



Schloss
BRAUHAUS
Schwangau



GEMÜTLICHE EINKEHR GARANTIERT



VOM KURHAUS ZUM BRAUHAUS



Mit dem Schwangauer Betreiber, Dipl. Braumeister Andreas Helmer, weht ein frischer Wind durch die neu gestalteten Gasträume des ehemaligen Kurhauses. Seit kurzem erstrahlt das Haus, wiedereröffnet als „Schlossbrauhaus Schwangau“ mit Schaubrauerei und Gaststätte, in neuem Glanz.

Anfang des Jahres 2011 war noch alles offen. Das 1984 erbaute Kurhaus war in die Jahre gekommen. Eine umfangreiche Sanierung wurde notwendig, gleichzeitig wünschte sich die Gemeinde eine zeitgemäße Orientierung für das Haus. Nach einer Ausschreibungsphase, dem Prüfen der Konzepte und intensiven Gesprächen war der Weg frei für einen Neubeginn.

Das Schlossbrauhaus stellt eine Bereicherung dar, nicht nur für die einheimischen Bürger/-innen und Schwangauer Gäste, sondern für die gesamte Region. Andreas Helmer, mit seinem neuen, erlebnisorientierten Konzept, gilt mein besonderer Glückwunsch. Ich wünsche ihm viel Erfolg und einen guten Start!



Reinhold Sontheimer
1. Bürgermeister Schwangau



**Wir gratulieren
zur Neueröffnung!**

Miteinander nachhaltig wirtschaften.
www.rbr.at

Mehr im Leben
**Raiffeisenbank
Reutte** 



RICHARD
Loderer GmbH & Co. KG
Spenglerei

Forchenweg 19 · 87645 Schwangau-Horn
Telefon (083 62) 83 22



**Fliesen & Ofenbau
Daniel Schön**

- Fliesenverkauf
- Fliesenverlegung
- Marmor
- Kachelofenbau
- Offene Kamine
- Herde - Öfen

Dorfstr. 9 ☎ 87642 Trauchgau
Tel.: 08368 / 239 ☎ Fax: 1669
ofenbauschoen@gmx.de



EIN PARADIES ZU FÜßEN VON SCHLOSS NEUSCHWANSTEIN

Malerisch am Rande der Ammergauer Alpen gelegen, bietet der Heilklimatische Kurort Schwangau Ruhe und Erholung. Traditionelle, kulturelle und sportliche Veranstaltungen prägen das dörfliche Leben. Gleichzeitig gelten die Sehenswürdigkeiten Schloss Neuschwanstein und Schloss Hohenschwangau als Anziehungspunkt für ein großes internationales Publikum. Der Werdegang der Wittelsbacher Dynastie kann seit September im neuen „Museum der bayerischen Könige“ in Hohenschwangau detailliert nachverfolgt werden.

Nicht nur kulturell, auch landschaftlich ist Schwangau gesegnet. Je nach Witterung lockt es Wanderer und Radfahrer oder Langläufer und Skifahrer nach draußen. In der Wintersportarena bringt die Tegelseebahn Ski- und Snowboardfahrer auf den 1730 Meter hohen Hausberg. Höher hinaus geht es nur noch beim Drachen- und Gleitschirmfliegen. Unweit von den Pistenabfahrten entfernt findet man einen der vielen Einstiege in das 32 km lange Loipennetz. Als neues Angebot für Kletterer hat in diesem Frühjahr das „Bergsportzentrum Tegelsee“ eröffnet.

Es umfasst einen Klettersteiglehrpfad mit aufbauenden Steigen für die sportliche, pädagogische und therapeutische Nutzung. Als erholsamen Ausgleich empfiehlt sich das warme Thermalsole-Wasser der Königlichen Kristall-Therme. Die erst kürzlich erweiterte Sauna- und Thermenlandschaft kombiniert die Badeträume des Märchenkönigs Ludwig II. mit modernster, anspruchsvoller Badetechnik. Auch im Gesundheitszentrum König Ludwig oder in der Kurklinik Schwangau darf die eigene Gesundheit in fachmännische Hände gelegt werden.

Kulinarisch verwöhnen und fürsorglich bewirten, so die Devise der Schwangauer Hotellerie und Gastronomie. Gemütliche Wirtschaften, feine Restaurants, Biergärten und Weinstuben, sie alle sind stets um das leibliche Wohl ihrer Gäste bemüht. Neben erstklassigen Hotels, Ferienwohnungen und privaten Zimmern, bieten auch zwei ganzjährig geöffnete Campingplätze ein herzliches Urlaubszuhause.



Schwangau
Dorf der Königsschlösser

HAUSGEBRAUTE BIERSEPEZIALITÄTEN

Wir, die Familie Andreas Helmer mit Petra und den Kindern sowie meine Schwester Katharina Helmer, möchten Sie ganz herzlich begrüßen im neuen Schlossbrauhaus Schwangau.

Sind Sie auch ein Freund des süffigen Gerstensaftes? Bei uns in Bayern gilt Bier schließlich als Grundnahrungsmittel. Und dem haben wir uns verschrieben hier im Schlossbrauhaus Schwangau. Bei uns können Sie zusehen, wie Bier gebraut wird oder selbst einmal Hand anlegen und den Sud ansetzen. Im Schlossbrauhaus können Sie es verkosten und die Unterschiede kennenlernen und erfahren, was am Besten zu Ihrem Lieblingsmenü passt. Hier im Schlossbrauhaus Schwangau brauen wir beste Bierspezialitäten. Und wir möchten Sie einladen, das mit uns zu genießen. An dieser Stelle möchten wir uns auch bei allen Geschäftspartnern und Freunden bedanken, die zum Gelingen dieses Magazins beigetragen haben.





AUS DEM HAUS SCHWANENGAU WIRD DAS SCHLOSSBRAUHAUS

1984 wurde hier im Dorf das Haus Schwanengau gebaut. Zentral gelegen zwischen den Schwangauer Ortsteilen hatten die Vereine hier einen Ort für ihre Feste und Feiern. Hier spielte die Musikkapelle auf und die Schwangauer Narren feierten die fünfte Jahreszeit im Schwanstensaal, während der Trachtenverein für die Gäste bayrisches Brauchtum aufführte. Das Kurhaus Schwangau, wie es fortan hieß, war Treffpunkt für die Lesefreunde und im Sommer konnte man auf der Terrasse das Kurkonzert genießen.

2011 nun wurde ein neues Kapitel im Haus am Gipsmühlweg geschrieben. In einem viertel Jahr Umbauzeit entstand das neue Brauhaus.

DAS SCHLOSSBRAUHAUS SCHWANGAU

Es ist unser Anliegen, dass die Schwangauer und ihre Gäste hierher kommen und sich wohlfühlen. Sich unterhalten lassen von der Musikkapelle oder dem Faschingsverein und Weihnachten feiern. Vor allem aber können Sie hier gut essen und trinken. Doch es hat sich viel getan in den alten Mauern des ehemaligen Schwangauer Kurhauses. Markanter Blickfang sind natürlich die beiden großen Kessel im Bräustüberl selbst. Hier ist unser Braumeister Andreas Helmer persönlich am Werk. Hier entsteht das neue Schwangauer Bier, Schlossbrauhaus Hell, Dunkel, Weizen und die saisonalen Spezialitäten wie das Starkbier oder unser Nikolausbock. Kommen Sie in den Schallender, dem neuen Eingangsbereich des Brauhauses. Hier können Sie die Tageszeitung lesen oder ein Buch, das WLAN-Netz des Hauses nutzen und am Computer arbeiten und eine Tasse Kaffee genießen.



GENIESSEN, TAGEN, FEIERN, GUT ESSEN UND TRINKEN

EIN ORT, WO KÜHLES BIER AUF GUTES ESSEN TRIFFT

Wie wäre es mit einer Kreation unseres Küchenchefs im Restaurant Gambrinus? Benannt nach dem legendären König Gambrinus, der als Erfinder des Bierbrauens angesehen wird, haben wir hier einen Ort geschaffen, wo köstliches Bier auf gutes Essen trifft. Hier ist auch das Reich unserer Biersommelière Katharina Helmer. Die Schwester unseres Braumeisters Andreas Helmer ist die Expertin für Bier und seine Vielfalt. Welches trinke ich zur Vorspeise und was schmeckt gut zum Fisch? Darauf kennt die Biersommelière die Antwort und berät Sie gerne. Erfreuen Sie sich am, mit gutem Schwangauer Wasser gebrauten, Bier. Das genügend Zeit hatte, in den Lagerräumen im Brauhaus zur Vollendung zu reifen. Genießen Sie unsere Brotzeitplatten oder Braten, das Steak und Knödel und erfahren Sie nebenbei, wie ein gutes Bier aus der Mahlzeit ein Menü werden lässt.

Im Sommer können Sie ihr Bier dann in Schwangaus schönstem Biergarten mit Blick auf die Königsschlösser genießen. In guter Münchner Biergartentradition können Sie übrigens ihr Essen mitbringen, wenn Sie unser Bier bestellen.

DIE BAR+LOUNGE 1516 – DER ORT, WO MAN SICH MIT FREUNDEN TRIFFT

Sie wollen sich mit Freunden treffen oder das Tanzbein schwingen und gute Musik hören? Dann empfehlen wir die Bar+Lounge 1516 im Untergeschoss. Auch für alle, die es etwas internationaler mögen oder Lust auf einen Drink haben, der richtige Ort. In der Bar+Lounge 1516 trifft man sich auf ein Bier am Abend, zum Chillen oder auf einen Cocktail mit Freunden in der Loungearea. Gleich daneben können Sie auf der großen Tanzfläche im Rhythmus angesagter Hits und Evergreens swingen. Neben belgischen und englischen Bierspezialitäten führen wir in der Bar+Lounge 1516 auch Hochprozentiges aus aller Welt. Probieren Sie doch mal eine der exotischen Kreationen unserer Barkeeper.





TAGEN IM SCHLOSSBRAUHAUS

Doch im Schlossbrauhaus können Sie auch tagen. Gerne bieten wir Ihnen unsere Räume für Ihre Tagung, Fortbildung, Schulung, Meeting oder Ihr Seminar an. In den beiden Konferenzräumen im Untergeschoß haben Gruppen bis zu 20 Personen Platz und wir bieten Ihnen die Möglichkeit der individuellen Bestuhlung an. Ob Stuhlkreis, parlamentarische Bestuhlung oder einfach die U-Form. Pinnwände, Flipchart, Beamer, Overhead und Leinwand stehen bei uns selbstverständlich für Sie bereit. Natürlich können Sie auch unseren großen Saal mit Platz für bis zu 250 Personen wählen. Dank der modernen Beleuchtungs- und Soundanlage sollten Sie auch hier keine Kommunikationsprobleme bekommen.



HOPFEN UND MALZ, GOTT ERHALT'S: BIER

Bier ist ein alkohol- und kohlenstoffhaltiges Getränk, das durch Gärung meist aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Gebraut wird bei uns nach der Bayerischen Brauart, die ursprünglich auf nur leicht gedarrtem Malz und auf der langsamen Gärung durch Lagerung in kalten Höhlen und tiefen Kellern beruhte. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorganges wird bei uns in Bayern Hefe zugesetzt. Weitere Zutaten sind Früchte, Kräuter oder Gewürze. Der Alkoholgehalt von normalen Biersorten liegt bei uns in Deutschland und Österreich in der Regel zwischen 4,5 und 6 Prozent.



FUSSENEGGER
Tischlerei-Innenausbau

Ihr Spezialist für Ihren
Ausbau in Altholz

Gebr. Fussenegger GmbH • König-Ludwig-Str. 12 • 87645 Schwangau • Telefon: 08362 - 881 74
www.tischlerei-fussenegger.de • eMail: info@tischlerei-fussenegger.de



DAS SCHLOSSBRAUHAUS SCHWANGAU





HAUSGEBRAUTE BIER SPEZIALITÄTEN



Wir danken für den Auftrag und
wünschen allseits zufriedene Gäste!

SCHICHTLBAU
INGENIEURBÜRO
BAUUNTERNEHMEN
HOLZBAU
ZIMMEREI



Schulweg 11 | 87642 Halblech-Buching | Tel. (0 83 68) 9 14 23 30
Fax (0 83 68) 9 14 23 31 | E-Mail: Schichtl-Bau@t-online.de



Guten Start!

Hopfen und Malz, Gott erhalt´s.
Zur Geschäftseröffnung gratuliere ich dem
Schloss Brauhaus Schwangau ganz herzlich.
Wenn Sie einmal einen Rat brauchen, bin ich gern für Sie
da. Ihr Axel Rohrbach

Axel Rohrbach
Allianz Hauptvertretung
Schloß-Str.3, D-87645 Schwangau
axel.rohrbach@allianz.de, www.allianz-axel.de
Tel. 0 83 62.9 26 11 60, Fax 0 83 62.9 26 11 61

Hoffentlich Allianz.



AH Schöner Wohnen mit:
Malermeisterin Annemarie Hauptmann

Ihr Malerfachbetrieb seit 1935

Mit unseren Fähigkeiten schaffen wir
die von Ihnen gewünschte Atmosphäre:

- Sämtliche Malerarbeiten
- Fassadenanstriche
- Farb- und Raumgestaltung
- Kreative Lasurtechnik



Osterhalde 2, 87645 Schwangau, Tel.: 08362 8241, Fax: 08362 88296

Kreativität, das Erspüren unterschiedlicher
Gegebenheiten und langjährige Erfahrung
machen jede unserer Lichtinstallationen einzigartig!

PERSCHL & HOERER
LICHTTECHNIK
Gewerbestr. 2
D-83329 Waging am See
Tel. +49(0)8681/47880-0
info@perschl-licht.de
www.perschl-licht.de



**MEISTERBETRIEB FÜR
MASSIVBAU, ENERGIE EFFIZIENTES
BAUEN BEI NEUBAU, UMBAU
UND RENOVIERUNG**



87645 Schwangau · Schloßstraße 5 · Telefon 0 83 62/82 19 · www.velle.de · info@velle.de

FEIERN SIE MIT UNS



Der Jahreslauf hält viele Gelegenheiten bereit, um mit uns zu feiern. Ostern, Weihnachten, Silvester – oder Sie haben ihre eigenen Gründe wie Geburtstage, Kommunion oder die goldene Hochzeit.

Ob Sie nun mit einer kleinen Gruppe kommen oder die Busgesellschaft feiern will, wir haben genügend Platz und vor allem für fast jeden Anlass den geeigneten Raum. Selbstverständlich werden wir im Schlossbrauhaus auch die Tradition der rauschenden Bälle fortsetzen – ob im Fasching oder an Silvester.

1516 UND DAS BAYERISCHE REINHEITSGEBOT

1516 ist für uns Bierbrauer eine magische Zahl. In diesem Jahr wurde die bayerische Landordnung geschrieben, in der es heißt: „... dass forthin zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraucht werden sollen“. Über die Rolle der Hefe, die zur Gärung unbedingt gebraucht wurde, wusste man damals noch nichts. Auch wenn das Reinheitsgebot in der Vergangenheit nicht immer so streng gehandhabt wurde, fühlen wir uns ihm im Schlossbrauhaus noch immer verpflichtet. Dazu trägt vor allem auch das gute Schwangauer Wasser bei.



WAS MACHT EINE BIRSOMMELIÈRE?

Neben Andreas Helmer, dem Braumeister im neuen Schlossbrauhaus arbeitet hier auch seine Schwester Katharina Helmer. Während für unseren Braumeister der perfekte Brauvorgang im Vordergrund steht und wie aus Hopfen, Malz, und Hefe ein süffiges Bier wird, ist Katharina Helmer für das perfekte Zusammenspiel aller Sinne zuständig – Bier erfahren mit Augen, Ohren, Geschmack und der Nase. Bierwissen auf höchstem wissenschaftlichen Niveau, dafür steht der Biersommelier, vor allem ist der Sommelier nicht länger nur ein Privileg des Weins. In der guten Gastronomie gehört er (oder sie) mit seinem Wissen über die Getränke einfach dazu. Ein Wissen, mit

dem Katharina Helmer Sie, unsere Gäste, beraten wird, um das maximale Geschmacks- und Genusslebnis zu schaffen. Neben dem Herstellungsprozess des Bieres kann Sie unsere Biersommelière bei der richtigen Bierauswahl zur gewählten Speise beraten. Und Sie nebenbei über die positiven gesundheitlichen Auswirkungen des moderaten Bierkonsums informieren. Außerdem überwacht Katharina Helmer auch die Bierqualität in unserem Haus und die perfekte Präsentation des Bieres. Gemeinsam mit unserem Koch wird die Speisekarte erstellt. Besonderen Wert legen wir auf unsere Biergerichte – zubereitet mit dem guten Schwangauer Bier.



Hochwertige Krippenfiguren,
alpenländische Schnitzereien,
Geschenke für jeden Anlass,
dekoratives für Haus und
Garten aus Holz, Keramik,
Glas und Metall.
Herzlich willkommen!

beim Elle



Kunsthandwerk
Michael Gebler
87645 Schwangau
Münchener Straße 13
☎ 08362 / 986513

info@kunstgewerbe-gebler.de



WIE WIRD AUS HOPFEN UND MALZ EIGENTLICH BIER?

Beim Bierbrauen werden die Zutaten Wasser, Malz und Hopfen miteinander vermischt und teilweise durch Hefe biochemisch verändert. Nachdem aus Getreide, meist Gerste, Malz hergestellt wurde, wird dieses geschrotet. Der eigentliche Brauprozess beginnt mit dem Maischen. Dabei wird Wasser auf etwa 60 °C erwärmt, dann das geschrotete Malz hinzugefügt und die so entstandene Maische unter ständigem Rühren erhitzt. Bei verschiedenen Rast-Temperaturen setzen Enzyme Stärke aus dem Malz in Malzzucker um. Wenn die gelöste Stärke vollständig verzuckert ist, wird die Maische im Läuterbottich geläutert. Der Malztreber und die Würze werden mit heißem Wasser voneinander getrennt und anschließend in der Kochpfanne mit Hopfen gekocht. Den folgenden Vorgang nennt der Brauer Ausschlagen. Dabei wird der Sud aus der Würzpfanne in einen Whirlpool oder durch einen Filter gepumpt, um das geronnene Eiweiß und andere Schwebstoffe von der Ausschlagwürze zu trennen. Zuletzt wird die nun Anstellwürze genannte Flüssigkeit in einem Kühler auf die optimale Gärtemperatur abgekühlt und je nach Biersorte die passende Hefekultur zugesetzt. Obergärige Hefesorten vergären bei Temperaturen zwischen 18 °C und 24 °C, untergärige bei 8 °C bis 14 °C. Bei der alkoholischen Gärung setzt die Hefe den in der Würze gelösten Zucker zu Ethanol und Kohlendioxid um. Dieses Gas bleibt zum Teil im fertigen Bier unter Druck als Kohlensäure gebunden. Nach der Hauptgärung, die etwa eine Woche dauert, muss das Jungbier noch etwa vier bis sechs Wochen nachgären und lagern. Nun kann unser Schwangauer Schlossbräu abgefüllt werden, in Flaschen oder Fässer. Oder in das Glas am Tresen. Unser Bier wird nicht gefiltert und naturtrüb serviert.

MACHEN SIE IHRE FEIER ZU ETWAS GANZ BESONDEREM – MIT IHREM EIGENEN BIER

Haben Sie sich schon einmal überlegt, dass man nicht immer nur mit Cocktails anstoßen muss? Haben Sie schon mal ein Kirschbier probiert oder wollten Sie schon immer mal ihr eigenes „Gebräu“ servieren – im Schlossbrauhaus kein Problem. Wir brauen, was uns schmeckt und warum nicht auch ihr Bier. Lassen Sie uns über ihre Wünsche reden – unser Braumeister berät Sie und dann können Sie, natürlich mit genug Zeit, ihr Bier brauen. Einen ganzen Tag lang dabei sein und mithelfen beim Brauen –wer hätte davon nicht schon geträumt. Und rechtzeitig zu ihrer Feier gibt es dann ihr Bier.

MAXIMALER GENUSS BEIM BIERSEMINAR

In unseren Bier- und Verkostungsseminaren können Sie von Katharina Helmer, unserer Biersommelière lernen. Wie erkennt und beschreibt man die unterschiedlichen Biersorten und Bierkategorien. Wie wird Bier eigentlich gebraut und wie kommt es zu den unterschiedlichen Sorten. Wie beeinflusse ich den Brauprozess, kann man „Bierfehler“ erkennen und welches Bier passt zum Essen? Wussten Sie zum Beispiel, dass zu einem kräftigen Schweinefleisch neben einem bayerischen Weißbier auch ein französisches ‚Bière blonde‘ (‚Helles‘) oder ein Altbier passt, aber nie ein Kölsch. Eine Antwort auf all diese Fragen gibt es in den halbtägigen Bierseminaren, die Katharina Helmer leitet.



FRANZ ZIMMERMANN



- Herstellung feinsten Fruchtsaftgetränke - Limonaden
- Getränkegroßhandel - Festzeltbetrieb

FZ-Getränke GmbH
An der Leiten 4
87672 Roßhaupten

Telefon +49 (0) 8367 - 248
Fax +49 (0) 8367 - 819

www.fz-getraenke.de
info@fz-getraenke.de

Die Freude
für den Durst

EBERL MEDIEN EBERL PRINT EBERL ONLINE

E

GRÜSSE AUS DEN ALPEN.

Zeitung. Druck. Internet. 150 Jahre Allgäuer Medien-
geschichte. Ob als Spezialist für Drucksachen und
Internet oder als Tageszeitung ALLGÄUER ANZEIGEBLATT.
Wir heißen Sie gerne bei uns willkommen.



Foto: Susanne Möller

KIRCHPLATZ 6 ~ 87509 IMMENSTADT ~ DEUTSCHLAND
TEL +49 8323 802 200 ~ FAX +49 8323 802 210
info@eberl.de ~ www.eberl.de



NALLMAG

Magazine sind unsere Welt.

Unternehmenspräsentation,
Jubiläumsmagazin,
Eröffnungsmagazin,
Sonderausgabe,
Lifestyle, ect.

... egal aus welcher Branche Sie sind,
NALLMAG ist genau der richtige
Verlag um Ihr Magazin zu erstellen.



NALLMAG
Hiebelerstraße 5a
87629 Füssen

Telefon: 0 83 62 - 75 17
Telefax: 0 83 62 - 50 54 611
Email: info@nallmag.de
Internet: www.nallmag.de

EIN ORT, WO SICH AUCH DER NACHWUCHS WOHLFÜHLT

Das Schwangauer Schlossbrauhaus ist das ideale Ausflugsziel für Familien mit Kindern im Füssener Land. Bei uns können Mama und Papa bei einem Glas Bier entspannen, während sich der Nachwuchs im Spieleland im Untergeschoss so richtig austoben kann. Hier finden Sie Spiele und Spielzeug für alle Altersgruppen. Das Spieleland steht Ihnen und ihren Kindern jederzeit zur Verfügung. Für den sportlicheren Nachwuchs und die (etwas) Älteren gibt es die neue Microbowling-Anlage und im Sommer natürlich auch unseren Minigolfplatz hinter dem Brauhaus – gut einzusehen vom Biergarten aus. Unsere Bowlingbahn können Sie stundenweise mieten, bitte reservieren Sie rechtzeitig im Voraus.



DAS SCHLOSSBRAUHAUS SCHWANGAU LIEGT . . .

zentral im Dorf der Königsschlösser. Wenn Sie auf der B17 von Füssen kommen, sehen sie unser Brauhaus gleich auf der rechten Seite am Ortseingang von Schwangau. Umgekehrt, für diejenigen, die aus Richtung München und Augsburg kommen, müssen Sie den Ort durchfahren und sehen es gleich auf der linken Seite unweit der Königsschlösser. Ausreichend Parkplätze, auch überdachte in der Tiefgarage sowie Busstellplätze sind rund ums Haus vorhanden.

Das Schlossbrauhaus ist auch ein idealer Ausgangspunkt für Wanderungen in die Schwangauer Flur oder für den kleinen Spaziergang nach dem Essen. Nach Westen sind sie schnell im Schwangauer Kurpark, nach Osten locken die nahegelegenen Berge. Im Winter verläuft direkt hinter dem Haus die Skilanglaufloipe und auch der Fuß- und Radweg von Schwangau nach Hohenschwangau zu den Schlössern verläuft am Haus vorbei.

Nutzen Sie das Angebot für einen schönen Ausflug ins Grüne oder zum Wintersport. Und anschließend zur Einkehr ins Schlossbrauhaus Schwangau.





Zimmerei | Innenausbau
Treppenbau | Altbausanierung

Tel.: 08362 / 8261
Fax: 08362 / 88108

Ihr zuverlässiger Partner im Allgäu
Großküchentechnik Hotel- und Gastronomiebedarf



HERMANN

Beratung Planung
 Kundendienst

Adolf-Probst Straße 1
87509 Immenstadt
Telefon 08323/9650-0
info@hermann-gastro.de

Wir gratulieren Familie Helmer
herzlich zur Neueröffnung
und wünschen
für die Zukunft viel Erfolg!

Planung - Gestaltung - Produktion

... von Anfang an dabei

WEITERE REFERENZEN:

*Hotel Stern, Ulm
Holbräuhaus am Platz 7, München
Hotel Maximilian, Oberammergau
Augustiner Hotel Schönbrunn, Landshut
Augustiner Kongressbar, München
Wirtshaus zur Brez'n, München
Millers, Fürstenfeldbruck
S'Wirtshaus, Oberammergau
Brauerei Gasthaus Lohof, Lohof
Parkhotel Bayersoien, Bad Bayersoien
Il Borgo, München
Strandbad Steinsee, Moosach
Paulaner am neuen Markt, Hamburg
Bayerischer Hof, Kempten
Asado Steak, München
Il Mulino, München
Schlossbräu, Mariakirchen
Langwieder See, München
Vielharmonie, Ailing*



Feil GmbH

**Komplette Gaststätten
Einrichtungen
Stühle - Tische - Bänke**

Theresienstrasse 17
D - 83313 Siegsdorf
Tel. +49 8662 49310
info@feilgmbh.de
www.feilgmbh.de

Wir lassen Sie nicht alleine sitzen... und freuen uns wenn Sie sich freuen.

**THEKENKOMPETENZ AUF
HÖCHSTEM NIVEAU.**



get in touch:
Alle Infos zum
neuen Touch Screen
unter Tel. 05572/
33 266

Unsere **Proline-Schankanlagen** zeigen von den Zapfsäulen bis zur vollautomatisierten Getränketechnik was wir unter umfassender Thekenkompetenz verstehen. Darüber hinaus unterstützen wir als Komplettanbieter von der individuellen Beratung über die erstklassige Planung und Einrichtung bis zum perfekten Service die anspruchsvolle Gastronomie. Mit höchster Qualität in allen Bereichen und zukunftsicherer Technologie. www.fhe.at

FHE FRANKE

BERATUNG | PLANUNG | TECHNIK | SERVICE

FHE Vertrieb von Gastronomieeinrichtungen GmbH | office@fhe.at | www.fhe.at | 6850 Dornbirn | Schwefel 87 | T 05572 33 266 | F -8 | 6020 Innsbruck | Kranebitter Allee 22 | T 0512 287 484 | F -9

IMPRESSUM



HERAUSGEBER:

NALLMAG
Hiebelerstr. 5a
87629 Füssen



Tel.: +49 (0)8362 / 7517
Fax: +49 (0)8362 / 505 46 11

www.nallmag.de
info@nallmag.de

Projekt- u. Redaktionsleitung,
Gestaltung/Layout: Michele Neumann;
Texte: Oliver Sommer, Gemeinde Schwangau;
Fotorechte: Oliver Sommer, Wolfgang Pfisterer,
Gemeinde Schwangau, Schlossbrauhaus Schwangau;

Nachdruck nur mit vorheriger schriftlicher
Genehmigung von NALLMAG. Stand Januar 2012

SCHLOSSBRAUHAUS SCHWANGAU

Gastro & Bier GmbH
Gipsmühlweg 5
87645 Schwangau

Tel.: +49 (0)8362 / 926468-0
Fax: +49 (0)8362 / 926468-2
Mobil: +49 (0)178 / 2534617

info@schlossbrauhaus.de
www.schlossbrauhaus.de





Schloss
BRAUHAUS
Schwangau



WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!