

# Wirtshaus-Zeitung

Bayerische Spezialitäten

Flötzingler Biere



## Gasthaus zum Stockhammer

IM HERZEN VON ROSENHEIM

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 Schmankerl, Brotzeiten und Desserts aus unserer umfangreichen Speisekarte in unseren urgemütlichen Stuben oder unserem schattigen Biergarten im Herzen von Rosenheim.

Wir wünschen Ihnen  
einen guten Appetit!

FAMILIE KIRNER  
MIT BELEGSCHAFT

Besuchen Sie  
unsere Seite auf

facebook



Bleiben Sie  
informiert über:

- Tagesgerichte
  - Gesamte Speisekarte
  - Veranstaltungen
  - Bilder
- und vieles mehr:

[www.facebook.com/  
GasthauszumStockhammer](http://www.facebook.com/GasthauszumStockhammer)



## 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 Brauereigessen 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 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](http://www.gasthaus-stockhammer.de)

### Unsere Lieferanten

In jeder Ausgabe stellen wir einen unserer Lieferanten vor. Dieses mal die Metzgerei Holnburger aus Miesbach.

**METZGEREI  
HOLNBURGER...**



... aus Miesbach, 50 Kilometer südlich von München, ist seit 75 Jahren ein Familienunternehmen und gehört zu den traditionsreichsten Betrieben im Süden Deutschlands.



Hans Holnburger & Manfred Kirner

Die Philosophie der Firma lautet: **Qualität und Frische** aus Bayern in handwerklicher Tradition. So hält Holnburger einheimischen Bauern die Treue und garantiert durch die Verschmelzung von traditioneller Handwerkskunst und zeitgemäßen Produktideen kontinuierlich eine delikate Vielfalt feinsten Fleisch-, Wurst- und Schinkenspezialitäten.

*Kirner Zelte & Gastronomie*

- 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 • Rosenheim • Tel. 0 80 31 - 4 09 99 71 • [info@kirnerzelte.de](mailto:info@kirnerzelte.de) • [www.kirnerzelte.de](http://www.kirnerzelte.de)



PRIVATBRAUEREI FRANZ STEEGMÜLLER



Speisekarte – Durchgehend warme Küche von 11.00 - 21.30 Uhr

Wöchentlich wechselnde  
Schmankerl gibt's im Internet unter:  
[www.gasthaus-stockhammer.de/aktuelles](http://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 . 7,80 €

## Knackige Salate

**Gemischter Beilagensalat**, Salate der Saison und gerösteten Kernldl . . 3,50 €

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

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

**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 <sup>1,7,8</sup> 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:**  
Apfelmus <sup>5</sup> 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 <sup>1,4,5</sup>

**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 <sup>1,4</sup> ..... 13,80 €  
und Käse überbacken, deftige Bratensoße, 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 saures Lüngrerl** ..... 6,80 €  
zubereitet nach Großmutter`s Rezept mit Semmelknödel

**„Kälberne Fleischpflanzerl“**, auf Speckwirsing <sup>4</sup> und Kartoffelpüree . 8,80 €

**„Stockhammer`s Wirtshausteller“** ..... 11,80 €  
Fleischpflanzerl, Leberkas <sup>1,2,4</sup> und Schweinswürstl <sup>1,4</sup>  
mit Speckwirsing <sup>4</sup>, Faßsauerkraut und Kartoffelpüree

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

## Gerichte vom Kalb und Rind

**Gekochtes Ochsenfleisch** ..... 10,80 €  
auf Speckwirsing <sup>4</sup> mit Röstkartoffeln und frischem Kren <sup>5</sup>

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

**Stockhammer`s Zwiebelrostbraten** ..... 14,80 €  
aus der bayerischen Rinderlende mit Röstkartoffeln und Speckbohnen <sup>4</sup>,  
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** <sup>1,2,4</sup> mit Pommes Frites ..... 3,90 €

**„Eisbiene“** Vanille- und Erdbeereis <sup>1,8</sup> mit Smarties und Waffel ..... 2,90 €

**Ein Stück Heimat: Unser Brot**

5 JAHRE BERGMEISTER 1996-2011  
**75**  
JAHRE  
1936-2011

**BERGMEISTER**  
Wir können nur eines: Qualität.

**Fleischwaren Holnburger**

schmecken Sie mal rein [www.holnburger.de](http://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 Holnburger Weißwürst** <sup>1,2</sup> (bis 16.00 Uhr) süßer Senf, Brez'n **4,80 €**
- 2 Paar Wiener Würstl** <sup>1,2,4</sup> ..... **4,80 €**  
(bis 16.00 Uhr) mit Senf und einer Scheibe Bauernbrot
- 2 Paar Schweinswürstl** <sup>1,2</sup> mit Faßsauerkraut, eine Scheibe Bauernbrot **5,80 €**
- 2 G'schwoine** <sup>1,2</sup> mit Kartoffelsalat und Bratensoße ..... **5,80 €**
- Milzwurst** <sup>1,2</sup> „gebacken“ mit Kartoffelsalat und Bratensoße ..... **6,80 €**

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

- Bayerischer Wurstsalat** aus der Regensburger <sup>1,2,4,6</sup> ..... **5,20 €**  
mit Zwiebelringen, fein garniert dazu 1 Scheibe Bauernbrot
- Schweizer Wurstsalat** <sup>1,2,4,6</sup> ..... **5,80 €**  
aus der Regensburger mit Käse, Zwiebelringen, dazu 1 Scheibe Bauernbrot
- Halb Essignödel & Halb Regensburger** <sup>1,2,4,6</sup> ..... **5,80 €**  
mit Zwiebelringen und Essiggurke
- Kalter Braten** ..... **5,80 €**  
mit Essiggurke <sup>3,7</sup> Butter, Kren <sup>5</sup> und zwei Scheiben Bauernbrot
- Portion Obatzter und Brotzeitkas** <sup>6</sup> mit Zwiebelringen, ..... **5,80 €**  
einer Brez'n und einer Scheibe Bauernbrot
- Stockhammer's Brotzeitbrettl** <sup>1,2,5,6</sup> (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 <sup>1,8</sup> und Sahnehaube
- Gebackene Apfelkücherl** ..... **5,80 €**  
klassisch mit Zimt und Zucker, einer Kugel Vanilleeis <sup>1,8</sup> 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** <sup>1,8</sup> .... **3,50 €**
- Gemischtes Eis mit Sahne** <sup>1,8</sup> .... **3,90 €**
- Walnussbecher** ..... **4,50 €**  
Walnusseis <sup>1,8</sup>, Schokoraseln und Fruchtegarnitur
- Stockhammer's Sommerbecher** .. **4,90 €**  
Joghurt- und Vanilleeis <sup>1,8</sup> mit frischen Früchten und Naturjoghurt



**Getränke**

**Aperitif**

- Glas Prosecco ..... 11 % ..... 0,1 l ..... **2,50 €**
- Prosecco Aperol <sup>8</sup> ..... 12 % ..... 0,1 l ..... **2,90 €**
- Piccolo ..... 11 % ..... 0,2 l ..... **4,90 €**
- Campari Orange <sup>8</sup> / Soda ..... 25 % ..... 0,25 l ..... **4,50 €**
- Stockhammer's Spritzer <sup>8</sup> ..... 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 Radler <sup>7</sup> ..... 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'n <sup>7</sup> ..... 0,5 l ..... **3,00 €**
- Flötzing Bräu Hefe Weißbier mit Coca Cola <sup>8,9</sup> ..... 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 <sup>8,9</sup> ..... 0,25 l ..... **2,20 €**
- Flötzing Bräu Cola Mix <sup>8,9</sup> .. .. 0,5 l ..... **2,60 €**
- Flötzing Bräu Zitronenlimo <sup>7</sup> ..... 0,25 l ..... **2,20 €**
- Fanta <sup>8</sup> ..... 0,33 l ..... **2,60 €**
- Coca Cola <sup>8,9</sup> ..... 0,33 l ..... **2,60 €**
- Coca Cola light <sup>7,8,9,10</sup> ..... 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

**Frische Eier**  
  
 Siegfried Wimmer  
 www.eier-wimmer.de

**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

**auracher**  
 werbestudio  
 Telefon: 080 28 / 9111  
 www.auracher.de  
 Fotos: Familie Kirner  
 Auracher Fotolounge  
 www.felder-images.com

10 = enthält eine Phenylalaninquelle  
 10 = enthält eine Phenylalaninquelle  
 9 = Coffein  
 8 = Farbstoff  
 7 = Süßstoffe  
 6 = Konservierungsstoffe  
 5 = Antioxidationsmittel  
 4 = mit Nitritpökelsalz  
 3 = geschwefelt  
 2 = mit Phosphat  
 1 = Geschmacksverstärker  
 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, rassige Säure, ausgeprägte Fruchtaromen

Custoza Cantina di Custoza .....0,75 l ..... 16,80 €  
ein herrlicher Gardasee-Wein, frisch und fruchtig

Rotwein

Rotling, halbtrocken (Rosé) .....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 Cuvé Weingut Schmit .....0,75 l ..... 17,50 €  
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, 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 <sup>8,9</sup> .....17 % .....2 cl ..... 2,90 €

Kaffee & Heiße Getränke

Espresso, Tasse Cremè Kaffee ..... 2,00 €

Haferl Crème Kaffee ..... 2,40 €

Haferl Milchkaffee, Cappuccino ..... 2,60 €

Latte Macchiato, Heiße Schokolade mit Sahne ..... 2,80 €

Tasse Tee (Darjeeling, Assam, Grüner, Pfefferminz, Kamille, Früchte) ..... 2,40 €

Spezialisten für Kühl-, Klima- und Schankanlagen  
**CHIEMSEE KÄLTE**  
Kühl- u. Schankanlagen GmbH  
CHIEMSEE KÄLTE GmbH ■ Planung ■ Verkauf ■ Kundendienst  
D-83313 Siegsdorf • Tel. +49 (0) 86 62-66 388-0 • www.chiemseekaelte.de



Alle Info's gibt's unter:  
[www.kirnerzelte.de/herbstfest](http://www.kirnerzelte.de/herbstfest)



Die Familien Steegmüller und Kirner  
Historischer Umzug 150 Jahre



Festwirtsfamilie Kirner

150 Jahre  
Rosenheimer Herbstfest –  
eine historische Wies'n

Das Rosenheimer Herbstfest dauerte  
dieses Jahr 17 Tage.

Einzigartig war der historische Festzug mit  
über 1200 Zugteilnehmern, den zehntausende  
am ersten Wies'n Sonntag bestaunten.

Das schöne Wetter machte diese Wies'n zu  
einer unvergesslichen und wunderschönen  
Jubiläumswiesn. Die Wiesnklassiker waren  
wie jedes Jahr Hendl, Schweinebraten und  
Schweinschaxn. Passend dazu das süffige,  
ausgezeichnete Flötzinger Bräu Festmärzen.

Wir bedanken uns bei all unseren Gästen für Ihr  
Kommen und freuen uns schon auf eine schöne  
Wies'n 2012 im Flötzinger Bräu Festzelt.

Weitere Infos und Fotos zum Herbstfest  
gibt's unter [www.kirnerzelte.de/herbstfest](http://www.kirnerzelte.de/herbstfest).



Menschenmenge am historischen Festzug



Das Team vom Flötzinger Festzelt

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  
Allianz

MALEREIBETRIEB  
**schlutenhofer**  
ROSENHEIM 08031/12005  
[www.schlutenhofer.de](http://www.schlutenhofer.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](http://www.metzgerei-palmberger.de)