

Autenrieder aktuell



Mit Leidenschaft gebraut



BRAUEREI- HOFFEST

Sonntag,
18.04.2027



BEER TASTING COMMUNITY AWARD

1. Platz
Schlossbräu Kupfer



BIERKRIMI 2027

„Mord's-Gaudi“
im Brauereigasthof
22. und 23.01.2027



**LIEBE LESERINNEN UND LESER,
LIEBE FREUNDE,
GÄSTE UND KUNDEN UNSERER
SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIEDER,**

der Biermarkt befindet sich im Wandel. Durch einen bewussteren Lebensstil und Gesundheitsorientierung sinkt der Pro-Kopf-Bierkonsum in Deutschland, während die Nachfrage nach alkoholreduzierten und alkoholfreien Bierspezialitäten steigt.

Als traditionsbewusste Familienbrauerei haben wir diese Entwicklung früh erkannt und unser Sortiment konsequent erweitert. Bereits seit 1986 bieten wir mit unserem leichten Weizenbier, vielen als „Ernte-Weizen“ bekannt, eine alkoholreduzierte Spezialität an. Unser Leichtes Helles, das „Schlossbräu Leicht“, ergänzt unser

Angebot seit 1990. Mit geringerem Alkoholgehalt bieten beide Biere trotzdem vollen Geschmack bei bewusstem Genuss.

Auch bei alkoholfreien Bieren gehören wir zu den Vorreitern. Seit 2008 führen wir ein **alkoholfreies Weizenbier**, 2011 kam das **alkoholfreie Helle** hinzu. Mit dem **alkoholfreien Naturradler** haben wir unser Sortiment 2022 sinnvoll ergänzt. Heute bieten wir für nahezu jeden Geschmack die passende Alternative.

Ein besonderer Qualitätsfaktor ist unsere moderne Entalkoholisierung mittels Umkehrosmose. Dabei wird dem traditionell gebrauten Bier der Alkohol besonders schonend entzogen, sodass die wertvollen Aroma- und Geschmackskomponenten erhalten bleiben. Das Ergebnis sind alkoholfreie Biere mit vollem Charakter, wenig Kalorien

sowie wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen. Die stetig steigende Nachfrage hat uns veranlasst, unsere Entalkoholisierungs-Anlage 2023 auszubauen und technisch weiterzuentwickeln. Gemeinsam mit unseren Braumeistern konnten wir die Verfahren optimieren und die Rezepturen weiter verfeinern. So überzeugen unser „Helles alkoholfrei“ mit seiner angenehm würzigen, hopfigen Note und unser „Weizen alkoholfrei“ mit fruchtigen Aromen und feinen Hefenoten. Selbstverständlich werden beide nach dem Bayerischen Reinheitsgebot und mit 100 Prozent Natur-Doldenhopfen gebraut.

Tradition und Innovation gehören für uns untrennbar zusammen. Mit unseren alkoholreduzierten und alkoholfreien Bierspezialitäten möchten wir Ihnen auch künftig für jede Gelegenheit das passende Bier bieten – mit oder ohne Alkohol, aber immer mit vollem Geschmack.

Für Ihr Vertrauen und Ihre langjährige Treue bedanken wir uns herzlich. Sie sind die Grundlage unseres Erfolges. Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit Ihnen die Zukunft des Biergenusses zu gestalten.

Rudolf Feuchtmayr
Peter Feuchtmayr

Ihre Autenrieder Bräu
Rudolf und Peter Feuchtmayr

UNSER FESTBIER

Hergestellt aus bestem Braumalz mit vollen und kräftigen Aromen, Brauwasser aus dem Tiefbrunnen der Schlossgartenquelle, Doldenhopfen und Hefe aus eigener Reinzucht.

Unser Festbier gibt es ab Mitte Oktober jedes Jahres rechtzeitig zur Winterzeit und zu Weihnachten in limitierter Auflage.

CHARAKTER

kräftige Kastanienfarbe; süße Malznoten im Geruch erinnern an weihnachtliches Gebäck; weicher, wärmender Anstrich; feinherber Ausklang

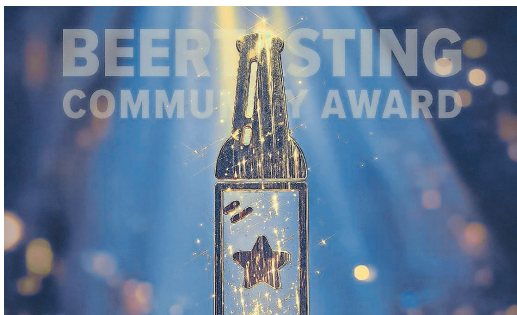
ALKOHOLGEHALT: 5,9 % VOL.

TRINKTEMPERATUR: 7 °C



EINE AUSZEICHNUNG die uns besonders am Herzen liegt

Der 1. Platz beim Beer Tasting Community Award 2025 für unser **Schlossbräu Kupfer** ist für uns eine ganz besondere Auszeichnung. Denn hier entscheiden keine Fachjurys, sondern Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber, die Biere in einer Blindverkostung ausschließlich nach ihrem Geschmack bewerten.



Dieses Bier steht für unser traditionelles Brauhandwerk und unsere Leidenschaft fürs Brauen. Im historischen Kupfersudhaus gebraut, überzeugt es mit geschwitztem Malz, mineralreichem Brauwasser sowie den Aromahopfensorten Citra und Simcoe. Das Ergebnis: vollmundig, malzig und zugleich angenehm frisch mit feinen Zitrusnoten.

„Diese Auszeichnung bedeutet uns besonders viel, weil sie direkt von Bierliebhaberinnen und Bierliebhabern kommt“, sagt Geschäftsführer Rudolf Feuchtmayr. „Sie bestätigt unseren Anspruch, jeden Tag Biere von höchster Qualität zu brauen.“

Unser Dank gilt allen, die unser Schlossbräu Kupfer verkostet und bewertet haben. Diese Auszeichnung ist für das gesamte Team Ansporn und Bestätigung zugleich – und motiviert uns, auch künftig mit Leidenschaft und echter Brautradition das Beste aus jedem Sud herauszuholen.



Karriere

FÜR BRAUEREIGASTHOF

Hotelfachkraft (m/w/d)

Aushilfe als Frühstückskraft (m/w/d)

Koch (m/w/d)

Küchenhilfe (m/w/d)

Servicekraft (m/w/d)

Reinigungskraft (m/w/d) für Hotel und Gasthof in Teilzeit (8 Uhr bis 14 Uhr)

FÜR SCHLOSSBRAUEREI

Berufskraftfahrer (m/w/d) mit

Führerschein C/CE

Fahrer für Heimservice (m/w/d)

Betriebsschlosser mit Ausbildung zum

Anlagenmechaniker für Sanitär-,

Heizungs- und Klimatechnik (m/w/d)

AUSBILDUNGSANGEBOTE IM BRAUEREIGASTHOF

Koch (m/w/d)

Fachkraft für Restaurant &

Veranstaltungsgastronomie (m/w/d)

AUSBILDUNGSANGEBOTE IN DER BRAUEREI

Brauer und Mälzer (m/w/d)



60 JAHRE Schlossbrauerei Autenried

HEINZ GRABOWSKI: EIN LEBEN FÜR UNSERE BRAUEREI

Seit 60 Jahren ist Heinz Grabowski mit der Schlossbrauerei Autenried verbunden – eine außergewöhnliche Treue, für die wir ihm von Herzen danken.

Am 1. April 1966 kam der gelernte Brauer nach Autenried. Aus dem ursprünglich geplanten einem Jahr wurden sechs Jahrzehnte. Nach seiner Meisters Ausbildung an der Doemens Akademie kehrte er als Braumeister zurück und wechselte 1973 in den Außendienst. Mit seiner offenen Art, seiner Fachkompetenz und seiner Nähe zu den Kunden prägte er diesen Bereich entscheidend. 1992 übernahm er die Leitung des Außendienstes und erhielt Prokura.

Auch nach seinem Ruhestand 2009 blieb Heinz der Brauerei eng verbunden. Bis heute pflegt er den Kontakt zu langjährigen Kunden und engagiert sich mit großer Leidenschaft für unser Brauereimuseum, das er 2010 im historischen Dachstuhl des Autenrieder Brauereigasthofs aufgebaut hat. Bei der Veranstaltung „Braugeschichte und Bierkulinarik“ führt er Besucher noch immer regelmäßig durch die Geschichte unserer Brauerei.

Lieber Heinz, danke für 60 Jahre Treue, Engagement und Leidenschaft. Du hast unsere Schlossbrauerei entscheidend mitgeprägt und bist bis heute ein geschätzter Teil unserer Brauereifamilie.



GETRÄNKESTADL

Steinekirch

EIN GETRÄNKEMARKT MIT HERZ UND SEELE – UND DAS SEIT 20 JAHREN

Seit inzwischen 20 Jahren ist der Getränkestadl von Inge und Jürgen in Steinekirch eine feste Anlaufstelle für alle, die Wert auf Auswahl und guten Service legen. Im Sortiment finden Kundinnen und Kunden rund 300 verschiedene Getränke – darunter natürlich auch die beliebten Autenrieder Biere und Erfrischungsgetränke. Auch bei Wein, Sekt und Prosecco setzt man auf besonders sorgfältig ausgewählte Qualität.

Direkt vor dem Stadl stehen Parkplätze zur Verfügung. Im Laden selbst kümmern sich Inge und Jürgen mit freundlicher, kompetenter Beratung – und unterstützen auf Wunsch auch beim Be- und Entladen. Ergänzt wird das Angebot durch einen Lieferservice: Getränke können bequem nach Hause oder für die unterschiedlichsten Anlässe geliefert werden. Für größere Feiern ist zudem eine Bestellung auf Kommission möglich, und

sortenreine Kästen werden selbstverständlich wieder zurückgenommen. Ein Service, den Vereine, Betriebe und Privatpersonen – etwa für Hochzeiten – gerne nutzen.



Im Obergeschoss findet unter anderem Inges beliebte Adventsausstellung statt, bei der sie zahlreiche selbstgemachte Deko- und Geschenkideen präsentiert. Auch der liebevoll dekorierte Innenhof ist ein Treffpunkt für viele – etwa beim jährlichen Weihnachtsmarkt mit den Ortsvereinen oder beim bekannten Herbstfest. 20 Jahre Getränkestadl – zwei Jahrzehnte, in denen sich vieles verändert hat und manches geblieben ist. Ein schönes Jubiläum, das dazu einlädt, mit Freude auf die vergangenen Jahre und die vielen besonderen Momente zurückzublicken.

GETRÄNKESTADL STEINEKIRCH

Dorfstraße 36, 86441 Zusmarshausen-Steinekirch
Telefon 08291-8275

Öffnungszeiten: Montag/Dienstag/Mittwoch
14 bis 19 Uhr, Donnerstag/Freitag 8.30 bis 19 Uhr,
Samstag 8.30 bis 18 Uhr

GETRÄNKEMARKT

Frank Winterrieden

DEUTLICH MEHR ALS NUR GETRÄNKE



Der Getränkemarkt Frank in Winterrieden ist seit vielen Jahren eine feste Adresse für alle, die Wert auf Qualität, Auswahl und persönlichen Service legen. Hier steht nicht nur das Getränk im Mittelpunkt, sondern vor allem der Mensch.

Mit einem sorgfältig ausgewählten Sortiment aus regionalen Bierspezialitäten und erfrischenden Getränken, darunter auch die Produkte der Schlossbrauerei Autenried, sowie edlen Weinen und besonderen Genussmomenten bietet Inhaber Johannes Frank für jeden Anlass das Passende. Ob für den täglichen Bedarf, die Familienfeier, das Vereinsfest oder die große Veranstaltung – die Kunden können sich stets auf beste Qualität und kompetente Beratung verlassen.

Was den Getränkemarkt Frank besonders macht, ist die Nähe zu den Menschen. Freundlichkeit, Verlässlichkeit und die Leidenschaft für guten Service prägen den täglichen Umgang mit den Kunden. Hier wird man persönlich begrüßt, individuell beraten und findet oftmals genau die Empfehlung, die den Unterschied macht.

Als regional verwurzelter Unternehmer ist der Getränkemarkt Frank eng mit Winterrieden und der gesamten Umgebung verbunden. Die Nähe zur Heimat, die Unterstützung regionaler Produkte und das Vertrauen der Kunden bilden das Fundament des Erfolgs. Wer den Getränkemarkt Frank besucht, spürt schnell: Hier geht es nicht einfach nur um Getränke. Es geht um Lebensfreude, um gemeinsame Momente und um die kleinen und großen Anlässe des Lebens, die erst mit den richtigen Zutaten zu etwas Besonderem werden.

GETRÄNKEMARKT FRANK

Memminger Straße 2, 87785 Winterrieden
Telefon 08333-9402130

E-Mail: getraenkemarktfrank@mail.de
Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag/
Mittwoch nur Liefersdienst, Donnerstag/Freitag
9 bis 12 Uhr und 15 bis 18 Uhr, Samstag 9 bis 12.30 Uhr

THE POST BAR & GRILL

Schießstätte Augsburg

EINE FUSION AUS DER BAYERISCHEN UND TEXANISCHEN KÜCHE



Im The Post Bar & Grill in der Schießstätte Augsburg treffen bodenständige bayerische Tradition und die Leidenschaft der texanischen BBQ-Kultur auf einzigartige Weise zusammen. Inhaber und Geschäftsführer sind Donato Stelluto und Brandon Stark. Herzstück des kulinarischen Konzepts sind authentische Barbecue-Spezialitäten, die mit viel Liebe zum Detail zubereitet werden. Ein besonderes Highlight ist das Live-Kochevent an jedem ersten Sonntag im Monat, bei dem der

unverwechselbare Charakter des Texas BBQ hautnah erlebt werden kann. Die Speisekarte vereint das Beste aus zwei Genusswelten: Amerikanisch inspirierte Sandwiches, saftige Chicken Wings und zarte Spare Ribs sorgen für echtes BBQ-Feeling, während Klassiker wie knuspriger Schweinebraten oder hausgemachte Käsespätzle Liebhaber der traditionellen Küche begeistern. So entsteht ein vielseitiges Geschmackserlebnis, das Gäste jeden Alters begeistert.

Doch nicht nur die Küche macht das The Post Bar & Grill zu einem besonderen Ort. Frisch gezapfte Autenrieder Fassbiere, erfrischende Getränke und eine entspannte Atmosphäre laden dazu ein, den Alltag für einige Stunden hinter sich zu lassen. Ob gemütlicher Abend mit Freunden, gemeinsames Essen mit der Familie, entspannter Feierabend mit Kollegen oder ein Besuch zu zweit – im

großzügigen Biergarten und im stilvollen Gastraum findet jeder seinen Lieblingsplatz. Auch für besondere Anlässe bietet das The Post Bar & Grill den passenden Rahmen. Der Veranstaltungssaal mit Platz für bis zu 200 Gäste schafft beste Voraussetzungen für Hochzeiten, Geburtstage, Jubiläen oder Firmenfeiern. Mit persönlichem Service, kulinarischen Highlights und viel Liebe zur Gastfreundschaft werden aus besonderen Tagen unvergessliche Erinnerungen.

THE POST BAR & GRILL SCHIESSTÄTTE AUGSBURG

Stadionstraße 5, 86159 Augsburg
Telefon 0821-40823113

E-Mail: thepost.augsburg@gmail.com

www.thepostbar-grill.eatbu.com

Öffnungszeiten: Montag Ruhetag, Dienstag bis Samstag 17 bis 23 Uhr, Sonntag 12 bis 23 Uhr

GASTHAUS

St. Martin Nersingen-Unterfahlheim

EINFACH SCHWÄBISCH GENIEßEN

Das Gasthaus St. Martin heißt Gäste in zentraler Lage direkt an der B10 willkommen und bietet damit eine schnelle, unkomplizierte Anfahrt zwischen Günzburg und Ulm. Mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot richtet sich das Haus an Genießer ebenso wie an Reisende, die eine angenehme Einkehr suchen.

Die Speisekarte umfasst eine große Auswahl an Gerichten – von Rind, Pute und Schwein über Fisch bis hin zu vegetarischen Speisen. Ergänzt wird das Angebot durch eine täglich wechselnde Tageskarte. Regionale Spezialitäten sowie saisonale Speisen runden die Auswahl ab und sorgen für Abwechslung über das ganze Jahr hinweg. Auch bei den Getränken bleibt das Gasthaus seiner regionalen Verbundenheit treu und setzt auf die Autenrieder Brauerei. Als besonderer Tipp gelten die hausgemachten Sulzen, die regelmäßig frisch angeboten werden.

Für Feierlichkeiten und Veranstaltungen steht ein schöner, flexibel nutzbarer Festsaal zur Verfügung. Dank teilbarer Raumgestaltung eignet er sich für Gesellschaften von 10 bis 100 Personen – ideal für Familienfeiern, Betriebsfeste, Klassentreffen, Besprechungen oder kleinere Tagungen. Das Gasthaus St. Martin kann auch kurzfristig auf Wünsche und Bestellungen reagieren und unterstützt bei der Planung und Umsetzung, sodass Gastgeber sich entspannt zurücklehnen können. Bei schönem Wetter lädt zudem der wetter- und



windgeschützter Außenbereich zum Verweilen ein – ob im gemütlichen Kreis im Biergarten oder als entspannte Pause auf der Durchreise. Im Gasthaus St. Martin ist jeder Gast herzlich willkommen. Das Traditionsgasthaus St. Martin wurde zum 1. Januar 2026 von Nicole Tobias als Pächterin übernommen. Die bisherige Betreiberin Mathilde Vogt, die das Gasthaus 30 Jahre lang geführt hat, bleibt dem Gasthaus erhalten und unterstützt Nicole Tobias weiterhin mit ihrer Erfahrung.

GASTHAUS ST. MARTIN NERSINGEN

Augsburger Straße 22, 89278 Nersingen
Telefon 07308-2837

E-Mail: info@gasthaus-st-martin.de

www.gasthaus-st-martin.de

Öffnungszeiten: Montag bis Donnerstag 10 bis 23 Uhr, Freitag Ruhetag, Samstag/Sonntag/Feiertag 10 bis 22 Uhr



UNSERE SCHLOSSBRÄU EDELBIERE

EDELBOCK:

Wunderbare Fruchtnoten und eine dezente Hopfenbittere machen diesen hellen Bock zu einem wahrhaft edlen Getränk.



KUPFER:

Das Kupfer ist ein feuriges Rotbier, dessen Antrunk kräftig aufwartet, wobei Noten von Brotkruste dominieren. Im Abtrunk harmonisiert die fein rezente Spritzigkeit mit den markanten Aromaölen des Naturhopfens.

*Produkte nur limitiert verfügbar

UNSER NEUER LAGERKELLER und CO₂-Rückgewinnung

Mit der Inbetriebnahme unseres neuen Lagerkellers zum Jahreswechsel 2025/2026 haben wir einen wichtigen Meilenstein für die Zukunft unserer Brauerei erreicht. Zwölf moderne zylindrokonische Lagertanks in sechs Kühleinheiten erweitern unsere Lagerkapazität und sorgen für noch mehr Flexibilität – insbesondere bei der Herstellung unserer Spezialbiere.



Die neue Anlagentechnik vereint höchste Bierqualität mit nachhaltiger Braukunst. Jeder Tank kann individuell temperiert werden, wodurch sich der Reifeprozess optimal auf die jeweilige Biersorte abstimmen lässt. Die konische Bauform verbessert zudem Geschmack, Klarheit und Schaumstabilität unserer Biere und ermöglicht eine besonders effiziente Reinigung.



Dank moderner Direktkühlung, intelligenter Steuerung und der Nutzung von Strom aus unserer Photovoltaikanlage reduzieren wir den Energieverbrauch um rund 30 Prozent. Die Anbindung an unsere CO₂-Rückgewinnungsanlage ergänzt das nachhaltige Gesamtkonzept. Mit dieser Investition schaffen wir beste Voraussetzungen, um auch künftig höchste Autenrieder Bierqualität mit Verantwortung für Umwelt und Ressourcen zu verbinden.

Aktuell sparen wir dadurch rund 200 Tonnen CO₂ pro Jahr ein. Im Vergleich zu extern bezogenem CO₂ sind es sogar rund 300 Tonnen jährlich, da Transport, Verdichtung und Bereitstellung über weite Strecken entfallen. Unser neuer Lagerkeller schafft mehr Effizienz und Flexibilität.

AUSSCHANKSEMINARE FÜR VERANSTALTUNGEN UND VEREINE!

Plant auch Ihr für das Jahr 2027 ein Fest mit uns Autenriedern?

Gerne könnt Ihr Euch vor Eurem Fest zu einem unserer zahlreichen Ausschankseminare anmelden.

Hier werden Euch neben der Kunst des „Bierzapfens“ auch unter anderem Grundkenntnisse über Schankanlagen, Reinigung und Pflege nähergebracht.

Anfragen unter info@autenrieder.de



Mayer Florian im Autenrieder Ausschankwagen

MODERNER WINTERGARTEN

dank neuer Raumgestaltung

Im August erhielt unser **Wintergarten** ein neues Gesicht. Hochwertiges Mobiliar, harmonische Farben und ein modernes Einrichtungskonzept verleihen dem Raum eine zeitgemäße und zugleich gemütliche Atmosphäre. Die Planung und Umsetzung übernahm die Firma Feil aus Siegsdorf, die bereits unsere Gaststätte eingerichtet hat.

Bei der Neugestaltung wurde nicht nur Wert auf die Optik gelegt. Auch die Raumaufteilung und die Akustik wurden gezielt verbessert. Neue Schallschutzelemente sorgen für eine angenehm ruhige Geräuschkulisse, während stilvolle Vorhänge und bequeme Stühle und Bänke

zum Verweilen einladen. Die klarere Trennung zwischen Empfangs- und Sitzbereich schafft mehr Ruhe und Komfort.

Mit Platz für bis zu 40 Personen bietet der lichtdurchflutete Wintergarten den passenden Rahmen für Familienfeiern, Hochzeiten und viele weitere besondere Anlässe.

Mit dem neu gestalteten Wintergarten ist ein Ort zum Wohlfühlen entstanden. Wir freuen uns darauf, Sie dort bei Ihrem nächsten Besuch begrüßen zu dürfen und Sie von unserem Team aus Küche und Service verwöhnen zu lassen.



SILVESTER-MENÜ 2026/2027

Silvester-Menü in 5 Gängen
Öffnung Brauereigasthof ab 17.30 Uhr
Start Menü 18.30 Uhr

Das Menü, den Ticket-Preis und weitere Infos finden Sie auf unserer Homepage unter <https://brauereigasthof-autenried.de/home/aktuelles>
Verkauf und Reservierung unter Telefon 08223/968440 oder per E-Mail an info@brauereigasthof-autenried.de
Reservierungen sind nur in Verbindung mit dem Kauf von Tickets für das Silvester-Menü möglich. An diesem Abend bieten wir kein Essen nach Karte.



REZEPTVORSCHLAG AUS DEM BRAUEREIGASTHOF

Die Chefin empfiehlt: Spareribs in Bier-Honig-Marinade

Zutaten für 4 Personen:

1,5 kg Spareribs – ohne Silberhaut
200 ml Autenrieder Urtyp Dunkel
3 EL Honig
3 EL Ketchup
2 EL Senf mittelscharf
2 Knoblauchzehen gepresst oder gehackt
4 EL Sonnenblumenöl
1 EL Paprikapulver
Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Vermenge alle flüssigen Zutaten, Gewürze und den Knoblauch in einer Schüssel zu einer gleichmäßigen Marinade. Spareribs mit der Marinade vollständig bedecken. Mindestens 4 Stunden oder über Nacht ziehen lassen. Das Fleisch auf dem Grill gar grillen. Alternativ im Backofen 150 °C Ober-/Unterhitze ca. 2 – 3 Stunden garen und zum Ende der Garzeit noch einmal mit der Marinade bestreichen. Die letzten 10 Minuten bei 200 °C grillen. Passend dazu ein Autenrieder Urtyp Dunkel genießen.

**Ein Genuss nicht nur im Sommer.
Zum Wohl und guten Appetit!**



Wieder eine Mord's-Gaudi im Brauereigasthof

AUCH IM NÄCHSTEN JAHR VERANSTALTEN WIR WIEDER DIE BELIEBTE „BIERKRIMIS“.

Kommissar Ganglhofer wird am **22. Januar** und am **23. Januar 2027**, jeweils ab 17.30 bis 23 Uhr ermitteln. Los geht's im Brauerei-Innenhof mit einer kurzen Brauereiführung. Dann beginnt der Original Autenrieder Bierkrimi inklusive Bierkulinarium in vier Gängen und Bierprobe mit 4 Autenrieder Bierspezialitäten im Probier-Glas.



Tickets für 110 € pro Person sind unter Tel. 08223/9684-40 oder über info@brauereigasthof-autenried.de erhältlich.



BRAUGESCHICHTE & BIERKULINARIK: JEWEILS AB 17 UHR

30.10.2026 / 27.11.2026 / 18.12.2026 / 29.01.2027 /
26.02.2027 / 19.03.2027 / 30.04.2027

BIER- & KÄSE-ABEND: JEWEILS AB 18.30 UHR

05.11.2026 / 03.12.2026 / 07.01.2027 / 04.02.2027 / 04.03.2027 /
08.04.2027

BRAUEREIBESICHTIGUNG FÜR EINZEL- PERSONEN UND KLEIN-GRUPPEN (RESERVIERUNG ERFORDERLICH):

16.10.2026 / 20.11.2026 / 11.12.2026 / 08.01.2027 /
19.02.2027 / 12.03.2027 / 23.04.2027 / 21.05.2027

KIRCHWEIH-ENTENESSEN

Freitag, 16.10.2026 bis Montag, 19.10.2026

MARTINSGANS-ESSEN

Freitag, 06.11.2026 bis Sonntag, 15.11.2026

„WILD AUF WILD“

Wildwochen im Brauereigasthof, Donnerstag, 12.11.2026 bis
Sonntag, 29.11.2026

WEIHNACHTEN / SILVESTER / NEUJAHR

21.12.2026 bis 24.12.2026 – Brauereigasthof und Hotel geschlossen

1. Weihnachtsfeiertag, 25.12.2026 / 2. Weihnachtsfeiertag,
26.12.2026 / Sonntag, 27.12.2026 – Zum Mittagessen geöffnet,
wir bitten um Reservierung – ab 16 Uhr geschlossen

28.12.2026 bis 30.12.2026 – Brauereigasthof und Hotel geöffnet
Silvester-Menü am 31.12.2026 ab 17.30 Uhr (Reservierung erforderlich)
– mit Kartenvorverkauf, kein Essen nach Karte möglich
Neujahr, 01.01.2027 – Brauereigasthof und Hotel geschlossen

BIERKRIMI

Freitag, 22.01.2027 und Samstag, 23.01.2027 mit Kartenvorverkauf

VALENTINSTAGS-MENÜ

Freitag, 12.02.2027 und Samstag, 13.02.2027 –
in 4 Gängen, Reservierung erforderlich

ROSENMTAG UND FASCHINGSDIENSTAG

08. und 09.02.2027 Gasthof und Hotel geschlossen

FISCH- UND FASTENESSEN

ab Aschermittwoch, 10.02.2027 und
die darauffolgenden Tage, solange Vorrat reicht,
Karfreitag, 26.03.2027 und Karsamstag, 27.03.2027

OSTERN MIT „KÖSTLICHEM VOM LAMM“

Ostersonntag, 28.03.2027 und Ostermontag, 29.03.2027
Brauereigasthof ganztags geöffnet, um Reservierung wird gebeten

BRAUEREIHOFFEST IM BRAUEREIHOFF

zum Tag des Bieres am Sonntag, 18.04.2027

PFINGSTEN

Sonntag, 16.05.2027 und Montag, 17.05.2027
Brauereigasthof ganztags geöffnet, um Reservierung wird gebeten

BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL:

Montag bis Samstag

Geöffnet	von 11 Uhr bis 23 Uhr
Mittagstisch	von 11.30 Uhr bis 14 Uhr (letzte Bestellung 13.30 Uhr)
Abendessen	von 17 Uhr bis 20.30 Uhr (letzte Bestellung 20 Uhr)

Sonntag

Geöffnet	von 11 Uhr bis 15 Uhr
Mittagessen	von 11.30 Uhr bis 14 Uhr



Preisrätzel:

1. WIE VIELE ALKOHOLFREIE BIERSORTEN BIETET
DIE SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED AN?
2. WELCHES EDELBIER DER SCHLOSSBRAUEREI
AUTENRIED WURDE BEIM BEER TASTING 2025
MIT DEM COMMUNITY AWARD AUSGEZEICHNET?
3. WELCHER GASTRAUM IM AUTENRIEDER BRAU-
EREIGASTHOF WURDE AKTUELL NEU GESTALTET?

Teilnahme ab 16 Jahren. Gehen mehr richtige Lösungen ein, als Preise vorhanden
sind, entscheidet das Los. Die Verlosung erfolgt unter Ausschluss des Rechtsweges.
Mitarbeiter/innen der Schlossbrauerei Autenried und deren Angehörige können nicht
teilnehmen.

DAS KÖNNEN SIE GEWINNEN:

1. Preis: Gutschein für ein
Familienessen (Wert 120 €)
- 10 Preise: je 1 Familien-Getränkpaket
- 10 Preise: Gutschein für den Brauereigasthof (Wert 20 €)

EINSENDESCHLUSS 31.01.2027

Schicken Sie Ihre Lösung als Postkarte an:
Schlossbrauerei Autenried, Bräuhausstraße 2,
89335 Ichenhausen-Autenried oder
per E-Mail an: gewinnspiel@autenrieder.de



Impressum „Autenrieder aktuell“ ist eine Beilage der Augsburgischen Allgemeinen vom Samstag, 10. Oktober 2026, der Südwestpresse Ulm, der Schwäbischen Zeitung, des Kreisboten Kaufbeuren und Ostallgäu und Kurier Memmingen | Standortleitung: Dr. Bernhard Hock, Andreas Schmutterer, Daniel Kempf | Gesamtleiter Werbevermarktung: Matthias Schmid | Regionalverlagsleitung: Johannes Brehm (Regionalverlagsleiter), Markus Seitz | Redaktion: Schlossbrauerei Autenried, Peter Rothermel | Titelgestaltung und Layout: Katrin Schmidt, Medienzentrum Augsburg GmbH | Schlossbrauerei Autenried GmbH | Druck: Presse-Druck- und Verlags-GmbH

SCHLOSSBRAUEREI AUTENRIED GMBH

Bräuhausstraße 2 | 89335 Ichenhausen-Autenried | Telefon +49 (0) 8223 / 9684-0
E-Mail: info@autenrieder.de | Internet: www.autenrieder.de

AUTENRIEDER BRAUEREIGASTHOF MIT ****WOHLFÜHLHOTEL

Hopfengartenweg 2 | 89335 Ichenhausen-Autenried | Telefon +49 (0) 8223 / 9684-40
E-Mail: info@brauereigasthof-autenried.de | Internet: www.brauereigasthof-autenried.de