



SLYRS
Bavarian Whisky
Distillery



Destillateure sind keine Köche...



Gastgeber aus Leidenschaft gesucht!

DIE WHISKY PIONIERE AUS OBERBAYERN SUCHEN EINEN PÄCHTER FÜR DIE SLYRS GASTRONOMIE!

Wir sind Brenner aus Leidenschaft und hegen eine tiefe Liebe zur Gastronomie, auch wenn wir selbst keine Gastronomen sind. Aus diesem Grund sehen wir die Ausschreibung des Objekts zur Pacht als beste Möglichkeit, eine erfolgreiche und bereichernde Partnerschaft einzugehen.



Das (heimliche) Herz Bayerns.

Urbayrisch und überraschend vielfältig geht es bei uns zu und wir sind uns sicher: das heimliche Herz Bayerns schlägt einfach bei uns in der Alpenregion Tegernsee Schliersee. Der Schliersee liegt etwa 50 Kilometer südöstlich von München, zwischen Tegernseer Tal und Inntal, nahe der österreichischen Grenze in den Bayerischen Voralpen.

Die Region um den Schliersee ist ganzjährig ein attraktives Ausflugsziel und Tourismusregion. Im Frühling, Sommer und Herbst sind die Berge um den See ein beliebtes Wandergebiet, im Winter gibt es zahlreiche Möglichkeiten für Wintersport aller Varianten.



Die Whisky Pioniere aus Oberbayern!

Seit 1999 setzt SLYRS Maßstäbe in Sachen Whisky-Kompetenz. Mit viel Liebe zum Detail entsteht in der einzigartigen Destillerie am Schliersee unter Geschäftsführer und Destillateurmeister Hans Kemenater ein Original im Herzen der bayrischen Alpen: der SLYRS. Die SLYRS Whisky Destillerie steht als Manufaktur für Produkte höchster Qualität. Die Whisky-Pioniere aus Oberbayern sind echte Überzeugungsbrenner. Denn die absolute Leidenschaft, mit der die SLYRS Destillateure ihr Handwerk betreiben ist die Voraussetzung für die einzigartige Qualität der mehrfach international preisgekrönten Whiskys und Liqueure. Doch als einer der größten Whisky-Hersteller Deutschlands ruht sich SLYRS darauf nicht aus.

Authentizität spielt bei SLYRS eine große Rolle. Deshalb wird für den SLYRS Whisky nur bestes bayrisches Getreide und reines Alpenquellwasser aus den Schlierseer Bergen verwendet. Die gesamte Herstellung und Fasreifung erfolgen vor Ort, was dem SLYRS einen durch und durch regionalen, oberbayrischen Charakter gibt.

Stetig entwickeln sich die Whisky-Pioniere weiter und erhalten ihre Vorreiterrolle auf dem deutschen Whisky-Markt aufrecht. Mit Mut, Ideenreichtum und bayrischem Charme streben sie nach vorne – für viele weitere, leidenschaftliche SLYRS Whisky-Kreationen höchster Qualität, die am Schliersee daheim und in der Welt zu Hause sind.

SLYRS Erlebniswelt

Unsere SLYRS Erlebniswelt ist auch für Reisegruppen attraktiv, die auf der Suche nach einem einzigartigen kulinarischen Erlebnis sind. Als Ausflugsmagnet in der malerischen Umgebung bieten wir eine besondere Atmosphäre, die den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.

Denkbar wäre zum Beispiel Food Pairing-Konzept, das die harmonische Verbindung von SLYRS Whiskys mit ausgewählten Speisen ermöglicht und somit ein unvergleichliches Genusserlebnis schafft.

Darüber hinaus existieren bereits Partnerschaften und Kooperationen inkl. Kombitickets mit anderen regionalen Touristenmagneten, um unseren Gästen ein umfassendes und abwechslungsreiches Ausflugsprogramm zu bieten.





SLYRS Gastronomie

Im SLYRS Caffee & Lunchery mit ca. 70 Innensitzplätzen und der großen Sonnenterrasse mit traumhafter Bergkulisse mit ca. 100 Plätzen genießen unsere Gäste hausgemachte regionale Köstlichkeiten. Sie erleben einzigartige Geschmackserlebnisse bei einem Whisky Dinner oder feiern ihren ganz besonderen Anlass.

Die SLYRS Gastronomie stellt ein Add-on zur gesamten SLYRS Erlebniswelt dar. Der SLYRS Shop und die Gastronomie profitieren gegenseitig voneinander und es bestehen vielseitige Möglichkeiten für gemeinsame Projekte. Ein eingespielter Personalstamm ist bereits vorhanden.



PARTNER GESUCHT!

Wir suchen einen neuen Pächter für die SLYRS Gastronomie, der in enger partnerschaftlicher Zusammenarbeit das Cafe/Restaurant betreiben möchte.

Dabei ergeben sich vielfältige Möglichkeiten für Synergien zwischen unserer Destillerie, dem Destillerie-Shop und der Gastronomie. So können beispielsweise spezielle Brotzeiten für Destilleriesbesichtigungen angeboten werden, um unseren Besuchern ein ganzheitliches Erlebnis zu ermöglichen.

Darüber hinaus legen wir großen Wert auf die Planung und Durchführung von Events wie Verkostungen, Themenabenden und festlichen Anlässen. Dabei ist ein hoher Qualitätsanspruch unerlässlich, um unseren Gästen stets das Beste zu bieten. Kreativität ist gefragt, um ein einzigartiges und innovatives Konzept zu entwickeln, das die Einzigartigkeit der SLYRS Produkte und die besondere Atmosphäre vor Ort optimal zur Geltung bringt.



Entdecken. Erleben. Geniessen.

Wir sind Brenner aus Leidenschaft und hegen eine tiefe Liebe zur Gastronomie, auch wenn wir selbst keine Gastronomen sind. Aus diesem Grund sehen wir die Ausschreibung des Objekts zur Pacht als beste Möglichkeit, eine erfolgreiche und bereichernde Partnerschaft einzugehen.

Gemeinsam können wir besondere Events wie Whisky Dinner oder Genießerabende veranstalten, um unseren Gästen ein einzigartiges Erlebnis zu bieten. Mit der exklusiven Auswahl an SLYRS Produkten und der einzigartigen Atmosphäre vor Ort sind der Kreativität dabei keine Grenzen gesetzt.

Detaillierte Zahlen zu Umsätzen, Kosten und Investitionen sind vorhanden und werden auf Anfrage gerne kommuniziert.

Wenn Sie Interesse an dieser spannenden Partnerschaft haben und die Leidenschaft für hochwertige Produkte und kulinarische Genüsse teilen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Hans Kemenater CEO / Master Distiller

E hans.kemenater@slyrs.de

T +49 8026 920 92 16

M +49 151 12 717 959

F +49 8026 920 92 40




Zahlen • Daten • Fakten

ECKDATEN UND AUSSTATTUNG:

- Café + Küche: ca. 156 m²
- 70 Innenplätze
- 150-200 Plätze auf der Terrasse, je nach Bestuhlung
- 2 Kühlhäuser (im EG)
- 1 Froster
- 1 Siebträgermaschine Evo 2, Fa. Aigner Kaffeetechnik
- 2 Citrocasa Saftpressen, davon 1 Halbautomatik
- 1 Kronensaftpresse
- 3 Kaffeemühlen
- 1 Automatischer Milchaufschäumer
- 1 Hoshizaki Eismaschine
- 1 Kühltheke für Kuchen
- Kühlzelle für Flaschen

KÜCHENAUSSTATTUNG:

- 2 große Kühlschränke
- 1 Froster
- 1 Mikrowelle Sharp
- 2 Rational Konvektomat
- 1 Kenwood Küchenmaschine
- 1 Graef Aufschneidemaschine
- 1 Vorwerk Thermomix
- 1 Warmhaltebehälter
- 1 Hamilton Beach Mixer
- 2 Winterhalter Geschirrspüler
- Kamado Keramikgrill (wie Big Green Egg)
- Holzkohlegrill



It's not a Scotch,
it's not a Bourbon
it's a SLYRS



SLYRSWHISKY
WWW.SLYRS.COM

SLYRS Destillerie GmbH & Co. KG | Bayrischzeller Str. 13 | 83727 Schliersee | Destillerie Tel.: 08026 920 920 | info@slyrs.de