

Zur Isar

Der Isar Almanach



gefunden:
 hotel an der isar
 mit **brillanter küche**
 und **eigener brauerei**



GESTATTEN ... IHR HOTEL ZUR ISAR

Zur Isar **Hotel Gasthof Isarplatz 1 Bräu zur Isar**

Feiern Sie im Hotel zur Isar!

Das einzigartige Fest wird hier zum unvergesslichen Erlebnis für Ihre Familie, Freunde, Kollegen ... Die Gastronomie ist geprägt von bayerischen Rezepten im modernen Gewand und gut bürgerlicher bis gehobener, klassischer Küche.

Unser privat und sehr persönlich geführtes 3-Sterne-Stadthotel. Ein Zuhause für Reisende in der Nibelungenstadt Plattling. Einige der 66 Zimmer wurden mit großem Aufwand vor Kurzem renoviert und präsentieren sich rundum neu, sehr geschmackvoll und individuell in klassisch modernem Stil eingerichtet. Weitere Renovierungen folgen bis Frühjahr

2014. Ein gemütliches Steakhouse, das Bräustüberl und der herrliche Garten sind Orte schönster Begegnungen und Gespräche. Fürs Geschäftliche stehen zwei Tagungsräume zur Verfügung.

Nachdem sich das Hotel im Jahr 2009 eine Pause gegönnt hat, wurde seit Mitte Mai 2010 die Fahrt wieder aufge-

nommen. Unter Führung der Familien Eimannsberger & Schweiger mithilfe ihrer freundlichen und souveränen Mannschaft, umgeben von ländlicher Idylle und doch zentral gelegen, wird Ihnen exklusive Gastlichkeit geboten. Und dies alles gepaart mit dem perfekten Rahmen für Firmen- und Privatveranstaltungen.

VERANSTALTUNGEN

OKTOBER - DEZEMBER 2013

- 03.10. Herbstbrunch im Bräustüberl „Schmankerl-Frühstück“
- 26.10. Nicki-Konzert im Isar-Almstadl
- Ende Oktober/ Anfang November Eröffnung vom Bayerischen Steakhouse Isarplatz 1
- 07.11. Musikanten-Stammtisch im Bräustüberl
- 11.11. - 17.11. Ganserlessen
- 05.12. Musikanten-Stammtisch im Bräustüberl
- 25. 12. Weihnachtssessen nach Karte
- 26. 12. Weihnachtssessen vom Schmankerlbuffet



Schee zum **VERSCHENKEN!**

Beschenken Sie Ihre Liebsten einfach mit einem **GUTSCHEIN** für kulinarischen Genuss.

Ausgestellt auf einen Betrag Ihrer Wahl, ist der Gutschein in unserem Hotel zur Isar gültig und kann von den glücklichen Beschenkten nach persönlichem Custo eingelöst werden.

- Gutscheine / Isartaler (speziell auch für Weihnachten)
- Unsere Biere (2,0 l Flasche, 5 l Partyfass ...)



BAYERISCHE KÜCHE + AUSGEZEICHNETE KÖCHE = GAUMENGENUSS

Hier werden Ihre Geschmackssinne neu geschärft!

Unsere Küchen- und Restaurantphilosophie orientiert sich an **kulinarische Hochgenüsse** des Küchenchefs Andreas Schußmann. Gemeinsam mit seinem Team gelingt es ihm immer wieder, auch unsere verwöhnten Gäste, zu überraschen.

Vor Ihren Augen bereitet unser Küchenchef im Restaurant (Steakhouse) Grillspezialitäten aus eigener Haltung zu. Angus, Bison, Galloway, Zebu und Hirsch ... Sie haben die Wahl!



Küchenchef
Andreas Schußmann
Kochen ist eine Kunst – und gar eine Edle

VON A WIE ANGUS BIS Z WIE ZEBU



In letzter Zeit wurden nicht nur in Plattling sondern auch rings herum immer mehr Rindvieher gesichtet! Vermehrtes Auftreten der vierbeinigen Vertreter dieser Gattung konnte klar mit Photovoltaikparks der Solea AG in Verbindung gebracht werden. Wo in Teilen Bayerns noch über die landschaftliche Misswirtschaft von solchen Boden PV Anlagen debattiert wird haben sich in Niederbayern die zwei Unternehmer und Wirte

kurzerhand diverse Rinderrassen auf die PV Weiden gestellt! Das Ergebnis sind glückliche und freilaufende Black Angus, Bison, Galloway und Zebu's die bei entsprechender Größe als Steak, Lüngel und Gulasch auf den Tellern der Gäste des Bräu zur Isars landen! Regionaler und natürlicher kann ein Stück Rindfleisch nicht sein!



In geselliger Runde vergnügen sich die Rinder auf den Flächen des Solarparks

NEUERÖFFNUNG: DAS BAYERISCHE STEAKHOUSE ISARPLATZ'L

Für Freunde von einem erstklassigen Stück Fleisch gibt es kaum einen besseren Ort als ein Steakhouse. Deshalb freuen wir uns sehr, Sie ab Ende Oktober im einzigen Steakhouse in der Nibelungenstadt Plattling empfangen zu dürfen!

Wir heizen Ihnen ein!
Der Grillabend findet jeden Donnerstag und Samstag ab 18.00 Uhr statt.
Um Reservierung wird gebeten.

Mit frischem Wind und neuen Ideen, aber auch mit dem Wertebewusstsein und dem Qualitätsverständnis der ausgewogenen Gastronomie. Haben Sie genug von den Strapazen des Alltags und möchten ihm einfach für eine Weile entkommen? Ein Besuch mit Familie, Freunden, Kollegen oder Geschäftspartnern in unserem besonderen Steakhouse lohnt sich, wenn man etwas Ruhe und kulinarische Köstlichkeiten miteinander verbinden möchte. Mit freundlichem, gutem und fachkundigem Servicepersonal, einer hohen Qualität

Unsere **Öffnungszeiten** über die Feiertage:
WEIHNACHTEN am 24.12.2013 geschlossen
NEUJAHR vom 01. – 05.01.2014 geschlossen, ab dem 06.01. sind wir wieder in gewohnter Herzlichkeit für Sie da.



Nibelungensaal
Kulinarische Schmankerl im Maximilianstüberl



Küchenchef Andreas Schußmann, Anton Schweiger und Walter Eimannsberger freuen sich auf die Eröffnung

NOCH KEINE IDEE FÜR IHRE DIESJÄHRIGE WEIHNACHTSFEIER? HÖCHSTE ZEIT FÜR DIE PLANUNG!

Das Hotel zur Isar richtet individuelle Veranstaltungen aus und hat dafür kulinarische Schmankerl zusammengestellt. Ob Firmenfeier oder private Runden, ob 10 oder 600 Personen. Wer sich und seine Mitarbeiter, Kollegen, Familie oder die besten Freunde zum Jahresende verwöhnen will, ist im Hotel zur Isar in den besten Händen.

Die Zutaten für eine schöne Weihnachtsfeier: ein perfekter Service, eine herzliche Atmosphäre und die delikaten Gaumenfreuden, die das Isar-Team speziell für Ihre Weihnachtsfeierlichkeit kreiert. Unser Maximilianstüberl ist besonders geeignet für individuelle Menüwünsche und Feierlichkeiten jeder Art. Von der privaten oder geschäftlichen Veranstaltung bis hin zur Tagung im kleineren Rahmen. Wärme, gediegene Atmosphäre und viele Stellmöglichkeiten bietet der Nibelungensaal. Er ist der größte Raum unseres Restaurants und besonders hell und freundlich. Wir stehen Ihnen von der Organisation bis zur Durchführung Ihrer Veranstaltung gerne zur Seite.

SKANDAL KEIN RUHETAG IM BRÄUSTÜBERL! 7 TAGE DIE WOCHE GEÖFFNET!

Spaß am Genuss? Lust auf Tradition? Herzlich willkommen in unserer Schaubrauerei Bräu zur Isar! Alt und jung sind täglich ab 10.00 Uhr eingeladen, im Bräustüberl Platz zu nehmen. Hier steht das selbst gebraute Bier im Mittelpunkt. Aus der Leitung fließen zudem kalte Köstlichkeiten wie Radler, Dunkles Winterfestbier u.v.m.

TÄGLICH
von 10.00 – 14.00 Uhr
& ab 17.00 Uhr

Unser Bräustüberl besticht mit aufwendig gearbeiteter, meisterlicher Schreinerarbeit. Handwerkskunst im besten Sinn. Jagdstüberl, Isarstüberl, im Sommer lauschige Sonnenterrasse zum Verweilen. Genießen Sie täglich hausgemachte Spezialitäten aus unserer bayerischen Traditionsküche mit einer gewissen Eleganz.

WO BRÄU ZUR ISAR DRAUF STEHT MUSS AUCH BRÄU ZUR ISAR DRIN SEIN!



Unser Bräustüberl mit Plattlings schönster Sonnenterrasse bietet bayerische Schmankerl und bestes Bier bis hin zur Erlebnisgastronomie.

FESTWIRTE SCHOCKIERT: Maßkrug ist nicht gleich Maßkrug

Immer wieder werden Aufschreie aus der Bevölkerung laut, dass auf großen Festen wie der Wiesn, Gäubodenfest, Salvatoranstich und etlichen anderen wieder Steinkrüge eingeführt werden sollen, weil das Bier daraus besser schmecke und länger kühl bleibe! Manch weiß-blauer Fanatiker nimmt dieses Thema sogar immer und immer wieder zum Anlass um im Wirtshaus einen Streit vom Zaun zu brechen der meist mit den selben Worten beginnt wie er auch endet „Es geht nix über an Steinhumpen, da kannst sagn wast willst“ Unsere IA Redaktion hat seine besten Leute auf das Thema angesetzt und entsetzliches herausgefunden! Die Stammtischaufrührer der Steinezugfraktion im Freistaat haben recht! Aus einem Steinkrug, ob Maß oder Halbe, schmeckt Bier tatsächlich anders. Die Wissenschaftler vom staatlich anerkannten Bierologie Institut in Ober-Hinterdupfing haben nachgeforscht. Und allen Vermutungen zum Trotz sind nicht die Preußen schuld sondern die Beschaffenheit des Kruges zum einen und die Einbildung des Trinkers zum anderen! Denn natürlich legt der Lederhosen tragende und auf der Bierbank sitzende Bayer seine von Bartstoppeln umgebenen Lippen schon ganz anders an die dicke raue Wandung eines Steinkruges. Was dann unweigerlich dazu führt, dass sich der Gerstensaft anders auf die Zunge und somit Geschmacksknospen ergießt! Doch nicht weniger ausschlaggebend ist die Einbildung bzw. die „Haptik“ (gut bayerisch: „as gfui“) von dem Steinhumpen! Denn allein schon, dass sich der Krug anders anfühlt, hebt und anhört lässt das Getränk im Inneren ein anderes werden! So wie Kleider Leute, machen Gläser/Krüge eben auch Biere! Und ob das Bier nun wirklich anders schmeckt oder man es sich nur einbildet bleibt einem ganz und gar selber überlassen!



FAKTEN, FAKTEN, FAKTEN Der Bierernst – knallhart recherchiert

Bier wird zwar aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe gebraut. Besteht aber letzten Endes im fertigen Zustand zu nahezu 90% aus Wasser! Die restlichen 10% teilen sich in Alkohol, Eiweiß und Kohlenhydrate. Sozusagen sind nur 100 ml des Maßkruges (sofern korrekt eingegossen) für den guten Geschmack wie auch Rausch verantwortlich und die restlichen 900 ml für das aufs Klo rennen!

1. MISS BRÄU ZUR ISAR NICOLE KARMANN

Es war für Nicole Karmann nicht leicht, „Miss Bräu zur Isar“ zu werden. Schlagfertig musste sie sein, Wissen um bayerische Brauchtum und Bier, sowie Charme waren notwendig, um sich im Wettbewerb gegen drei weitere Teilnehmerinnen durchzusetzen. Das Quartett machte es der vierköpfigen Jury nicht leicht, aber nach rund zwei Stunden Wettbewerb musste eine Entscheidung fallen. Die Jury mit Braumeister Fabian Staudinger, Alfons Doppelhammer, Martina Wilhelm und

Max Thoma brauchte eine halbe Stunde Beratungszeit. Dann war der Sieg der Fitness-Trainerin Nicole Karmann beschlossene Sache. Sie erhielt u. a. ein Jahres-„VIP-Ticket“ für die Bussi-Bussi-Alt. Außerdem wird sie bei den Veranstaltungen der Schaubrauerei präsentieren, kündigte Wirtin Anita Eimannsberger an. Im Anschluss wurde die Misswahl bis in die Morgenstunden hinein gefeiert.



Die Jury Max, Martina, Fonsi und Staudi



Die Teilnehmerinnen Sabrina, Nicole, Carolin und Pia



Helles
Unser Hauseigens gebranntes bayerisch Hell ist nicht nur vollmundig im Geschmack und kräftig malzig im Körper, sondern auch leicht und zart Hopfenbitter im Abgang. Nicht nur zur zünftigen Brotzeit ein Genuss sondern auch pur oder als Radler der perfekte Durstlöcher! Denn bekanntlich ist ja Durst schlimmer als Heimweh.

Dunkles
Oft kopiert aber nie erreicht! Unser Plattlinger Dunkles vereint den Geschmack von Blockmalz-zuckerl, Bitterschokolade, Kaffee und Malztrunk in einem von Hand gebrautem Bier und somit das alles in einem Glas! Besser und uriger könnte ein dunkles Bier einfach nicht sein, und selbst zur Verwunderung des Braumeisters auch als Radler höchst interessant!

UNSER BRAUMEISTER STELLT SICH VOR:



Braumeister Fabian Staudinger

Wie Obelix der Galier einst in einen Kessel voll Zaubertrank, muss unser Braumeister Fabian Staudinger wohl auch seinerzeit in einen Sudkessel gefallen sein! Denn wo andere seiner Altersgenossen in jungen Jahren noch überlegten, was sie werden wollen, war für ihn der Fall schon lange klar. Braumeister und sonst nichts sollte es sein! Mit 16 Jahren begann der aus Plattling stammende seine 3-jährige Lehre in der Privatbrauerei Falter in Regen. Nach zwei langen geknechteten Gesellenjahren ging es in die Landeshauptstadt München um in weiteren zwei harten Jahren Schul- und Bierbank drücken, den Meistertitel zu erlangen. Wieder weit von zu Hause weg aber zumindest wieder näher an der Isar. Nach einem erneuten Exkurs in dem hintersten Bayerischen Wald nach Lohberg zu Späth Bräu wurde er nun vom Bräu zur Isar rekrutiert, um zukünftig seine Heimatstadt mit allerlei Köstlichkeiten aus Hopfen und Malz zu versorgen.

Bier-Definition von Braumeister Staudi:

Weißbier
Das bayerische Kultbier schlechthin und beliebt bei Jung und Alt wird mit mindestens 55% Weizenmalzanteil eingebraut und bekommt durch die kalte offene Bottichgärung seinen leichten spritzigen fruchtigen bananigen Charakter! Durch diesen leichten Fruchtcharakter harmonisiert unsere Plattlinger Weisse auch gut zu Fisch oder Geflügelgerichten wie auch Salaten.

Spezialbier
Ein Spezialbier hat nichts mit dem „Extrawurst“ zu tun sondern ist ein meist nur kurze Zeit oder Saison bedingt erhältliches Bier das exklusiv im Bräu ausgeschenkt und auf Bestellung abgefüllt wird! Von einem dunklen Winterfestbier über einen Weizenbock oder ein Sommerbier war schon alles da und der Künstler am Braukessel wird nicht müde neues aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe zu kreieren.



BRÄU ZUR ISAR FESTBIER
20x0.5 13,99 zzgl. Pfand



Isar Almstadt



IM LUNAPARK WIRD JETZT WIEDER GEFEIERT!

ISAR-ALMSTADL JETZT IM LUNAPARK! FLIEGENDEM BAU WERDEN FLÜGEL GESTUTZT



Das Isar-Almstadt-Team

Langsam aber sicher bewegte sich der Stadt von seinem alten Platz im Industriegebiet über den Volksfestplatz Richtung Lunapark. Nicht schnell wie ein fliegender Vogel sondern eher langsam wie eine kriechende Schnecke. Aber im Juli war das Ganze vollbracht und die Bussi-Bussi-Crew konnte wieder starten. Nach einem großen Helferfest der Stadt Plattling für die fleißigen Fluthelfer aus dem ganzen Landkreis wurde mit der „MGM-Revival-Party“ der Almstadt von 1.500

Besucher an seinem neuen Standort willkommen geheißen. Und so mancher munkelt, dass dem 30x30 Meter großen Bau mit seinen bis zu 800 Sitzplätzen, nach dem dritten Umzug innerhalb eines Jahres das Fliegen abgewöhnt wurde.



Die Organisatoren mit den beiden Geschäftsführern

Ü30
IMMER FREITAGS
AB 21.00 UHR

Glas Prosecco nur 2,50 €

Jeden Monat **PARK**
Tafel 1 Almstadt

Ü30 Party
+ **Bussi-Bussi-Alm**

Freibier Party
im LUNA-PARK
Otto-Brindl-Straße 1

NICKI LIVE IM ISAR-ALMSTADL

Aus Bayern kommen der wohl bekannteste Fußball-Verein, die schnellsten Autos, das leckerste Weißbier und ... NICKI.

Ihre großen Hits wie „Wegen dir“, „I wär am liebsten mit dir ganz alloa“ und „Wenn i mit dir tanz“ sowie allen voran natürlich ihr „Bayerisches Cowgirl“ avancierten zum offiziellen „Bayerischen Kultgut“ und machten die Sängerin in den 80ern bundesweit bekannt. Ihr großer Erfolg lag und liegt sicherlich noch heute in ihrer absoluten Authentizität: Frech, unbeschwert, gut gelaunt, einzigartig aber dennoch liebenswert normal! Ihre neue Single „So wie i“ aus ih-

rem gleichnamigen neuen Album bringt mal wieder richtig Schwung in die Schlager- und Hitparaden.

Gemeinsam mit der Band „El Matadors“ feierte Nicki am 19. April 2013 im Isar-Almstadt in ihrer Heimatstadt Plattling ihr 30-jähriges Bühnenjubiläum. Über 900 Gäste reisten an, um beim großem Comeback dabei zu sein. Dieses Konzert war auch für Nicki etwas ganz Besonderes. Es war ihr erstes Konzert mit richtiger Live-Band seit längerer Zeit.

Die Vorfreude des Publikums war groß, der Applaus schon riesig, bevor Nicki überhaupt die Bühne

betreten konnte. Auch ein Kamerateam von SAT.1 und Donau TV mischten sich ab und zu unter die Menschenmenge und interviewten einige Fans.

Aufgrund der unzähligen Nachfragen nach einer Wiederholung, wird Nicki am **Samstag, den 26. Oktober**, wieder live mit Band den Isar-Almstadt zum Kochen bringen. Karten gibt es bei uns im Hotel zur Isar, bei der Plattlinger Zeitung, dem Plattlinger Anzeiger und unter der Webadresse www.depro-concert.de.



Bussi Bussi Alm

Bussi-Bussi-Alm ist KULT!

Es ist so herrlich kitschig, dass es schon wieder Kult ist! Die rot-weiß karierten Vorhänge, von der Decke baumelnde Brezen und Lederherzen und die rustikale Holztheke sorgen für urige Hüttenatmosphäre im Isar-Almstadt.

Der DJ legt Hits und Schlager auf – bunt gemischt, eben wie in einer richtigen Skihütte. „Fonse“, Stefan, Erich Schrödl und „Lampe“ haben hinter der Bar immer viel zu tun, um den Wünschen ihrer Gäste nachzukommen.



Urig, g'mütlich, fetzig und zünftig
Einfach was B'sonderes!



Ihre Feier IM ISAR-ALMSTADL

Ob Hochzeit, Geburtstag oder Betriebsfeier. Bei uns befinden Sie sich für jede Art von Festlichkeit in den besten Händen. Denn als erfahrener Veranstalter richten wir alles in Ihrem Sinne an, so dass Sie sich aufs Wesentliche konzentrieren können!



Neuigkeiten, Veranstaltungen, Speisekarten und weitere Informationen finden Sie im Internet unter:

- Zur Isar www.hotel-zur-isar.de
[f/hotelzurisar](https://www.facebook.com/hotelzurisar)
- Brauerei www.brau-zur-isar.de
[f/BrauZurIsar](https://www.facebook.com/BrauZurIsar)
- Isar Almstadt www.isaralmstadt.de
[f/IsarAlmstadt](https://www.facebook.com/IsarAlmstadt)

Eisch Gastronomie GmbH & Co. KG
Passauer Straße 2, 94447 Plattling
Telefon 09931 952-0, Telefax 09931 952-222
E-Mail: info@hotel-zur-isar.de