

Bräustüble-Journal

Speisen- und Getränkezeitung der Post in Weiler

UNABHÄNGIG, INFORMATIV, KURZWEILIG

AUCH ZUM MITNEHMEN!



Ein herzliches Grüß Gott ...

im Bräustüble der Post Brauerei Weiler!

Schön, dass Sie bei uns sind. Hier, wo Gastlichkeit, Handwerk und Heimatverbundenheit seit Generationen zusammengehören, möchten wir Sie mit ehrlicher Allgäuer Küche, frisch gezapftem PostBräu und einer guten Portion Lebensfreude willkommen heißen.

Unsere Familie braut seit vier Generationen im Herzen des Westallgäus – mit Leidenschaft, Verantwortung und einem klaren Bekenntnis zu unserer Region. Heute führe ich, Sebastian Zinth, die Post Brauerei Weiler fort, nachdem mein Vater, Herbert Zinth, über drei Jahrzehnte lang die Geschicke des Hauses geprägt hat. Seine Erfahrung und unsere gemeinsame Liebe zum Brauhandwerk sind das Fundament unseres Schaffens.

Regionalität bedeutet für uns mehr als ein Schlagwort. Sie ist gelebte Überzeugung – in allem, was wir tun. Unsere Rohstoffe stammen direkt aus der Region: Gerste und Weizen von vertrauten Landwirten aus Oberschwaben, Hopfen aus Tettngang und reinstes Mineralwasser aus der Siebers-Quelle. Kurze Wege, partnerschaftliche Zusammenarbeit und gegenseitiges Vertrauen sind die Zutaten, die unsere Biere und Mineralwassergetränke so besonders machen.

Auch bei den Lebensmitteln für unsere Speisen achten wir auf höchste Qualität und regionalen Bezug. Mehr dazu finden Sie in unserem Bräustüble-Journal! Auch Nachhaltigkeit ist für uns kein Trend, sondern Tradition. Mit unserem eigenen Fuhrpark sorgen wir für direkte und ressourcenschonende Lieferwege. Unser Glas-Mehrwegsystem garantiert, dass jede Flasche viele Male genutzt wird – ein kleiner, aber wichtiger Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Wir investieren bewusst in moderne Technik, um Energie effizienter zu nutzen und auf künstliche Zusatzstoffe zu verzichten, ohne das traditionelle Brauhandwerk aus den Augen zu verlieren.

Werfen Sie doch einmal selbst einen Blick hinter die Kulissen! In unserer PostBräu-Brauwelt öffnen wir regelmäßig die Türen für Besucherinnen und Besucher, die mehr über die Kunst des Bierbrauens erfahren möchten.

Freu dich auf ein feines und erfrischendes PostBräu

VON ROHSTOFFEN, BRAUGEHEIMNISSEN UND DER ZEIT DES REIFENS

Es ist eine Frage der Ehre. Für die Region von den Alpen bis zum Bodensee ein erstklassiges und frisches Bier zu brauen, war und ist schon immer der Ehrgeiz der Brauer in der PostBräu in Weiler. Mit ihrer Brautradition seit 1650 liefert das familiengeführte Unternehmen den Beleg für diesen bis heute sich selbst auferlegten Anspruch.

Die Rohstoffe, ein sorgfältiges Brauverfahren und der Faktor Zeit verbunden mit Freude an der Braukunst bestimmen das Braugeheimnis unserer Biere. Höchste Reinheit und Qualität sowie eine feine und erfrischende Geschmacksnote soll den Bierfreund überzeugen.

„Bei der Auswahl der Rohstoffe achtet die PostBräu auf Heimat und Umwelt.“



Die Braumalzsorten haben schwäbische und oberschwäbische Herkunft und stammen aus dem integrierten und kontrollierten Getreideanbau. Bei dieser Form der Ackerbestellung steht nicht nur der Ertrag im Vordergrund, sondern gleichsam wird auf gesunde und nicht ausgelaugte Böden sowie ein natürlich gewachsenes Korn größten Wert gelegt.



Altes Fassadengemälde von dem Allgäuer Kunstmaler Paul Keck am Bräustüble und Hotel Post, dem Stammhaus der Post Brauerei.

Der Aromahopfen, auch als das Gewürz des Bieres bezeichnet, wächst in der Region im Anbaubereich um Tettngang am Bodensee. Die besten Qualitäten werden mit den Hopfenbauern vor Ort ausgesucht. Der Braumeister hat so Gewissheit darüber, dass nur erstklassige Hopfenprovenienzen im Sudhaus für eine ausgewogene Bittere ins Bier gelangen.

Gebraut wird in Weiler selbstverständlich nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516. Es wird auch als ältestes Lebensmittelgesetz der Welt bezeichnet. Darin festgelegt ist, dass zum Bierbrauen nur drei Rohstoffe verwendet werden dürfen: Malz, Hopfen und Wasser.



„Mit dem Mineralbrunnen Siebers Quelle hat die Post Brauerei dafür eine besondere Perle der Allgäuer Natur als Brauwasser im eigenen Haus zur Verfügung.“

Das natrium- und kochsalzarme natürliche Mineralwasser aus der Tiefe der Allgäuer Berge eignet sich bestens zur Herstellung von unter- und obergärigen Bieren.

Beim PostBräu heißt es, die Kunden nehmen den geschmacklichen Einfluss des guten Sieberswassers als prickelnde Rezens auf der Zunge und im angenehm abklingenden Nachtrunk wahr.

„Bekömmlichkeit und Lebendigkeit des Bieres werden

während der Reifephase im Lagerkeller festgelegt.“

Die PostBräu nimmt sich für die Reifephase viel Zeit.

Über die Dauer von vier bis fünf Wochen wird am Zwickelhahn täglich die Extraktabnahme gemessen, die Temperatur langsam abgesenkt, die Kohlesäurebindung geprüft und beim sogenannten „Abschießen“ die Hefe sukzessive aus dem fast fertigen PostBräu herausgenommen.

Schnellgärverfahren (drei Tage gären, fünf Tage lagern) sind für uns keine Option, meint Brauereichef Sebastian Zinth. Wir legen großen Wert auf eine lange Kühl- und Reifephase unserer Biere. Soviel Qualitätsanspruch und Brauerehre muss sein.

Brauereiführung mit Einkehr

DAS BELIEBTE AUSFLUGSPROGRAMM FÜR GRUPPEN



Bei einer Führung durch den PostBräu in Weiler können unsere Gäste beim Bierbrauen zuschauen. Dabei sieht und erfährt der Besucher, wie moderne Technik und traditionelle Brauverfahren in einen harmonischen Einklang gebracht werden können. Die vergnüglichen Höhepunkte jeder Führung sind die Zwickelbierprobe in den Lagerkellern der



Brauerei sowie die anschließende Einkehr hier bei uns im Bräustüble. Ein beliebtes Ausflugsprogramm für Gruppen.

Eine Brauereiführung beinhaltet:

- Eine Führung durch die Geschichte und die Geheimnisse der Brauerei
- Eine Zwickelbierprobe im Lagerkeller



- Ein 6er-Tragl mit verschiedenen Biersorten der PostBräu zum Mitnehmen
 - Kinder und Jugendliche bis 16 Jahren sind in Begleitung ihrer Eltern kostenfrei.
- Mehr Informationen zur Brauerei-Führung erhalten Sie auf dem hier erhältlichen Flyer oder online auf unserer Homepage www.postbier.de.

Reinschauen ins Brau- und Brunnenmuseum



Ganz tief in unserem Herzen der Post Brauerei haben wir das kleine Brau- und Brunnenmuseum. Exponate aus dem letzten Jahrhundert versetzen den Besucher beim Betrachten in die

alte Welt des Bierbrauens. Bei einer kleinen Bierverskostung kommt man dem handwerklichen Brauen sowie dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 ganz nahe.



Wirtshof u. Brauerei zur Post

BRÄUSTÜBLE, HOTEL UND STAMMHAUS DER POST BRAUEREI

Getränke

Hauseigene Biere und Getränke aus der eigenen Brauerei seit 1650

Frisches PostBräu vom Fass



PostEdel

Unser untergäriges Traditions-PostBräu. Gebraut mit schwäbischem Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau. Hell in der Farbe mit besonders milder und reiner Geschmacksnote.	0,10 l	€ 1,50
	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
	1 Maß	€ 8,20

PostBräu Zwickel-Bier

Eine PostBräu-Spezialität aus der guten alten Zeit der ehemals Königlich Bayerischen Posthalterei zu Weiler. Eine original Lagerkellerabfüllung. Naturtrüb mit feiner Hefe wird dieses PostBräu zu einem Genusserebnis für den Bierliebhaber ursprünglicher Bayerischer Braukunst.	0,10 l	€ 1,50
	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
	1 Maß	€ 8,20

PostBräu Pilsener

Gilt seit Jahrzehnten als Perle unter den Pilsbieren im Allgäu. Schaumgekrönt mit feiner Hopfenblume besitzt Post Pilsener diesen selten anzutreffenden feinherben und nicht bitter ausklingenden Nachtrunk. Post Pilsener ist die schönste Einladung zum Genuss eines reinen und wohlschmeckenden Bieres.	0,10 l	€ 1,50
	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
	1 Maß	€ 8,20

PostBräu Weizen HefeWeiße

Das über mehr als ein halbes Jahrhundert gepflegte obergärige Gär- und Reifeverfahren verleiht PostWeizen HefeWeiße ein feinfruchtiges Aroma und eine besonders prickelnde Frische. PostWeizen HefeWeiße – der rein bayerische Hochgenuss.	0,10 l	€ 1,50
	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
	1 Maß	€ 8,20

PostBräu Radler (süß oder sauer)

(süß – mit Zitronenlimo / sauer – mit Mineralwasser)	0,10 l	€ 1,50
	0,30 l	€ 3,30
	0,50 l	€ 4,20
	1 Maß	€ 8,20

PostBräu aus der Flasche

PostRadler Naturtrüb

Von edler Qualität, für einen natürlichen Genuss! Probier´s doch mal!	0,50 l	€ 4,20
-----------------------------------------------------------------------	--------	--------

PostWeizen Dunkel

Gebraut mit dunklem und hellem Weizen- und Gerstenmalz aus integriertem und kontrolliertem Anbau. Ein spezielles obergäriges Gär- und Reifeverfahren für dunkle Biere verleiht dem PostWeizen Dunkel sein kräftiges Weizenaroma.	0,50 l	€ 4,20
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

PostWeizen Leicht

Gebraut mit schwäbischem Weizen- und Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau. Ein Durstlöscher der leichten und geschmackvollen Art mit 40% weniger Alkohol und Kalorien als unsere HefeWeiße.	0,50 l	€ 4,20
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

PostWeizen Alkoholfrei

Dieses alkoholfreie Hefeweizen ist ein natürlicher Durstlöscher und isotonischer Fitmacher. Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516 sowie mit schwäbischem Weizen- und Gerstenmalz aus kontrolliertem und integriertem Anbau und feinem Aromahopfen aus Tettang.	0,50 l	€ 4,20
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------	--------

PostEdel Alkoholfrei

0,50 l	€ 4,20
--------	--------

Machen Sie bei uns die PostBräu-Probe!
Für nur 5,50 € erhalten Sie 4 Probiergrößen 0,1 Liter von unserem PostBräu vom Fass.

Schnäpse und Liköre

Bodensee Diesel (Apfelbrand)	2 cl	€ 3,90
Bodensee Honig-Williams	2 cl	€ 3,90
Bodensee-Williams Nr. 1	2 cl	€ 3,90
Bodensee Marille	2 cl	€ 3,90
Bodensee Alte Zwetschge	2 cl	€ 3,90
Edelbrand	2 cl	€ 3,90
Alter Obstler	2 cl	€ 3,90
Hopfenkräuterlikör	2 cl	€ 3,90



Mineralwässer und Erfrischungsgetränke aus der Siebers Quelle, dem Allgäuer Alpenbrunnen



Heute so frisch wie am ersten Tag sprudelt die Siebers Quelle schon über 500 Jahre, genauer seit 1428. Das Quell- und Wasserschutzgebiet liegt im Westallgäu an der Landesgrenze zu Vorarlberg im Ortsteil Siebers Bad bei Weiler im Allgäu. Die Fassung der Quelle befindet sich in einer Tiefe von 160 Metern in der sogenannten tertiären Gesteinsschicht. Zunächst im Mitbesitz gehört sie seit 1986 zur Post Brauerei Weiler.

Prickelndes Allgäu	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser, prickelnd	0,50 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,40
Stilles Allgäu	0,33 l	€ 3,20
Mineralwasser, still	0,50 l	€ 3,90
	0,75 l	€ 5,40
Zitronenlimonade	0,30 l	€ 3,30 / 0,50 l € 3,90
Orangenlimonade	0,30 l	€ 3,30 / 0,50 l € 3,90
Cubana, Cuba Cola	0,30 l	€ 3,30 / 0,50 l € 3,90
Apfelschorle	0,30 l	€ 3,30 / 0,50 l € 3,90
Zitrone naturtrüb	0,50 l	€ 3,90
Grapefruit-Orange (Diät)	0,50 l	€ 3,90
Blutorange	0,50 l	€ 3,90
Mango-Maracuja	0,50 l	€ 3,90
Apfelschorle naturtrüb	0,50 l	€ 3,90
Kirschorle	0,50 l	€ 3,90
Traubensorle	0,50 l	€ 3,90
Johannisbeerschorle	0,50 l	€ 3,90
Holderblüte	0,50 l	€ 3,90
Holderbeere	0,50 l	€ 3,90
Kräutersprudel	0,50 l	€ 3,90
Eistee Pfirsich	0,50 l	€ 3,90

Weine



Weißwein Müller-Thurgau, trocken	0,25 l	€ 5,50
Rosewein Spätburgunder Weißherbst, halbr.	0,25 l	€ 5,50
Rotwein Spätburgunder, trocken	0,25 l	€ 5,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee	€ 3,60
Cappuccino	€ 3,90
Milchkaffee	€ 4,10
Latte Macchiato	€ 3,90
Espresso	€ 3,10
Espresso-Macchiato	€ 3,30
Affogato (Espresso + Vanille-Eis)	€ 5,60
Tee	€ 2,70

Aperitifs

Ein Schluck Bier vom Fass	0,1 l	€ 1,50
Glas Prosecco	0,1 l	€ 3,90
Aperol Spritz	0,25 l	€ 6,80

Ihr Lieblingsapperitif ist nicht auf der Karte? Fragen Sie unsere Servicekraft nach weiteren Angeboten.

Erleben Sie spannende Einblicke in die PostBräu in Weiler.
Termine und Infos zu unseren Brauereiführungen:
T 08387 92100

Aus dem Suppentopf

Tagessuppe nach Angebot	€ 6,80
Allgäuer Flädlesuppe hausgemachter Rinderbrühe mit Flädle und frischen Kräutern	€ 6,20

Bräustüble Klassiker

Allgäuer Kässpätzlen (Knöpfle) mit Bremenrieder Emmentaler und Bergkäse, Röstzwiebeln und Blattsalat (auf Wunsch auch mit Schmelzzwiebeln)	 	€ 15,90
Käspressknödel mit hausgemachter Soße und Blattsalat	 	€ 16,50
Zwiebelrostbraten von der Allgäuer Färsche mit Kässpätzlen und kleinem gemischtem Salat		€ 29,90
Brauhaus Schnitzel „Wiener Art“ mit Kartoffel-Gurken-Salat		€ 17,40
Cordon Bleu nach Art des Hauses mit Pommes und Preiselbeeren		€ 20,90
Schwäbische Maultaschen mit Krautkräpfen mit hausgemachter Soße und saisonalem Gemüse		€ 17,50
Postpfännle Schweinemedallions mit Pilzrahmsoße und frischen Spätzle		€ 20,90
Gesottener Tafelspitz auf saisonalem Gemüse und Meerrettichsoße		€ 22,90

*Wir servieren Ihnen gerne auch kleine Portionen (Seniorenteller). Preisnachlass € 2,-.
Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.*



Hier geht es zu unserer Homepage mit allen Infos rund um das Hotel Post



Salate

Kleiner Salatteller die erfrischende und vitaminreiche Beilage	€ 6,80
Großer bunter Salatteller mit saisonalen Salaten	€ 12,20
Gratinierter Ziegenkäse mit gemischtem Salat	€ 16,50
Roastbeefstreifen vom Lava Grill an großem buntem Salatteller	€ 21,80
Lachsfilet fein gebraten an großem buntem Salatteller	€ 18,80
Hähnchenbrust vom Grill im Sesammantel mit großem buntem Salatteller	€ 17,60

Vesper im Bräustüble

Westallgäuer Brotzeitbrett Wurst- oder Käsebrett mit regionalen Produkten	€ 17,90
Marinierter Rindertafelspitz mit Bieressig-Dressing, Salatstrauß und Bratkartoffeln oder mit Brot	€ 17,90 € 13,90
Allgäuer Wurstsalat klassisch – mit Vinaigrette und Zwiebelringen	€ 9,90
mit Bremenrieder Bergkäse, Vinaigrette und Zwiebelringen	€ 12,90
mit rustikalen Bratkartoffeln, Vinaigrette und Zwiebelringen	€ 14,90

Verführerisches zum Nachtisch

Luftiger Kaiserschmarrn mit Apfelmus mit feinem Apfelmus	€ 9,90
Apfelküchle mit Zimt&Zucker dazu eine Kugel Vanille-Eis	€ 8,90 € 11,20
Lava-Törtchen zart zerlaufender Schokoladenkern auf Beerenspiegel und Vanille-Eis	€ 9,90
Eis & Sorbet Unser Eis von der Allgäuer Eismanufaktur „Soravia“ in Isny	pro Kugel € 2,50
Extra Sahne	€ 1,00

Für unsere Kleinen Gäste

Portion Pommes	€ 5,20
Bratkartoffel	€ 5,20
Spätzle in Braten- oder Rahmsoße	€ 5,20
Kinderschnitzel mit Pommes	€ 8,90
Hähnchen-Knusperle mit Pommes	€ 8,90
Knusperfisch mit Pommes	€ 8,90
Räuberteller :-)	€ 0,00



*In unserer Küche verarbeiten wir
soweit wie möglich
regionale und marktfrische Produkte.*

Kontakt:

Bräustüble und Hotel zur Post
Fridolin-Holzer-Straße 4
88171 Weiler im Allgäu

RESERVIERUNGEN UNTER:
T +49 8387 1070, F 923160
www.postinweiler.de
reservierung@postinweiler.de
Bräustüble und Hotel der
Post Brauerei Weiler

Impressum:

Post Brauerei und Siebers Quelle
Anton Zinth GmbH & Co. KG
Käsgasse 17, 88171 Weiler/Allg.
Verantwortlich für den Inhalt:
Sebastian Zinth. Bildnachweis:
Thomas Gretler und eigene Bilder

Bräustüble-Shop

BELIEBTE MITBRINGSEL

Die Seinen oder sich selbst zu
beschenken macht Freude. Ein Mit-
bringsel aus unserer Brauerei kommt
dabei immer gut an.



POSTBRÄU IM TRÄGER 6 X 0,5 LITER

PostEdel
PostPilsener
Winterbier (saisonal)
Post Weizenbock (saisonal)
PostWeizen Hefeweisse
PostWeizen Dunkel
PostWeizen Leicht
PostWeizen alkoholfrei
Post Doppelmärzen (saisonal)
Post Zwickelbier (saisonal)
Allgäuer Helles

POSTBRÄU-GLÄSER

Fragen Sie bei unserem Personal
nach den verschiedenen Gläsern und
Angeboten aus unserem Shop.

FANCLUB

Werde Mitglied
im FANCLUB der
PostBräu Weiler.

Hier kannst du dich
direkt anmelden!

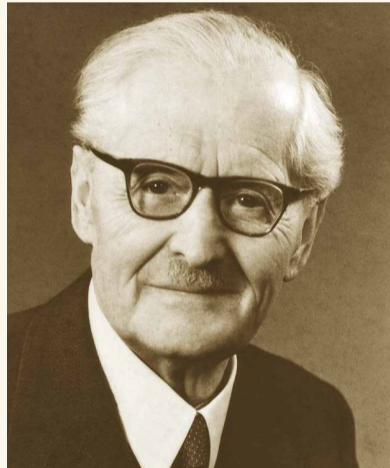


SCAN ME!

Unsere Brauerei- und Familiengeschichte

Das Jahr 1650 wurde vom Hei-
matforscher Ludwig Scheller
als „Geburtsjahr“ der
Brauereitradition in Weiler
festgelegt. Immer wieder
wechselten über die Jahr-
hunderte die Namen und
Brauendorte in Weiler.
Mit Gründung der König-
lich Bayerischen Staatspost
um 1820 tauchte 1849 erst-
mals die Bezeichnung „Zur Post“
auf. Der Gasthof mit Brauerei war bis
dahin als „Weißes Rössle“ bekannt.
1852 wurde das Haus zur Königlich
Bayerischen Posthalterei mit Brauerei
erhoben. Somit war der damalige Be-
sitzer Wucher gleichzeitig Wirt, Bräu
und Postexpeditor in einer Person.
Obwohl Wein damals das Hauptge-
tränk der Gäste in den Wirtschaften
war, konnte sich der Postwirt nicht
über den Absatz von Bier beklagen.
565 Eimer Bier (20.972 Ur.) wurden
jährlich hergestellt.

1906 kam Anton Zinth als 26-jäh-



Anton Zinth sen. † 1961

riger Braumeister nach Weiler und
übernahm die Führung der Brauerei,
die bereits ein Jahr später im Oktober
1907 zusammen mit dem Gast-
hof und dem landwirtschaftlichen
Betrieb in seinen Besitz übergang.
Er verlegte zur gleichen Zeit die
Braustätte vom Stammhaus Post
300 Meter weiter an ihren heuti-
gen Standort. Es begann ein neuer
Abschnitt in der Geschichte der Post



Brauerei in Weiler. Die
große Tat- und Schaf-
fenskraft des jungen
Unternehmers war
darauf ausgerichtet,
die Brauerei auf den
neuesten technischen
Stand zu bringen und
absolute Qualitäts-
biere herzustellen. Die
Voraussetzungen waren
gut, hatte er doch eine außer-

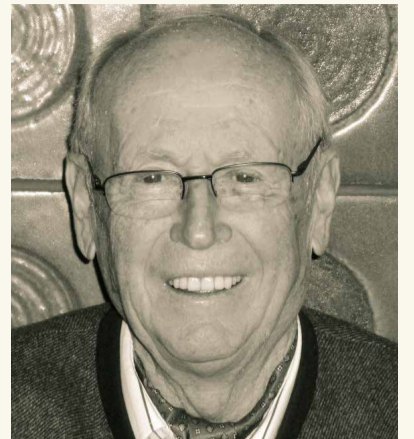
ordentlich profunde Ausbildung in
namhaften europäischen Brauereien
wie beispielsweise in Pilsen in der
damaligen Tschechei genossen.
Mit 25 Jahren bekam Anton Zinth
in Wien seine erste Goldmedaille
für sein „edles Qualitätsbier“, wie es
hieß. Bis zu seinem Tod im Dezem-
ber 1961 baute Anton Zinth sen.
gemeinsam mit seinem ältesten Sohn
Herbert den Betrieb in den Nach-
kriegsjahren weiter aus.
Mit Eintritt seines zweiten Sohnes
Anton Zinth jun. in die Geschäfts-
leitung standen auch die folgenden
Jahrzehnte im Zeichen von Moderni-
sierung und weitsichtigen Unterneh-
mensentscheidungen.
So widmeten sich die beiden Brüder
Herbert und Anton ganz dem Aufbau
des Vertriebsgebietes von den Alpen
bis zum Bodensee. Die nächste



Herbert Zinth sen. † 1989

Generation bereitete sich frühzeitig
vor.

Es folgte Herbert Zinth jun., der über
drei Jahrzehnte mit großem Engage-
ment, unternehmerischem Weitblick
und tief verwurzelter Leidenschaft
für das Brauhandwerk die Post
Brauerei Weiler sowie den ältesten



Anton Zinth jun. † 2024

Allgäuer Mineralbrunnen, die Siebers
Quelle in der 3. Generation führte.
Unter seiner Leitung entwickelte sich
das Traditionsunternehmen stetig
weiter – stets im Einklang mit seinen
Werten und der Region.
Er verstand es, die Tradition zu
bewahren und zugleich neue Wege
zu gehen: in der Modernisierung des
Betriebes, in der Erweiterung des
Sortiments und in der Stärkung der
Marke PostBräu als Inbegriff echter
Allgäuer Braukultur.
Mit seinem Gespür für Qualität,
Tradition und Regionalität hat er das
Familienunternehmen entscheidend
geprägt, nachhaltig gestärkt und für
die Zukunft bestens aufgestellt.



Herbert und Sohn Sebastian Zinth – welcher die Brauerei nun in 4. Generation fortführt

Naturidyll Siebers Quelle ein Geschenk der Allgäuer Natur

Die Quelle von Siebers ist die
Kraftquelle des Allgäus. Seit über
500 Jahren sprudelt dort der Siebers
Mineralbrunnen. Er ist umgeben
von unberührten Wiesen,
Sträuchern und anderem Gehölz –
ein Naturidyll von besonderer Ruhe
und Schönheit, und ein Paradies für
Insekten, Vögel und was sonst noch

im Wasserschutzgebiet der Quelle so
„kriecht und fleucht“. Der vorbeikommende Wanderer
erfrischt sich an der Siebers
Wassersäule und genießt die herrliche
Stille abseits von alltäglichem
Lärm und Trubel.
Auf seinem Weg wirft er noch einen
Blick in das historische

Brunnenhaus, das als kleines
Museum dasteht wie ein antiker
Wassertempel.
In Erinnerung bleiben ihm die
wohltuenden Eindrücke einer für
sich intakt lebenden Natur sowie die
Reinheit und Frische des Siebers-
Mineralwassers aus der Tiefe der
Allgäuer Berge.



Wasserweg von Weiler
nach Siebers anno dazumal –
und noch heute



Historisches Brunnenhaus mit Kunstobjekt
„Wanderer kommst Du nach Siebers“



Blick ins Siebersmuseum
auf die alte Brunnenfassung



Blick auf das Siebers Wasserschutzgebiet
als Teil des Naturidylls



Gasthof u. Brauerei zur Post

BRÄUSTÜBLE, HOTEL UND STAMMHAUS DER POST BRAUEREI