



Herzlich willkommen

Liebenswerte Gastlichkeit erwartet Sie in unserem Bräustüberl.

Hier wird bayrisch - stilvolle Lebensart gepflegt; mit Spezialitäten aus eigener Brauerei und Jagd, mit selbst gebackenem natursauren Steinbackofenbrot und hausgemachtem Presssack. Für Veranstaltungen bieten wir in unserem Schalander oder unserer Malztenne einen originellen Rahmen.

Wirtin: **Gabi Eser** · Küchenchef: **Jürgen Buck**
Öffnungszeiten: täglich von 7 - 24 Uhr



Bayerisch. Beständig. Besonders.

Schloss Odelzhausen in der Geschichte

Um 1150 erbaut, wird das Schloss Odelzhausen unter dem edlen Auer von Pullach 1451 vergrößert. 1606 heiratet Graf Wilhelm von Hundt in diese Familie ein; – während seiner Herrschaft kommt es 1618 zum sogenannten »Taxa Stern Ei Wunder«.

Diesem Wunder folgen die Wallfahrer und 1645 wird das Kloster Taxa mit Konvent und doppeltürmiger Kirche errichtet. Nach der wirtschaftlichen Blüte fällt es 1802/03 der montgolas' schen Säkularisation zum Opfer. Sie vernichtet Kloster, Kirche und die Wallfahrt Taxa.

Von da ab lösen sich die Schlosseigner in rascher Folge ab. Die letzte adelige Schlossherrin, Freifrau von Mettingh, verkauft den Gesamtbesitz von 641 ha an die Stadt Augsburg. Während sie die Waldungen behält, veräußert die Stadt den Rest sofort wieder weiter.

1918 kauft schließlich der aus Roßbach stammende Bauer Josef Sedlmayr – inzwischen seit 1907 Bräu in Maisach – das Anwesen. Er beauftragt seine Tochter Maria, die mit dem in Weihenstephan ausgebildeten Landwirt Hans Eser verheiratet ist, den Betrieb auf seine Rechnung zu führen.

Nach einem zähen Wiederaufbau geht der Grundbesitz nach der Währungsreform schließlich auf die Beiden über. Sie sind die Großeltern des heutigen Besitzers Hans Eser. Im Jahre 1952 wurde das im Krieg 1944 geschlossene Bräustüberl neu eingerichtet. Dank der hervorragenden Küche und der gut gepflegten, eigenen Biere wurde das Bräustüberl zu einem Treffpunkt für Liebhaber guter bayerischer Lebensart. 1968 wurde ein Teil des Schlosses mit dem noch erhaltenen Turm als Hotel Garni wieder aufgebaut. Der große Erfolg des Hotels war Anlass, in den folgenden Jahren auch das Gutshaus aus dem Jahr 1850 zu modernisieren und aus den Getreideböden Hotelzimmer zu machen. Um dem steigenden Bedarf gerecht zu werden entschloss man sich alte, nicht mehr benötigte Brauereigebäudeteile abzureißen und neu zu errichten. Die darunterliegenden Gewölbekeller wurden erhalten.

2009 konnte das Gutshotel mit integrierter Kochschule und Schalander (Fachausdruck für die Brotzeit- und Probiertube der Brauer) eingeweiht werden.

Was erwartet den Gast heute auf Schlossgut Odelzhausen?

- **Die Schlossbrauerei:** In ihren historischen Gewölben, in denen seit 1963 der Festtrunk zur Eröffnung des Nationaltheaters, der Operator, gebraut wird.
- **Das Bräustüberl:** Hier können Sie die Bierspezialitäten und Schmackhaftes aus eigener Jagd und Backstube genießen. Für Veranstaltungen und Ausstellungen stehen Ihnen ein großer Gastgarten und Räumlichkeiten für 10 bis 250 Personen zur Verfügung. 2011 feiert das Bräustüberl sein 250 jähriges Jubiläum
- **Das Gutshotel:** Unter der Leitung von Gabi Eser erwarten Sie hier 32 Zimmer inklusive einer Suite großzügig und komfortabel eingerichtet.
- **Die Kochschule:** Hier finden unter der Leitung von Irmi Rothfelder, geborene Eser, regelmäßig Kochkurse für Erwachsene und Kinder statt. Dabei werden vor allem saisonale Gerichte aus der regionalen Küche zubereitet.
- **Das Schlosshotel:** Stilvoll renoviert, finden Sie hier 3 Doppel- und 4 Einzelzimmern unter der Leitung von Ursula Kohn, geborene Eser, und Peter Kohn vor.
- **Das Gutshaus:** Wohnen in gemütlicher Atmosphäre, betreut von Seniorchefin Traudl Eser mit 7 Doppel- und 2 Einzelzimmern.
- **Die Land- und Forstwirtschaft** mit Rotwildgehege.
- **Die Schlosskapelle** Johannes d. Täufer im Juli 2004 geweiht.

Einen angenehmen Aufenthalt auf Schlossgut Odelzhausen wünschen Ihnen Ihre Familie Eser



Bayerisch. Beständig. Besonders.

Die Geschichte vom „Taxa-Stern-Ei“

Graf Wilhelm von Hundt, seit 1606 Herr der Hofmark Schloß Odelzhausen, im Dienste des Bayernherzogs Maximilian, war im Mittelmeersturm in See- und Todesnot geraten. Ein inständiges Gebet zu Maria, der „Meerstern-Muttergottes“, habe ihm Rettung gebracht. Er gelobt ihr, eine Kapelle zu bauen. Zu Hause aber vergißt er dieses Versprechen. Eines Morgens, am Ostersonntag 1618,

herrscht große Aufregung in seinem Schloß:

Aus seinem Hühnerhof „bei den Dax'n“

brachte man ihm ein frisch gelegtes Ei,

welches dort, von einer schwar-

zen Henne gelegt, auf einem neuen

Ziegelstein liegend, gefunden worden war.

Dieses Ei aber trug ein Relief in Gestalt eines

Sternes, dessen Strahlen eine Art Medaillon umschlos-

sen, darin deutlich ein schönes Frauenhaupt sichtbar war.

Dieser absonderliche Fund dünkte dem Herrn von Hundt als

überirdische Weisung, sein Gelöbniß einzulösen. So geschah

es: Am Fundort des Eies ließ der Schlossherr zu Ehren der

Meerstern-Muttergottes eine Kapelle bauen, die im Jahre 1619

die kirchliche Weihe erhielt. Wallfahrer kamen; der rasch stei-

gende Zustrom der Pilger machte Erweiterungen der Kirche

notwendig. Schließlich kommt es 1654 zur Gründung eines

Augustiner-Barfüßerklosters mit doppeltürmiger Klosterkirche

und Konvent. Abraham à Santa Clara (1644-1709), in Taxa

Feiertags- und Sonntagsprediger von 1670-1672: „Als wenn

ein ganzer Bienenschwarm in einen wohl-

riechenden Rosengarten wär eingefallen.“

Die Säkularisation 1802/03 beendet

abrupt die blühende Wallfahrt und das

Klosterleben.

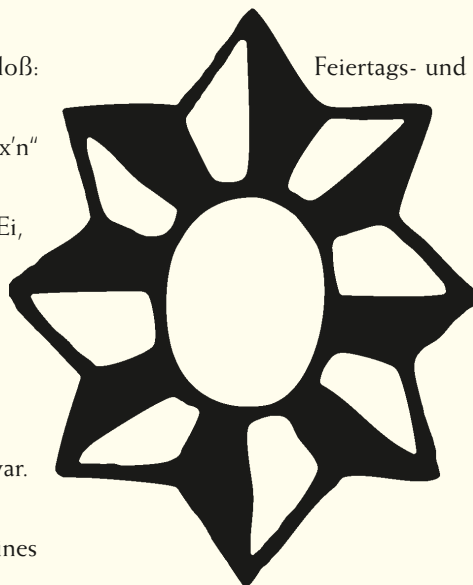
In Anlehnung an das Original von 1516

errichtete der jetzige Inhaber des Schlossgutes Odelzhausen,

Herr Hans Eser, eine Kapelle mit achteckigem (sternförmigem)

Grundriss. Sie wurde am 24. Juli 2004 Johannes dem Täufer

geweiht und steht seitdem für Feierlichkeiten zur Verfügung.



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Spezialitäten des Schlossgutes

BIER & NATUR

(schlanke Portionen in Klammern)

Frisch vom Fass...

Odelzhauser Traditionshell
0,5l **3,50 Euro** · 0,3l **3,00 Euro**

Odelzhauser Naturtrüb
0,5l **3,70 Euro** · 0,3l **3,10 Euro**

OPERATOR - dunkler Doppelbock
Festtrunk zur Eröffnung des Münchner
Nationaltheaters anno 1963
0,5l **4,60 Euro** · 0,3l **3,90 Euro**

Im Picknickkorb...

Unsere Spezialitäten für zwei Personen
zum Mitnehmen

Ein Korb gefüllt mit:
Hirschschinken, Bierbratensulz³, Frischkäse,
Sauerteigbrot aus dem Steinbackofen,
3,1 Fass Odelzhauser Naturtrüb
hell oder dunkel

55,00 Euro

³mit Antioxidationsmittel

Zu Beginn...

ODELZHAUSER NATURTRÜB
hell oder dunkel: 0,3l **3,10 Euro**

Hausgemachtes Sauerteigbrot aus dem Steinbackofen
mit Wildkräuter Frischkäse **3,70 Euro**

Raffiniert...

Blattsalate mit hausgemachtem Dressing³,
darauf in Bierteig gebackenes Schweinefilet: **12,70 Euro** (9,50 Euro)

Herzhaft...

Tomatenrahmsuppe
mit Wildkräuter-Grießnockerln: **5,70 Euro**

Bierschaumsuppe
mit gerösteten Weißbrotwürfeln: **5,70 Euro**

Kaltes aus eigener Herstellung...

Hirschschinken, Bierbratensulz³ und Frischkäse
mit frisch geschabtem Meerrettich: **11,60 Euro** (8,80 Euro)

Kalt und warm...

Bierbratensulz³ mit Bratkartoffeln: **9,70 Euro** (7,30 Euro)

Hauptsache...

Gebrautes Zanderfilet,
mit Biersauerkraut und Petersilienkartoffeln: **18,50 Euro** (14,50 Euro)

Biergulasch vom Rind
mit Semmelknödel und gemischtem Salat³: **17,90 Euro** (14,00 Euro)

Poulardenbrust, gefüllt mit Wildkräutern,
Pilzen und Schafskäse mit überbackenen
Sahnekartoffeln und Gemüse: **16,10 Euro**

Süß...

Kalter OPERATOR-Schaum
mit einer Kugel Walnusseis und Sahne: **5,20 Euro**

Wohl bekomm`s...

Odelzhauser „Schlossgeist“
gebrannt aus 100% Odelzhauser Bier 40%: 2 cl **3,90 Euro**



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Brotzeiten

<i>Hausgemachte Lasagne</i>	9,80 Euro
<i>Bayerischer Wurstsalat ^{1,3}</i>	7,80 Euro
<i>Schweizer Wurstsalat ^{1,3}</i>	8,50 Euro
<i>Essigknödl-Wurstsalat ^{1,3}</i>	8,60 Euro
<i>Wurstsalat mit Almkäse ^{1,3}</i>	8,90 Euro
<i>Weißer Presssack, hausgemacht ³</i>	8,90 Euro
<i>Kalter Braten mit Remouladensoße ²</i>	7,80 Euro
<i>Hausgemachte Bratensulz ³</i>	7,90 Euro
<i>Tatar mit Butter</i>	14,00 Euro
<i>Rindfleischsalat ³</i>	9,60 Euro
<i>Schloßplatte mit hausgemachten Spezialitäten ²</i>	10,80 Euro
<i>Schweinsbratwürstl ¹ mit Sauerkraut</i>	8,50 Euro
<i>Schwarzgeräuchertes, roh mit geschabtem Meerrettich und Butter</i>	10,80 Euro
<i>Salatteller mit Schinken und Ei oder mit Schafskäse und Ei ³</i>	10,80 Euro
<i>Eingelegter Schafskäse mit Zwiebeln und Tomaten ³</i>	8,50 Euro
<i>Angemachter Camembert mit Kümmel, Paprika, Schnittlauch und Zwiebeln garniert</i>	8,20 Euro

Zu allen Brotzeiten servieren wir Ihnen unser Bauernbrot, das aus Sauerteig im Steinbackofen der Schloßbrauerei in Odelzhausen gebacken wird.

¹mit Phosphat, ² mit Konservierungsstoffen ³mit Antioxidationsmittel



Bayerisch. Beständig. Besonders.

Speisen

<i>Aufgeschmelzte Brotsuppe</i>	4,20 Euro
<i>Speckknödelsuppe</i>	4,70 Euro
<i>Tomatenrahmsuppe</i>	4,70 Euro
<i>Gebratenes Zanderfilet mit Zitronenbutter, Petersilienkartoffeln und Salat³</i>	18,50 Euro
<i>Schweinsbraten mit Kartoffelknödel⁵ und Blaukraut</i>	12,30 Euro
<i>Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salat³</i>	17,50 Euro
<i>Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat⁵ und Salat³</i>	19,50 Euro
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse und Petersilienkartoffeln</i>	16,60 Euro
<i>Aus heimischer Jagd und eigenem Rothirsch-Gebege: Wildragout mit Semmelknödel, Blaukraut³ und Preiselbeeren</i>	19,80 Euro
<i>Gemischtes Eis</i>	5,20 Euro
<i>Hausgemachter Strudel der Saison mit Vanilleeis und Sahne</i>	6,50 Euro
<i>Kostprobe</i>	3,80 Euro
<i>Kuchenstück</i>	3,10 Euro
<i>Kalter OPERATOR- Schaum mit einer Kugel Walnußeis und Sahne</i>	5,20 Euro

³mit Antioxidationsmittel, ⁵geschwefelt



Bayerisch. Beständig. Besonders.

Getränkekarte

Biere aus der Schloßbrauerei Odelzhausen

Odelzhauser Traditions hell, vom Faß	0,5 l / 0,3 l	3,50 Euro / 3,00 Euro
Odelzhauser Naturtrüb, vom Faß, hell oder dunkel	0,5 l / 0,3 l	3,70 Euro / 3,10 Euro
OPERATOR dunkel, Doppelbock	0,5 l / 0,3 l	4,60 Euro / 3,90 Euro

Weitere Biere

Herrnbräu Alkoholfreies Weizen	0,5 l	3,90 Euro
Paulaner Alkoholfreies Bier	0,5 l	3,90 Euro

Erfrischungsgetränke

Afri Cola ^{1,2,3,5}	0,4 l / 0,2 l	3,70 Euro / 2,50 Euro
Cola Light ^{1,2,3,5}	0,33 l	3,00 Euro
Spezi ^{1,2,3}	0,5 l	3,40 Euro
Limonade weiß oder gelb ⁴	0,4 l / 0,2 l	3,00 Euro / 2,40 Euro
Bernadett Brunnen, medium oder sanft	0,5 l	3,10 Euro
Adelzholzener, spritzig oder still	0,25 l	2,90 Euro
Apfelsaft	0,2 l	2,50 Euro
Orangensaft	0,2 l	2,90 Euro
Apfelsaftschorle	0,4 l	3,60 Euro
Johannisbeer- oder Kirschnektarschorle	0,4 l	4,00 Euro
Orangen- oder Traubensaftschorle	0,4 l	4,00 Euro
Rhabarbernektarschorle	0,4 l	4,10 Euro
Weinschorle	0,4 l / 0,2 l	5,30 Euro / 3,60 Euro
Leitungswasser	0,5 l	1,30 Euro

Warme Getränke

Tasse Kaffee ⁵	2,60 Euro
Kännchen Kaffee ⁵	4,30 Euro
Kännchen Tee	3,70 Euro
Glas Tee	2,60 Euro
Kännchen Schokolade mit Sahne	4,70 Euro
Espresso ⁵	2,70 Euro
Tasse Cappuccino ⁵	3,10 Euro
Latte Macchiato ⁵	4,20 Euro

¹mit Farbstoff, ²mit Phosphat, ³koffeinbaltige Limonade,

⁴Erfrischungsgetränk mit Zitronengeschmack, ⁵mit Koffein



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Getränkekarte

Spirituosen

Schloßgeist, gebrannt aus 100 % OPERATOR 40%	2 cl	3,90 Euro
Sherry trocken 16%	5 cl	3,90 Euro
Sherry halbtrocken 16%	5 cl	3,90 Euro
Portwein rot 19%	5 cl	3,90 Euro
Campari ⁴ 25%	5 cl	3,90 Euro
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	3,20 Euro
Asbach Uralt 38%	2 cl	3,20 Euro
Underberg 44%	2 cl	3,20 Euro
Fernet branca 40%	2 cl	3,20 Euro
Ramazotti 30%	2 cl	3,20 Euro
Cognac 40%	2 cl	5,50 Euro
Calvados 41%	2 cl	4,80 Euro

Schladerer Obstbrände:

Zwetschgenwasser 42%	2 cl	3,70 Euro
Obstwasser 38%	2 cl	2,70 Euro
Willams Birne 40%	2 cl	3,70 Euro
Himbeergeist 42%	2 cl	3,70 Euro
Kirschwasser 42%	2 cl	3,70 Euro

⁴mit Farbstoff



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Weinkarte

WEISS

ÖSTERREICH

- *Kamptal* 0,20 l **4,90 Euro**
GRÜNER VELTINER, trocken
aus biologischem Anbau
Weingut Matthias Hager

DEUTSCHLAND

- *Rheingau* 0,20 l **5,50 Euro**
RIESLING Q.b.A, feinberb
Weingut G.H. von Mumm
- *Franken* 0,20 l **5,90 Euro**
SILVANER, trocken
fruchtig und kernig
Weingut Zur Schwane
- *Rheinpfalz* 0,20 l **5,90 Euro**
GRAUER BURGUNDER, trocken
fisch beschwingt, ohne Schwere
Weingut Lergenmüller 0,20 l

ITALIEN

- *Venetien* 0,20 l / 0,75 l **6,90 Euro / 28,50 Euro**
LUGANA, trocken
Duft nach Südfrüchten,
harmonisch, facettenreich
AZ. Agricola Bruno Bulgarini
- *PINOT GRIGIO, trocken* 0,20 l **5,10 Euro**



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Weinkarte

ROT

DEUTSCHLAND

- *Württemberg* 0,20 l **5,40 Euro**
TROLLINGER mit LEMBERGER
elegant-trocken, leicht
Weingut Sonnenhof 0,20 l

FRANKREICH

- *BORDEAUX trocken,* 0,20 l / 0,75 l **6,50 Euro / 27,50 Euro**
harmonisch und rund
Château Cabirean

ITALIEN

- *Venetien* 0,20 l **4,50 Euro**
MERLOT trocken,
charaktervoll
3vini Bonatto

ÖSTERREICH

- *Kamptal* 0,20 l **4,90 Euro**
ZWEIGELT, Landwein trocken,
aus biologischem Anbau
Weingut Matthias Hager

SÜDAFRIKA

- *Stellenbosch* 0,20 l / 0,75 l **6,50 Euro / 27,50 Euro**
SHIRAZ, »Berry Red«, trocken
beerig, kräftig, nachhaltig
Moolplass Wine Estate



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.

Weinkarte

ROSÉ

DEUTSCHLAND

- *Rheinpfalz* 0,20 l **4,20 Euro**
FORTSER BISCHOFSGARTEN
Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken
Weingut Manfred Deimel

FRANKREICH

- *Rosé IGP Méditerranée* 0,20 l / 0,75 l **5,80 Euro / 21,00 Euro**
LES AGASSES
trocken, angenehme Frucht
Château Val Joanis

SEKT

- *FORSTER SCHNEPFENFLUG*
Rieslingsekt 0,75 l **26,50 Euro**
- *PROSECCO* 0,75 l **21,00 Euro**



SCHLOSSGUT ODELZHAUSEN

Bayerisch. Beständig. Besonders.