

Schloßbrauerei Weesenstein  
Am Schloßberg 1  
01809 Müglitztal / Weesenstein

Telefon: 035027 – 42004  
Fax : 035027 – 42005

**Lieber Reiseunternehmer  
und Freund einer  
„Biergemütlichen Ausfahrt“**



„ Es lebe hoch der Gerstensaft,  
er hebt den Mut und stählt die Kraft“

vielen Dank für Ihr Interesse zur „Biergemütlichkeit“ in der Schlossbrauerei zu Weesenstein.  
Zunächst einige Informationen, welche ich Ihnen hiermit zukommen lasse.

Unser Ziel ist die Tradition des Brauens auf Weesenstein wieder lebendig zu machen.  
Erstmals erwähnt wurde unser Weesensteiner Bier im Jahre 1510. Damals wurde dem Burgvogt zu  
Bünau... Doch darüber und vieles mehr wollen wir Ihnen bei einem Becher unseres Weesensteiner  
Bieres berichten.

Wir sind eine Brauerei, welche eine „Biergemütlichkeit“ zu provozieren sucht. Bei uns werden  
Fässer durch unsere Gäste angestochen. Wir Unterhalten Sie mit Interessanten und Wissenswerten  
in Zusammenhang mit der Geschichte des Brauens. Wir beantworten Ihre Fragen rund ums Bier  
und dessen schon sehr lange währenden Kultur.

Es wird gesungen, gewürfelt und der Braumeister spielt für Sie eine Weise auf seinem Dudelsack.

Unsere Angebote entnehmen Sie der unten aufgeführten Speisekarte zur Vorbestellung.  
Der Aufenthalt wird mit Speis und Trank mindestens 2 Stunden in Anspruch nehmen.

**Ab 30 Personen haben Reiseleiter und Busfahrer jeweils einen Freiplatz.**

Wir werden diesen Abend für Ihre Gruppe zu einer unvergessenen Erinnerung machen.

Mit freundlichen Grüßen,  
Ihr Braumeister

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'M. J. Seifert'.

Weesenstein, Mittwoch, 26. Juli 2017

Weesensteiner Schlossbräu  
Am Schlossberg 1  
01809 Müglitztal/Weesenstein



Schlossbräu

**Unsere Buskarte  
zur Vorbestellung.**  
(Es ist ausreichend, Ihre Essenswünsche  
1 Stunde vor der Veranstaltung zu  
übermitteln).

**Wir freuen uns auf Ihren Besuch und werden Sie im Brauhof des Schlosses  
begrüßen !**

<b>Gericht</b>	Preis in Euro	Anzahl (bitte eintragen bzw. telefonisch durchgeben.)
Knoblauch gespickter Schweinenacken mit Kartoffel und Sauerkraut.	11,00	
Kesselgulasch im Brotlaib.	9,80	
Ofenkartoffel mit Knobiquark.	6,70	
Braumeistersülze mit Schrotbrot (eingelegt in auseigenem Bieressig mit Zwiebel, Gurken, Remoulade).	7,60	
Brauburschentopf (deftiger Eintopf, je nach Angebot Linsen.-, Bohnen.-, Laucheintopf.)	5,50	

**Es ist ausreichend, Ihre Essenswünsche 1 Stunde vor der Veranstaltung zu übermitteln.**

**Ihr Braumeister U. Betsch Tel.: 035027/42004**