Autenrieder aktuell

ONLINE UNTER GUENZBURGER-ZEITUNG.DE/SONDERTHEMEN

GENUSS ZUM FEST!

Autenrieder
Qualität, die schmeckt!

Ab sofort wieder in limitierter Auflage verfügbar!

SCHLOSS-BRÄU EDELBIERE

Besonderer Genuss zur Winterzeit

GESCHENKIDEEN

Außergewöhnliche & bierige Geschenke zu Weihnachten

SILVESTER-MENÜ IM BRAUEREIGASTHOF

Lassen Sie mit uns das Jahr bei einem 4-Gänge-Menü ausklingen

Eine Beilage der Augsburger Allgemeinen und ihrer Heimatzeitungen vom 26. Oktober 2022 sowie der Schwäbischen Zeitung und der Südwestpresse Ulm.

AUTENRIEDER FESTBIER

WAS MACHT EIGENTLICH EIN GUTES BIER AUS?

Was den Geschmack betrifft, muss diese Frage wohl von jedem selbst beantwortet werden. Denn unser Geschmackssinn ist – zum Glück – genauso individuell wie wir selbst. Aber wie sieht die Antwort aus der Sicht eines Brauers aus?

Im ersten Schritt kann ein gutes Bier selbstverständlich nur aus hochwertigen Rohstoffen entstehen, denn zaubern können auch wir Autenrieder nicht. Bei unseren Bieren legen wir deshalb besonders großen Wert auf die Regionalität und Qualität von Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Neben dem eigenen, reinen Wasser aus unserer 130 Meter tiefen Schlossgartenquelle, kommen bei uns ausschließlich Aroma-Hopfensorten aus der Hallertau und Spalt zum Einsatz. Auf Hopfenextrakte verzichten wir bewusst. Seit jeher wird bei uns Autenriedern auf die unverarbeitete ganze Dolde gesetzt. Dadurch kommen eine Vielzahl feinster Aromaöle sowie die ernährungsphysiologisch wertvollen Gerb- und Bitterstoffe ins Bier. Die Geschmacksharmonie wird unterstützt und die Biere schmecken runder.

In der Sprache der Brauer gibt das Malz dem Bier die „Seele“. Dieses kommt größtenteils aus unserer brauereieigenen Landwirtschaft. Der ein oder andere wird auf den Feldern rund um Autenried im Sommer bereits unsere Hinweisschilder mit der Aufschrift „Hier wächst Dein Autenrieder Lieblingsbier“ gesehen haben.

Zu guter Letzt sorgt die Reinzuchthefe für einen unverwechselbaren Charakter. Die Hefe gut zu führen und sie mit allen wichtigen Nährstoffen zu versorgen ist ein Schlüsselpunkt in der Autenrieder Bierherstellung. Eine gesunde, vitale Hefe belohnt den Biergenießer mit einem reinen Bier, das Lust auf den nächsten Schluck macht. Nebenbei bringt sie eine Menge an Vitaminen des gesamten „B-Komplexes“ sowie die Vitamine A, D, E und K in den Gerstensaft.

Auch die Zeit zählt zu den ausschlaggebenden Faktoren, die ein Bier zu einem richtig guten Bier machen. Deshalb bezeichnen wir Autenrieder diese gerne als fünften Rohstoff. Denn nur durch eine behutsame, kalte Vergärung und eine langsame und ausreichende Reifezeit rundet sich der Geschmack ab und die feinen Kohlensäurebläschen binden sich.

Sie sehen, hinter einem guten Bier stecken viele Faktoren, die stimmen müssen.

Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß beim Genießen unserer ausgezeichneten Bierspezialitäten und viel Freude beim Lesen unserer „Autenrieder aktuell“!

Zum Wohl!

Ihr
Rudolf Feuchtmayr und Peter Feuchtmayr

„DER BESTE SEINER ZUNFT“

AUTENRIEDER AZUBI IST KAMMERSIEGER!

In Autenried knallen die Kronkorken! Unser Azubi Nico Vogel aus Jettingen ist Kammersieger im Ausbildungsberuf „Brauer und Mälzer“. In der praktischen Prüfung erreichte er 96 von 100 Punkten und wurde somit zum besten Brauer Schwabens gekürt. Nun darf er sich über die Teilnahme am Landeswettbewerb freuen, bei dem er sich mit den Besten der weiteren Regierungsbezirke messen wird.

Brauereichef Rudolf Feuchtmayr und Ausbilder Matthias Hieber gratulierten und freuen sich, dass Nico als Biersieder und Gärführer im Autenrieder Team bleibt.

Nico Vogel mit Ausbilder und Braumeister Matthias Hieber.

NATÜRLICH, ERFRISCHEND, SPRITZIG!

Seit April 2022 ergänzen die beiden Sorten „Naturradler“ und „Naturradler alkoholfrei“ die Autenrieder Radler-Familie und erweitern gleichzeitig das 0,33-Liter-Sortiment. Unser Ziel war es, ein naturtrübes Radler zu kreieren, dass die fruchtige Spritzigkeit der Zitrone noch mehr zur Geltung bringt und gleichzeitig dem aktuellen Zeitgeist gerecht wird. Entstanden sind zwei tolle Naturradler, mit und ohne Alkohol, die nicht nur erfrischend schmecken, sondern auch hinsichtlich der Gebindegröße sowie des Designs den aktuellen Trends gerecht werden.

Die beiden neuen Naturradler präsentieren sich in der beliebten 0,33 l-Brauerflasche und sind ganzjährig in der 20er-Kiste sowie als 4er-Träger erhältlich. Die perfekten Begleiter für zwischendurch – nicht nur im Sommer!

EUROPAS BESTER DUNKLER DOPPELBOCK KOMMT AUS AUTENRIED!

Insgesamt 2.168 Biere aus 40 Ländern wurden bei der diesjährigen Ausgabe des renommierten Bierwettbewerbs „European Beer Star“ verkostet. Gleich drei der begehrten Awards gehen nach Autenried. Unser Leonhardi-Bock wurde mit Gold, unser Leichtes Helles und unser Dunkles Weizen mit Silber ausgezeichnet!

In einer zweitägigen Blindverkostung Anfang August haben rund 140 internationale Bierexperten die eingereichten Biere rein nach den sensorischen Kriterien Optik, Schaum, Geruch und Geschmack sowie sortentypischen Merkmalen in insgesamt 73 Kategorien objektiv bewertet.

Am 14. September war es dann soweit und die Gewinner der einzelnen Kategorien wurden im Rahmen der Messe „drinktec“ in München an die Vertreter der Brauereien überreicht.

Für uns sind die Auszeichnungen die Bestätigung für die außerordentlich gute Arbeit, die unser Brauer-Team täglich leistet.

Außergewöhnliche Geschenke

DIESE UND WEITERE GESCHENKARTIKEL & GUTSCHEINE ERHALTEN SIE BEI UNS IM BRAUEREI-BÜRO:

Öffnungszeiten: Mo. bis Fr. 8 Uhr bis 17 Uhr und Sa. 8 Uhr bis 11 Uhr

Außerhalb der Öffnungszeiten kann ein Teil der Geschenkartikel auch im Brauereigasthof erworben werden. Eine vollständige Übersicht über alle erhältlichen Geschenkartikel finden Sie unter: www.autenrieder.de/sortiment/geschenkartikel

SCHLOSSBRÄU EDELBIERE IN DER GESCHENKBOX

Vier Schlossbräu Edelbiere (Edelbock, Kupfer, Imperial Pils & Porter) in der hochwertigen Geschenkbox. (Mischung nach Wahl. Auch mit 2 Bieren und einem Schlossbräu Degustationsglas erhältlich.) **15,00 €**

SPIRITUOSEN SIND NUR IN DER BRAUEREI ODER IM BRAUEREI-GASTHOF ERHÄLTLICH.

AUTENRIEDER BIER-GIN

Bier-Gin aus Autenrieder Bier in der 350 ml-Geschenkflasche. **40,00 €**

BESTELLEN SIE BEQUEM ÜBER UNSEREN ONLINE-SHOP UND LASSEN SIE SICH DIE GESCHENKE DIREKT NACH HAUSE LIEFERN! UNSEREN ONLINE-SHOP FINDEN SIE AUF UNSERER HOMEPAGE WWW.AUTENRIEDER.DE

Unser Außendienstmitarbeiter Florian Mayer zusammen mit Cedric Plein und Sabine Hantel im Biergarten des Landgasthofs.

LANDGASTHOF SCHÜTZENHEIM NASSENBEUREN

GUTBÜRGERLICHE KÜCHE MIT ZUTATEN AUS DER REGION

Cedric Plein ist der Pächter des Landgasthofs Schützenheim Nassenbeuren. Im Familienunternehmen wird er von seiner Mutter im Service und seinem Bruder in der Küche unterstützt. Die Gäste werden im Landgasthof mit gutbürgerlicher Küche verwöhnt und können auch herzhafte Brotzeiten, süße Desserts und Kaffee und Kuchen genießen.

Der junge Gastronom arbeitet weitmöglichst mit regionalen Lieferanten wie der Metzgerei Bauer aus Ronsberg zusammen, bei der das Fleisch zu 85 Prozent aus dem Allgäu stammt. Brot, Brezen und Kuchen bezieht Cedric Plein von der Bäckerei Ried aus Mindelheim und den Fisch aus der Forellenzucht Simon in Hausen. Beim „flüssigen Gold“ sowie bei einem Großteil der alkoholfreien Getränke hat er sich für unsere Schlossbrauerei Autenried entschieden. Spirituosen bietet Cedric Plein von der Allgäuer Brennerei in Sulzberg und Weine vom Weinhandel Birkle aus Nassenbeuren. Neben der gemütlichen Gaststube rund um den Kamin und der Bar, stehen für größere Veranstaltungen der große Saal mit Bühne und 200 Sitzplätzen sowie für kleinere Feiern und Seminare die ruhige König-Ludwig-Stube mit 50 Plätzen zur Verfügung.

Wer sich im Sommer lieber im Freien aufhalten und ein leckeres Autenrieder Bier genießen will, der sitzt im schönen Biergarten an der frischen Luft genau richtig.

KONTAKT: LANDGASTHOF SCHÜTZENHEIM

Schützenstraße 27, 87719 Nassenbeuren, Telefon 0 82 61/52 92, E-Mail: info@landgasthof-nassen-beuren.de

Öffnungszeiten: Donnerstag – Montag 11 Uhr – 21 Uhr, Warme Küche: 11:30 Uhr – 14 Uhr und 17 Uhr – 21 Uhr

Sarah Braun und unser Außendienstmitarbeiter Stephan Helget im gemütlichen Gastraum der Schützenschenke.

SCHÜTZEN-SCHENKE IN ELCHINGEN

ALTE TRADITION MIT NEUEN IDEEN

Bei der Schützenschenke in Elchingen stehen Natürlichkeit, beständige Qualität und familiäre Gastlichkeit im Mittelpunkt. Der Wirtsfamilie Braun liegt es am Herzen, ein guter Gastgeber zu sein und ihre Gäste mit Köstlichkeiten aus der Küche zu verwöhnen. Hier gilt die Maxime „Alte Traditionen wahren, Neues mit einbringen – und immer wissen, woher man kommt.“ „Traditionell und ursprünglich sein, aber nicht altmodisch – das ist unsere Devise“, erklärt auch Inhaberin (Wirtin) Sarah Braun. Die Gäste in der Schützenschenke werden verwöhnt mit Klassikern aus der schwäbischen und steirischen Küche, vegetarischen Speisen, frischen Salaten, herzhaften Jausen und Vespern. Und zum Abschluss schmeckt ein leckeres Dessert zum Kaffee. Im Ausschank sind die beliebten Bierspezialitäten und Saftschorlen der Schlossbrauerei Autenried.

Wer für seine Veranstaltung in Ulm und Umgebung die passende Lokation sucht, ist in der Schützenschenke an der richtigen Adresse. Der flexibel gestaltbare Schützensaal eignet sich für Feste und Veranstaltungen jeder Art wie Hochzeiten, Familienfeiern, Weihnachts- und Firmenfeiern. Und der traumhafte, idyllische Außenbereich am Schützensee lässt jedes Fest zum unvergesslichen Ereignis werden.

Das Küchenteam stellt die Menüauswahl nach den Wünschen des Gastes zusammen. Von der Planung bis zur Durchführung der Veranstaltung wird der Gast kompetent begleitet.

KONTAKT: SCHÜTZENSCHENKE ELCHINGEN

Meerholzweg 1, 89275 Elchingen, Telefon 0176/76705142, 07308/9292815

Öffnungszeiten: Dienstag – Freitag, 16 – 23 Uhr, Samstag und Sonntag 11 – 23 Uhr, Montag ist Ruhetag

Autenrieder Insektenhotel-Aktion

Der Erhalt der Natur ist für uns ein wichtiger Aspekt und fest in unserer Unternehmenskultur verankert. Hierzu gehört auch der Schutz der Insekten. Bereits letztes Jahr haben wir zu jeder gekauften Kiste einen Flaschenanhänger mit Samen für eine kleine „Bienenweide“ gratis dazugegeben. Diesen Sommer konnten Kunden, die eine Kiste Autenrieder oder Schlossbräu gekauft haben, ihren Kassenbon einsenden und mit etwas Glück 1 von 25 Insektenhotels gewinnen. Wir freuen uns, dass die von den Unterallgäuer Werkstätten in Handarbeit gefertigten Hotels nun in den verschiedensten Ecken der Region zahlreiche Bewohner beherbergen können.

Auch auf dem Gelände der Brauerei wurde ein Autenrieder Insektenhotel aufgestellt, in dem sich schon bald die ersten Gäste eingefunden haben.

Unsere Edelbiere

DIE SCHLOSSBRÄU EDELBIERE SIND WIEDER IN LIMITIERTER AUFLAGE ERHÄLTICH!

EDELBOCK:
Wunderbare Fruchtnoten und eine dezente Hopfenbittere machen diesen hellen Bock zu einem wahrhaft edlen Getränk.

KUPFER:
Das Kupfer ist ein feuriges Rotbier, dessen Antrunk kräftig aufwartet, wobei Noten von Brotkruste dominieren. Im Abtrunk harmoniert die fein rezente Spritzigkeit mit den markanten Aromaölen des frischen Hopfens.

PORTER:
Intensiv geröstetes Gerstenmalz gibt dem Porter die tiefschwarze Farbe. Im Antrunk wohlig weich, mit feiner Süße umschmeichelt es den Gaumen. Im Abgang erscheint ein Nachhall von Edelbitterschokolade.

IMPERIAL PILS:
Das Imperial Pils ist ein kräftiges, besonders würziges Bier, verfeinert mit den edelsten Hallertauer Doldenhopfen und eine Hommage an den Großonkel unseres heutigen Bräus. Dieser führte vor über 100 Jahren als einer der ersten in Bayerisch-Schwaben das Bier in Pilsner Art ein.

Unser Außendienstmitarbeiter Florian Mayer zusammen mit Mehmet und Isabell Türkeli auf der Sonnenterrasse.

DAS KRÄHENNEST BEIM FREIBAD

HERZLICHKEIT À LA CARTE

Es ist die Adresse für guten Geschmack – sowie für jede Menge Herzlichkeit: Im Krähennest in der Tiergartenstraße fühlen sich Gäste rundum wohl, und das seit mittlerweile zwei Jahrzehnten. Geführt wird das Lokal vom Wirtsehepaar Mehmet und Fatmagül Türkeli.
„Wir haben bei Null angefangen", erinnert sich Fatmagül an die ersten Schritte in der Gastronomie. „Doch es war der richtige Weg."
Nach etlichen Jahren mit zahlreichen Pächterwechseln kam das Krähennest 2002 schließlich in die richtigen Hände. Die Familie Türkeli erfüllte sich den Traum vom eigenen Lokal und renovierte die Mindelheimer Gaststätte mit viel Liebe und Eigenleistung. Der Kioskverkauf am benachbarten Freibad sowie die vielen Stammtische, die hier rasch ein Zuhause fanden, führten dazu, dass das Krähennest schnell zur Institution bei Jung und Alt wurde.
Hierzu trägt natürlich auch die gutbürgerliche, ehrliche Küche von Fatmagül Türkeli bei. Ob Schnitzel mit Pommes, herzhafte Pasta oder knackig-frischer Bauernsalat, die Speisekarte hält für jeden Geschmack den richtigen Gaumengenuss bereit.
„Für unsere Stammtische sowie für Veranstaltungen wie Geburtstage oder Weihnachtsfeiern bieten wir auf Wunsch auch kleine Büfetts an", verrät das umtriebige und stets gut gelaunte Ehepaar. Mit dem Lieferservice „Pizzobello" hält das Krähennest natürlich auch eine große Auswahl des italienischen Klassikers Pizza bereit.

KONTAKT: KRÄHENNEST | PIZZOBELLO
Tiergartenstraße 9A, 87719 Mindelheim, Telefon 08261/759050
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag; Dienstag bis Sonntag von 11 – 13.30 Uhr und 16.30 – 22 Uhr

Rita Thanner und Claus Peter Hecht heißen Sie herzlich Willkommen im Wirtshaus am Sportplatz.

WIRTSHAUS AM SPORTPLATZ IN MEMMINGEN

HIER KOCHT DER KÜCHENCHEF

Unter dem Motto: „Hier kocht der Küchenchef" wird im Wirtshaus am Sportplatz in Memmingen-Amendingen gutbürgerliche, bayerische Küche serviert – alles frisch und hausgemacht. Neben einer gut sortierten Brotzeit-Karte mit warmen und kalten Leckereien bietet das Wirtshaus auch wechselnde saisonale Gerichte. Besonders beliebt ist Claus-Peters frisches, saftiges Mais-Hähnchen. Freitags gibt es ab 18 Uhr Hamburger und ab November am Wochenende 1/2 Ente nach Art des Hauses (um Vorbestellung wird gebeten). Die Sportgaststätte bietet sich mit Gastraum und abtrennbarem Nebenraum für alle Anlässe wie Geburtstags-, Hochzeits- und Familienfeiern bis 100 Personen an. Wirtin Rita Thanner und ihr Team organisieren je nach Wunsch das Festessen sowie auch die Dekoration.
Der gemütliche Kastanien-Biergarten mit rund 80 Sitzplätzen lädt in der warmen Jahreszeit zur Einkehr bei leckeren Brotzeiten ein.
Im Ausschank sind die Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Autenried. Weine und Mischgetränke wie erfrischender Hugo sowie verschiedene Schnapssorten runden die alkoholische Getränkeauswahl ab. Als alkoholfreie Alternative werden Säfte und Saftschorlen, Limonaden und alkoholfreies Bier angeboten.

KONTAKT: WIRTSHAUS AM SPORTPLATZ
Am Sportplatz 13, 87700 Memmingen-Amendingen, Telefon 08331/9745757, www.wirtshaus-memmingen.de
Winter-Öffnungszeiten (November bis Ende April): Mittwoch bis Freitag ab 16 Uhr und
Samstag und Sonntag ab 10 Uhr

Neue BEZUGSQUELLEN

Bei diesen neuen Bezugsquellen sind ab sofort unsere Bierspezialitäten und Erfrischungsgetränke erhältlich:

FRISTO GETRÄNKEMARKT
Goldhoferstr. 3A
87700 Memmingen

GETRÄNKESERVICE RAMPP
Alemannenweg 54
88451 Dettingen an der Iller

HELL GETRÄNKEFACH-MARKT
An der Leithe 5
86956 Schongau

JOCHEN WEINAND E.K.
EDEKA Getränkemarkt
Kapuzinerstr. 3
89331 Burgau

SOBI GETRÄNKE-MÄRKTE GMBH
Hagenmähderstr. 10
86391 Stadtbergen

Alle weiteren Bezugsquellen finden Sie unter www.autenrieder.de

Bianca und Sven Stein freuen sich auf Ihren Besuch in der Getränke Insel Augsburg.

GETRÄNKE-INSEL AUGSBURG

REGIONALITÄT UND SERVICE AN OBERSTER STELLE – ALLES FÜR MENSCH UND TIER

Ein breites Angebot an Getränken sowie Tiernahrung präsentieren Sven und Bianca Stein in ihrer Getränke-Insel Augsburg. Komplettiert wird das Warensortiment außerdem durch eine nicht alltägliche Dienstleistung. Gerne wird der Friseursalon für Hunde deshalb auch von deren Herrchen und Frauchchen besucht. Das Konzept eines kombinierten Getränke- und Tiernahrungsmarkts passt ausgezeichnet zu der generellen Lebenseinstellung der Stein's, die regionale Produkte befürworten, Qualität bevorzugen und dafür sorgen, dass die Kunden gerne da einkaufen, wo ein persönlicher Kontakt geboten wird. Als Einzelhändler arbeiten Sven und Bianca Stein mit anderen Einzelhändlern und Brauereien zusammen. So bietet die Getränke-Insel beispielsweise Tiernahrung und Knabberspaß von einem Metzger der Region an und auch viele beliebte regionale Biere finden die Kunden im umfangreichen Sortiment vor.
Großen Wert legen die Betreiber auf Produkte aus biologisch-nachhaltiger Landwirtschaft. Wird beispielsweise ein Bier klimaneutral gebraut oder finden dabei besondere Inhaltsstoffe Verwendung, so findet es meist auch den Weg in den Verkaufsraum und anschließend zu den Kunden.
Sie benötigen ein spezielles Futter für Ihr Haustier? Oder suchen Sie ein besonderes Bier, vielleicht für einen bestimmten Anlass oder als Geschenk? In der Getränke-Insel Augsburg wird nach Möglichkeit jeder Wunsch erfüllt.
„Wir – Sven und Bianca – freuen uns jedenfalls, Sie auf unserer Getränke Insel begrüßen zu dürfen!"

KONTAKT: GETRÄNKE-INSEL AUGSBURG
Bgm.-Aurnhammer-Straße 15, 86199 Augsburg, Telefon 0821/9984370, Fax 0821/9984370, Mail: info@getraenkeinsel-augsburg.de; Öffnungszeiten: Montag – Freitag: 9.30 Uhr – 18.30 Uhr, Samstag: 9 – 13 Uhr

Unser Außendienstmitarbeiter Marcus Worsch zusammen mit dem Geschäftsführer des Getränkemarkts Alpenquelle, Torsten Rosinski.

GETRÄNKEMARKT „ALPENQUELLE" MEMMINGEN

JÜRGEN NEHER LEGT WERT AUF BESTEN SERVICE

„Bester Service ist der, der einfach gemacht wird": So klar formuliert Jürgen Neher sein Service- und Qualitätsverständnis. Im Jahre 1992 übernahm der gelernte Einzelhandelskaufmann den Getränkemarkt in der Colmarer Straße in Memmingen und hat die „Alpenquelle" mit Einsatz und Kreativität zu dem gemacht, was sie heute ist.
Neben Fruchtsäften, Nektaren und Wasser erhalten die Kunden hier eine große Auswahl an Biersorten und ausgewählten Weinen, Sekt und Spirituosen. Im Sortiment sind auch die Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Autenried. Unter die beliebten Getränke-Klassiker werden immer wieder erfrischende Neuheiten gemixt.
Im Mittelpunkt der täglichen Arbeit aber steht der Kunde. Ob Privatperson, Firma oder Gastronomiebetrieb – sie alle profitieren vom „Alpenquelle"-Lieferservice – ein Anruf genügt. Und wer direkt im Markt einkauft, muss seine Getränke nicht selbst aus- und einladen: Denn der Kofferraumservice ist beim Getränkekauf inklusive.
Auch die Getränkeplanung für Veranstaltungen ist mit der „Alpenquelle" kein Problem: Von Gläsern über Biertischgarnituren und Zapfanlagen bis hin zum Ausschankwagen kann alles im Getränkemarkt geliehen werden. Kühlschränke, Durchlaufkühler und Kühlanhänger gehören ebenfalls zum Inventar. Und die Getränke gibt es auf Wunsch auch auf Kommission.

KONTAKT: GETRÄNKEFACHMARKT ALPENQUELLE
Colmarer Straße 46, 87700 Memmingen, Telefon 08331/2905, Fax 08331/980983
E-Mail: memmingen@alpenquelle.com; Öffnungszeiten: Montag – Freitag 8 – 19 Uhr und Samstag 8 – 16 Uhr

IMPRESSUM
„Autenrieder aktuell" ist eine Beilage der Augsburger Allgemeinen vom Mittwoch, 26. Oktober 2022, der Südwestpresse Ulm und der Schwäbischen Zeitung sowie im Internet unter www.guenzburger-zeitung.de | Verlagsleiter: Andreas Schmutterer | Verantwortlich für Anzeigen: Markus Seitz, Johannes Brehm | Redaktion: Schlossbrauerei Autenried, Petra Kruhl | Titelgestaltung und Layout: Sonja Löffler, Medienzentrum Augsburg GmbH | Schlossbrauerei Autenried GmbH | Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH

SILVESTER 2022/2023

Wir freuen uns, Sie die letzten Stunden des Jahres 2022 mit einem festlichen Menü verwöhnen zu dürfen. Unser Brauereigasthof öffnet am Silvester-Abend ab 18 Uhr, bei guter Witterung mit einem kleinen Empfang bei Fackelschein im Biergarten. Ab 19 Uhr servieren wir unser Silvester-Menü in vier Gängen.

SILVESTER-MENÜ

Gebratene Polenta-Bruschetta mit Tomaten
und gehobeltem Parmesan
an Babyleaf-Salat in Balsamico-Vinaigrette
***
Hausgemachte Karotten-Apfel-Ingwer-Suppe
mit frittiertem Rucola
***
Medium gebratenes Kalbssteak unter
einer Sesam-Kräuterkruste auf Pilzragout
mit Kürbis-Schupfnudeln
***
Hausgemachtes Mokka-Bockbier-Parfait auf
Beerenspiegel mit Sahne

Ticket-Preis Silvester-Menü:
59,50 € pro Person*

*Der Ticket-Preis beinhaltet das 4-Gang-Silvestermenü. Weitere Speisen und Getränke werden nach Verbrauch berechnet.
Gerne bieten wir Ihnen eine vegetarische oder Fisch-Alternative zum Hauptgang.
Sprechen Sie uns bitte bei Reservierung direkt an.

Verkauf und Reservierung unter
Telefon 08223 / 9684-40 oder per E-Mail
an info@brauereigasthof-autenried.de

Reservierungen sind nur in Verbindung mit dem Kauf von Tickets für das Silvester-Menü möglich. Eine Rückgabe bzw. Verrechnung oder Rückzahlung bereits bezahlter Tickets ist nicht möglich. Wir bitten um Verständnis, dass wir an diesem Abend kein Essen nach Karte ermöglichen können.
Die Reservierungen werden nach den geltenden Hygiene- und Abstandsregelungen vorgenommen. Bitte beachten Sie auch die aktuell geltenden Bestimmungen bezüglich der Corona-Pandemie.

NEUER SPIELPLATZ FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Seit dem Frühjahr 2022 erstrahlt der Spielplatz auf dem Gelände unseres Brauereigasthofes in neuem Glanz. Neben Schaukeln und einem Rutschturm, erwarten unsere kleinen Gäste auch verschiedene Kletterelemente. So können die Eltern in Ruhe ihr Essen und unsere Bierspezialitäten genießen, während die Kinder sich austoben können. Natürlich bleibt die beliebte Kistenrutsche weiterhin bestehen.

Die Chefin empfiehlt...

CELIA FEUCHTMAYRS REZEPTVORSCHLAG AUS DEM BRAUEREIGASTHOF

Bierige Cocktails

„ZWICKEL"-HUGO

Zutaten:
Weinglas 0,2 l oder
Schlossbräu- Degustationsglas
Eiswürfel
1 cl Holunderblüten-Sirup
Autenrieder Zwickel oder
Schlossbräu Kellerbier
Prosecco
Pfefferminz-Blätter

Zubereitung:
Zwei bis drei Eiswürfel in das Weinglas geben und mit 1 cl Holunderblütensirup übergießen. Anschließend mit gekühltem Autenrieder Zwickel oder Schlossbräu Kellerbier mit viel Schaum und einem Fingerbreit Prosecco auffüllen. Zum Schluss mit Pfefferminz-Blättern nach Belieben garnieren und eiskalt genießen.

„WOIZA"-SPRITZ

Zutaten:
Weizenglas 0,3 l
Eiswürfel
1 cl Aperol
Autenrieder Weizen
Prosecco
Orange

Zubereitung:
Zwei bis drei Eiswürfel in das Weizenglas geben und mit 1 cl Aperol übergießen. Anschließend mit gekühltem Autenrieder Weizen mit viel Schaum und einem Fingerbreit Prosecco auffüllen. Zum Schluss mit einer Orangenscheibe garnieren und eiskalt genießen.

TERMINKALENDER

BRAUGESCHICHTE & BIERKULINARIK
letzter Freitag im Monat, jeweils ab 17 Uhr, 28.10.2022, 25.11.2022, 27.1.2023, 24.2.2023, 31.3.2023, 28.4.2023, 26.5.2023

BIER- & KÄSE-ABEND
2022: erster Mittwoch im Monat, jeweils ab 18.30 Uhr: 9.11.2022, 7.12.2022
2023: erster Donnerstag im Monat, jeweils ab 18.30 Uhr: 2.2.2023, 2.3.2023, 6.4.2023, 4.5.2023
Für die Teilnahme an den Veranstaltungen ist eine Reservierung erforderlich.

KIRCHWEIH–ENTENESSEN
Donnerstag, 13.10.2022 bis Montag, 17.10.2022

MARTINSGANS-ESSEN
Donnerstag, 10.11.2022 bis Sonntag, 13.11.2022

„WILD AUF WILD“ Wildwochen im Brauereigasthof
Montag, 14.11.2022 – Sonntag, 27.11.2022

ÖFFNUNGSZEITEN WEIHNACHTEN, SILVESTER, NEUJAHR
23.12.2022 und 24.12.2022 Brauereigasthof und Hotel geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.2022	ganztags geöffnet Warme Küche von 11 bis 14 Uhr und von 17 bis 21 Uhr
2. Weihnachtsfeiertag, 26.12.2022	bis 15 Uhr geöffnet Warme Küche von 11 bis 14 Uhr
27. bis 30.12.2022	Brauereigasthof und Hotel geöffnet
31.12.2022, ab 18 Uhr	Silvester-Menü in 4 Gängen, Reservierung erforderlich, mit Kartenvorverkauf, kein A-la-Carte möglich

Neujahr 1.1.2023 und 2.1.2023 Brauereigasthof und Hotel geschlossen

BETRIEBSURLAUB JANUAR 2023:
Sonntag, 8.1.2023 Brauereigasthof bis 15 Uhr geöffnet
Montag, 9.1.2023 bis einschließlich Montag, 16.1.2023
Brauereigasthof geschlossen

VALENTINSTAGS-MENÜ in 4 Gängen inkl. Aperitif
Samstag 11.2. – Dienstag, 14.2.2023, Reservierung erforderlich

FISCH- UND FASTENESSEN
ab Aschermittwoch 22.2.2023 bis Samstag, 25.2.2023

FISCH- UND FASTENESSEN
am Karfreitag 7.4.2023 und Karsamstag, 8.4.2023

OSTERN MIT „KÖSTLICHEM VOM LAMM“
Ostersonntag, 9.4.2023 und Ostermontag 10.4.2023
Reservierung erbeten

BIERWOCHE mit bierigen Schmankerln zum „Tag des Bieres“
Sonntag, 23.4.2023 – Sonntag, 30.4.2023

Stellenangebote

SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED GMBH

WIR SUCHEN SIE!

- **LAGERMITARBEITER/STAPLERFAHRER (M/W/D)**
- **BERUFSKRAFTFAHRER MIT FÜHRERSCHEIN C/CE (M/W/D)**

WIR BILDEN AUS FÜR 2023!

- **BRAUER & MÄLZER (M/W/D)**

Die ausführlichen Stellenausschreibungen finden Sie unter:
www.autenrieder.de/kontakt/jobs

AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL

WIR SUCHEN SIE!

- **HOTELFACHKRAFT (M/W/D)**
- **SERVICEKRAFT (M/W/D)**
- **AUSHILFEN IM SERVICE (M/W/D)**
- **MITARBEITER/IN IM HOUSEKEEPING (M/W/D)**

WIR BILDEN AUS FÜR 2023!

- **HOTELFACHFRAU*MANN (M/W/D)**
- **KOCH*KÖCHIN (M/W/D)**

Die ausführlichen Stellenausschreibungen finden Sie unter:
www.brauereigasthof-autenried.de/service-kontakt/jobs

Preisrätsel

WOLLEN SIE IHR GLÜCK VERSUCHEN?

DIE FRAGEN:

1. **WAS BEZEICHNEN WIR „AUTENRIEDER“ GERNE ALS FÜNFTEN ROHSTOFF?**
2. **WIE VIELE NEUE RADLER ERWEITERN DAS AUTENRIEDER SORTIMENT?**
3. **WAS WURDE AUF DEM GELÄNDE DES BRAUEREIGASTHOFS NEUGESTALTET?**

DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN:

1. Preis:	Gutschein für ein Familienessen (Wert 120 Euro)
10 Preise:	je 1 Familien-Getränkepaket
10 Preise:	Gutschein für den Brauereigasthof (Wert 20 Euro)

EINSENDESCHLUSS IST DER 31. JANUAR 2023

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an:
Schlossbrauerei Autenried, Bräuhausstraße 2,
89335 Ichenhausen-Autenried
oder per E-Mail an: gewinnspiel@autenrieder.de

Teilnahme ab 16 Jahren.
Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges. Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht teilnehmen.

KONTAKTDATEN

SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED GMBH
Bräuhausstraße 2 | 89335 Ichenhausen-Autenried | Telefon +49 (0) 8223 / 9684-0 | Telefax +49 (0) 8223 / 9684-20
E-Mail: info@autenrieder.de | Internet: www.autenrieder.de

AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL
Hopfengartenweg 2 | 89335 Ichenhausen-Autenried | Telefon +49 (0) 8223 / 9684-40 | Telefax +49 (0) 8223 / 9684-80
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de | Internet: www.brauereigasthof-autenried.de