



# GENUSSWELTEN OBERAUDORF



  
Genuss  
Bayern

Wir sind  
GenussOrt  
2024

Heimat des Guten



## GENUSS WIRD IN OBERAUDORF GROSSGESCHRIEBEN

Oberaudorf steht seit dem 13. Jahrhundert für Ursprünglichkeit und Genuss. So lange gibt es bereits den ältesten landwirtschaftlichen Betrieb des Ortes. Die handwerkliche Arbeitsweise hat sich in diesem bayerischen Kleinod bis heute erhalten.

In der schönen Bergregion lebt die Genussvielfalt durch das Zusammenspiel von traditionellen Gasthäusern und modernen Manufakturen. Beide verarbeiten regionale Produkte mit Sorgfalt und Wertschätzung. Die Landwirtschaft spielt dabei eine zentrale Rolle und bildet die Grundlage für die hochwertige heimische Küche. Ihre regionalen Schätze werden auch auf dem regelmäßig stattfindenden Dorfmarkt angeboten, wo Einheimische und Gäste die Vielfalt direkt vor Ort entdecken können.

Erlebnisastronomie wird in Oberaudorf großgeschrieben: Ob bei Brauereiführungen, Barista-Kursen oder beim Backen von „Ausgezogenen“ und „Nudln“ auf dem Bauernmarkt und dem Kirtafest - der Genuss steht immer im Mittelpunkt. Im Naherholungsgebiet Hoheck lädt der Wenger Stadl zur Verkostung von Produkten aus der eigenen Landwirtschaft ein. Weit über die Landkreisgrenzen hinaus bekannt sind auch die Fototorten der Confiserie Luckner. Abgerundet wird das breite kulinarische Angebot durch das Kochbuch der Reisacher Frauengemeinschaft.

Quelle: [www.genussorte.bayern](http://www.genussorte.bayern)



# INHALT



## Kulinarischer Genuss

Hotel Keindl . . . . .	6	Das Bernhards . . . . .	16
Gasthof Ochsenwirt . . . . .	8	Gasthaus Waller Reisach . . . . .	18
Berggasthof Bichlersee . . . . .	10	Das Lambacher . . . . .	20
Berggasthof Hummelei . . . . .	12	Gasthof Alpenrose . . . . .	22
Berghotel Feuriger Tatzlwurm . . . . .	14		

## Genuss Handwerk

Bäckerei Rechenauer . . . . .	26	Bavarista . . . . .	32
Conditorei Café Luckner . . . . .	28	Oberaudorfer Privatbrauerei . . . . .	34
Metzgerei am Krandl . . . . .	30	Metzgerei Keindl . . . . .	36

## Genuss direkt vor Ort

Wildes vom Brunnstein . . . . .	40	Hofwirt . . . . .	50
Mareier Hofkäserei . . . . .	42	Kirnstoana Hof . . . . .	52
Sockhof Bio Bergbauernhof . . . . .	44	Imkerei Burger . . . . .	54
Lainthalerhof . . . . .	46	Bier- und Weinkulinarium . . . . .	56
KräuterGartl . . . . .	48		

Und noch viel mehr Genüsse . . . . .	60
Impressum . . . . .	63
Übersichtskarte . . . . .	64

*KULINARISCHER  
GENUSS*





**Keindl**  
anno 1445  
Hotel - Gasthof - Metzgerei

## HOTEL KEINDL KEINDL WALLER GMBH

1

Herzlich Willkommen bei uns im Keindl. Als Familienbetrieb legen wir großen Wert auf Tradition und Regionalität. Unsere eigene Landwirtschaft und die artgerechte Ochsenaufzucht garantieren Ihnen erstklassige Produkte, die in unserer Metzgerei frisch verarbeitet werden.

Genießen Sie die Produkte aus eigener Herstellung auch in unserem Gasthof, wo wir Ihnen regionale und internationale Spezialitäten sowie Hausmannskost wie zu „Oma's Zeiten“ servieren - immer frisch, nachhaltig und mit viel Liebe zubereitet.

Verbringen Sie entspannte Stunden im Herzen von Niederaudorf, in unserem Biergarten oder Restaurant. Bei uns erwartet Sie eine Atmosphäre der herzlichen Gastfreundschaft, die typisch für unseren Familienbetrieb ist.

Nach einem aktiven Tag in den Bergen oder einer erfolgreichen Tagung können Sie in unserer Römischen Wellness Oase die nötige Entspannung finden.

Das Hotel Keindl ist auch der ideale Ort für Seminare und Veranstaltungen. Unsere modernen Tagungsräume bieten nicht nur alle technischen Annehmlichkeiten, sondern auch eine ruhige und inspirierende Atmosphäre, die den kreativen Austausch fördert. Für Ihre Veranstaltungen bieten wir einen professionellen Service, der keine Wünsche offenlässt.

Seit 2024 haben wir mit unserer Hotelerweiterung zusätzlich zu unserem Außenparkplätzen eine Tiefgarage dazubekommen, in der Sie Ihr Fahrzeug sicher und bequem parken können - ohne Stress, immer nah am Hotel.

6

Ob Sie einen ruhigen Rückzugsort suchen oder ein unvergessliches Familienabenteuer erleben möchten - das Hotel Keindl bietet für jedes Bedürfnis den passenden Rahmen. Erleben Sie bei uns eine Mischung aus traditioneller Gastfreundschaft, guter Küche und modernem Komfort.

Wir freuen uns auf Sie!  
Familie Waller & Team

Dorfstr. 2-4, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 30400  
[www.hotel-keindl.de](http://www.hotel-keindl.de), [info@hotel-keindl.de](mailto:info@hotel-keindl.de)



7



## GASTHOF OCHSENWIRT

2

Bei uns wird regionaler Genuss seit 1445 groß geschrieben und wir arbeiten stetig an weiteren Partnerschaften mit Direktvermarktern und lokalen Händlern. So kommt unser Rind- und Lammfleisch zum großen Teil vom Audorfer Berg. Hier sind speziell der Riederhof, der Sockhof, der Weindlhof sowie der Jägerhof als Zulieferer zu nennen. Alle setzen auf Freilandhaltung und nachhaltige Landwirtschaft. Unser Wildfleisch beziehen wir aus den Nussdorfer Innauen. Der saisonelle Spargel sowie die Kartoffeln kommen direkt aus Schrobenhausen zu uns ins Haus. Ebenso bekommen wir unsere Eier direkt vom Bauern angeliefert. So können wir für größtmögliche Qualität und kurze Lieferketten sorgen und Ihnen hier Genuss auf ganzer Linie bieten.

Doch nicht nur die Speisen sind von kleinen regionalen Betrieben. So freuen wir uns auch, dass unsere Ochsen-Weiße (Dunkles Weißbier) zusammen mit der Familienbrauerei Unertl in Haag gebraut wird. Die Familie Unertl ist hier seit mehr als vier Generationen bekannt für höchste Qualität sowie Verwurzelung in der bayrischen Heimat.

Verwurzelt in der bayrischen Heimat ist auch unser neuester Zulieferer im Bereich Gewürze, die Firma Aromica. So finden hier z.B. heimische Kräuter, Gewürze aber auch Öle Ihren Weg zu uns. Ein besonderes Schmankerl sind die verschiedenen Dressings, die wir Ihnen an unserem Salatbuffet bieten können, wie etwa das Johannisbeer-Balsamico Dressing.

Ihr Genuss in unserem Haus setzt sich auch beim Frühstück mit heimischer Butter, frischen Marmeladen (min. 55 % Frucht) sowie Käse aus

Tirol fort. Das ganze natürlich auf Semmeln und Brezen vom Bäckermeister Leitner, der noch selbst das Handwerk in seiner Backstube ausübt.

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von der Qualität der Region überzeugen.

Gasthof Ochsenwirt, Familie Knöckl KG  
 Carl-Hagen Str.14, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 30790  
[www.ochsenwirt.com](http://www.ochsenwirt.com)





## BERGGASTHOF BICHLERSEE

3



### Willkommen im Berggasthof Bichlersee - Ihr Naturparadies auf 1000 Metern

Erfreuen Sie sich an der traumhaften Aussicht von unserer Sonnenterrasse auf die Gipfel der Bayerischen und Tiroler Alpen und genießen Sie dabei die köstlichen Schmankerln aus unserer bayerischen Küche. Krönen Sie Ihren Besuch an unserem wunderschönen Badesee welcher laufend aus frischem Bergquellwasser gespeist wird. Auf der sehr gut ausgebauten Straße ist unser Berggasthof schnell und bequem per PKW oder Motorrad erreichbar und ist idealer Ausgangspunkt für Wanderungen in unsere herrliche Bergwelt oder ein einmaliges Baderlebnis!

Erleben Sie pure Erholung inmitten der Berge!  
Genießen Sie die frische Luft, die Ruhe und unsere herzliche Gastfreundschaft.

Ihr perfekter Rückzugsort.

Ob in unseren gemütlichen Zimmern oder geräumigen Ferienwohnungen - hier finden Sie den idealen Ort zum Entspannen. Lassen Sie sich in unserem Restaurant mit regionalen Spezialitäten verwöhnen und genießen Sie Ihren Aufenthalt.

Erfrischung am hauseigenen Badesee.

Nach einer Wanderung oder einem Ausflug gibt es nichts Schöneres als eine Abkühlung in unserem idyllischen Badesee. Glasklares Wasser, umgeben von Wiesen und Wäldern - ein Paradies für Naturliebhaber.

Erleben Sie unvergessliche Momente.  
Ob Wandern, Radfahren oder einfach nur die Seele baumeln lassen – unser Berggasthof ist der perfekte Ausgangspunkt für Ihr Naturerlebnis.

Berggasthof Bichlersee  
Regau 2, 83080 Oberaudorf, Telefon +49 (0) 8033 1597  
info@bichlersee.de, www.bichlersee.de





**Berggasthof  
Hummelei**

## BERGGASTHOF HUMMELEI

4

Den Berggasthof Hummelei gibt es bereits seit dem Jahr 1932 und er wird heute bereits in der vierten Generation geführt. Was einst als kleiner Familienbetrieb begann, ist heute ein liebevoll geführtes Haus voller Herzlichkeit, Tradition und echter Gastfreundschaft.

Hier, in bester Panoramalage, genießen unsere Gäste den wohl schönsten Ausblick über das Inntal - mit freiem Blick auf das Kaisergebirge.

Unsere gemütlichen Gästezimmer und die komfortablen Ferienwohnungen lassen keine Wünsche offen. Mit viel Liebe zum Detail eingerichtet, bieten sie den idealen Rückzugsort für erholsame Tage. Helle Räume, natürliche Materialien und ein Hauch ländlicher Eleganz sorgen dafür, dass Sie sich vom ersten Moment an wie zuhause fühlen.

Direkt vor der Haustür starten Wanderwege und Mountainbikestrecken - egal ob Sie gemütlich durch spazieren oder sportlich anspruchsvolle Touren bevorzugen: Die Hummelei ist der perfekte Ausgangspunkt für aktive Tage in der Natur.

Ein weiteres Highlight ist unsere mehrfach ausgezeichnete Küche. Die Hummelei wurde vom Feinschmecker prämiert - und das aus gutem Grund: traditionelle Rezepte machen jedes Gericht zu einem besonderen Genuss. Besonders beliebt sind unsere hausgemachten Kuchen und Strudel, die nach alten Rezepten gebacken werden.

Auch für kleinere Feiern, Geburtstage oder gemütliche Zusammenkünfte ist die Hummelei bestens geeignet. In unserem stimmungsvollen Gast-

raum oder auf der sonnigen Terrasse lässt sich in entspannter Atmosphäre feiern und genießen.

Preise sowie weitere Informationen zu unseren Zimmern und den Ferienwohnungen finden Sie auf unserer Website. Wir freuen uns darauf, Sie bald bei uns willkommen zu heißen.

Berggasthof Hummelei  
Watschöd 1, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 4013  
[www.hummelei.de](http://www.hummelei.de), [info@hummelei.de](mailto:info@hummelei.de)





  
**feuriger  
tatzlwurm**  
BERGHOTEL & SPA

## **BERGHOTEL FEURIGER TATZLWURM** 5

EIN GENUSS FÜR ALLE SINNE

### **Die sagenumwobenen Tatzlwurm Wasserfälle - Genuss-Spaziergang**

Nur einen Steinwurf entfernt erwartet Sie die Tatzlwurm Klamm mit ihren Wasserfällen, die über 3 Stufen gesamt 96 m in die Tiefe rauschen. Ein beeindruckendes Naturerlebnis! Der Sage nach lebte in dieser Schlucht der Feuer speiende Drache Tatzlwurm. Sein Goldschatz wurde noch nie gefunden und wartet darauf entdeckt zu werden.

### **Gasthaus „zum feurigen Tatzlwurm“ - Genuss-Naturkino**

Es ist der vielleicht schönste Ausblick des bayrischen Inntals. Dort, wo sich am Horizont der Wilde und Zahme Kaiser treffen und der Gipfel des Brunnstein majestätisch über den Wipfeln tront. Dieser Ort inspirierte über Jahrhunderte Künstler und Poeten zu Ihren Werken. Lassen Sie Ihre Blicke über die Gipfel schweifen.

Genießen Sie dabei die frische regionale Küche des Tatzlwurms. Hausgemacht, echt, Handwerk aus dem Besten der Region. Heimische Produkte und alte Rezepte verfeinert mit dem Geist von Heute. Besonders unser Kaiserschmarrn mit Apfelstumpf oder unsere Ferkelei sind Klassiker, die Sie unbedingt probieren sollten. Natürlich finden Sie eine große Auswahl saisonaler Gerichte auf unserer großen Karte.

### **Saunen, Pools, Massagen im DrachenSPA - Genuss-Wellness**

Wir holen die Natur in den SPA. Unsere Saunen und Dampfbäder verwöhnen mit einzigartigen Aromen und heißen Temperaturen. Der warme Quellwasserpool mit Farbenspiel verwöhnt die Sinne und im Whirlpool

lassen sich die Alltagsorgen einfach wegsprudeln. Wer noch mehr Entspannung sucht findet sie bei Massage, Ayurveda, Kosmetik und vielem mehr in der Tatzlwurm BeautyALM. Ein besonderer Genuss ist die Stempelmassage mit Bergheu-Öl.

Herzlich willkommen im Tatzlwurm,  
Ihrem GenussPLATZL im bayrischen Inntal.  
Ihre Familie Kiesel mit allen Tatzlwürmern

Tatzlwurm 1, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8034 30080  
servus@tatzlwurm.de, www.tatzlwurm.de





## DAS BERNHARDS

6

### Grüezi mitenand und herzlich Willkommen im DAS BERNHARDS

#### Regionalität und Qualität, die man schmeckt

Seit über 40 Jahren begeistern wir unsere Gäste mit unserer Schweizer Küche inmitten der Alpen und im Herzen von Oberaudorf.

Als ein Teil des Genusortes Oberaudorf legen wir besonderen Wert auf Nachhaltigkeit, Qualität und die enge Zusammenarbeit mit unseren lokalen Partnern wie zum Beispiel dem Sockhof und dem Hofwirt, die ebenfalls ein wichtiger Bestandteil der „Genusswelt Oberaudorf“ sind.

Diese Partner- bzw. Freundschaften garantieren uns nicht nur frische und qualitativ hochwertige Produkte, sondern auch eine transparente Herkunft. Nur so können wir sicherstellen, dass Sie, als unsere Gäste, nicht nur mit einem guten Gefühl genießen, sondern auch den Unterschied in jedem Bissen schmecken können.

Unsere Küche bietet eine harmonische Mischung aus traditioneller Kochkunst und kreativer Regionalität. Durch unsere frische und individuelle Zubereitung können wir nicht nur auf etwaige Allergien und Intoleranzen eingehen, sondern bieten auf unserer Speisekarte ein breitgefächertes Angebot für jeden Geschmack. Ob Sie sich nach herzhaften, bodenständigen Speisen sehnen, leichte und frische Gerichte bevorzugen oder vielleicht vegetarisch oder vegan leben - bei uns wird jeder fündig.

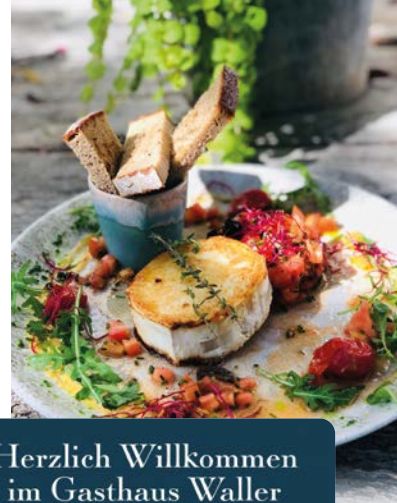
Hinter jedem dieser Gerichte steckt unser Team, das mit Leidenschaft und Herzblut dabei ist. Jeder von uns bringt seine Begeisterung und sein

Können in die Arbeit ein, um Ihnen unvergessliche Genussmomente, in einer familiären Atmosphäre, zu bieten. Jeder Handgriff, jede Zubereitung und jeder Service egal ob beim Frühstück, Mittag- oder Abendessen, werden bei uns mit Liebe und Hingabe durchgeführt, damit Sie sich bei uns rundum und zu jeder Tageszeit wohlfühlen.

Wir freuen uns schon jetzt auf Ihren Besuch bei uns!

DAS BERNHARDS,  
Marienplatz 2, 83080 Oberaudorf, Telefon: +49 8033 30570  
info@dasbernhards.de, www.dasbernhards.de





Herzlich Willkommen  
im Gasthaus Waller

*Essen. Feiern. Tagen.*



## GASTHAUS WALLER REISACH

7

Seit Mai 2023 hat das Gasthaus Waller seine Pforten wieder geöffnet.

Ein wunderschöner Biergarten mit uralten Kastanienbäumen, der Platz für bis zu 80 Gäste bietet, lädt zu entspannten Stunden im Freien ein. Für kleinere, gemütlichere Anlässe steht unsere kleine, behagliche Gaststube zur Verfügung, die Platz für 30 Gäste bietet. Auch unsere grosse Gaststube, die bis zu 50 Personen beherbergen kann verleiht ihrer Feier, ihrer Tagung oder einer anderen Veranstaltung einen unvergesslichen bayerischen Charme.

Von Donnerstag bis Sonntag stehen wir mit unserem Team für Sie bereit und freuen uns darauf, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Ob für einen entspannten Abend mit Freunden oder für eine besondere Veranstaltung, wir sind gerne für Sie da. Egal, ob Sie ein gemütliches Essen zu Zweit planen oder eine große Feier mit Vielen; wir freuen uns auf SIE!

Die Geschichte des Hauses reicht bis ins 18. Jahrhundert zurück, als das Gasthaus Waller Teil des Karmeliterklosters Reisach war. Mit seiner jahrhundertelangen Tradition hat das Gasthaus Waller nicht nur Geschichte geschrieben, sondern auch eine einzigartige Atmosphäre geschaffen, die bis heute spürbar ist.

Heute bewahren wir diese Tradition mit liebevoller Gastfreundschaft. Unsere urgemütliche Gaststube, ein wahres Kleinod, lädt Sie ein, exzellente Gerichte aus regionalen Zutaten zu genießen. Wir freuen uns darauf, Sie im Gasthaus Waller willkommen zu heißen, wo Geschichte und kulinarischer Genuss Hand in Hand gehen.

Auch als Veranstaltungsort für unvergessliche Ereignisse ist unser Gasthaus Waller prädestiniert. Egal ob Firmenveranstaltungen, Tagungen, Hochzeiten oder private Feiern - wir bieten Ihnen den idealen Rahmen und die gewohnte Professionalität der holger moll eventgroup, um Ihre Veranstaltung zu einem Erfolg zu machen.

Urfahrstraße 10, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 3038881

[www.gasthaus-waller.com](http://www.gasthaus-waller.com), [servus@gasthaus-waller.com](mailto:servus@gasthaus-waller.com)





Hotel  
**DAS LAMBACHER**

## DAS LAMBACHER

8

Das Hotel „Das Lambacher“ in Oberaudorf ist ein einladendes Refugium, das bayerische Tradition mit modernem Komfort verbindet. Gelegen an der malerischen deutsch-österreichischen Grenze, bietet es eine ideale Basis für Naturliebhaber, Wintersportfans und Erholungssuchende.

Die Zimmer und Apartments des Hotels sind sorgfältig gestaltet, um Komfort und Eleganz zu vereinen. Von gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern bis hin zu geräumigen Familienzimmern bietet das Hotel für jeden Gast die passende Unterkunft. Auch Hunde sind herzlich willkommen, und es gibt spezielle Annehmlichkeiten für vierbeinige Begleiter. Für Gruppen stehen flexible Räumlichkeiten zur Verfügung, die sich für Veranstaltungen oder gemeinsame Aufenthalte eignen.

Das Frühstücksbuffet ist ein tägliches Highlight und verwöhnt die Gäste mit regionalen Spezialitäten wie Bergkäse, Heumilchbutter und in Oberaudorf geröstetem Kaffee. Die Gastronomie des Hotels wird durch einen Regionalshop ergänzt, der handgefertigte Produkte und Bio-Lebensmittel aus der Region anbietet.

Das Hotel ist ein perfekter Ausgangspunkt für zahlreiche Aktivitäten. Im Sommer laden Wanderwege, Radstrecken und die Sommerrodelbahn zu Abenteuern ein, während im Winter Skifahren, Snowboarden und Langlauf auf dem Programm stehen. Sehenswürdigkeiten wie die Ruinen der Auerburg oder der idyllische Luegsteinsee sind leicht erreichbar.

Das Hotel bietet moderne Coworking-Bereiche für Geschäftsreisende und digitale Nomaden, die Arbeit und Erholung verbinden möchten.

20

Kostenlose Parkplätze und eine gute Anbindung an öffentliche Verkehrsmittel machen die Anreise unkompliziert.

Das Hotel „Das Lambacher“ ist ein Ort, an dem sich Gäste aller Generationen und ihre treuen Gefährten wohlfühlen können.

Weitere Informationen finden Sie auf der offiziellen Website

Rosenheimer Str. 4, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 4954650  
reservierung@daslambacher.de, www.daslambacher.de



21



Alpenrose  
IHR GASTHAUS

## GASTHOF ALPENROSE

9

Neue „Alpenrose“ erblüht in Oberaudorf. Nach monatelanger Renovierungszeit erstrahlt das Gasthaus Alpenrose in neuem Glanz. Mit viel Liebe zum Detail wurde das traditionsreiche Gebäude im Herzen von Oberaudorf modernisiert und präsentiert sich nun als ein Ort, der bayerische Tradition und zeitgemäßen Komfort harmonisch vereint.

Willkommen im komplett neu renovierten Gasthaus. Die Gäste erwartet ein gemütliches Ambiente, das zum Verweilen und Genießen einlädt. Die Wirtsleute haben großen Wert darauf gelegt, den ursprünglichen Charakter des Hauses zu bewahren und gleichzeitig moderne Akzente zu setzen.

Regionale und saisonale Schmankerl. Die Speisekarte des Gasthauses Alpenrose ist geprägt von bayrischer Küche, die mit regionalen und saisonalen Produkten zubereitet wird. Unser Küchenchef legt großen Wert auf frische Zutaten von heimischen Erzeugern und zaubert daraus traditionelle Gerichte mit einem modernen Twist.

Bayrische Geselligkeit im Biergarten. Bei schönem Wetter lädt der idyllische Biergarten zum Verweilen unter freiem Himmel ein. Hier können die Gäste die bayerische Gemütlichkeit bei einem kühlen Bier von Auer Bräu und deftigen Schmankerln genießen.

Ein Ort der Begegnung. Das Gasthaus Alpenrose soll ein Ort der Begegnung für Einheimische und Gäste aus werden. Die Wirtsleute freuen sich darauf, ihre Gäste mit herzlicher Gastfreundschaft zu verwöhnen und ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu bereiten.

Die Neueröffnung des Gasthauses Alpenrose ist ein Gewinn für Oberaudorf und die gesamte Region. Hier können Gäste die bayerische Lebensart in vollen Zügen genießen.

Gasthaus Alpenrose Oberaudorf  
Rosenheimer Straße 3, D-83080 Oberaudorf  
Telefon +49 (0) 8033 4954990  
info@alpenrose-oberaudorf.de  
www.alpenrose-oberaudorf.de



*GENUSS-  
HANDWERK*





## BÄCKEREI RECHENAUER

10

Unser Anwesen blickt auf eine lange Tradition und bewegte Geschichte zurück. Bereits vor dem 8. Jahrhundert wurde es erstmals urkundlich erwähnt - damals noch als römische Taverne, ein Ort der Rast und Begegnung für Reisende und Händler.

Im 15. Jahrhundert trat Hanns Ramer, seinerzeit Richter zu Auerburg, in Erscheinung. Er gründete an diesem geschichtsträchtigen Ort eine Bäckerei, die sich rasch im Ort etablierte. Aus dieser Zeit stammt auch der bis heute gebräuchliche Name unseres Hauses: „Ramerbäck“.

Die Jahrhunderte brachten nicht nur Fortschritt, sondern auch Prüfungen mit sich. Im 19. und 20. Jahrhundert wurde das Anwesen mehrmals durch Brandunglücke und die Wirren der Kriegsjahre schwer beschädigt. Doch der Wille zum Wiederaufbau war stets stärker als das Unglück - Generationen haben das Haus mit Hingabe wiedererrichtet, gepflegt und weitergeführt.

Ein bedeutender Wendepunkt kam im Jahr 1970: Die traditionsreiche Bäckerei wurde grundlegend renoviert und liebevoll um eine Konditorei sowie ein gemütliches Café erweitert. Seither bieten wir nicht nur knuspriges Brot und Gebäck, sondern auch feine Kuchen, Torten und Kaffeespezialitäten an - ein Ort des Genusses für Einheimische wie auch für Gäste.

Heute laden wir Sie ein, Teil dieser Geschichte zu werden. Genießen Sie mit allen Sinnen, denn Genießen tut gut. Und bei uns ist jeder Genuss ein Stück gelebte Tradition.

Familie Rechenauer und Waller  
Kufsteiner Str. 3, 83080 Oberaudorf  
Tel. +49 (0) 8033 1570





## CONDITOREI CAFÉ LUCKNER

11

Willkommen in der Conditorei Café Luckner in Oberaudorf - Ihrem süßen Rückzugsort inmitten der malerischen Alpenlandschaft!

Seit 1912 verwöhnen wir unsere Gäste mit köstlichen Leckereien, die mit viel Liebe und handwerklichem Geschick zubereitet werden.

Unser Café ist nicht nur ein Ort, um sich zu entspannen, sondern auch ein Erlebnis für alle Sinne. In unserer Konditorei erwarten Sie frisch gebackene Kuchen, Torten und Gebäck, die nach traditionellen Rezepten und mit besten Zutaten hergestellt werden. Ob saftige Schwarzwälder Kirschtorte, zarte Patisserie oder knusprige Plätzchen - bei uns findet jeder Gaumen sein persönliches Highlight.

Besonders stolz sind wir auf unsere saisonalen Spezialitäten, die die Aromen der Region widerspiegeln und immer wieder neue Geschmackserlebnisse bieten. Genießen Sie eine Tasse frisch gebrühten Kaffee oder Tee in unserem gemütlichen Café, während Sie die Atmosphäre im schönen Kastaniengarten genießen. Unsere freundlichen Mitarbeiter stehen Ihnen jederzeit zur Seite und beraten Sie gerne bei der Auswahl Ihrer Liebessüßigkeit.

Für besondere Anlässe bieten wir auch individuelle Torten und Gebäck an, die Ihre Feier zu etwas ganz Besonderem machen. Besuchen Sie uns in der Conditorei Café Luckner und lassen Sie sich von der herzlichen Atmosphäre und den köstlichen Kreationen verzaubern. Ob zum Frühstück, zum Nachmittagskaffee oder einfach nur zum Genießen - wir freuen uns

darauf, Sie bei uns willkommen zu heißen!

Kommen Sie vorbei und erleben Sie die süße Seite des Lebens in Oberaudorf am Marienplatz.

Conditorei Café Luckner  
 Florianistraße 1, 83080 Oberaudorf  
 Tel: +49 (0) 8033 1500  
[info@cafeluckner.de](mailto:info@cafeluckner.de), [www.cafeluckner.de](http://www.cafeluckner.de)





*Am Krاندl*  
 METZGEREI • IMBISS • FEINKOST

## METZGEREI AM KRANDL

12

### Qualität aus der Region seit 25 Jahren.

Im Herzen von Oberaudorf sind wir Ihr zuverlässiger Ansprechpartner, wenn es um frische, regionale Fleischwaren, Feinkost und schmackhafte Imbissgerichte geht.

Unser Betrieb steht für Qualität, Tradition und handwerkliches Können - mit einem klaren Fokus auf lokale Produkte.

Unsere Fleisch- und Wurstwaren beziehen wir direkt aus unserer haus-eigenen Metzgerei Keindl in Niederaudorf, die für ihre hohe Qualität bekannt ist.

Ob zartes Rindfleisch, saftige Steaks, würzige Wurstsorten oder feine Delikatessen - bei uns finden Sie alles, was das Herz begehrt. In unserem Feinkostladen bieten wir zusätzlich eine Vielzahl an Spezialitäten, die nicht nur den Gaumen verwöhnen, sondern auch das Auge erfreuen.

Für den schnellen Genuss bieten wir zudem täglich eine Auswahl an frisch zubereiteten Imbissgerichten, die Sie sofort vor Ort genießen können. Bei schönem Wetter draussen in unserem kleinen Biergarten. Oder in unserem kleinen Stüberl, das auch für kleine Feiern für bis zu 35 Personen zur Verfügung steht.

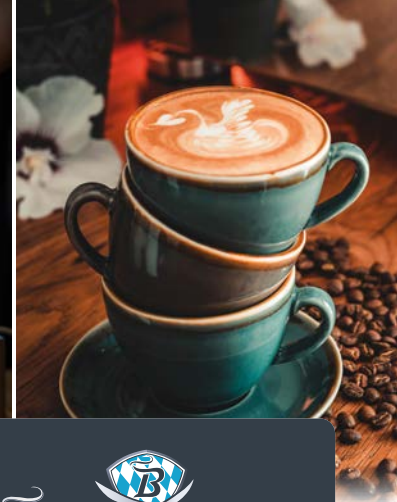
Unsere beliebten Krاندl-Gerichte gibt es auch im Glas für zu Hause. Einfach aufmachen, aufwärmen und genießen.

Im Jahr 2025 feiern wir unser 25-jähriges Bestehen.

Wir möchten uns bei Ihnen, unseren treuen Kunden, für die langjährige Unterstützung bedanken. Unsere langjährige Erfahrung und unser Engagement für Qualität spiegeln sich in jedem Produkt wider.

Am Krاندl, Metzgerei, Imbiss, Feinkost  
 Rosenheimer Strasse 11 a, 83080 Oberaudorf  
 Tel. +49 (0) 8033 3118  
[www.krاندl.de](http://www.krاندl.de), [info@krاندl.de](mailto:info@krاندl.de)





## BAVARISTA

13

DIE ADRESSE FÜR ECHTEN KAFFEEGENUSS IN OBERAUDORF

Kaffee ist weit mehr als nur ein Getränk - er ist ein Erlebnis, eine Leidenschaft, eine Kunst. Genau dieser Philosophie folgt Bavarista in Oberaudorf. Als Spezialist für hochwertige Siebträgermaschinen und Kaffee bietet Bavarista alles, was das Herz eines jeden „Baristi“ höherschlagen lässt.

Der Kauf einer Espressomaschine oder Kaffeemühle ist eine Entscheidung, die gut überlegt sein will. Bei Bavarista stehen deshalb die individuelle Beratung an erster Stelle. Hier nimmt man sich die Zeit, um für jeden Kunden die beste Lösung zu finden - egal, ob für Einsteiger oder passionierte Kaffeekenner.

Ein besonderer Service von Bavarista ist die detaillierte Einweisung in die Bedienung der Maschine. In einer 2- bis 3-stündigen Schulung wird nicht nur die Handhabung erklärt, sondern auch die richtige Einstellung der Mühle auf die jeweilige Bohnensorte sowie die Reinigung und Pflege der Maschine. Denn ein perfekter Espresso beginnt mit der richtigen Technik.

Doch damit nicht genug - auch nach dem Kauf steht Bavarista seinen Kunden mit Rat und Tat zur Seite. Dank der hauseigenen Werkstatt werden Wartungen und Reparaturen direkt vor Ort durchgeführt, ohne lange Wartezeiten oder umständliche Versandwege.

Neben Maschinen und Zubehör bietet Bavarista auch frisch gerösteten Kaffee aus der eigenen Rösterei „93 Grad“. Mit viel Know-how und Liebe zum Detail werden hier erlesene Bohnen veredelt, sodass sie ihr volles Aroma entfalten können.

Von der Justierung der Mühle mit dem Espresso auf die Siebträgermaschine, bis hin zu Tampen, Milchsäumen und Reinigen - hier bietet Bavaristas Kaffeeschule „BeanBusters“ ein Rundum-Paket für Barista Kurse. Ob Hobby-Barista oder Profi, hier wird jeder fündig, der Wert auf Qualität legt und sich noch etwas weiterbilden will. Wer die Welt des Kaffees entdecken oder seinen Espresso auf das nächste Level bringen möchte, ist bei Bavarista genau richtig.

Kufsteiner Straße 9, 83080 Oberaudorf  
Tel. +49 (0) 8033 9708090 oder +49 (0) 160 98207909  
[www.bavarista.com](http://www.bavarista.com)





## OBERAUDORFER PRIVATBRAUEREI

14

### Bayerische Braukunst in Oberaudorf erleben

Am Ortseingang von Oberaudorf begrüßt Sie die Oberaudorfer Privatbrauerei mit ihrem funkelnden, kupfernen Sudhaus. In der kleinen, familiengeführten Brauerei wird echte Brautradition mit viel Liebe zum Detail gelebt - von der sorgfältigen Auswahl regionaler Zutaten bis hin zur handwerklichen Verarbeitung in offenen Gärbottichen.

Die Biere sind handgemacht, unfiltriert, nicht pasteurisiert und voller Charakter - so schmeckt echtes Bier! Ob Helles, Dunkles oder besondere Saisonbiere: Hier schmeckt man, dass mit Herz und Hand gebraut wird.

Die Oberaudorfer Privatbrauerei ist nicht nur ein Ort des feinen Biergenusses, sondern auch eine stimmungsvolle Eventlocation für bis zu 100 Gäste - ideal für Feste und Veranstaltungen mit bayerischem Charme.

Ein besonderes Highlight ist dabei der Brunnsteingrill: Jeden Donnerstag wird auf 400 °C heißem Lavastein aufgegrillt - begleitet von wechselnden Livebands, die für beste Stimmung sorgen. Und am Sonntagvormittag heißt's „zammahocka“ beim traditionellen Frühschoppen mit frisch gezapftem Bier, Weißwürsten und guada Musi - genau so, wie man sich's in Bayern vorstellt.

Oberaudorfer Privatbrauerei

Tiroler Straße 5, [www.oberaudorfer.de](http://www.oberaudorfer.de), Tel. +49 (0) 8033 9250  
[info@oberaudorfer.de](mailto:info@oberaudorfer.de)





**Keindl**  
 anno 1445  
 Hotel - Gasthof - Metzgerei

## METZGEREI KEINDL

15

### Qualität aus Niederaudorf, direkt von der eigenen Landwirtschaft.

Die Metzgerei Keindl in Niederaudorf steht für frische, hochwertige Fleischwaren. Allseits geschätzt ist unser Inntaler Ochsenfleisch aus eigener Landwirtschaft.

Unsere Weißwurst „Münchener Art“ wurde vom Fleischerverband mit Gold ausgezeichnet. Mit hochwertigen, regionalen Zutaten und traditioneller Handwerkskunst stellen wir diese Spezialität her - ein wahres Geschmackserlebnis, das seit Generationen geschätzt wird.

Doch nicht nur unsere Weißwurst zeichnet uns aus: Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl an verschiedenen Fleisch- und Wurstwaren, sowie einen leckeren Mittagsimbiss an. In Zusammenarbeit mit der regionalen Käserei, den ortsansässigen Jägern, der Fischerei und der eigenen Landwirtschaft bietet die Metzgerei Keindl auch viele heimische Produkte an.

Genießen Sie unsere Produkte aus eigener Herstellung auch in unserem Gasthof, wo wir Ihnen regionale und internationale Spezialitäten sowie Hausmannskost wie zu „Oma's Zeiten“ servieren - immer frisch und mit viel Liebe zubereitet, denn Qualität und Nachhaltigkeit stehen bei uns an höchster Stelle!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!  
 Familie Waller & Team

Dorfstr. 2-4, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 304050  
[www.hotel-keindl.de/metzgerei-imbiss/](http://www.hotel-keindl.de/metzgerei-imbiss/)



*GENUSS DIREKT  
VOR ORT*





## WILDES VOM BRÜNNSTEIN

16

**Ökologisch und regional.** Unser freilebendes Wild wächst mit uneingeschränkter Bewegungsfreiheit in den heimischen Wäldern und Berggebieten auf. Dadurch ist das Fleisch von Natur aus sehr fettarm, proteinreich und enthält keine unerwünschten Stoffe. Wir verarbeiten ausschließlich frei lebende Rehe, Rotwild und Gämsen.

**Schonend.** Ob ein Tier unter Stress getötet wurde, kann ein Fleischermeister sofort erkennen: Das Fleisch hat eine andere Farbe und Konsistenz. Unser Wild wird in freier Wildbahn erlegt, in der Regel mit einem einzigen, gezielten Schuss. Im Anschluss hat es nur einen kurzen Transportweg in die Kühlung, wo es von Christian zerlegt wird. Edelteile, wie Rücken, Filet, Braten und Edeldulasch gehen sofort in die Direktvermarktung.

**Ganzheitliche Verarbeitung.** Nachdem das Wild waidmännisch erlegt wurde, legen wir sehr viel Wert darauf, alle seine Teile zu verarbeiten. So werden nicht nur die Edelteile sondern auch Innereien und Fleischabschnitte zu kleinen Schmankerl (Salami, Kaminwürsten, Käsekräuter, Bratwürste, Wildleberkäse, Leberknödel, Leberspätzle, uvm.) verarbeitet. Auch das Fell, die Knochen und das Geweih finden bei uns Verwendung und sind gerne, nach Rücksprache und Vorbestellung bei uns erhältlich.

**Jäger.** Seit 2014 trage ich, Christian Tröber, den Titel des Revierjagdmeisters und arbeite seit 2019, nach erfahrungsreichen Jahren in einem 10.000 Hektar großen Jagdrevier in Kaprun, nun im oberen Inntal.

Meine Partnerin Evi und ich machten es uns im Jahr 2022 zur Aufgabe, der Bevölkerung den Zugang zu solchen besonderen Schmankerl zu

erschwinglichen Preisen zu ermöglichen. Damit möchten wir auch das Bewusstsein wieder erweitern, wie wertvoll unser regionales Angebot ist und welchen Stellenwert es hat. Derzeit haben wir leider noch keinen Hofladen. Bestimmte Produkte sind ganzjährig im Hofladen beim Sockhof erhältlich. Saisonale Produkte stellen wir stets in der App „Waldfleisch“ (Download kostenlos über den Apple Store oder Playstore) ein, über die ihr dann direkt zu uns Kontakt habt.

Christian Tröber und Evi Gschwendtner  
Tel. +49 (0) 151 19385855





## MAREIER HOFKÄSEREI

17

Seit 2010 werden in einer kleinen Hofkäserei am Fuße des Brünsteins Rohmilch-Käsespezialitäten in Handarbeit hergestellt und ab Hof sowie in ausgewählten Geschäften in Oberaudorf verkauft.

Begonnen hat alles mit der Weiterbildung des Jungbauern Andreas Gebert zum Molkereifachmann und später zum Käsemeister. Er weckte die Leidenschaft für das Käsehandwerk auch bei seinem Vater Karl Gebert und gemeinsam entschieden sie sich zum Aufbau einer kleinen Hofkäserei, direkt angrenzend an das damalige „Millikammer“.

Bis 2021 verarbeitete die Familie noch die eigene Milch der 8 Kühe, die im Sommer jeden Tag nach Bergbauernmanier das frische Gras auf den eigenen Hofwiesen genießen konnten. Mittlerweile bezieht die Mareier Hofkäserei die frische Milch von dem benachbarten Betrieb „Sockhof“ in bester Bioqualität.

Gereift wird der Käse noch traditionell auf Holzbrettern und wird sorgfältig in Handarbeit über die dreimonatige Reifezeit gewendet und geschmiert.

Die Kunden dürfen sich über vier verschiedene Käsesorten freuen: den Kleinbergler - ein junger, milder Schnittkäse, den Hofkäse - ein cremig würziger Schnittkäse, den Kräuterkäse - der einen Teil seiner Reifung im Kräutermantel verbringt und den länger gereiften, würzigen, Bergkäse.



Käsespezialitäten aus Rohmilch

Mareier Hofkäserei  
Andreas Gebert  
Kleinberg 4, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 2132





# Sockhof

## SOCKHOF BIO BERGBAUERNHOF

18

Auf dem „Kleinen Berg“, oberhalb von Oberaudorf, liegt der Sockhof in Zimmerau. Schon seit vielen Generationen wird der Milchviehbetrieb von der Familie Steinmüller mit viel Herzblut, Naturverbundenheit und Tierliebe geführt - seit 1990 ganz offiziell nach Naturland Biorichtlinien. Unsere Ideen der Weidehaltung, muttergebundenen Kälberaufzucht und Almbewirtschaftung setzen wir mit viel Engagement um.

Unsere Bio-Bergbauernmilch liefern wir zum Großteil an die Andechser Molkerei und auch zu unserem Nachbarn, der Mareier Hofkäserei. Unser Rindfleisch vermarkten wir selbst - direkt an unsere Kunden oder ausgewählte Gastronomiebetriebe in der Region.

In den vergangenen Jahren ist es uns immer wichtiger geworden, unsere Tiere nicht einfach „irgendwie“ zum Schlachten oder zur Mast zu verkaufen, wo man keinen Einfluss mehr hat, ob die Tiere artgerecht und respektvoll behandelt werden. Deshalb haben wir uns 2021 an den Bau unseres Zerlegeraums mit eigener Reifekühlung und Hofladen gemacht. Die stressfreie Schlachtung mit einer mobilen Schlachtbox am Hof - im Stall oder direkt auf der Weide - war der letzte Baustein.

Unsere Kunden erhalten alle Teile küchenfertig zugeschnitten, vakuumiert und beschriftet. Die Vermarktung findet zum Großteil über unseren Whatsapp Verteiler (siehe QR-Code) statt. Eingestellt wird, was gerade vorhanden ist. Auch im Hofladen gibt es immer wieder Hackfleisch, Rinderbratwürste, Salami, Rinderschinken und sonstige Einzelteile zu kaufen und am Audorfer Dorfmarkt sind wir gerne vertreten.

Zu unseren beliebten Schmankerl gehören auch hofeigener Honig, Käse der Mareier Hofkäserei, „Wildes vom Brunnstein“ sowie eine Auswahl aus „Kathis Gartenküche“ und vieles mehr. Wir haben kein festes Sortiment, es gilt „solange der Vorrat reicht“!

Wer noch mehr über unseren Hof erfahren möchte, ist jederzeit herzlich willkommen, direkt oder auch auf unserer Internetseite vorbeizuschauen.

Wir freuen uns auf Sie! Sepp und Theresa Steinmüller

Zimmerau 2, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 979783  
josefsteinmueller@gmx.de, [www.sockhof.de](http://www.sockhof.de)





## LAINTHALERHOF

19



Ein herzliches „Grüß Gott“ auf unserem Lainthalerhof. Mitten im Inntal im schönem Dorf Niederaudorf bewirtschaften wir, die Familie Anna und Martin Pichler, unseren Bio-Milchviehbetrieb auf einer idyllischen Anhöhe mit herrlichem Blick ins Kaisergebirge und in die atemberaubende Bergwelt.

Seit Jahrhunderten berücksichtigt und beobachtet unsere Familie den natürlichen Kreislauf der Natur und richtet sämtliche Arbeiten danach aus. Insofern war es für uns im Jahr 2000 nur sinnvoll, unseren Betrieb auf ökologische Wirtschaftsweise umzustellen und mit unseren Partnern, dem Naturlandverband und der BIO-Molkerei Andechs, eine gemeinsame Basis für beste Milchprodukte zu schaffen.

Wir freuen uns das ganze Jahr über große und kleine Gäste, denen wir unser Leben und die Arbeit zeigen dürfen und die unseren Hof selbständig erkunden und die großen und kleinen Tiere jederzeit besuchen können.

Mehrere neu gestaltete 4 und 5-Sterne Wohnungen mit viel heimischem Fichtenholz und Naturmaterialien, wie geölte Eiche und hochwertige Wollstoffe strahlen Wärme und Behaglichkeit aus und bieten unseren Gastfamilien viele entspannte Stunden.

Der Hof ist unsere Lebensgrundlage, er liefert uns beste Rohstoffe für die verschiedensten Leckereien und Schmankerl. Genießen Sie täglich unsere frische Bio-Milch von Weidekühen, daraus hergestellten würzigen Käse, Eier von glücklichen Hühnern, hausgemachte Fruchtaufstriche, sonnengereifte Früchte und hochprozentiges, wie Liköre aus unseren Pflaumen, Johannisbeeren, Himbeeren und Kirschen.

Als Gast auf unserem Bauernhof dürfen Sie sich gerne im Kräutergarten bedienen und im extra für Sie angelegten Hochbeet können Sie Salate und frisches Gemüse ernten. So wird Ihr Urlaub bei uns nicht nur erholungsreich und erlebnisreich, sondern auch rundum richtig gesund.

Wir freuen uns auf euren Besuch!

Fam. Anna und Martin Pichler, Bergstr. 9, 83080 Niederaudorf  
[www.lainthalerhof.de](http://www.lainthalerhof.de), [lainthalerhof@t-online.de](mailto:lainthalerhof@t-online.de)





## KRÄUTERGARTL

DIE NATUR NÄHER BRINGEN

20

Willkommen bei Steffi & Kathi, den krautverliebten KräuterGartl Mädels. Entdeckt mit uns die faszinierende Welt der Heilkräuter! Als ausgebildete Kräuterführerinnen möchten wir das alte Wissen weitergeben und mit euch unsere Leidenschaft für die Kraft und Schönheit unserer heimischen Natur teilen.

Lernt in unseren praxisnahen Workshops, wie ihr Heilkräuter erkennen und selbst nutzen könnt. Von der Ernte bis zur Anwendung - wir zeigen euch, wie ihr die Schätze der Natur vor eurer Haustür ganz leicht in euren Alltag integriert.

Begleitet uns auf spannenden Kräuterführungen, bei denen wir gemeinsam die heimischen Pflanzen entdecken. Erfahrt mehr über ihre volksheilkundlich altbewährten Eigenschaften und über ihre Kraft, euer Wohlbefinden zu unterstützen. Seid ihr mindestens sieben Personen und möchtet mit uns eine ein- bis zweistündige Kräuterwanderung in unserer heimischen Natur unternehmen? Oder sucht ihr nach einer Idee für euer Betriebs-Event? Gern finden wir passend zu euren Vorstellungen ein naturnahes Veranstaltungskonzept, das für euer Team ganz sicher ein besonderes Erlebnis wird. Fragt jederzeit gerne an!

Besucht uns auf regionalen Märkten, wo wir unsere selbst hergestellten Naturprodukte anbieten. Hier könnt ihr direkt mit uns ins Gespräch kommen und mehr über uns und unsere Produkte erfahren. Im RegionalShop in Oberaudorf findet ihr fast alle Produkte aus unserem Sortiment, die dort neben verschiedensten weiteren regionalen Waren erhältlich sind.

Wir beliefern lokale Hofläden und Restaurants mit unseren Produkten, die wir aus saisonal verfügbaren Zutaten mit viel Hingabe & Sorgfalt herstellen. Anfragen, Wünsche oder Ideen jederzeit gern via E-Mail. Alle aktuellen sowie geplanten Veranstaltungen findet ihr auf der Webseite der Tourist-Info Oberaudorf ([tourismus-oberaudorf.de](http://tourismus-oberaudorf.de)) im Veranstaltungskalender.

Steffi Albanus & Kathi Wildgruber  
[kraeutergartl@gmx.de](mailto:kraeutergartl@gmx.de)  
Instagram: [kraeutergartl](https://www.instagram.com/kraeutergartl), [kathisgartenkueche](https://www.instagram.com/kathisgartenkueche), [viriditas77](https://www.instagram.com/viriditas77)



Kathi's Gartenküche





## HOFWIRT

21

Der Ursprung des Hofwirts im Thal reicht bis in die Anfänge des 20. Jahrhunderts zurück. Damals diente das noch eher kleine Anwesen als Niederalm. Der Hofwirt selbst befand sich im Herzen des Dorfes: An der Stelle, wo man heute im Trachten- und Modehaus Rechenauer aktuelle Mode, Dirndl und Lederhosen erwerben kann, wurde einst im Gasthaus zur Post Bier aus der eigenen Brauerei - gelegen am heutigen Bauhof - ausgeschenkt und sich zum Kartln am Stammtisch getroffen.

Heute bildet die Pensionspferdehaltung (keine Reitschule!) das Hauptstandbein. Doch auch andere Tiere finden auf dem biologisch bewirtschafteten Betrieb ein Zuhause: Schottische Hochlandrinder werden in Mutterkuhhaltung gehalten, während Coburger Fuchsschafe zur Landschaftspflege beitragen. Das Fleisch beider Tierarten wird direkt ab Hof vermarktet.

Ein weiteres Standbein ist der Gemüse- & Schnittblumenanbau. Vor allem in den Sommermonaten kann wöchentlich erntefrisches, biologisch angebautes und somit völlig unbehandeltes Gemüse und Blumen direkt ab Hof auf Vorbestellung erworben werden. Das Angebot reicht von Blattgemüse wie Salaten und Kohl über Wurzelgemüse wie Karotten und Rote Bete bis hin zu Fruchtgemüse wie Tomaten und Paprika. Rund 50 verschiedene Kulturen werden auf permanent angelegten Beeten ohne den Einsatz großer Maschinen und mit biologischer Düngung durch hofeigene Schafwollpellets und Brennnesseljauche angebaut. Ein zusätzlicher Anbau im Gewächshaus ermöglicht zudem den Genuss von u.a. Gurken, Auberginen und Melonen, die im alpenländlichen Freiland sonst erschwerte Bedingungen vorfinden würden.



Abgerundet wird das Angebot durch Bio-Apfelsaft von den hiesigen Streuobstwiesen im Herbst, biologisch gegerbte Schaffelle und Honig aus der hofeigenen kleinen Imkerei - solange der Vorrat reicht!

Weitere Informationen zu Angebot und Verkaufsterminen erhalten Sie über unsere WhatsApp-Gruppe. Hierfür einfach den QR-Code scannen.

Wir würden uns freuen, Sie auf unserem Hof begrüßen zu dürfen!

Familie Angerer & Hormair  
Thalfelderweg 1, 83080 Oberaudorf  
Tel. +49 (0) 170 80 82 832





## KIRNSTOANA HOF

22

Bei uns - das sind Benno Schmid, Barbara Reiter, Vincent, Magnus und Kaspar - leben alle Tiere wie früher in einem Hofgebäude. Wir bewirtschaften den Hof seit 2005 als zweites Standbein zur Zimmerei.

2006 begannen wir mit der Zucht von Salers, einer Rinderrasse aus dem Zentralmassiv in Frankreich. Durchschnittlich 25 Salersrinder leben auf dem seit 2008 biologisch geführten Betrieb in Mutterkuhhaltung. Sie beweiden von April bis November die Wiesen rund um den Kirnstoana Hof. Den Winter verbringen sie im Laufstall, wobei sie ausschließlich mit Heu und Silage von unseren eigenen Wiesen gefüttert werden.

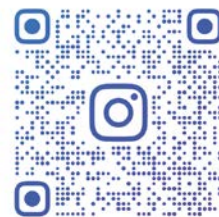
Das Bio-Rindfleisch unserer Salers vermarkten wir zu 100% regional, direkt ab Hof. Die Fleischpakete können gerne unter den angegebenen Kontaktdaten vorbestellt werden.

Außerdem haben wir eine Herde von 150 Legehennen, denen neben dem Stallgebäude ein Wintergarten und der Obstgarten als Auslaufmöglichkeiten zur Verfügung stehen. Mit den Hühnern nehmen wir am Bruderhahn-Projekt teil, bei diesem werden die männlichen Küken nicht aussortiert, sondern wachsen ca. 5 Monate bei unserem Partnerbetrieb (Geflügelhof Schubert) auf.

In unserem Hofladen können Sie Bio-Eier, Bio-Gockelprodukte und verschiedene hofeigene, saisonale und regionale Köstlichkeiten erwerben. Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Der Hofladen ist täglich von 07.00 bis 20.00 Uhr geöffnet.

Kirnstoana Hof  
Kufsteiner Str. 198, 83126 Flintsbach  
Tel. +49 (0) 8034 9089986  
kirnstein@googlemail.com



@KIRNSTOANA\_HOF





## IMKEREI BURGER

BIENEN AUS LEIDENSCHAFT

23

Als gelernte Floristin haben mich Bienen schon immer fasziniert. Als ich mit einem leeren Bienenstock beschenkt wurde, war das der Startschuss zur eigenen Imkerei. Binnen kürzester Zeit eignete ich mir alles Wissen durch Kurse und Literatur über die unterschiedlichen Betriebsweisen an, um dann meinen eigenen Weg mit den ersten beiden Bienenvölkern zu finden. Die Anzahl der Völker wächst von Jahr zu Jahr. Mittlerweile stehen 10 Beuten in unserem Garten. Um meine Leidenschaft mit anderen Bienenbegeisterten zu teilen, biete ich regelmäßig Infoabende zum Thema Bienenwissen an. Auch das Imkern gemeinsam mit Kindern im Ferienprogramm wird gerne angenommen und bereitet mir große Freude.

An der Petö-Schule haben wir eine eigene Schulimkerei gegründet. Die Kinder können dort am Wahlfach Imkern teilnehmen. Mir liegt es am Herzen, den Schülern die Wichtigkeit der Insekten und somit auch ihre Leistung als Bestäuber zu vermitteln. Die Insektenvielfalt kann nur bestehen, wenn sie Nahrung in entsprechender Vielfalt an Blüten findet.

Futter für die Honigbiene, bestehend aus Nektar und Pollen finden unsere Sammlerinnen an der Salweide, der Obstbaum- und Lindenblüte, Löwenzahn und in den Bäumen am Waldrand des Auerbachs. Im Herbst, wenn fast nichts mehr blüht, suchen die Flugbienen ihre Nahrung im Springkraut. Im Juli erfolgt die Honigernte. Falls Sie beim Honigschleudern dabei sein wollen, oder einen Kindergeburtstag in unserer Imkerei feiern möchten, können Sie dies gerne telefonisch bei uns buchen. Unser Honig ist ein reines Naturprodukt, er wird weder erhitzt noch wird er mit Zuckersirup gestreckt. Er schmeckt jedes Jahr anders, je nach Blütenangebot und Wetter.

 Honig und  
Bienenwachsprodukte

  Imkerei Burger



Wir verkaufen unseren Honig, Bienenwachsteelichter und Ringelblumensalbe aus hochwertigem Entdeckelungswachs, am Bauernmarkt in Niederaudorf, der immer am 3. Oktober stattfindet, oder auch bei uns zu Hause an der Türe. Kaufen sie gerne unseren Honig, und bringen sie damit ein wertvolles Geschenk aus Oberaudorf mit nach Hause!

Imkerei Burger  
Tatzelwurmstraße 17a, 83080 Niederaudorf, Tel. +49 (0) 8033 304666





## BIER- UND WEINKULINARIUM 24

BIER- UND WEINTASTING IN OBERAUDORF

In unserem Bierkulinarium erwartet euch eine beeindruckende Biererlebniswelt. Neben einer Auswahl von 150 verschiedenen Biersorten laden wir euch ein, bei einem erweiterten Bier-Tasting auf eine sensorische Entdeckungsreise zu gehen. Probiert fünf von euch ausgewählte Biersorten, begleitet von fachkundigen Erklärungen zu den Aromen, Brautechniken und den Geschichten hinter den Brauereien. Vertieft eure Bierkenntnisse mit spannenden Tastings, bei denen ihr die feinen Nuancen verschiedener Bierstile entdecken könnt.

Zu jedem Bier erhaltet ihr spannende und interessante Hintergrundinformationen, die euch tiefer in die Kunst des Bierbrauens einführen. Während der Verkostung bleibt keine Frage unbeantwortet - ihr könnt dem Sommelier alle Fragen rund um das Thema Bier stellen. Erfahrt mehr über die verschiedenen Sorten, die Herstellung, sowie die feinen Unterschiede im Geschmack, und entdeckt dabei das perfekte Bier für euch.

Oder habt ihr Lust, mit Freund:innen, Arbeitskolleg:innen oder der Familie leckere Weine und kleine Häppchen in einer coolen Weinlocation zu probieren? Begleitet wird das Weintasting von kulinarischen Köstlichkeiten, die perfekt auf die Weine abgestimmt sind. Regionale Spezialitäten und feine Delikatessen sorgen dafür, dass jeder Bissen ein Genuss ist. Erfahrene Sommeliers und Weinexperten teilen ihr Wissen und ihre Leidenschaft für Wein mit den Gästen. Sie erklären die Besonderheiten der verschiedenen Weinsorten, geben Tipps zur Verkostung und erzählen spannende Geschichten rund um das Thema Wein.

Das zweistündige Bier- oder Weintasting bietet sich optimal als privates oder Firmenevent ab Juni 2025 an.

Location: Rosenheimer Str. 4, 83080 Oberaudorf

Unser Biertasting ist buchbar über unser Hotel Das Lambacher, Telefon von 08.00 Uhr - 15.00 Uhr +49 (0) 8033 4954650, [reservierung@daslambacher.de](mailto:reservierung@daslambacher.de), [www.daslambacher.de](http://www.daslambacher.de) oder über den Gasthof Alpenrose, Telefon von 10.00 - 22.00 Uhr +49 (0) 8033 4954990, [info@alpenrose-oberaudorf.de](mailto:info@alpenrose-oberaudorf.de), [www.alpenrose-oberaudorf.de](http://www.alpenrose-oberaudorf.de)



*OBERAUDORF BIETET  
NOCH VIEL MEHR GENÜSSE*





Oberaudorf lässt sich wahrlich mit allen Sinnen genießen. Eingebettet in die malerische Voralpenlandschaft bietet der charmante Ort eine Vielzahl an Möglichkeiten, Natur und Kultur auf besondere Weise zu erleben.

Hier findet man abwechslungsreiche Bergwelten und traumhafte Seen, kann vielzählige Wander- und Radlwege erkunden oder an den beiden Kneipp-Becken - eines im Tal am Auerbach, das andere an der Bergstation des Erlebnisbergs Oberaudorf-Hocheck - neue Kraft schöpfen. Ob gemütliche Spaziergänge durch blühende Wiesen oder anspruchsvolle Gipfeltouren - für jeden Geschmack ist etwas dabei.

Traditionelle Gasthäuser verbinden regionale Produkte mit kreativer Küche und laden zum Genießen in uriger Atmosphäre ein. In lokalen Betrieben und liebevoll geführten Hofläden werden frische, selbst erzeugte Spezialitäten angeboten, alles mit viel Herzblut hergestellt.

Mitten im Herzen von Oberaudorf, im Hotel Das Lambacher, befindet sich der mit viel Liebe gestaltete Regio-Shop - ein ganz besonderer Ort für alle, die Wert auf Regionalität, Qualität und Authentizität legen. Hier findet man eine feine Auswahl an hochwertigen Produkten unserer Direktvermarkter sowie der Anbieter vom Oberaudorfer Dorfmarkt.

Ob hausgemachte Marmeladen, würziger Käse, edle Brände, frisch gebackenes Brot oder handgefertigte Geschenkideen - jedes Produkt erzählt eine Geschichte und spiegelt die Vielfalt und das Handwerk unserer Region wider. Viele der angebotenen Erzeugnisse stammen direkt von Familienbetrieben aus dem Ort oder der nahen Umgebung, die mit großer Sorgfalt und viel Liebe zur Heimat produzieren.

Der Regio-Shop lädt nicht nur zum Stöbern und Genießen ein, sondern bietet auch eine schöne Gelegenheit, besondere Mitbringsel oder





regionale Köstlichkeiten für Zuhause zu entdecken. Ein Besuch lohnt sich - für Gäste ebenso wie für Einheimische!

Auch das Brauchtum wird in Oberaudorf mit großer Leidenschaft gepflegt. Übers Jahr verteilt finden zahlreiche Feste und Veranstaltungen statt, die Einheimische wie Gäste gleichermaßen begeistern. Ob Klosterfeste, Standkonzerte oder stimmungsvolle Adventsmärkte - hier erlebt man gelebte Tradition hautnah. Kulturell ist der Ort ebenfalls gut aufgestellt: Konzerte, Musik- und Theaterdarbietungen sorgen regelmäßig für unterhaltsame Abende, und das Museum im Burgtor lädt zu spannenden Zeitreisen in die Geschichte Oberaudorfs ein.

Ein echtes Highlight in Oberaudorf sind die geführten Wanderungen, die nicht nur landschaftlich begeistern, sondern auch spannende Einblicke in Natur, Geschichte und regionale Besonderheiten bieten. Gemeinsam mit

ortskundigen Wanderführern geht es auf abwechslungsreichen Routen durch die beeindruckende Bergwelt. Dabei erfährt man Interessantes über Flora und Fauna, die Vielfältigkeit der heimischen Kräuter, traditionelle Almbewirtschaftung oder historische Stätten, die am Wegesrand liegen.

Ob gemütliche Genussstouren für Einsteiger, familienfreundliche Routen oder sportlichere Aufstiege mit Panoramablick - für jeden Geschmack und jedes Niveau ist etwas dabei.

Unser Tipp: Alle Veranstaltungen, geführten Wanderungen, Feste und Highlights sind immer aktuell auf unserer Webseite zu finden - einfach vorbeischauchen unter [www.tourismus-oberaudorf.de](http://www.tourismus-oberaudorf.de) und sich inspirieren lassen!

**Oberaudorf ist durch und durch ein GenussOrt.  
Überzeugen Sie sich selbst! Genuss hat eine Heimat!**



## *IMPRESSUM*

### **Herausgeber und weitere Infos:**

Tourist-Information Oberaudorf, Kufsteiner Straße 6, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 30120, [www.tourismus-oberaudorf.de](http://www.tourismus-oberaudorf.de)

**Bilder:** Tourist-Information Oberaudorf; Fotografie Dietmar Denger, Jessica Elsner, Alena Paschke, Chiemsee-Alpenland Tourismus Thomas Kujat, Adobe Stock, sowie von den jeweiligen Anbietern

**Text:** Tourist-Information Oberaudorf und Anbieter

**Druck:** Ortmann Team, Ainring  
Gedruckt mit mineralölfreien Druckfarben auf Naturpapier  
Satz- und Druckfehler sowie Irrtümer vorbehalten.



LUFTKURORT  
**Oberaudorf**  
 BERGWELTEN

  
**Wir sind  
 GenussOrt  
 2024**  
 Heimat des Guten

Bitte hier aufklappen für  
 eine Übersicht der  
 Genusswelten Oberaudorf





**HIER STECKT VIEL  
GENUSS DRIN...**

**Auflistung weiterer Betriebe, die auch für das kulinarische Angebot unentbehrlich sind.**

**Berggasthof Hocheck**

Hocheck 5, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 1495, [www.berggasthof-hocheck.de](http://www.berggasthof-hocheck.de)

**Brünsteinhaus**

Brünstein 1, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 1431, [www.bruennsteinhaus.de](http://www.bruennsteinhaus.de)

**Gaststätte Nord-Süd**

Sportplatzstr. 24, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 175 3308803

**Hirschalm**

Carl-Hagen-Str. 7, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 3041576, [www.hirschalm-oberaudorf.com](http://www.hirschalm-oberaudorf.com)

**Metzgerei Hampp**

Rosenheimer Str. 16, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 1770

**Sporthotel Wilder Kaiser**

Naunspitzstr. 1, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 9250, [www.wilderkaiser.de](http://www.wilderkaiser.de)

**Wenger Stadl**

Eck 2, 83080 Oberaudorf,

Tel. +49 (0) 8033 3686, [www.wenger-stadl.de](http://www.wenger-stadl.de)

**Wildbachstüberl**

Carl-Hagen-Str. 9, 83080 Oberaudorf, Tel. +49 (0) 8033 2137



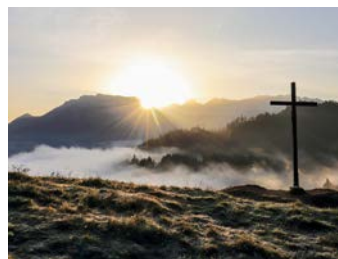
**OBERAUDORF**

Daumen hoch für uns!



Instagram

**OBERAUDORF**



**Tourist-Information Oberaudorf**

Kufsteiner Straße 6, 83080 Oberaudorf

Tel. +49 (0) 8033 30120, Fax +49 (0) 8033 30129

[info@oberaudorf.de](mailto:info@oberaudorf.de), [www.tourismus-oberaudorf.de](http://www.tourismus-oberaudorf.de)