

Wirtshaus-Zeitung

Regionale Spezialitäten

Flötzingler Biere



Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM



Grüß Gott!!

Herzlich Willkommen
im Traditionshaus
„Zum Stockhammer“



Familie Kirner

Unsere Philosophie ist
Tradition und Moderne
in Einklang zu bringen.
Im Mittelpunkt unseres
Handelns steht der
Gast.

Genießen Sie die Original Bayerischen Schmanckerln, Brotzeiten und Desserts aus unserer umfangreichen Speisekarte in unseren urgemütlichen Stuben oder unserem schattigen Biergarten im Herzen von Rosenheim.

Wir geben unser Bestes, damit sich der Gast bei uns wie zuhause fühlt.

Wir wünschen Ihnen
einen guten Appetit!

FAMILIE KIRNER
MIT BELEGSCHAFT

**Konzeption,
Anzeigen, Druck:**
auracher werbestudio
83730 Fischbachau
Telefon: 080 28 / 9111
www.auracher.de

Fotos:
Familie Kirner
Auracher Fotolounge
www.felder-images.com

auracher
werbestudio

Adelholzener
ALPENQUELLEN
Classic

Die Weißwurst

Der Herr in Lederhose
liebt Schweinebraten mit guter Soße.
Zur Mittagszeit jedoch wählt er heute,
die Weißwurst, Ihr lieben Leute.

Frisch liegen sie im Wasser umhegt,
die Wärme hat die Weißwurst gepflegt.
Schnell auf den Teller gehüpft,
wird auch schon die Haut geschlitz.

Der süße Senf umhüllt sie sachte,
als der Herr in Lederhose
den Mund aufmachte.
Die Weißwurst verschwand
mit lautem Schmatz,
Stück für Stück,
genussvoll und ohne Hatz.

Der Herr in Lederhose konnt es hören,
läßt sich jedoch davon nicht stören,
das Zuzeln wird mit lautem Spektakel,
für Andere zum geräuschvollen
Debakel.



Chronologie

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 Wolftrathausen das Anwesen für 5.000 Gulden kaufte. Für fast 150 Jahre war dann der Stockhammer-Bräu im Besitz der Familie Stumböck. In einem Buch über altbayerische Gasthäuser im Jahre 1903 wurden die Fremdenzimmer im „Stockhammer“ als besonders stimmungsvoll beschrieben. 1919 erwarben die damaligen Inhaber der Flötzingler-Brauerei, Josef und Maria Krichbaumer die kurz zuvor stillgelegte Stockhammer-Brauerei. Das Haus am Max-Josefs-Platz wurde nur noch als Gasthaus mit Pension betrieben. 1986 wurde der Gasthof Stockhammer umfassend renoviert, das Bräustüberl und das alte Gewölbe blieb 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. Die Flötzingler-Brauerei Franz Steegmüller renovierte das Gasthaus mit Gefühl und Bedacht um den historischen besonderen Flair zu erhalten.

www.gasthaus-stockhammer.de



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

**Bei uns erhalten Sie
alles aus einer Hand!**

Max-Josefs-Platz 13
83022 Rosenheim
Tel. 0 80 31 - 4 09 99 71
Fax 0 80 31 - 4 09 99 76
Info@KirnerZelte.de
www.KirnerZelte.de





Speisekarte – Durchgehend warme Küche von 11.00 - 21.30 Uhr

Wöchentlich wechselnde
Schmankerl gibt's im Internet unter:
www.Gasthaus-Stockhammer.de/aktuelles

Suppen & Vorspeisen

Kräftige hausgemachte **Rindersupp`n** 3,00 €
mit **Pfannkuchenstreifen** und frischem Schnittlauch

Kräftige hausgemachte **Rindersupp`n** 3,80 €
mit **Leberknödel** und frischem Schnittlauch

Folienkartoffel mit Sauerrahmdip, Räucherlachs und Salatgarnitur 6,80 €

Knackige Salate

Gemischter Beilagensalat, Salate der Saison und gerösteten Kerndl 3,50 €

Zanderfiletstreifen 12,80 €
auf frischen Salaten und Joghurtdressing, dazu frisches Baguette

Bauernsalat, bunte Blattsalate der Jahreszeit mit Schafskäse, 8,80 €
Zwiebeln, Paprika und Peperoni, dazu frisches Schwarzbrot

Gartensalate mit Putenbruststreifen 9,80 €
und hausgemachtem Joghurtdressing, dazu frisches Baguette

Fisch & Geflügelgerichte

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ 8,80 €
mit frischem Zwiebel-Apfel-Dill-Joghurt-Dip^{1,7,8} und Bratkartoffeln

Zanderfilet in Kräuterbutter gebraten 14,80 €
mit Brokkoligemüse und Petersilienkartoffeln

Gegrilltes Putensteak 13,80 €
mit Folienkartoffel, Sauerrahmdip und gegrilltem Gemüse

Vegetarische Gerichte

4 Stück Reiberdatschi mit wahlweise:
Apfelmus⁵ oder Sauerkraut 5,80 €
Räucherlachs und Sahnemeerrettich 8,80 €

Käsespätzle „Andechs“ (im Pfandl serviert) 8,80 €
mit goldbraun gebratenen Röstzwiebeln

Rahmschwammerl „nach Großmutter`s Art“ 8,80 €
mit hausgemachtem Semmelknödel

Gerichte vom Schwein

Ofenfrischer Schweinebraten in deftiger Flötzinger Dunkelbiersoße, 8,80 €
mit hausgemachtem Semmelknödel und Krautsalat^{1,4,5}

Schweineschnitzel (Wiener Art) in Butterschmalz gebraten 11,80 €
mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Preiselbeeren
dazu einen kleinen Salatteller

„Schweizer Schnitzel“, paniertes Schnitzel mit Schinken^{1,4} 13,80 €
und Käse überbacken, deftige Bratensauce, dazu Pommes Frites oder Röstkartoffeln

„Stockhammer`s Filetpfandl“ (im Pfandl serviert) 14,80 €
Schweinefilets mit Käsespätzle, Rahmschwammerl,
in Butter geschwenktem Marktgemüse und mit Röstzwiebeln garniert

Stockhammer`s Wirtshaus Schmankerl

Hausgemachtes Kalbslängerl 6,80 €
zubereitet nach Großmutter`s Rezept mit Semmelknödel

„Kälberne Fleischpflanzerl“, auf Speckwirsing⁴ und Kartoffelpüree 8,80 €

„Stockhammer`s Wirtshaussteller“ 11,80 €
Fleischpflanzerl, Leberkas^{1,2,4} und Schweinswürstl^{1,4}
mit Speckwirsing⁴, Faßsauerkraut und Kartoffelpüree

„Schlemmerpfandl“ ab 2 Personen **pro Person 14,80 €**
mit dreierlei Fleisch (Rind, Schwein, Pute), Grillwürstl^{1,2,4},
dazu Reis, Pommes Frites, marktfrisches Gemüse,
Kräuterbutter, Champignonrahm- und Dunkelbiersoße

Gerichte vom Kalb und Rind

Gekochtes Ochsenfleisch 10,80 €
auf Speckwirsing⁴ mit Röstkartoffeln und frischem Kren⁵

„Bierkutscher Gulasch“(Rindergulasch) 11,80 €
mit Semmelknödel und gemischtem Salat

Stockhammer`s Zwiebelrostbraten 14,80 €
aus der bayerischen Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen⁴,
dazu Röstzwiebeln

Rinderlendensteak mit Kräuterbutter 15,80 €
dazu Folienkartoffel mit Sauerrahmdip und Beilagensalat

„Wiener Schnitzel“ (vom Kalb) in Butterschmalz gebraten 15,80 €
mit Pommes Frites oder Röstkartoffeln und Preiselbeeren
dazu einen kleinen Salatteller

„Kalbsrahmschnitzel“ vom heimischen Milchkalb 15,80 €
mit hausgemachten Butterspätzle und kleinem Salatteller

Für unsere kleinen Gäste

Pfannkuchensuppe 2,50 €

Portion Pommes mit Ketchup 2,90 €

Kartoffelknödel mit Bratensoße 2,90 €

Spätzle mit feiner Soße 2,90 €

Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel 5,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup 5,50 €

1 Paar Wiener Würstl^{1,2,4} mit Pommes frites 3,90 €

„Eisbiene“ Vanille- und Erdbeereis^{1,8} mit Smarties und Waffel 2,90 €

Ein Stück Heimat: Unser Brot

5. JAHR BERGMEISTER 1936-2011
75
JAHRE
1936-2011

BERGMEISTER
Wir können nur eines: Qualität.

Fleischwaren Holnburger

schmecken Sie mal rein www.holnburger.de

Ihr Partner für Qualität und Frische

Wendelsteinstraße 25 · D-83714 Miesbach · Telefon + 080 25-2807-0, Fax +0 80 25-2807-32
Besuchen Sie auch unsere Filiale in Rottach-Egern, Nördliche Hauptstraße 27



Brotzeiten / Dessert

Würstl

- 2 Stück Münchner Weißwürst^{1,2} (bis 16.00 Uhr) süßer Senf, Brez'n . . . 4,80 €
- 2 Paar Wiener Würstl^{1,2,4} 4,80 €
(bis 16.00 Uhr) mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot
- 2 Paar Schweinswürstl^{1,2} mit Faßsauerkraut, eine Scheibe Bauernbrot . . . 5,80 €
- 2 G'schwoine^{1,2} mit Kartoffelsalat und Bratensoße 5,80 €
- Milzwurst^{1,2} „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße 6,80 €

A Gscheide Brotzeit ... denn Brotzeit ist de schenste Zeit

- Bayerischer Wurstsalat aus der Regensburger^{1,2,4,6} 5,20 €
mit Zwiebelringen, fein garniert dazu 1 Scheibe Bauernbrot
- Schweizer Wurstsalat^{1,2,4,6} 5,80 €
aus der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen, dazu 1 Scheibe Bauernbrot
- Halb Essignödel & Halb Regensburger^{1,2,4,6} 5,80 €
mit Zwiebelringen und Essiggurke
- Kalter Braten 5,80 €
mit Essiggurkerl^{3,7} Butter, Kren⁵ und zwei Scheiben Bauernbrot
- Portion Obatzter und Brotzeitkas⁶ mit Zwiebelringen, 5,80 €
einer Brez'n und einer Scheibe Bauernbrot
- Stockhammer's Brotzeitbrettl^{1,2,5,6} (ab 14.00 Uhr) 8,80 €
mit Wurst, Käse, Geräuchertem, dazu Bauernbrot und Butter

Dessert

- Warmer Apfel- oder Millirahmstrudel 4,80 €
mit wahlweise Vanillesoße oder Vanilleeis^{1,8} und Sahnehaube
- Gebackene Apfelkücherl 5,80 €
klassisch mit Zimt und Zucker, einer Kugel Vanilleeis^{1,8} und Sahnehaube
- „Stockhammer's Kaiserschmarrn“ (auf Anfrage) 7,80 €
mit Rosinen und Zwetschgenröster

Käse

- Käseplatte (ab 14.00 Uhr) mit verschiedenem Käse, 8,40 €
Feigensenf, Nüssen, fein garniert

Eis für Genießer

- Gemischtes Eis ohne Sahne^{1,8} 3,50 €
- Gemischtes Eis mit Sahne^{1,8} 3,90 €
- Walnussbecher 4,50 €
Walnusseis^{1,8}, Schokoraspehn und Früchtegarnitur
- „Stockhammer's Sommerbecher“ 4,90 €
Joghurt- und Vanilleeis^{1,8} mit frischen Früchten und Naturjoghurt



Getränke

Aperitif

- Glas Prosecco 11 % 0,1 l 2,50 €
- Prosecco Aperol⁸ 12 % 0,1 l 2,90 €
- Piccolo 11 % 0,2 l 4,90 €
- Campari Orange⁸/Soda 25 % 0,25 l 4,50 €
- Stockhammer's Spritzer⁸ 0,2 l 4,40 €
(Prosecco, Aperol, Soda auf Eis)

Bier vom Faß

- Flötzing Bräu Helles 0,25 l 2,20 €
- Flötzing Bräu Helles 0,5 l 2,80 €
- Flötzing Bräu Radler⁷ 0,5 l 2,80 €
- Flötzing Bräu Dunkles Bier 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu 1543er Weißbier 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu Hefe Weißbier Naturtrüb Hell 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu Russ'n⁷ 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola^{8,9} 0,5 l 3,00 €

Bier aus der Flasch'n

- Flötzing Bräu Pils 0,33 l 2,80 €
- Flötzing Bräu Alkoholfreies Helles 0,5 l 2,80 €
- Flötzing Bräu Leichte Weiße 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu Dunkle Weiße 0,5 l 3,00 €
- Flötzing Bräu Alkoholfreies Weißbier 0,5 l 3,00 €

Alkoholfreie Getränke

- Flötzing Bräu Tafelwasser 0,25 l 1,90 €
- Flötzing Bräu Tafelwasser 0,5 l 2,40 €
- Flötzing Bräu Apfelschorle Naturtrüb 0,25 l 2,40 €
- Flötzing Bräu Apfelschorle Naturtrüb 0,5 l 2,80 €
- Flötzing Bräu Orangensaftschorle 0,5 l 2,90 €
- Flötzing Bräu Johannisbeerschorle 0,25 l 2,40 €
- Flötzing Bräu Johannisbeerschorle 0,5 l 2,90 €
- Flötzing Bräu Cola Mix^{8,9} 0,25 l 2,20 €
- Flötzing Bräu Cola Mix^{8,9} 0,5 l 2,60 €
- Flötzing Bräu Zitronenlimo⁷ 0,25 l 2,20 €
- Fanta⁸ 0,33 l 2,60 €
- Coca Cola^{8,9} 0,33 l 2,60 €
- Coca Cola light^{7,8,9,10} 0,33 l 2,60 €
- Apfelsaft 0,2 l 2,40 €
- Orangensaft 0,2 l 2,40 €
- Adelholzener Mineralwasser "Gourmet" classic/still 0,25 l 2,20 €
- Adelholzener Mineralwasser "Gourmet" classic/still 0,75 l 3,80 €

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

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

Hygiene + Deko
BSW
 Telefon: 08662 / 9857

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

83730 Fischbachau
 Tel: 0 80 28 / 91 54
 fotolounge@auracher.de
FOTO OUNGE
 Martina Auracher
 www.fotolounge-auracher.de

Kennzeichnungspflichtige Lebensmittel: 1 = Geschmacksverstärker 2 = mit Phosphat 3 = geschwefelt 4 = mit Nitritpökelsalz 5 = Antioxidationsmittel 6 = Konservierungsmittel 7 = Süßstoffe 8 = Farbstoff 9 = Coffein 10 = enthält eine Phenylalaninquelle
 Alle Preise verstehen sich inkl. Bedienungsgeld und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Warme Getränke / Schnäpse / Wein

Weißwein

- Hausschoppen vom Fass, trocken**0,25 l **3,80 €**
- Württembergischer Riesling, Stettener Wartbühl** ...0,25 l **4,20 €**
halbtrocken, ideal zu Fisch, hellem Fleisch, Spargel und Salat
- Müller-Thurgau, Weingut Schmitt, trocken, Franken** 0,25 l **4,20 €**
feine, rässige Säure, ausgeprägte Fruchtaromen
- Custoza Cantina di Custoza**0,75 l **16,80 €**
ein herrlicher Gardasee-Wein, frisch und fruchtig

Rotwein

- Rotling, halbtrocken (Rosè)**0,25 l **4,20 €**
- Württembergischer Trollinger- Zweigelt**0,25 l **4,20 €**
ein süffiger Schoppenwein, halbtrocken
- Kalterer Trocken, Kalterersee, Südtirol**0,25 l **4,20 €**
- Corvina Garda, Cantina di Custoza**0,75 l **16,80 €**
trocken, intensives Rubinrot, passt zu gegrilltem, dunklem Fleisch
- Abendrot Cuvée**0,75 l **17,50 €**
*Weingut Schmitt, Franken
Spätburgunder- Cabernet, feinherb,
niedrig in der Säure, fruchtbetont*
- Weinschorle weiß oder rot**0,5 l **3,80 €**

Sekt / Prosecco

- Prosecco Hausmarke**0,75 l **18,00 €**
- Valdo Prosecco di Valdobbiadene**0,75 l **22,00 €**

Schnäpse / Digestif

- Obstler Brand**41 %2 cl **2,00 €**
- Williams Brand**41 %2 cl **2,20 €**
- Zwetschgenwasser**40 %2 cl **2,20 €**
- Mirabellenschnaps**40 %2 cl **2,20 €**
- Kirschwasser**40 %2 cl **2,40 €**
- Odl**35 %2 cl **2,50 €**
- Ramazotti**30 %2 cl **2,50 €**
- Hirschkuss (Lenggrieser Kräuterschnaps)** ...38 %2 cl **2,50 €**
- Baileys auf Eis^{8,9}**17 %2 cl **2,90 €**

Kaffee & Heiße Getränke

- Espresso** **2,00 €**
- Tasse Cremè Kaffee** **2,00 €**
- Haferl Cremè Kaffee** **2,40 €**
- Haferl Milchkaffee** **2,60 €**
- Cappuccino** **2,60 €**
- Latte Macchiato** **2,80 €**
- Tasse Tee (Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte)** **2,40 €**
- Heiße Schokolade“ mit Sahne** **2,80 €**

Traditionelle Veranstaltungen 2011

Das Zelt der letzten Privatbrauerei Rosenheims "Flötzinger Bräu" ist das größte freistehende seiner Art in Europa. Es zeichnet sich durch seine aufwendige Dekoration mit traditionellen Kränzen und Bildertafeln aus und bietet hauptsächlich das Ambiente für eine traditionsbewusstere Klientel. Das Festzelt inkl. Garten hat eine Gesamtkapazität von 8500 Sitzplätzen.



Die Eröffnung im Jubiläumsjahr wird um einen Tag, auf den letzten Freitag im August vorgezogen und dauert diesmal 17 Tage.

Am 1. Wiesensonntag findet ein historischer Festzug mit ca. 800 Teilnehmern statt. Im Städtischen Museum im Mittertor gibt es eine Sonderausstellung zum Herbstfest mit dem Thema „Lockruf und Tradition - 150 Jahre Rosenheimer Herbstfest“ und vieles mehr.

Alle Info's gibt's unter:
www.kirnerzelte.de/herbstfest

Bad Feilnbacher Apfelmarkt vom 07. - 09. Oktober 2011

Der Apfelmarkt Bad Feilnbach ist Bayerns größter ökologischer Apfelmarkt mit über 200 Sorten von Äpfel und Birnen, aus dem bekannt großen Streuobstangebiet 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 SchmankeIn 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 einen Streichelzoo, Pferdepostkutschenfahrten und Auftritte der Kinderplattler. Auch die Apfelkönigin ist vor Ort. Und natürlich dürfen die Gratisproben der Firmen Flötzinger Bräu und Adelholzener Alpenquellen nicht fehlen.

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



Georg Karosser
Allianz Generalvertreter
Am Naturpark 11
83075 Bad Feilnbach
Telefon 0 80 66.9277
Telefax 0 80 66.9276
g.karosser@allianz.de
www.karosser-allianz.de

MALERIEBETRIEB
schlottenhofer
ROSENHEIM ☎ 08031/12005
www.schlottenhofer.de
Renovierungen • Fassaden • Wärmeschutz

Weil man weiß, wo's herkommt: **METZGEREI**
PALMBERGER
Seit über 50 Jahren
traditionell hochwertige
Fleisch- und Wurstspezialitäten
In der Schmucken 12 • Rosenheim
Tel. 0 80 31 - 3 70 87 • www.metzgerei-palmberger.de