausgezeichnete Wies'n Märzen gehörten 2016 genauso wieder mit dazu,



wie auch die einheimischen überregional bekannten Musikkapellen. Auch das 1543er Hefeweißbier und die immer beliebter werdenden alkoholfreien Biere der Flötzingler Brauerei trugen wieder zur Beliebtheit des Raublinger Starkbierfestes bei. Mit bayerischen Küchenschmankerln begrüßte Sie Festwirt Manfred Kirner und sein Stockhammer Team. Für den einen oder anderen Frühlings-Flirt eignete sich auch 2016 wieder unsere 1543er Oim-Bar. Mit Weißbier, Pils, Prosecco, Longdrinks und natürlich auch mit alkoholfreien Getränken der Flötzingler Brauerei war die super Stimmung gesichert. Harry G zum Abschluß am Montag den 21. März mit seinem Programm „Leben mit dem Isarpreiß“ war der perfekte Abschluß. Der Kabarettist Harry G sorgte mit seinem Bühnenprogramm Leben mit dem Isarpreiß für super Stimmung im Festzelt und brachte sein Publikum mit seiner bewusst überspitzten Darbietung des Isarpreißens zum herzhaften Lachen, ja sogar Tränen sind beim Einen oder Anderen geflossen.

Wir freuen uns schon jetzt auf 2017!



Speisekarte

Durchgehend warme Küche von 11.00 - 21.30 Uhr

Do you speak English? Ask your waitress for an English menu!

Suppen & Vorspeisen

Kräftige hausgemachte Rindersupp'n mit:

Pfannkuchenstreifen	3,80 €
Leberknödel	4,20 €
Kaspressknödel	4,60 €

Hausgemachtes saures Lünglerl 7,80 €

zubereitet nach Großmutter's Rezept mit Semmelknödel

Sommersalate mit gebackenem Camembert 8,80 €

Preiselbeeren und Toast

Knackige Salate

Kleiner Salatteller 3,80 €

mit Salaten der Saison, gerösteten Kerndln und Croutons

Knackige Blattsalate mit saftiger Hühnerbrust 12,80 €

und hausgemachtem Rucola-French-Dressing, dazu frisches Baguette

Knackige Blattsalate mit Zanderfiletstreifen 13,80 €

und hausgemachtem Rucola-French-Dressing, dazu frisches Baguette

Knackige Blattsalate mit Rinderlendenstreifen 13,80 €

glasierten Zwiebeln und hausgemachtem Rucola-French-Dressing, dazu frisches Baguette

Vegetarische Gerichte

Kaspressknödel mit Bergkäse 8,80 €

auf cremigem Kohlrabi - Karottengemüse

Käsespätzle mit Bergkäse (im Pfandl serviert) 8,80 €

dazu goldbraun gebratene Röstzwiebeln **Kleine Portion** 7,80 €

Rahmschwammerl „nach Großmutter's Art“ 9,80 €

mit hausgemachtem Semmelknödel

Gemüserisotto mit frischen Kräutern 8,80 €

2 Stück knusprige Reiberdatschi

mit gebratenen Champignons 7,80 €

dazu Senf-Kräuter-Dressing und Salatbouquet

oder

mit frischem Räucherlachs 8,80 €

dazu Senf-Kräuter-Dressing und Salatbouquet

Vegan

Lausbuam Tascherl 8,80 €

gefüllt mit Champignons und getrockneten Tomaten in Tomaten-Kräutersoße

Fisch & Geflügelgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ (1,7,8) 8,80 €

mit frischem Zwiebel - Apfel - Dill - Joghurt - Dip und Bratkartoffeln mit Speckwürfel

Saftig gebratene Hühnerbrust 14,80 €

mit Reis, gegrilltem Gemüse und Tomatensoße

Heimische Forellenfilets mit Grillgemüse und Petersilienkartoffeln . 15,80 €

Gebratenes Zanderfilet auf Weißweinrisotto 17,80 €

mit Tomaten-Zucchini-gemüse

Für Allergiker halten wir eine spezielle Karte parat
Fragen Sie unser Servicepersonal

Ofenfrischer Schweinebraten **Dunkles Bier dazu genießen** 9,80 €
traditionell eine Scheibe von der Schulter und eine vom Bauch mit deftiger Dunkelbiersoße, zweierlei hausgemachten Knödeln und Speck-Krautsalat . **Kleine Portion** 8,80 €

Bierkutscher Gulasch (vom Rind) 11,80 €
mit hausgemachten Semmelknödeln **Kleine Portion** 9,80 €

½ Hintere Schweinshaxe resch gebraten 10,80 €
in deftiger Dunkelbiersoße, zweierlei hausgemachten Knödeln und Speck-Krautsalat

Stockhammers Wirtshausteller **1543er Weißbier dazu genießen** 12,80 €
Fleischpflanzerl, Leberkas (1,2,4) und Schweinswürstl (1,4) mit Speckwirsing, Faßsauerkraut und Kartoffelpüree

Kälberne Fleischpflanzerl 8,80 €
auf Speckwirsing und Kartoffelpüree mit Dunkelbiersoße **Kleine Portion** 7,30 €

Schweineschnitzel (Wiener Art) in Butterschmalz gebraten **wahlweise mit:**

Pommes Frites oder Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren und kleinem Salat . 12,80 €

Pommes Frites oder Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren und kleinem Salat **Kleine Portion** 10,80 €

hausgemachtem Kartoffel - Gurken Salat und Wildpreiselbeeren 11,80 €

Wiener Schnitzel vom Kalb in Butterschmalz gebraten **wahlweise mit:**

Pommes Frites oder Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren und kleinem Salat . 16,80 €

Pommes Frites oder Röstkartoffeln, Wildpreiselbeeren und kleinem Salat **Kleine Portion** 14,80 €

hausgemachtem Kartoffel - Gurken Salat und Wildpreiselbeeren 15,80 €

Gebratenes Schweinelendchen 12,80 €

mit Champignonrahmssoße, dazu Butterspätzle und Mandelbrokkoli

Schweizer Schnitzel Schweineschnitzel mit Schinken (1,4) und Käse . . 14,80 €

überbacken auf deftiger Bratensoße, dazu Pommes Frites oder Röstkartoffeln

Filetpfandl vom Schwein mit Käsespätzle **Weißbier Dunkel dazu genießen** 15,80 €

frischem Marktgemüse und Rahmschwammerl

Tafelspitz vom bayrischen Jungbullen 14,80 €

mit Schnittlauchkartoffeln, buntem Gemüse und Krensoße **Kleine Portion** 12,80 €

Geschmorte Ochsenbackerl 14,80 €

mit Kartoffel - Kren - Püree und Gemüsestreifen **Kleine Portion** 12,80 €

Für unsere Steakliebhaber

Stockhammers Zwiebelrostbraten **Helles Bier dazu genießen** 17,80 €

aus der Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen, dazu Röstzwiebeln

Steak aus der Rinderlende, 300 g bestes Fleisch 22,80 €

mit Grillgemüse, Kartoffelecken, Kräuterbutter und Sauerrahmdip

Unsere Steaks werden, soweit nicht anders bestellt, medium garniert

Stockhammers Grillteller 16,80 €

mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl, Speck, frischem Gemüse, Kräuterbutter, Pfefferrahmssoße dazu Pommes Frites oder Kartoffelecken

Max-Josefs-Platt'n (ab 2 Personen 16:00 Uhr) pro Person . 15,80 €

mit Fleisch vom Schwein, Huhn und Rind, Grillwürstl, Speck, frischem Gemüse, Kräuterbutter, Pommes Frites, Reis, Dunkelbiersoße und Pfefferrahmssoße

Weil man weiß, wo's herkommt: **METZGEREI PALMBERGER**
Familienbetrieb seit 1954

Familienbetrieb seit über 60 Jahren ... bei uns braucht Geschmack keine Zusätze!

- ✓ ohne Phosphat
- ✓ ohne Soja
- ✓ ohne Gluten
- ✓ ohne Glutamat
- ✓ ohne Laktose



Metzgerei Palmberger | In der Schmucken 12 | 83022 Rosenheim | www.metzgerei-palmberger.de

80
JAHRE
1936-2016

Geschmack ist eine Frage der Zeit!

Handgemacht, aus regionalen Zutaten und selbst hergestelltem Sauerteig, bekommen unsere Brote alle Zeit der Welt, damit sie ihren außergewöhnlich intensiven und ursprünglichen Geschmack entfalten können.

BERGMEISTER
Brot-Kunst aus Rosenheim

Aus'm Wurstkessl

(bis 16.00 Uhr)

Von der Metzgerei Holnburger Miesbach

2 Stück Münchner Weißwürste ^(1,2) mit süßem Senf und Bergmeister Brez'n 4,80 €

2 Paar Wiener Würstl ^(1,2,4) mit Senf und frischem Bauernbrot 4,80 €

Agscheide Brotzeit

2 Paar Schweinswürstl ^(1,2) mit Faßsauerkraut und frischem Bauernbrot. 6,40 €

2 G'schwoine ^(1,2) mit Kartoffelsalat und Bratensoße 6,80 €

Milzwurst ^(1,2) „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße. 7,80 €

Portion Obatzda & Brotzeitkas mit Zwiebelringen 7,80 €
dazu frisches Bauernbrot und eine Brez'n

Bayerischer Wurstsalat aus der Regensburger ^(1,2,4,6) 5,80 €
mit Zwiebelringen und einer Scheibe Bauernbrot

Schweizer Wurstsalat ^(1,2,4,6) 6,80 €
aus der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen, dazu eine Scheibe Bauernbrot

Essignödel mit gebratenen Pilzen 7,80 €
dazu geschmorte Cocktailtomaten, Salatbouquet und Kürbiskern Vinaigrette

Brotzeitbrett 1 ^(2,3,4,5) mit Spezialitäten aus der Region 8,80 €
mit Wurst, Käse, Speck, kaltem Braten, Essiggurken ⁽⁷⁾, Kren, Peperoni ^(7,8)
und frischem Bauernbrot (auf Anfrage gerne auch für mehrere Personen)

Gebratener Leberkäse mit Ei hausgemachtem Kartoffelsalat und Dunkelbiersoße . . 8,80 €

Für unsere kleinen Gäste (bis 14 Jahre)

Portion Pommes Frites mit Ketchup 3,80 €

Knödel mit Bratensoße 3,80 €

Spätzle mit Bratensoße 3,80 €

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel 6,80 €

2 Stück Wiener Würstl mit Pommes Frites 5,80 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup 7,80 €

„Eisbiene“ Vanille- und Schokoeis ^(1,8) mit Smarties und Waffel 2,80 €

Stockhammers Dessert

Doppelter Espresso mit Vanilleeis ^(1,8) 3,80 €

Warmer Apfelstrudel mit wahlweise 5,80 €
Vanillesoße ^(6,7,8) oder Vanilleeis ^(1,8) und Sahnehaube

Warmer Millirahmstrudel 5,80 €
mit wahlweise Vanillesoße ^(6,7,8) oder Vanilleeis ^(1,8) und Sahnehaube

Gebackene Apfelkücherl 6,80 €
klassisch mit Zimt und Zucker, Sahnehaube und Vanilleeis ^(1,8)

Stockhammers hausgemachter Kaiserschmarrn 8,80 €
mit Rosinen und Zwetschgenröster (frisch zubereitet, daher mit Wartezeit verbunden)

Stockhammers 1543-Weißbier-Tiramisu mit frischen Beeren 4,80 €

Eis und Sorbet

1 Kugel Sorbet (Zitrone, Mango, Blutorange) 1,90 €

Stockhammers dreierlei hausgemachte Sorbets lassen Sie sich überraschen! . . . 5,80 €

Gemischtes Eis ^(1,8) ohne Sahne (drei Kugeln) 4,50 €

Gemischtes Eis ^(1,8) mit Sahne (drei Kugeln) 4,90 €

Umbestellungen sind gegen eine Gebühr von 0,50 € möglich

Stockhammers besondere Schmankerl



Mittwoch

Rosenheimer Schnitzel mit süßer Senf-Krenpanade, 14,80 €
wahlweise Röstkartoffeln oder Pommes Frites und Wildpreiselbeeren

Freitag ab 12.00 Uhr

Frisches Seelachsfilet mit hausgemachtem Kartoffelsalat 9,80 €

Freitag ab 17.00 Uhr

Spareribs mit Kartoffelecken und Sauerrahmdip. 9,80 €

Samstag

Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelpüree und Blaukraut . . 12,80 €

Täglich frische Schweinshaxe
in deftiger Dunkelbiersoße,
zweierlei hausgemachten Knödeln
und Speck-Krautsalat 10,80 €



Lieferantenvorstellung

ECHTE HANDWERKSKUNST BY GMUNDNER KERAMIK



100 % HANDABREIT AUS ÖSTERREICH

Es ist die Handarbeit, die Gmundner Keramik so wertvoll und einzigartig macht. Bis zu sechzig Mal gehen die exklusiven Gmundner Stücke durch die kundigen Hände der Keramik-Spezialisten. Jeder Schritt von der Aufbereitung der Rohmasse bis hin zur Bemalung der einzelnen Stücke wird zu 100 % in Gmunden gemacht.

Gemalt wird nach alter Tradition per Hand. Daher ist auch jedes Stück ein Einzelstück. Man braucht dafür enorme Geschicklichkeit, ein genaues Augenmaß, eine ruhige Hand, sehr viel Geduld und Liebe. Man spürt es am Ergebnis. Denn schöne Dinge entstehen, wenn sie mit Liebe gemacht sind. Das macht uns glücklich, seit dem Beginn unserer Manufaktur im Jahre 1492.



PUR GEFLAMMT EINE HOMMAGE



NEU



GMUNDNER
KERAMIK

Rosenheimer Herbstfest

www.kirnerzelte.de
/herbstfest



Flötzinger Bräu Festzelt 27. August - 11. September 2016



Das Rosenheimer Herbstfest, die „gmütliche Wiesn“ wie es liebevoll in der Stadt genannt wird, findet alljährlich ab dem letzten Samstag im August statt. Im gemütlichen hölzernen Festzelt der Flötzinger Brauerei wird das bayrische Lebensgefühl noch gelebt. Zum Mittagstisch spielen traditionelle Musikgruppen aus der Region und am Abend geht's auf bei bester Bierzeltstimmung mit der Dreder Musi. Ein ausgezeichnetes, süffiges Flötzinger Bräu Märzen und eine reichhaltige bayrische Küche, die ideale Kombination für einen gelungenen Volksfesttag. Der Festwirt Manfred Kirner und sein Team verwöhnen Sie mit Küchenschmankerln und wünschen Ihnen unvergessliche Stunden im Flötzinger Bräu Festzelt.

Infos rund ums Flötzinger Bräu Festzelt unter: www.floetzing.de oder www.kirnerzelte.de/herbstfest

Wir freuen uns auf Ihren Besuch im Flötzinger Bräu Festzelt – Ihre Festwirtsfamilie Manfred Kirner und Familie Stegmüller

WIKINGER!



11.03. - 04.12.2016
LOKSCHUPPEN
ROSENHEIM
www.lokschuppen.de

LOKSCHUPPEN
AUSSTELLUNGSZENTRUM ROSENHEIM

Ausstellung WIKINGER!

Vom 11. März bis zum 4. Dezember 2016 dreht sich im Ausstellungszentrum Lokschuppen in Rosenheim alles um die „WIKINGER!“. Die große Erlebnisausstellung gewährt einzigartige Einblicke in ihre sagenumwobene Welt. Die Inszenierung von weit über 500 ausgestellten Originalen aus der Wikingerzeit ermöglicht jedem Besucher ein unmittelbares und wirklichkeitsnahes Bild der Seefahrer aus dem Norden - eingebettet in ein einmaliges Ausstellungsdesign.

Ausstellungszentrum Lokschuppen
Rathausstr. 24 | 83022 Rosenheim

Öffnungszeiten:
Mo - Fr: 9 - 18 Uhr | Sa, So, Fei: 10 - 18 Uhr
Information und Buchung: Tel.: 08031 365 9036
lokschuppen@vkr-rosenheim.de, www.lokschuppen.de

15 43
Flötzinger Bräu
Rosenheim

UNSER GEHEIMTIPP:
Vor oder nach dem
Stockhammer



diba GmbH Profiqualität für Alle®

Gastronomie- und Metzgereibedarf
Gross- und Einzelhandel

Klepperstrasse 18 H, D 83026 Rosenheim
Fon 080 31/35 64 56-0, Fax 080 31/35 64 56-1

e-mail: info@diba-rosenheim.de
www.diba-rosenheim.de

Mo. bis Fr. 7.00 bis 18.00 Uhr, Sa. 9.00 bis 14.00 Uhr



Fischen
Fischen für Jedermann
Fliegenfischerstrecke
2 Familienteiche

Gessenverkauf
Fische vom Hofladen
Räucherforellen + filets

Am See sitzen
Bitte zu (T)Fisch
Restaurant + Seeterrasse
Kinder - Spielplatz



Quellfisch
im Kaiserwinkl

Kohlentalstrasse, A-6385 Schwendt
Tel.: +43/(0)5375/6807 od. DW-10
www.fischteich-schwendt.at

Alle Infos gibt's unter:
www.kirnerzelte.de/apfelmarkt

25 Jahre Apfelmarkt Bad Feilnbach 7. - 9. Oktober 2016

In Zusammenarbeit mit dem Obst- und Gartenbauverein Feilnbach-Wiechslitzldorf und dem Gewerbeverband Bad Feilnbach würden wir uns freuen Sie als Gast auf dem 25. Apfelmarkt in Bad Feilnbach begrüßen zu dürfen!

Der Apfelmarkt Bad Feilnbach ist Bayerns größter ökologischer Apfelmarkt mit über 200 Sorten von Äpfel und Birnen, aus dem bekannt großen Streuobstanbaugebiet am Wendelstein. Aber nicht nur Obst, sondern selbstgemachte Marmeladen, Schnäpse, Liköre, Geräuchertes, frisches Holzofenbrot, Korbmacher, Rechamacha u.v.m. finden Sie am Apfelmarkt.

Ebenso vor Ort ist der Gewerbeverband Bad Feilnbach, er veranstaltet wieder die informative Gewerbe- und Handwerks-Ausstellungsschau am Apfelmarkt.

Auch ein musikalisches Rahmenprogramm mit Schmankerln aus der Festküche und den süffigen Bierspezialitäten und alkoholfreien Getränken der Flötzinger Brauerei Rosenheim wird geboten - täglich ab 10.00 Uhr.

Für die Kleinen/Großen gibts Pferdepostkutschenfahrten und Auftritte der Kinderplattler. Auch die Apfelkönigin ist vor Ort.

Täglich geöffnet von 10.00 - 18.00 Uhr.

Wir freuen uns auf Sie!

Ihre Festwirtsfamilie Manfred Kirner

Bayerns größter
Apfelmarkt
in Bad Feilnbach

7. - 9. Oktober 2016

Ein Fest für die ganze Familie.
Tel. 08031 - 4099971



Rosenheimer Christkindlmarkt

Öffnungszeiten:

Freitag, 25.11. 16:00 - 20:00 Uhr

Täglich von 10:30 - 20:00 Uhr

Heilig Abend 09:00 - 12:00 Uhr

Von 25. November - 24. Dezember 2016

Zum Ende des Jahres wartet Rosenheim immer mit einem besonderen „Schmankerl“ auf. In den vier Adventwochen öffnet der Rosenheimer Christkindlmarkt täglich von 10:30 bis 20:00 Uhr und an Heilig Abend von 9:00 bis 12:00 Uhr für seine Besucher.

Hier kann man an den knapp 50 liebevoll gestalteten Hütten fruchtigen Glühwein trinken, Bratwürste essen, köstliche Suppen löffeln oder sich an anderen Schlemmereien erfreuen. Zahlreiche Standl bieten die besten Ideen für das Christkind, von Schmuck über Strick bis hin zum Holzkunsth Handwerk ist vieles auf dem beliebten Markt zu finden. Auf den Hüttendächern laden die beweglichen Märchen- und Tierfiguren zum Zuschauen und Verweilen ein. Lassen Sie sich von der besinnlichen und harmonischen Atmosphäre, die dazu einlädt gemeinsam zu schmausen, zu feiern und die Seele zu wärmen, verzaubern.

Bei uns erhalten Sie alles aus einer Hand!

- VIP Zeltverleih von 60-10.000 Personen
- Partyzelte, Bierzelte, Partyservice, Catering
- Verleih sämtlichen Zubehörs

Max-Josefs-Platz 13 • Rosenheim • info@kirnerzelte.de
Tel. 0 80 31 - 4 09 99 71 • www.kirnerzelte.de

...bei uns in Brannenburg
is de Tracht dahoam.

Seit 50 Jahren Ihr Fachgeschäft
Trachten Gach
Dirnaichner oHG
83098 Brannenburg • www.trachten-gach.de

Rezept-Tipp:

Für 4 Portionen Stockhammers Roulade

benötigen Sie folgendes:



ZUTATEN

Rezept für 4 Personen:

- vier Rouladen aus der Ober- oder Unterschale vom Rind
- zwei mittelgroße Zwiebeln und Karotten
- eine halbe Sellerieknolle
- fünf Essiggurken
- zehn Scheiben geräucherter Speck
- zwei Esslöffel mittelscharfer Senf
- ein bis zwei Esslöffel Tomatenmark
- etwas frische Petersilie
- eine Prise Salz und frisch gemahlener Pfeffer
- Küchengarn zum Wickeln der Rouladen
- 0,5 Liter Rotwein
- Pflanzenöl
- 50 g Butter

Legen Sie die Rouladen auf Ihre Arbeitsfläche und klopfen das Fleisch dünn. Streichen Sie den Senf auf das Fleisch, würzen Sie kräftig mit Salz und Pfeffer. Eine Zwiebel klein würfeln und mitsamt dem Speck in einer Pfanne kurz anschwitzen. Dazu noch ein wenig fein gehackte Petersilie und anschließend abkühlen lassen. Verteilen Sie diese Mischung aus Zwiebel, Speck und Petersilie gleichmäßig auf alle vier Rouladen. Schneiden Sie nun eine Karotte und alle Gurken in dünne Stifte bzw. Streifen, anschließend verteilen Sie diese quer zur Rollrichtung ausgerichtet auf die Rouladen.

Zum Aufrollen schlagen Sie die Seiten am Fleisch leicht nach innen ein. Streng gerollt und mit Küchengarn fixiert ergibt es das beste Rouladen Ergebnis. Geben Sie in einen Topf etwas Pflanzenöl, braten Sie die Rouladen von allen Seiten scharf an. Nehmen Sie die Rouladen aus dem Topf, würfeln Sie die restliche Zwiebel und Karotte sowie die halbe Sellerieknolle und geben diese in den Topf. Rösten Sie das Gemüse bis es beginnt braun zu werden. Nun das Tomatenmark dazu und weiter braten bis sich die Zutaten dunkel färben. Mit Rotwein ablöschen. Die Rouladen kommen jetzt wieder in den Topf. Wasser einfüllen bis die Rouladen bedeckt sind. Für ca. 90 Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen. Das Fleisch sollte weich und zart sein. Die Rouladen aus dem Topf nehmen, den Sud abpassieren und mit einem kleinen Stück Butter verfeinern.

Rouladen schmecken traditionell am besten mit einem selbst gemachten Kartoffelpüree und Blaukraut.

An Guad'n

Liebe Gäste,

zusätzlich zu unseren Öffnungszeiten
Mo. - Sa. 9.00 - 23.00 Uhr
 haben wir auch an folgenden
Sonn-, und Feiertagen für Sie geöffnet:



- Sonntag, 10. Juli Blumen- und Gartenmarkt & Antik und Trödelmarkt
- Montag, 15. August Antik und Trödelmarkt
- Sonntag, 28. August Verkaufsoffener Sonntag
- Sonntag, 04. September Erntedank
- Sonntag, 11. September Letzter Herbstfest Sonntag
- Freitag, 07. Oktober Rosige Zeiten in der City mit Rosenheimer Lichtern und Night Shopping
- Sonntag, 30. Oktober Mantelsonntag
- Sonntag, 27. November 1. Advent
- Sonntag, 04. Dezember 2. Advent
- Sonntag, 11. Dezember 3. Advent
- Sonntag, 18. Dezember 4. Advent
- Sonntag, 25. Dezember 1. Weihnachtsfeiertag
- Montag, 26. Dezember 2. Weihnachtsfeiertag
- Samstag, 31. Dezember Silvester

Privat Weingut

SCHMITT
 Bergtheim / Franken
 Telefon: 09367 - 90910
 www.privat-weingut-schmitt.de

ELEKTRO HAUKE
 Meisterbetrieb für Energie + Gebäudetechnik
 Beratung, Planung, Ausführung
 Tel. (0 80 66) 15 41
 www.elektro-hauke.com

Greif
 Textile Mietsysteme

Unsere Speisen gibt's auch zum Mitnehmen!

Gasthaus zum Stockhammer
 im Herzen von ROSENHEIM
 Telefon: 08031 - 40 999 71

LANTENHAMMER
 Destillieren seit 1928

Besichtigen, staunen und genießen.

LANTENHAMMER Erlebnisdestillerie
 Josef-Lantenhammer-Platz 1 (Neue Obere Tiefenbachstraße 8)
 83724 Hausham | T. 08028-924833
 erlebnisdestilliererei@lantenhammer.de
 Öffnungszeiten: Montag bis Samstag 10.00 - 18.00 Uhr
 Sonn- und Feiertags geschlossen

Reservieren Sie schon jetzt für Ihre Weihnachtsfeier!
 Telefon 08031 - 4099971



Weihnachtszeit erleben
 in unserem Traditionsgasthaus zum Stockhammer



In unserem gemütlich bayrischen Ambiente werden Sie sich, Ihre Freunde, Kollegen und Geschäftspartner, zur Weihnachtszeit besonders wohl fühlen.

Ob in den historischen Gemäuern des Klostersaals mit über 90 urgemütlichen Plätzen, unserer Bierschwemme mit 30 Personen, dem Bürgerstüberl für kleinere Gesellschaften mit 35 Plätzen, oder unserem Bräustüberl mit 60 Plätzen, bei uns findet jeder sein Platzl. Das ganze Haus ist geschmackvoll weihnachtlich dekoriert. Man spürt überall die Vorfreude auf das Weihnachtsfest. Lassen Sie sich kulinarisch von unserem Küchenchef verwöhnen! Gerne erstellen wir Ihnen individuelle Menüvorschläge mit passenden Weinempfehlungen.



Flötzing Bräu
 Rosenheim



Bundes-Ehrenpreis für die Flötzing Brauerei im Jubiläumsjahr

Die Privatbrauerei Flötzing Bräu ist zum vierten Mal Preisträger des Bundes-Ehrenpreises für Bier. Die höchste Auszeichnung der deutschen Ernährungswirtschaft wurde am 21. April in Ingolstadt, anlässlich des Festaktes zum 500-jährigen Bestehen des bayrischen Reinheitsgebotes, durch Bundesminister Christian Schmidt und DLG-Präsident Carl-Albrecht Bartmer verliehen. An dieser traditionsreichen Qualitätschau beteiligten sich in diesem Jahr fast 200 Brauereien.

„Ich freue mich sehr, diese Auszeichnung im Namen unserer Mitarbeiter entgegennehmen zu dürfen,“ erklärte Marisa Steegmüller. „Qualität beginnt

mit „Qual“. Bier auf höchstem Niveau zu brauen geht nur mit besten Rohstoffen, modernster Technik und 110% Liebe und Motivation zu gutem Bier.

Mit dem vierten Bundes-Ehrenpreis haben wir ein weiteres Mal bestätigt bekommen, dass der Flötzing Bräu, Rosenheims einzige Privatbrauerei, weltweit zur Spitze gehört. So konnten wir dieses Jahr neben 13 DLG-Medaillen auch den Weltmeistertitel für unseren Maibock beim World Beer Award gewinnen und sind auch beim European Beer Star ausgezeichnet worden.“

Vier gewinnt!

Flötzing Bräu
 erhält zum vierten Mal seit 2012 den Bundes-Ehrenpreis

500 JAHRE REINHEITSGEBOT

Grund genug für Flötzing etwas Besonderes zu brauen

Das Flötzing Zwickl ist durch die natürliche Trübung etwas weicher, das zarte Hopfenaroma und die Würzigkeit sorgen für ein erfrischend süffiges Biererlebnis.

Der Name kommt vom "Zwickelhahn". Der Zwickelhahn ermöglicht unserem Braumeister während der Ausreifung des Gerstensaftes sein Bier zu kosten, bevor es filtriert und in Flaschen oder Fässer abgefüllt wird. Wunderbare Sache, die nur noch Brauereien mit richtigen Bierkellern praktizieren können ...wie der Flötzing Bräu.



Fleischwaren Holnburger GMBH

HOLNBURGER

schmecken Sie mal rein www.holnburger.de

Ihr Partner für Qualität und Frische

Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 08025-2807-0, Fax +0 80 25-2807-32
 Besuchen Sie auch unsere Filiale in Rottach-Egern, Nördliche Hauptstraße 27

Täglich frische Schweinshaxe
 in deftiger Dunkelbiersoße,
 zweierlei hausgem. Knödeln
 und Speck-Krautsalat 10,80 €

Flötzing Bräu
 Rosenheim

SCHON GEWUSST?
 Flötzing gehört zu den 100 ältesten
 Unternehmen Deutschlands.



Tradition? Was ist heutzutage schon Tradition. 10 mal gemacht und schon hat ein Fest Tradition? 100 Jahre Jubiläum - so etwas schon eher. Es gibt aber auch Unternehmen, die haben wirklich Tradition.

Wenn man bedenkt, dass Martin Luther, Kopernikus oder Heinrich VIII von England ein Flötzing Bier getrunken haben könnten, dann wird einem erst bewusst wie weit die Wurzeln der Flötzing Brauerei in die Renaissance zurückgehen. 1543 wurde dem Bräu in der Wiesengasse durch Herzog Wilhelm IV von Bayern die Braugerechtigkeit erteilt. Noch heute stehen die Gebäude, die einst Heimat der Flötzing Brauerei waren. Zu Ihnen gehören zum Beispiel die heutige Stadtbibliothek oder der Gasthof Flötzing. Auch wer in der Discotek P2 ein Bier trinkt, tut dies an historischer Stelle, nämlich der damaligen Mälzerei. Zu den 100 ältesten Unternehmen Deutschlands zu gehören macht uns stolz und motiviert uns gleichzeitig diese Erfolgsgeschichte auch mindestens die nächsten 470 Jahre weiter zu führen.

Dallmayr



KAFFEE IN VOLLENDUNG

Dallmayr. Der Name steht für das weltberühmte Delikatesenhaus in München und die beliebte Kaffeemarke. Unsere Tradition als Königlich Bayerischer Hoflieferant verpflichtet uns jeden Tag zum Besonderen.

Das gilt auch für unseren Kaffee. Denn in jeder Tasse stecken Sorgfalt, Fachwissen und Leidenschaft. Bereits seit Anfang der 1930er Jahre widmet sich Dallmayr neben dem Feinkostgeschäft mit großer Passion den kostbaren braunen Bohnen. Etwa zeitgleich entstand im Münchner Stammhaus eine eigene Abteilung für Kaffee. Seitdem sind die Dallmayr-Experten auf der ganzen Welt unterwegs. Ob fein-würzige Arabicas aus dem Hochland Äthiopiens oder edle Grand Cru-Kaffees – für unsere Produkte verwenden wir ausschließlich feinste Qualitäten aus den besten Anbaugebieten, vollendet durch die Dallmayr Röstkunst. Diesen Unterschied schmecken Sie mit jeder Tasse. Ob zu Hause oder hier im Gasthaus zum Stockhammer.

Wirtshausgeschichten
 beim Stockhammer



Hams Sie's gseing? Jetzt trägt die schon wieder ein Weißbier vorbei. Da herin beim Stockhammer ist das Rosenheimer Bier schon besonders gut temperiert, weil sie gar so laufen, die Kellnerinnen. Nix verschütten bittschön! Weil es ja so schad' wär!

Ja, das Rosenheimer Bier ist schon eine Perle unter den Bieren, gell? Und das war es immer schon. Sogar eine Revolution hat's gegeben deswegen. Stellen sie sich einmal vor, wie schwierig es ist, wenn sie heutzutage mit einer Veranstaltung 800 Menschen ins KUKO bringen wollen. Vor 150 Jahren war das ganz leicht. Im Mai 1872 nämlich gab es einen Volksaufstand an der Mangfall. 800 Rosenheimer Mannsbilder haben sich versammelt und beschlossen, dass sie kein Bier mehr trinken wollen! Nicht, weil es gesünder gewesen wäre, sondern aus Protest, weil es teurer geworden ist. Und wer war Schuld dran? Die Brauer? Nein – die Preissn! Damals nämlich hat unser liebes Königreich Bayern seine Eigenständigkeit verspielt und ist Teil des „Deutschen Reiches“ geworden. Und von da an haben uns die Minister in Berlin überall hineingepfuscht - auch in unser Allerheiligstes, in unser Bier.

den! Gleich verdoppelt hat sich der Bierpreis zum 1. Januar 1872. „Von was lebt denn der Arbeiter? Von Bier und Brot ist seine Nahrung tagsüber“, schrieb damals der Rosenheimer Anzeiger. Da haben sie einen Bierkonsumverein gegründet und eine Revolution angezettelt, weil sie ihr Bier schon damals innig geliebt haben, die Rosenheimer. Und ein Advokat aus München hat keine Luft mehr erwischt mit seinen Reden, bei der Bierrevolution im Mai 1872. Sie sollen sich nicht aufregen, hat er zu den Rosenheimern gesagt, „im Münchner Hofbräuhaus ist die Maß noch teuer“. Aber da hams ihm schön eingeschenkt. Wollt der das Rosenheimer Bier mit dem Münchner Plempel vergleichen. In einem Bericht von damals heißt es diplomatisch: „Wir möchten uns da doch die Bemerkung erlauben, dass zwischen dem Hofbräuhausbier und dem Rosenheimer Bier (welches die Bezeichnung edler Gerstensaft verdient) doch ein gewaltiger Unterschied ist.“ Ja, da fällt einem doch gleich die Geschichte von einer Braumeistertagung in unserer Zeit ein. Drei Braumeister sind an einem Tisch gestanden. Einer aus Berlin, einer aus München und einer aus Rosenheim. Jeder sollte sein eigenes Bier trinken. Und

als der Berliner und der Münchner einen kräftigen Schluck von ihrem Bier genommen haben, haben sie ganz erstaunt den Rosenheimer Braumeister gefragt: „Warum trinken Sie eine Apfelschorle?“ Drauf hat der nur mitteilend geschaut und entgegnet: „Wenns Ihr koa Bier trinkts, mog i aa koans.“ Beim Bier samma empfindlich und vielleicht wärs heutzutage wieder genauso wie 1872. „Der Bayer hat eben ein irdisches Verhältnis zur Religion und ein mystisches zum Bier“, wie es der Theologe Johann Baptist Metz einmal beschrieben hat.

Aber – dem Himmel sei Dank – die Bierpreise in Rosenheim sind heutzutage stabil. Aufregen müssen wir

uns nicht, wir dürfen einfach genießen. Sodala und jetzt bstell ma uns noch eine Halbe, weils so gmiatlich is da herin beim Stockhammer. Oha, die trägt schon wieder ein Weißbier vorbei. Halt! Oane no - bittschön.

Andreas Estmer,
 BR Rundfunkjournalist



Stockhammers GUTSCHEIN
 Das perfekte Geschenk für Sie und Ihn!
 Zum Geburtstag, Muttertag, Vatertag, Namenstag, Weihnachten, ... oder einfach nur so...
 Erhältlich bei unserem Servicepersonal ab 15,00 €

Die Maßkrüge haben sie sie kleiner gemacht, die Preisn. Mit der Gründung des Deutschen Reiches wurde überall die „Preußische Maß- und Gewichtsordnung“ eingeführt und damit „das Deutsche Liter“, das viel kleiner war, als die alte bairische Maß. Ärgerlich genug möchte man meinen – aber dann ist es noch ärger gekommen. Die kleinere Maß ist auch noch teurer gewor-

Astner Bautenschutz GmbH
 Betonbohr- und Sägedienst
 mit über 25 Jahren Erfahrung ...Ihr Vorteil!
Konrad Astner
 Schwarzlackstr. 5
 83075 Bad Feilnbach / Litzldorf

Mobil 0176 / 415 215 66 Fax 08066 / 88 58 07
 Tel 0 80 66 / 13 31 konrad-astner@t-online.de
 www.der-betonsagler.de

auracher werbestudio
 KREATIVITÄT KENNT KEINE GRENZEN
 Telefon 08028 - 9111
 www.auracher.de

MIT LIEBE GEMACHT
 www.dallmayr.de/gastronomie

Dallmayr

www.gasthaus-stockhammer.de

Aperitif

Glas Prosecco mit einer Kugel hausgemachtem Sorbet	0,20 l . . .	3,60 €
<i>(wahlweise mit Mango oder Zitrone)</i>		
Glas Prosecco	11 %	0,10 l . . . 2,50 €
Prosecco Aperol ⁽⁸⁾	12 %	0,10 l . . . 2,90 €
Campari Orange ⁽⁸⁾ / Soda	25 %	0,25 l . . . 4,50 €
Spritzer (Prosecco, Aperol, Soda auf Eis)		0,25 l . . . 4,90 €
Hugo (Prosecco, Holunderblütensirup, Pfefferminze & Eis)		0,25 l . . . 4,90 €

Bier vom Faß

Flötzing Bräu Helles		0,25 l . . . 2,30 €
Flötzing Bräu Helles	Flötzing Bräu	0,50 l . . . 3,00 €
Flötzing Bräu Radler ⁽⁷⁾	Rosenheim	0,25 l . . . 2,30 €
Flötzing Bräu Radler ⁽⁷⁾		0,50 l . . . 3,00 €
Flötzing Bräu Dunkles Bier		0,25 l . . . 2,70 €
Flötzing Bräu Dunkles Bier		0,50 l . . . 3,20 €
Flötzing Bräu 1543er Weißbier		0,30 l . . . 2,80 €
Flötzing Bräu 1543er Weißbier		0,50 l . . . 3,20 €
Flötzing Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell		0,30 l . . . 2,80 €
Flötzing Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell		0,50 l . . . 3,20 €
Flötzing Bräu Russ'n ⁽⁷⁾		0,50 l . . . 3,20 €
Flötzing Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola ^(8,9)		0,50 l . . . 3,20 €

Bier aus der Flasch'n

Flötzing Bräu Pils, Flötzing Bräu Zwickl	0,33 l . . .	3,00 €
Flötzing Bräu Alkoholfreies Helles	0,50 l . . .	3,20 €
Flötzing Bräu Leichtes Helles	0,50 l . . .	3,20 €
Flötzing Bräu Leichte Weiße	0,50 l . . .	3,20 €
Flötzing Bräu Dunkle Weiße	0,50 l . . .	3,20 €
Flötzing Bräu Alkoholfreies Weißbier	0,50 l . . .	3,20 €

– Fragen Sie nach unseren Saisonalen Bieren –

Alkoholfreie Getränke

Flötzing Bräu Tafelwasser	0,25 l . . .	2,00 €
Flötzing Bräu Tafelwasser	0,50 l . . .	2,50 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,25 l . . .	2,40 €
Apfelschorle Naturtrüb (v. Streuobst aus der Region)	0,50 l . . .	3,00 €
Apfelsaft, Orangensaft	0,20 l . . .	2,40 €
Maracuja-Orangenschorle, Orangensaftschorle	0,50 l . . .	3,00 €
Rhabarbersaftschorle, Pfirsichsaftschorle	0,50 l . . .	3,60 €
Holunderschorle (mit Holundersirup und Tafelwasser)	0,50 l . . .	3,60 €
Flötzing Bräu Johannisbeerschorle	0,25 l . . .	2,60 €
Flötzing Bräu Johannisbeerschorle	0,50 l . . .	3,20 €
Flötzing Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,25 l . . .	2,40 €
Flötzing Bräu Cola Mix ^(8,9)	0,50 l . . .	2,80 €
Flötzing Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,25 l . . .	2,40 €
Flötzing Bräu Zitronenlimo ⁽⁷⁾	0,50 l . . .	2,80 €
Almdudler (Kräuterlimonade) ⁽⁸⁾	0,35 l . . .	2,80 €
Schweppes Ginger Ale ⁽⁸⁾ , Tonic Water, Bitter Lemon	0,20 l . . .	2,60 €
Afri Cola ^(8,9) , Afri Cola light ^(7,8,9,10) , Bluna ⁽⁸⁾	0,33 l . . .	2,80 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet“ classic / naturell	0,25 l . . .	2,30 €
Adelholzener Mineralwasser „Gourmet“ classic / naturell	0,75 l . . .	4,20 €



Weißwein

Hausschoppen vom Fass, Müller-Thurgau Franken, trocken	0,25 l . . .	3,80 €
„Württemberg Riesling“ halbtrocken	0,25 l . . .	4,20 €
„Grüner Veltliner“	0,25 l . . .	5,20 €
<i>Österreichische Weinmanufaktur Krems, handverlesen, trocken</i>		
„Silvaner“ trocken QbA Franken, kräftig, fruchtig, ausgewogen	0,25 l . . .	6,80 €

Roséwein

Spätburgunder Rosé Württemberg lebendig frisch, halbtrocken	0,25 l . . .	4,80 €
---	--------------	--------

Rotwein

Württemberg Trollinger - Lemberger	0,25 l . . .	4,20 €
<i>ein fruchtiger Schoppenwein, halbtrocken</i>		
Blauer Zweigelt Selektion Österreichische Weinmanufaktur Krems, trocken	0,25 l . . .	5,20 €
„Primitivo“ trocken IGT Apulien, samtig und kraftvoll	0,25 l . . .	6,80 €
Weinschorle weiß oder rot	0,50 l . . .	4,50 €

Sekt & Prosecco

Prosecco „Hausmarke“	0,75 l . . .	18,00 €
Valdo Prosecco di Valdobbiadene	0,75 l . . .	22,00 €

Hausbrände, Liköre (2 cl) & Longdrink

Orig. Feilnbacher Zwetschgenwasser	40 % . . .	2,50 €
Obstler Brand	41 % . . .	2,50 €
Williams Brand	41 % . . .	3,00 €
Mirabellenschnaps, Kirschwasser	40 % . . .	3,00 €
Ramazzotti	30 % . . .	3,00 €
Baileys auf Eis ^(8,9)	17 % . . .	3,00 €
Hirschkuss (Kräuterlikör)	38 % . . .	3,00 €
Zwetschgenlikör „Kernlos“	20 % . . .	3,00 €
„Birndl“ Birnenbrand vom Hirschkuss	25 % . . .	3,00 €
Gin Tonic Gin mit Schweppes Tonic Water	41 % . . .	6,50 €
Whiskey Cola Jack Daniels mit Coca Cola	40 % . . .	6,50 €



Lantenhammer Edelbrände (2 cl)

Williamsbirnenbrand unfiltriert	42 % . . .	je 4,20 €
Marille-, Haselnuss-, Sauerkirschbrand		
Schlehen-, Waldhimbeer-, Williamsbirnen-, Mirabellenliqueur	25 % . . .	je 3,90 €

Slyrs Single Malt Whiskey vom Schliersee, 2 cl . . . 43 % . je 4,50 €

Kaffee & Heiße Getränke

aus dem Hause Dallmayr München

Espresso, Tasse Crème Kaffee		2,00 €
Haferl Crème Kaffee, Haferl Milchkaffee		3,00 €
Tasse Cappuccino		2,60 €
Cappuccino Groß		3,40 €
Doppelter Espresso		3,00 €
Latte Macchiato		2,80 €
Tasse Tee		2,80 €
<i>(First Flush Darjeeling, Assam BOP, Earl Grey, Kamille, Pfefferminze, Früchtetee, Alpenkräuter)</i>		
Dallmayrs heiße Schokolade aus edlen Kakaobohnen		2,80 €
Chociatto (Espresso mit heißer Schokolade)		2,80 €



IMPRESSUM
Gasthaus zum Stockhammer
 Max-Josefs-Platz 13 · 83022 Rosenheim
 Tel. 08031-40 999 71 · Fax 40 999 76
 info@gasthaus-stockhammer.de
 www.gasthaus-stockhammer.de
 Auracher Werbestudio
 83730 Fischbachau · Bahnhofstraße 30
 Tel. 08028-9111 · Fax 08028-9112
 www.auracher.de

Metallbau Reichert GmbH
 Am Baumgarten 5 · 83064 Raubling · Tel: 0 80 35 / 98 48 60
 E-Mail: info@mb-reichert.de · www.mb-reichert.de

Otto Stelzl
 zertifizierter Meisterbetrieb
 Verkauf und Wartung von Kühlanlagen – Kundendienst
 Schönfeldstraße 19 · 83022 Rosenheim · www.klima-otto.de
 Telefon 0 80 31/7 29 59 · Fax 0 80 31/73 70 91

MALEREIBETRIEB
Schluttenhofer
 ROSENHEIM ☎ 08031/12005
www.schluttenhofer.de
 Renovierungen • Fassaden • Wärmeschutz

Sie wollen rundum abgesichert sein?
 Richtig vorsorgen ist gar nicht so schwer.
 Vorausgesetzt, Sie nehmen sich die Zeit und werden gut beraten. Lassen Sie uns Ihre Fragen doch ausführlich und in aller Ruhe besprechen.
 Vermittlung durch:
Widmeyer OHG, Generalvertretung
 Carl-Hagen-Str. 5, D-83080 Oberaudorf
 Tel. 0 80 33 10 44, Fax 0 80 33 42 35
 Hoffentlich Allianz.

ELEKTRO
HANS SPORER GMBH
ROSENHEIM
 Tel: 0 80 31 / 866 91 • Fax: 0 80 31 / 899 32

Quellfisch
 Fischteich · Schwendt.at
ANGLERZENTRUM & FAMILIENPARADIES
 Kohlentalstrasse, A-6385 Schwendt
 Tel: +43/(0)5375/6807 u. DW-10

Hubert Seethaler
 MEISTERBETRIEB HEIZUNG UND SANITÄR
 Tel: 0 80 31 / 29 99 00 • Fax: 0 80 31 / 29 98 00
 info@seethaler-sanitaer.de · www.seethaler-sanitaer.de