

Mia ham no nia ned nix anders ned drunga!

BIER – DER NEUE KAFFEE


Gasthof Café Königslinde am See


Katharina & Ulrich Hirschmann

Lindenplatz 3 · 83707 Bad Wiessee

Telefon: 08022/838 17 · Fax 08022/828 04

info@diekönigslinde.de · www.diekönigslinde.de

 facebook: Königslinde am Tegernsee


 instagram: koenigslinde_tegernsee


Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG

Ebersberger Str. 25 · 85570 Markt Schwaben

Telefon: 08121 / 929-0 · Fax: 08121 / 929-88

info@schweiger-bier.de · www.schweiger-bier.de

 facebook: privatbrauerei.schweiger

 instagram: privatbrauerei_schweiger



Gasthof Café Königslinde am Tegernsee

Unser Traditionshaus „Königslinde“ in Bad Wiessee ist seit 1990 in Familienbesitz und wird seither von der Familie Hirschmann betrieben. Das Restaurant-Café mit Biergarten und direkter Lage am Tegernsee erfreut seine Gäste mit regionaler und vorzüglicher Küche. Auch bei unseren Zutaten achten wir auf die regionale Herkunft.

Die hauseigene Konditorei rundet das Ganze mit hausgemachten Kuchen und Torten ab. Unsere Leckereien erfreuen sich zunehmender Beliebtheit und sind weit über die Grenzen von Bad Wiessee bekannt.

Das Wichtigste für uns ist die Zufriedenheit unserer Gäste und die

Freude an der Arbeit. Mit Charme und Herzblut schaffen wir ein gemütliches und erholsames Ambiente und begrüßen jeden Gast mit einem herzlichen „Servus“.

Da wir unseren Besuchern immer wieder etwas Neues anbieten wollen, war das Bestreben zwei hervorragende Produkte in Einklang zu bringen – nämlich unsere hausgemachte Kuchen- und Tortenkunst sowie die Bierspezialitäten der Privatbrauerei Schweiger. Mit anderen Worten: **Bier ist der neue Kaffee**. Lassen Sie sich inspirieren – wir versprechen, Sie kommen auf Ihre Kosten!

Ihre Königslinde
Familie Hirschmann



Privatbrauerei Schweiger, feinste Bierspezialitäten in alter Familientradition.

Heimische Braugerste aus Oberbayern, Hopfen aus der Hallertau und frisches, klares Brauwasser aus einer tiefen Quelle des Ebersberger Forstes, welches aus unserem eigenen Tiefenbrunnen sprudelt. Dies sind die Grundzutaten für unsere Schweiger Biere.

Seit acht Jahrzehnten gelebte handwerkliche Braukunst mit Herz und Erfahrung. In unserer eigenen Hausmälzerei stellen wir genau das Malz her, das unseren hohen Qualitätsanforderungen genügt und das wir für unsere Biere brauchen.

Herausragender Geschmack und höchster Genuss. Dafür stehen Schweiger Bierspezialitäten, die jährlich mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet werden.





Joghurtsahne Helles Export

Joghurtsahne: Leicht, frisch und saftig-fruchtig

Helles Export: Der leuchtend-helle Goldton und der malzaromatische Duft des Hellen Exports schmeichelt der leichten Joghurtsahne. Der weiche Geschmack mit ausgewogenen süßen und hopfenbitteren Nuancen, unterlegt mit einer leichten Honignote, ergänzt sich hervorragend mit dem gemischten Beerentopping.



Käsekuchen Russ

Käsekuchen: Saftig, aromatisch, etwas Vanille, cremiger Quark

Russ: Ein Biermischgetränk aus Schmankerl Weisse und Zitronenlimonade. Im Aromaprofil ist dabei die Süße des Weißbieres harmonisch mit der erfrischenden Säure der Zitronenlimonade ausbalanciert und verspricht ein rundes Geschmackserlebnis mit dem saftigen Käsekuchen.

Tegernseer Kirsch Somnium / Goaßerl



Tegernseer Kirsch: Perfekte Kombination aus Sauerkirsch, Amaretto, Kakao und Mandeln – schokoladig, fruchtig

Somnium: Aus der Schweiger Brauwerkstatt – wuchtig, malzaromatisch, mit vielschichtigen Fruchtnoten. Die dunkle, extrastarke Bierspezialität – hergestellt aus feinsten Spezialmalzen – ergänzt sich mit der Tegernseer Kirsche zu einer herausragenden Liaison des Geschmacks.

Schweiger Goaßerl: Das naturtrübe Biermischgetränk mit Cola und Kirsche ist eine leichtere Alternative zu dieser konditorischen Meisterleistung.

Käsemohn Schweiger Weiße



Käsemohn: Leicht nussiger Geschmack, kombiniert mit saftigem Quark

Schweiger Weiße: Ein bernsteinfarbenes unfiltriertes Weißbier. Die feine Gewürz- sowie Fruchtaromatik gehört ebenso wie die ausgewogene Malznote zum milden Charakter dieser Bierspezialität und trifft in harmonischer Weise auf Nuss und Vanille und verwöhnt den Gaumen anspruchsvoller Genießer.



Himbeeruchen Aurum

Himbeeruchen: Fruchtig mit leichter Säure

Aurum: Aus der Schweiger Brauwerkstatt – kaltgehopftes, naturtrübes Kellerbier mit ausgeprägtem, fruchtigem und blumigem Aroma mit Zitrusnoten und einer leichten Bittere. Elegant verschmilzt die süße Himbeere mit den fruchtig-frischen Aromen des Bieres.



Schokoladensahne Altbairisch Dunkel

Schokoladensahne: Sahne, Schokolade, Banane

Altbairisch Dunkel: Das Aroma überzeugt mit deutlichen Karamell- und Kakaonoten. Der volle, markante Körper geht gleichmäßig in eine zartbittere Schokoladennote mit deutlicher Hopfen- und Röstbittere über. Diese Bierspezialität bildet zusammen mit der Torte ein intensives Schokoladenerlebnis.

Apfelkuchen Schweiger Weiße



Apfelkuchen: Mandeln, Apfel, leichter Buttergeschmack

Schweiger Weiße: Ein bernsteinfarbenes unfiltriertes Weißbier. Die feine Gewürz- sowie Fruchtaromatik gehört ebenso wie die ausgewogene Malznote zum milden Charakter dieser Bierspezialität und bildet eine harmonische Partnerschaft mit der weichen Mandelnote und dem Geschmack fruchtsüßer Äpfel.



Flockensahne Schweiger Weiße

Flockensahne: Luftig, fruchtig, Ananas, Preiselbeeren

Schweiger Weiße: Ein bernsteinfarbenes unfiltriertes Weißbier. Die feine Gewürz- sowie Fruchtaromatik gehört ebenso wie die ausgewogene Malznote zum milden Charakter dieser Bierspezialität. Die Preiselbeere umspielt die Fruchtaromatik des Bieres und bereitet dem Genießer ein fulminantes Geschmackserlebnis.