



Wochinger

BRAUHAUS

Brotzeiten & Getränke

BIERE



UNSERE BIERE

frisch aus dem Brauereikeller gezapft

| | |
|---|-------------------------------|
| Wochinger Urtrunk unfiltriert, unser Zwickelbier | 0,50 l € 4,20 Pfiff € 3,20 |
| 1 Meter Wochinger Urtrunk 8 x 0,50 l Krug zum Preis von 7 x 0,50 l | € 29,40 |
| Wochinger Dunkel Ein ausschließlich mit dunklem Malz hergestelltes, malzaromatisches und vollmundiges Spezialbier | 0,50 l € 4,20 Pfiff € 3,20 |
| Wochinger Weißbier unfiltriert mit feiner Hefe - der bernsteinfarbene Genuss | 0,50 l € 4,30 Pfiff € 3,30 |
| Wochinger Radler hell/dunkel | 0,50 l € 4,20 |
| Weißbier-Limo/-Cola ^{1,A,B} | 0,50 l € 4,30 |
| Wochinger Pils aus der Flasche mit feinem Hopfenaroma | 0,33 l € 3,90 |

*direkt
aus dem
BRAUEREI
KELLER*



BIERE

| | |
|-------------------------------|---------------|
| leichtes Weißbier | 0,50 l € 4,30 |
| alkoholfreies Weißbier | 0,50 l € 4,30 |
| alkoholfreies Bier | 0,50 l € 4,20 |
| Maisel Diät Pils | 0,50 l € 4,30 |
| Malztrunk | 0,33 l € 3,80 |



AN DER THEKE

zum Mitnehmen

Wochinger Urtrunk Naturtrüb

*Unser unfiltriert abgefüllter Wochinger Urtrunk enthält
alle gesundheitlich wertvollen Vitamine und Vitalstoffe
der Bierhefe – eine echte Bierspezialität!*

| | |
|-----------------------|-------------|
| im Syphon mit Füllung | 2 l € 25,80 |
| Nachfüllung | 2 l € 9,80 |
| Pfand | € 16,00 |



GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

| | | |
|--|--------|--------|
| Mineralwasser Adelholzener | 0,25 l | € 2,80 |
| classic / naturell | 0,75 l | € 5,40 |
| Tafelwasser | 0,50 l | € 3,70 |
| Cola ^{1,A,B} , Zitronenlimonade | 0,25 l | € 3,00 |
| Cola Mix ^{1,A,B} , Orangenlimonade ^A | 0,50 l | € 3,90 |
| Coca-Cola light ^{1,A,B,C} | 0,33 l | € 3,90 |
| Almdudler ^{A,C} | 0,35 l | € 3,90 |
| Säfte gespritzt | 0,25 l | € 3,30 |
| Apfel, Johannisbeere, Orange | 0,50 l | € 4,60 |
| Rhabarber, Holler | | |
| Soda Zitrone | 0,50 l | € 4,00 |

WARME GETRÄNKE

Kaffee vom Dinzler

| | |
|--------------------|--------|
| Tasse Kaffee | € 3,20 |
| Haferl Kaffee | € 3,90 |
| Milchkaffee | € 4,30 |
| Latte Macchiato | € 4,30 |
| Cappuccino | € 3,90 |
| Espresso | € 2,50 |
| Espresso Macchiato | € 2,80 |
| doppelter Espresso | € 3,70 |
| heiße Schokolade | € 4,30 |

TEEKARTE *Bioteague*

| | |
|------------------|---|
| Haferl Tee | € 4,50 |
| schwarza Peter | Bio Schwarztee, Ceylon |
| schwarza Beni | Bio Schwarztee, Earl Grey |
| eisige Elsa | Bio Früchtetee, Waldmeister-Zitronen Geschmack |
| scheene Leni | Bio Früchtetee, Waldfrucht-Himbeer Geschmack |
| guada Luggi | Bio Bergkräutertee |
| schneidiger Hans | Bio Grüntee, Orange-Cranberry |
| engelein Ruth | Bio Grüntee-Kräutermischung, mit Gojibeere |
| nette Nani | Bio Kräutertee, Pfefferminze |
| VITALI C | Bio Kräuter-Früchtetee, Vitamin C |

ROTWEIN

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Zweigelt | 0,10 l | € 3,90 |
| Weingut Müller Kremstal | 0,20 l | € 6,30 |
| Merlot Barrique „trocken“ | 0,10 l | € 4,30 |
| Weingut Hilz | 0,20 l | € 6,70 |

ROSÉ

| | | |
|-------------------------|--------|--------|
| Zweigelt Rosé | 0,10 l | € 3,90 |
| Weingut Müller Kremstal | 0,20 l | € 6,30 |

WEISSWEIN

| | | |
|---------------------------|--------|--------|
| Grüner Veltliner | 0,10 l | € 3,90 |
| Weingut Müller Kremstal | 0,20 l | € 6,30 |
| Grauer Burgunder Spätlese | 0,10 l | € 3,90 |
| Weingut Hilz | 0,20 l | € 6,30 |

WEINSCHORLE

| | | |
|--------------------------------|--------|--------|
| Weinschorle | 0,25 l | € 4,20 |
| weiß oder rot – süß oder sauer | 0,50 l | € 6,50 |
| Aperol Spritz ^A | 0,20 l | € 6,50 |

SPIRITUOSEN

| | | |
|---------------------------------------|------|--------|
| Obstler <i>Freihof</i> | 2 cl | € 3,60 |
| Enzian <i>Freihof</i> | 2 cl | € 3,60 |
| Marillenschnaps <i>Freihof</i> | 2 cl | € 3,60 |
| Haselnusslikör | 2 cl | € 3,90 |
| Ramazotti | 2 cl | € 3,90 |
| Jägermeister | 2 cl | € 3,90 |
| Williams-Birnenbrand <i>Schnitzer</i> | 2 cl | € 4,80 |
| Zwetschgenbrand <i>Schnitzer</i> | 2 cl | € 4,80 |
| Blutorangengeist <i>Schnitzer</i> | 2 cl | € 4,80 |
| Vogelbeergeist <i>Schnitzer</i> | 2 cl | € 4,80 |

SPEISEN



BROTZEITEN *gibt's immer!*

Pfannkuchensuppe € 5,80

Leberknödelsuppe € 7,20

in der großen Terrine

Kaspessknödelsuppe € 7,80

in der großen Terrine

Tagessuppe € 5,80

saisonal wechselnd

Wochinger Bräu-Bazi € 10,80

*Camembert, Butter, Paprikapulver, Kümmel
mit Brezn*

Schmalzbrot € 7,80

mit Essiggurke, Radieserl und Zwiebel

Dreierlei Aufstrich € 10,80

mit Brezn – vegan

Emmentaler € 10,80

mit Breze

Portion Radi € 7,50

mit Butter und Breze

Bayerischer Wurstsalat € 10,50

mit Zwiebeln und Brot ²

Schweizer Wurstsalat € 11,50

mit Zwiebeln und Brot ²

Bratensülze € 12,50

mit Kürbiskernöl und Brot

Gemischter Pressack € 11,50

mit „Musik“ und Brot ²

Gemischter kalter Braten € 11,50

mit frischem Kren

mit Brot und Butter ^{2,8}

Breze € 1,60

selber holen

am Tisch € 1,80

Brot € 1,20

zwei Scheiben

Butter € 1,50

20g

2 Paar Wiener € 9,20

mit Senf und Brezn ²

2 Stück Weißwürste € 9,20

mit süßem Senf und Brezn

3 Stück Debreziner € 10,50

mit frischem Meerrettich und Brot ⁸

2 Paar Schweinswürstel € 11,20

mit Sauerkraut und Breze

1 Paar Wollwurst € 11,80

mit Kartoffelsalat und Bratensauce

Wochinger Brotzeitbrettl € 36,00

für zwei Hungrige

verschiedene Sorten Wurst, Käse und Speck

mit Butter, Brot und Brezn –

auch vegetarisch möglich ^{1,2,8}

Strammer Max € 11,80

mit rohem Schinken und Spiegelei ²

Abgebräunter Leberkäse € 12,50

mit Spiegelei und Kartoffelsalat ²

Germknödel € 8,20

mit Vanillesoße und Mohnzucker ¹

WARM SPEISEN

gibt's an unserem

BUFFET (11:30-14 UHR
17-21 UHR)

**SALATE,
KUCHEN UND SÜSSES**

gibt's immer!

Oder fragen Sie bitte die Bedienung

1) mit Farbstoff

2) mit Nitrit-Pökelsalz

3) mit Geschmacksverstärker

4) mit Antioxidationsmittel

5) mit Phosphat

6) geschwärzt

7) mit Süßstoff

8) geschwefelt

A) mit Farbstoff

B) koffeinhaltig

C) enthält eine Phenylalaninquelle

Bei Allergien und Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an die Bedienung.

IM WANDEL DER ZEIT

Das Braugewerbe ist beim Wochinger Familientradition

Es freut uns, Sie als Gast im Wochinger Brauhaus begrüßen zu dürfen. An dieser Stelle möchten wir Ihnen unsere Brauerei und unsere Biere vorstellen.

- 1587** Gründung der Brauerei Wochinger durch den Bierbrauer Hans Wochinger in Vilshofen.
- 1653** Enkel Nikolaus heiratet eine Brauerstochter aus Rotthalmünster und siedelt den Betrieb dort an.
- 1891** Als nach einer Bierpreiserhöhung von 20 auf 22 Pfennig pro Liter seine Kinder mit Schildern behangen aus der Schule kommen, auf denen steht: „Wir trinken kein 22-Pfennig-Bier“, hat Jakob Wochinger genug von Niederbayern.
- 1892** Jakob Wochinger kauft die Brauerei Scheicher in Traunstein und sein Bruder Fritz führt die Brauerei in Rotthalmünster weiter.
- 1903** Da der Bierausstoß ständig wächst, werden in der St.-Oswaldstraße die heutigen Brauereigebäude neu erbaut. Die Mälzerei verbleibt am Stadtplatz.
- 1933** Jakobs Sohn Fritz Wochinger übernimmt die Brauerei.
- 1938** Ein Linde Kältekompressor wird angeschafft. Nun kann das ganze Jahr durchgebraut werden, auch wenn der Winter mild ist und kein Eis zur Verfügung steht, um die Keller damit aufzufüllen.
- 1963** Sohn Theodor übernimmt die Brauerei.



- 1971** Ausbau des Kuhstalls zum „Wochinger Bräustüberl“, anschließend 1993 zum „Wochinger Brauhaus“.
- 1987** Das NANU eröffnet in der ehemaligen Brauereiwerkstatt seine Pforten und bleibt über 25 Jahre bis zu seiner Schließung in Jahre 2012 ein beliebtes Szenelokal für Traunstein und Umgebung.



- 1994** Die Söhne Theo (Braumeister) und Rudi (Brauereikaufmann) übernehmen die Brauerei.
- 1995** Die „Wochinger Weiße“ kommt auf die Welt.
- 1996** Beim großen Weißbierfest des Regionalmagazins „Chiemgau, Land und Leute“ erreicht die „Wochinger Weiße“ im Vergleich mit 11 Weißbieren regionaler Brauereien auf Anhieb und unangefochten den 1. Platz.
- 1998** Eine neue Verladehalle mit Biero wird gebaut.
- 1999** Neugestaltung und Befestigung des Brauereihofes.
- 1999** Das Wochinger Pils wird in der 0,33 l Nostalgieflasche angeboten. Die Brüder Theo und Rudi Wochinger brauen fünf Biersorten, die ausnahmslos aus bestem bayerischem Qualitätsmalz, ausgesuchtem Aroma-hopfen, spezieller Reinzuchthefer und kristallklarem Brauwasser entstehen.
- 2002** Eine neue Mehrweg-Flaschenwaschmaschine wird installiert, um den Energie- und Wasserverbrauch zu senken.
- 2003** Der „Rote Lindlbock“, ein rötlicher Bock mit 16,4 % Stammwürze und 6,5 % Alkohol, wird zum ersten Mal ausgeschenkt und erfreut seitdem jedes Jahr in der Fastenzeit immer mehr Bierliebhaber.
- 2004** Einbau eines neuen Flaschenfüllers mit einer Leistung von 5.000 Flaschen pro Stunde.
- 2012** Das ehemalige NANU wird zu einem Speiselokal umgebaut und eröffnet im Spätsommer als „Leonrod“.
- 2012** Die Brauerei begeht ihr 425-jähriges Jubiläum und feiert dies im September mit einem dreitägigen Fest auf dem Betriebsgelände. Zu diesem Anlass wird ein spezielles Festbier, das „425er“, eingebracht. Bernsteinfarben und fein gehopft, wird es uns in Zukunft zu festlichen Anlässen begleiten.
- 2022** Das Dach des 1906 gebauten Sudhauses wird denkmalgerecht saniert.
- 2024** Das Buffet und die Küche werden erneuert. Das Brauhaus wird wieder von der Familie Wochinger in Eigenregie weitergeführt.

GETRÄNKEMARKT

im Brauereihof in der St.-Oswaldstraße

- EXPORT HELL** fein gehopft, mild und süffig (Flasche 0,33l / 0,50l und Fass 30l / 50l)
- URTRUNK** unfiltriert, unser Zwickelbier
(0,50l-Flasche, 2l-Siphon, 5l-Partyfass und Fass 15l, 20l, 30l und 50l – immer gekühlt erhältlich)
- EXPORT DUNKEL** Ein ausschließlich mit dunklem Malz hergestelltes, malzaromatisches und vollmundiges Spezialbier
(0,50l-Flasche und 30l-Fass)
- HEFE WEISSE** unfiltriert mit feiner Hefe – ein bernsteinfarbener Genuss
(0,5l-Flasche und Fass 30l, 50l)
- PILS** mit feinem Hopfenaroma (0,33l-Flasche)



| GETRÄNKEMARKT ÖFFNUNGSZEITEN: | |
|----------------------------------|------------------|
| Mo-Fr | 7:00 - 17:00 Uhr |
| Sa | 9:30 - 12:00 Uhr |

Außerdem erhalten Sie hier unser gesamtes Sortiment an alkoholfreien Getränken, sowie sämtliches Zubehör für Ihre private Feier.

UNSERE LIEFERANTEN

aus der Region

Wir sind stolz auf unsere regionalen Lieferanten, die uns zuverlässig mit Produkten in bester Qualität beliefern. Wir setzen auf eine vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Traditionsunternehmen und Familienbetrieben aus der Region, welche unsere Werte und unseren Sinn für Genuss teilen. Soziale Verantwortung spielt für uns dabei ebenso eine Rolle wie Nachhaltigkeit, Innovation und Tatendrang.

Brauerei Wochinger
Adelholzener
Stöger Fruchtsäfte
Getränke Felber
Destillerie Schnitzer
Dinzler Kaffeerösterei
Bioteaque
Metzgerei Ott

Metzgerei Drexler
Früchte Lermer
Grafetstetter
Die tolle Knolle
Agrarhandel Deiter
Langenspacher Hof
Familie Hennes
Bäckerei Deisenseer

Bäckerei Wagner
Bäcker Bachmeier
Gfaller-Mühle
Weingut Müller (nicht regional)
Weingut Hilz (nicht regional)
Destillerie Psenner (nicht regional)
Coca Cola (nicht regional)



| ÖFFNUNGSZEITEN: | |
|--------------------------------|-----------|
| Montag | Ruhetag |
| Dienstag | 10-23 Uhr |
| Mittwoch | 10-23 Uhr |
| Donnerstag | 10-23 Uhr |
| Freitag | 10-24 Uhr |
| Samstag | 10-24 Uhr |
| Sonntag | 10-23 Uhr |
| Brotzeit gibt's von 10-22 Uhr | |
| Buffet gibt's von 11:30-14 Uhr | |
| und von 17-21 Uhr | |

St.-Oswaldstraße 4
83278 Traunstein
Tel. +49 861 3045
www.wochinger-brauhaus.de