

Leonhard Rieder,
Vorstand Milchproduktenhandel Oberland eG:

**„Höchste Qualität,
ehrlicher Geschmack
und ein Stück
bayerische Lebensfreude
– das ist Unser Hofeis.“**

Genuss mit Weitblick im Hofcafé Giglberg

Wer das Hofcafé Giglberg besucht, erlebt nicht nur hausgemachte Köstlichkeiten, sondern auch eine einzigartige Atmosphäre mit Panoramablick auf die Alpen. Seit der Eröffnung im Januar 2023 führt Maria Schuster das Café mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail. Als sie das erste Mal auf „Unser Hofeis“ stieß, war sie sofort begeistert: „Ich habe es durch ein Banner bei einem Restaurant entdeckt – die Sortenvielfalt und der Geschmack haben mich direkt überzeugt.“

Regionale Qualität für kleine und große Gäste

Besonders freut sich Maria Schuster darüber, wie gut das Eis bei ihren Gästen ankommt: „Die Kinder sind begeistert vom Eissortiment, und auch Erwachsene schätzen die hohe Qualität und die praktischen Portionsgrößen.“ Ihre persönlichen Lieblingssorten? Mascarpone-Himbeere und Haselnuss. Von Anfang an setzt das Hofcafé Giglberg auf die Zusammenarbeit mit dem Miesbacher Gastroservice: „Alles, was ich zum Backen brauche, bestelle ich hier – von hochwertigen Backzutaten über frische Backwaren bis hin zu ‚Unser Hofeis‘.“ Die Bestellungen erledigt sie unkompliziert per App, und auch die regelmäßigen Angebote erhält sie digital. „Ich lasse mich gerne von den Angeboten inspirieren und probiere Neues aus.“

Unsere 3 neue Sorten



Brezn Eis – Bayrischer Genuss neu interpretiert!

Unser Hofeis mit Breznstückchen und einer feinen Salznote – die perfekte Balance aus süß und salzig für ein unverwechselbar bayerisches Geschmackserlebnis

Zwergel Eis – Magischer Genuss für die Kleinen

Leuchtend blaues Eis mit knackigen, bunten Schokolinsen – ein verspielter Mix aus cremiger Süße und schokoladigem Crunch.



für die
Kleinen



Schlawiner Eis – Frech, cremig, unwiderstehlich!

Cremiges Hofeis mit zarter Haselnusscreme und knusprigen Waffelstückchen. Eine himmlische Kombination aus Nuss, Schokolade und Crunch.

Unser Hofeis – Echt. Bayrisch. Guad.

Seit fast 100 Jahren steht der Milchhof Miesbach für hochwertige Produkte aus der Region. Diese Tradition setzen wir mit Unser Hofeis fort: Ein cremig-leichtes Eis, das an italienische Gelato-Kunst erinnert und doch unverwechselbar bayerisch ist. Jede Sorte überzeugt mit ihrem puren Geschmack, ob fruchtig, schokoladig oder mit knusprigen Keksstückchen. Unser Hofeis ist ein Geschmackserlebnis, das mit viel Liebe und echter Handwerkskunst hergestellt wird und Tradition mit bestem Genuss vereint. Tief verwurzelt in der Alpenregion Tegernsee-Schliersee, setzen wir damals wie heute auf erlesene Zutaten und handwerkliches Können. Unsere Eissorten überzeugen durch ihren puren Geschmack – frei von überflüssigen Zusätzen. Nachhaltigkeit und Regionalität stehen für uns an erster Stelle, denn herausragender Genuss beginnt bei der sorgfältigen Auswahl hochwertiger Rohstoffe. Ob im 125-ml- oder 500-ml-Becher oder frisch in der Waffel – Unser Hofeis bringt ein Stück Heimat in jede Portion und sorgt für einzigartige Genussmomente.

Mit einer gelungenen Mischung aus Genuss, Gastfreundschaft und Naturverbundenheit bleibt das Hofcafé Giglberg ein Geheimtipp für Genießer – und ein Ort, an dem sich Jung und Alt gleichermaßen wohlfühlen. |

Hofcafé Giglberg
Giglberg 2, 83703 Gmund am Tegernsee
Telefon: (08022) 9 26 97 22
www.hofcafegiglberg
@hofcafe_giglberg
f Hofcafe Giglberg
Fr. geöffnet von 14.00 bis 17.00 Uhr,
Sa.+So. geöffnet von 11.00 bis 17.00 Uhr



Elisabeth's Platzerl in Miesbach

Gemeinsam mit ihren Töchtern Magdalena und Anna führt Elisabeth Schwojer das „Elisabeth's Platzerl“ am Stadtplatz in Miesbach. Die Leidenschaft für gutes Essen und Kochen entstand bereits in ihrer Zeit an der Hauswirtschafterinnenschule und hat sich über die Jahre zu einem echten Herzensprojekt entwickelt. Heute begeistert das Café mit einer besonderen „pinkfarbenen“ Note, die sich in der Einrichtung und dem Ambiente widerspiegelt.

Köchin des Monats – eine besondere Auszeichnung

Für Februar 2024 wurde Elisabeth Schwojer vom Miesbacher Gastroservice zur „Köchin des Monats“ gekürt. Diese Ehre unterstreicht die Qualität und Kreativität, die im Elisabeth's Platzerl jeden Tag aufs Neue erlebt werden kann. Ein Highlight ist der beliebte Apfelstrudel, den Tochter Anna perfektioniert hat: Außen goldbraun-knusprig, innen ein ausgewogenes Verhältnis von Teig und Füllung mit süß-saurer Note und cremiger Textur.

Vom Mutter-Töchter-Betrieb zum regionalen Treffpunkt

Nach einer dreimonatigen Renovierungsphase öffnete das Café im Februar 2013 erstmals seine Türen. Ursprünglich mit 14 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gestartet, entwickelte sich das Team im Lauf der Corona-Pandemie zu einem familiären Trio: Die ältere Tochter Magdalena fühlt sich im Service besonders wohl, während Anna sich vermehrt um Küche und



Backstube kümmert. Zusammen wurde ein Ort geschaffen, an dem sich morgens Menschen aus verschiedensten Berufen über ein frisches, gesundes Frühstück freuen können und später Gäste jeden Alters ein schnelles, aber hochwertiges Mittagessen genießen. Perfekt, für einen kurzen Plausch oder eine genussvolle Pause vom Alltag.

Von pinken Akzenten und Hausgemachtem

Die individuelle Handschrift zeigt sich im gesamten Café: Liebevolle Dekoration, einladendes Ambiente und stets neue Ideen sorgen für regelmäßige Abwechslung. Besonders wichtig ist dabei das Zusammenspiel von Qualität, Kreativität und Gastfreund-

schaft. Ob hausgemachte Speisen oder das charmante Flair – das Elisabeth's Platzerl hat sich längst zu einem beliebten Treffpunkt in Miesbach entwickelt.

Tipp für Genießer

Wer das „Unser Hofeis“ in Miesbach probieren möchte, findet es ebenfalls im Elisabeth's Platzerl. Dort treffen regionale Zutaten, persönliche Leidenschaft und ein Hauch von Pink aufeinander – und sorgen so für unvergessliche Genussmomente. |

Elisabeth's Platzerl

Stadtplatz 1, 83714 Miesbach

Telefon: (08025) 9 97 94 40

@elisabeths_platzerl, ElisabethsPlatzerl

Di.–Fr. geöffnet von 7.00 bis 14.00 Uhr

Mo., Sa., So. geschlossen

Elisabeth's Platzerl Apfelstrudel

Zutaten:

Für den Apfelstrudelteig: • 370 g Mehl 50:50 Weizen/Dinkel

- 1 Ei
- 40 g Rapsöl
- 120 g Wasser, lauwarm
- 10 g Essig (Weißer Balsamico)
- ½ TL Salz

Für die Strudelfüllung:

- 2 kg Saure Äpfel
- 200 g Sauerrahm
- Zimt
- Zucker
- 1 cl Rum (bei Bedarf)
- 1 Kugel Unser Hofeis

Zubereitung:

1. Mehl, Ei, Öl, Wasser, Essig und Salz in den Mixtopf geben, ca. 2 min zu einem geschmeidigen Teig rühren.
2. Den Teig ca. 30 Min. ruhen lassen.
3. Die Äpfel waschen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben hobeln.
4. Die gehobelten Äpfel mit Sauerrahm, Zucker und Zimt (Rum) verrühren.
5. Den Teig auf einem mit Mehl bestäubten Geschirrtuch dünn ausrollen.
6. Die Apfel-Sauerrahm-Füllung in der Mitte des Teiges verteilen und einrollen.
7. Bei 180 °C Ober- und Unterhitze ca. 40 Minuten backen.
8. Mit einer Kugel Unser Hofeis servieren und genießen.



AUSGEZEICHNET

Produkte in bester Qualität für unsere Kunden – jeden Tag.

„Als Stammkundin beim Miesbacher Gastroservice schätze ich die Produktqualität, die Flexibilität und die persönliche Betreuung.“

Elisabeth Schwojer
Elisabeth's Platzerl in Miesbach
Unsere Köchin des Monats im Februar



miesbacher_gastroservice

Miesbacher
GASTROSERVICE

Miesbacher Gastroservice GmbH ·
Am Windfeld 44 + 46 · 83714 Miesbach
Tel. 08025 7003-0 · Fax 08025 7003-50
order@mbgastro.shop
miesbacher-gastroservice.de



UNSERE
KÖCHIN
DES
MONATS



Tradition und Genuss im Klosterbräustüberl Reutberg

Seit 2010 steht Bernhard Haindl gemeinsam mit Georg Lichtenegger an der Spitze des Klosterbräustüberls Reutberg – einem Ort, der Tradition, bayerische Wirtshauskultur und herausragende Küche vereint. Die Auszeichnung als „Koch des Monats“ durch den Miesbacher Gastroservice ist für ihn eine besondere Ehre und unterstreicht sein Engagement für echte Wirtshausklassiker und hochwertige regionale Zutaten.

Kochen als Familientradition

Die Leidenschaft für gutes Essen begleitet Bernhard Haindl seit seiner Kindheit. Schon seine Mutter war eine exzellente Köchin und Wirtin – das Talent für die Küche wurde ihm quasi in die Wiege gelegt. Nach einer fundierten Ausbildung im Gasthof Wildpark in Straßlach sammelte er wertvolle Erfahrung im Familienbetrieb, bevor sich die Gelegenheit bot, das traditionsreiche Klosterbräustüberl Reutberg zu übernehmen.

Ausgezeichnete Küche in historischem Ambiente

Das Klosterbräustüberl Reutberg ist weit mehr als nur eine Gaststätte – es ist eine Institution im Oberland. Hier trifft bayerische Gastlichkeit auf höchste kulinarische Qualität. Zahlreiche Auszeichnungen wie die Bestwertung der „Ausgezeichneten Bayerischen Küche“, die Anerkennung für „Ausgezeichnete Bierkultur“ sowie die Aufnahme in die „100 besten Heimatwirtschafte“ zeugen vom hohen Anspruch des Hauses. Ein besonderes Highlight: die Haube im renommierten Gault Millau, die das Klosterbräustüberl im vergangenen Jahr erhielt.

Kulinarische Kreativität mit regionalem Fokus

Die täglich wechselnde Speisekarte erlaubt es Bernhard Haindl, seine Ideen direkt in die Tat umzusetzen. „In meinem Kopf schwirren ständig neue Gerichte herum – oft entstehen sie durch ein gutes Angebot unseres Außendienstmitarbeiters Tobias Stahl, der genau weiß, worauf es ankommt.“ Die Zusammenarbeit ist geprägt von Fachwissen und Vertrauen: „Wenn ich für einen besonderen Anlass ein spezielles Produkt benötige, kann ich mich darauf verlassen, dass es schnell und in bester Qualität geliefert wird.“



Ein Ort für Genießer

Ob in der urigen Gaststube oder im weitläufigen Biergarten mit Blick auf die Voralpen – das Klosterbräustüberl Reutberg ist ein echtes Schmuckstück der bayerischen Wirtshauskultur. Besonders beliebt ist die klassische bayerische Bauernente vom Grill mit Kartoffelnödel, Apfelblaukraut und Preiselbeeren. Wer es süß mag, sollte die Apfelkücherl mit Vanilleeis und roten Früchten nicht verpassen. |



Klosterbräustüberl Reutberg
Am Reutberg 2
83679 Sachsenkam
Telefon: (08021) 86 86
www.klosterbraeustueberl.de

Ein Besuch lohnt sich –
täglich von 10:00 bis 23:00 Uhr,
ohne Ruhetag.



Genießen den wunderbaren Biergarten: Bernhard Haindl (Wirt) und Erwin Erb (Geschäftsführer Miesbacher Gastroservice).

AUSGEZEICHNET

„Gute Küche basiert für mich auf Regionalität, Qualität und einem zuverlässigen, lokalen Partner.“

Bernhard Haindl
Klosterbräustüberl Reutberg
Unser Koch des Monats September

Regionalität, Frische
und Qualität vom
Miesbacher Gastroservice.



miesbacher_gastroservice

Miesbacher Gastroservice GmbH
Am Windfeld 44 + 46 · 83714 Miesbach
Tel. 08025 7003-0 · Fax 08025 7003-50
order@mbgastro.shop
miesbacher-gastroservice.de



Einmal probiert
und schon
mein Lieblingseis.
Unser Hofeis.

