



Genussbierkarte

Craft- und Gourmetbiere
aus Süddeutschland und Österreich

Bier für den besonderen Genuss



Hier eine Auswahl unserer Spezialbiere für euch. Da wir immer nur kleine Mengen einkaufen, kann es auch mal sein, dass eine Sorte „ausgetrunken“ ist.

Wir wünschen euch viel Vergnügen beim „Pro-Bieren“

Pilsener

Augsburger Herren Pils

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern
4,7 Vol.% Alkohol, 11,6% Stammwürze, Pils mit
ausgeprägt fein herber Hopfenbittere,
prickelnd und rezent, dabei ausbalanciert schlank,
weicher Antrunk ohne nachhängende Bittere,
Speisenempfehlung: der ideale Aperitif oder zur
Käsesuppe
0,33 l Euro 3,90

Grünhopfenpils

private Landbrauerei Schönram, Schönram Bayern
9,5 Vol.% Alkohol, 21,5 % Stammwürze, untergäriges
Pils, mit feinem Körper aus intensiven, grasigen Noten
von frischen Hopfen. Grünhopfenpils ist Hopfenernte pur
Speisenempfehlung: Bauernbraten
0,33 l Euro 3,90

Amaris 50

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern
5,0 Vol.% Alkohol, Stammwürze 12,8%, 50 IBU
mit ausgeprägten Kräuter- und Zitrusnoten,
mit 50 Bittereinheiten raffiniert im schlanken Malzkörper
eingebunden
Speisenempfehlung: der ideale Aperitif oder zur
Käsesuppe
0,33 l Euro 4,90

Lager und Märzen

Sommer Lager (saisonal verfügbar)

Der Hirschbräu, Privatbrauerei Höß, Sonthofen
5,7 Vol.% Alkohol, untergäriges, unfiltriertes Lager mit
den Hopfensorten Galaxy und Amarillo

Aromen von Zitrus und Maracuja, fruchtig herb
Speisenempfehlung: zum Salat, Kässpätzen oder
einfach so

0,33 l Euro 3,90

Wuidehund

Hoppebräu, Waakirchen, Bayern
4,5 Vol.% Alkohol, 11 % Stammwürze, 39 IBU
untergärig, bersteinfarben mit dezenter Hopfung,
dadurch angenehm fruchtig, ausschließlich mit der
Hopfensorte Cascade aus Deutschland gebraut,

Speisenempfehlung: Bauernbraten

0,33 l Euro 3,90

Servus Sissi

Brauerei Hopfmeister, München, Bayern
3,5 Vol.% Alkohol, 8,5% Stammwürze, 17 IBU
untergärig, ein unfiltriertes leichtes-Session-Lager das
nicht langweilig schmeckt, dafür sorgen die angenehme
Hopfenbittere ,der schlanke Körper mit fruchtige Aroma.

Speisenempfehlung: Vorweg

0,33 l Euro 3,90

Ale-Biere

Heile Welt

Zötler Charakterbier

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern
5,0 Vol.% Alkohol, 12,6% Stammwürze, 24 IBU
obergärig, vergoren mit einer englischen Ale-Hefe,
dezent gehopft mit fein würzig süßer Note, ein
Spezialitätenbier von Niklas Zötler,
seiner Großmutter gewidmet
Speisenempfehlung: Salate und einfach so
0,33 l Euro 3,90

Wuide Hehna

Hoppebräu, Waakirchen, Bayern
4,1 Vol.% Alkohol, 10% Stammwürze, 35 IBU
obergärig, goldgelb glänzend mit dem deutschen Hopfen
Magnum, schön herb grundgebittert, hopfengestopft mit
den US-Sorten Citra und Amarillo,
diese machen das Ganze fruchtig
Speisenempfehlung: zu Krautkräpfen oder zum Braten
0,33 l Euro 3,90

Wuidsau

Hoppebräu, Waakirchen, Bayern
5,6 Vol.% Alkohol, 13% Stammwürze, 45 IBU
obergärig, kräftig und vollmundig, mit Karamell- und Ale-
Malzen eingebraut, dazu mit Galaxy einer neuen
Hopfensorte gehopft
Speisenempfehlung: zum Biergulasch
0,33 l Euro 3,90

IPA (India Pale Ale)

Simco 3

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern
5,0 Vol.% Alkohol, 12,2% Stammwürze, obergärig,
dunkler Bernsteinton, mit exotische Fruchtnoten und
Holunder, Typisches Amerikan Pale Ale
Speisenempfehlung: Brauer-Brenntar, Biergulasch
0,33 l Euro 4,90

Vogelwuid

Hoppebräu, Waakirchen, Bayern
6,7 Vol.% Alkohol, 16% Stammwürze, 48 IBU
obergäriges Starkbier, mit Magnum, Cascade, Amarillo,
Citra und Mandarina Bavaria kalt gehopft, angenehme
Bittere, leichte Kellertrübung,
eine echte Geschmacksexplosion.
Speisenempfehlung: der ideale Aperitif, zur Käsesuppe
Feuertopf, scharfer Fladen
0,33 l Euro 3,90

Fuchs Teufelswuid

Hoppebräu, Waakirchen, Bayern
8,2 Vol.% Alkohol, 18,0 % Stammwürze, 72 IBU
dieses Double-IPA ist ein echter Hammer, gestopft mit
Taurus, Galaxy und Calypso, fruchtige Bitternote
mit feinem Duftmix eines Obstkorb aus dem Süden,
Speisenempfehlung: als Aperitif oder Fladen
0,33 l Euro 3,90

Weizenbiere - Weißbiere

„Gipfel Glück - die exotische Weiße“

Brauerei Hopfmeister, München, Bayern

5,2 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 15 IBU

obergärig, mit verschiedenen Aromahopfen kaltgehopft,

Mango und exotische Fruchtaromen im Antrunk, im

Geschmack ausgewogen kräftige-spritzige Zitrus-

Grapefruitnote, Nachtrunk blumiger Hopfen

Speisenempfehlung: Kaspressknödel

0,33 l Euro 3,90

Bergbauern Roggenweizen

Brauerei Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf,

Bayern

5,0 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 21 IBU

obergärig, mit Roggen und Weizenmalz und Mandarina-

Bavaria Hopfen

fruchtig, spritzig wie ein Weizen und brotiger Geschmack

vom Roggen und im Duft schöne Mandarinennote

ein uraltes Bierrezept neu interpretiert, orangerot

Speisenempfehlung: zum Schnitzel oder einfach nur so

0,33 l Euro 3,00

Bock - Doppelbock

Heinrich der Kempter

Roter Bock

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

6,4 Vol.% Alkohol, 16,5% Stammwürze, 26 IBU

obergäriger roter Bock mit den Hopfen Perle und Saphir
feine Karamellnoten und angenehme Hopfenbittere,
leichtes Raucharoma im Nachtrunk

Speisenempfehlung: als Aperitif in geselliger Runde, zu
Schwein- oder Kalbsgerichten, zu vegetarischen
Maultaschen oder zur Bergkäsezeit

0,33 l Euro 4,90

Gestopfter Bär

Maisels & Friends, Bayreuth, Bayern

7,3 %Vol. Alkohol, 13,8% Stammwürze, 50 IBU

untergärig, kräftiger kupferroter Bock, Rot, verwöhnt die
Nase mit Aromen, die an Brotrinde und Karamell und Honig
erinnern. Aromahopfen mit fruchtiges Bouquet, das an
Waldbeeren, und Orange und Zitrus erinnert.

Speisenempfehlung: zum Allgäuer Käsespätzle

0,33 l Euro 3,90

St. Stephansbock

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

7,1 Vol.% Alkohol, 18,6% Stammwürze, 25 IBU

untergäriger Doppelbock, tiefdunkle Farbe, sehr
körperreiches Bier, kräftiges Röstmalz und leichte Bittere

Speisenempfehlung: zu Bauernbraten, zum
Schmankerlteller und als „Stachelbier“

0,5 l Euro 3,90

Black Bock

Der Hirschbräu - Privatbrauerei Höß, Sonthofen, Bayern
7,2 Vol.% Alkohol, 18,6 % Stammwürze, untergärig,
unterschiedliche Röstmatze verleihen ihm seine dunkle
Farbe und die Aromen von Kaffee und Zartbitter-
Schokolade, die Hopfensorte Polaris gibt dem Bier ein
leicht frisches Aroma von Minze und Eisbonbons,
dem vollmundiger Antrunk folgt eine kräftige, leicht ölige
Struktur, die aufgrund der hohen Vergärung nicht zu
schwer wirkt

Speisenempfehlung: zum Zwiebelrostbraten, als Dessert
0,33 l Euro 3,90

Ator 20 - Dunkle Versuchung

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern
7,5 Vol.% Alkohol, 20% Stammwürze, dunkler
Doppelbock mit prickelndem Mundgefühl, röstaromatisch
mit Karamellnoten, angenehme Hopfennote
Speisenempfehlung: Zwiebelrostbraten,
Schweinsbraten,
0,33 l Euro 4,90

Auris 19 - Goldenes Feuer

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern
7,5 Vol.% Alkohol, 19% Stammwürze, heller Doppelbock
aus der historischen Malzsorte Steffi, mit weichem
Mundgefühl, nusszig und malzaromatisch, kräftiger
Körper
Speisenempfehlung: Zwiebelrostbraten, Bergkäse
0,33 l Euro 4,90

Urbock 23°

Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf,
Österreich

9,6 Vol.% Alkohol, 23% Stammwürze, untergärig,
heller Doppelbock, neun Monate im Holz gereift,
bernsteinfarben, mit vollem Körper feiner Abgang,
es wird auch der Cognac der Biere genannt
Speisenempfehlung: zum Dessert, zu dunkler
Schokolade oder als Digestif

0,33 l Euro 4,90

„Barley Wine“- Bier

Samichlaus classic

World Beer Cup 2012 Gold Kategorie „aged beers“.

Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf,
Österreich

14,0 Vol.% Alkohol, 32% Stammwürze, untergärig,
eines der stärksten Lagerbiere der Welt
nur einmal im Jahr am 06. Dezember gebraut und
10 Monate gereift, bevor es in Flaschen gefüllt wird,
angenehm süß, leicht cremig, zarter Mandelton
Speisenempfehlung: zu Schokolade oder als Digestif

0,33 l Euro 4,90

Samichlaus schwarz

Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf,
Österreich 14,0 Vol.% Alkohol, 32% Stammwürze,
untergärig, dieser Samichlaus wird zusätzlich mit
Röstmalzen gebraut, es dominieren hier noch stärker
komplexe Kaffeearomen und eine malzige Süße, wie
beim Samichlaus classic

Speisenempfehlung: zu Schokolade oder als Digestif

0,33 l Euro 4,90

Weizenbock

Augustus 8

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern
8,0 Vol.% Alkohol, 18% Stammwürze
naturtrüber, bernsteinfarbener Weizenbock,
Aroma von reifer Banane an feiner Karamellnote,
kräftiger, süßer Körper
Speisenempfehlung: zum Dessert, Bauernbraten
0,33 l Euro 4,90

Nelson Sauvignon TAPX Jahrgang 2017

Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn, Kelheim, Bayern
7,3 Vol.% Alkohol, 16,8 % Stammwürze, 25 IBU
mit dem seltenen Nelson Sauvignon-Hopfen aus
Neuseeland, erinnert einen ausdrucksstarken Sauvignon
Blanc, exotisch blumig, mit malzigen Körper, feine
säuerliche Fruchtigkeit und Eleganz
0,375 l Euro 12,30

Aventinus Vintage 2012- Rarität

Weisses Bräuhaus G. Schneider & Sohn, Kelheim,
Bayern
8,2 Vol.% Alkohol, 18,5 % Stammwürze, 16 IBU
Weizen-Doppelbock mit über dreijähriger Lagerung im
Naturkeller, eine absolute Rarität mit weichen Aromen
von Schokolade, feinem Dörrobst, Portwein und Sherry
0,5 l Euro 13,90

Eisbock

Aventinus - Eisbock

Weisses Bräuhaus Schneider & Sohn, Kelheim, Bayern

12,0 Vol.% Alkohol, 25,5 % Stammwürze, 15 IBU

obergäriger Weizen-Eisbock

mahagonifarbener, fast schwarzer Eisbock mit dem

Aroma von Zwetschgen und Marzipan, kräftige

Bananen- und Nelkennote, ölig und stark wärmend

Speisenempfehlung: als Digestif oder zum Dessert

0,33 l Euro 4,90

Kulmbacher Eisbock

Kulmbacher Brauerei, Kulmbach, Bayern

12,0 Vol.% Alkohol, 21 % Stammwürze, 18 IBU

untergärig, dunkelbrauner Eisbock mit dem Aroma von

Karamell und Sherrynoten, ölig und stark wärmend

Speisenempfehlung: zum Dessert

0,33 l Euro 4,90

„Bergbauern Eisbock-Erlebnis“

erlebt das Austreiben der „Essenz des Bieres“
aus dem tiefgekühlten Bockbier direkt am Tisch.

Der Geschmack erinnert an Likör mit mehr

als **20,0 Vol.%**

er lässt eure Geschmacksknospen tanzen.

für zwei Personen Euro 6,90 pro Person

für drei Personen Euro 4,90 pro Person

jede weitere Person Euro 2,00

Stout

„**Brazilian Road Trip**- ein Chocolate Stout“

Brauerei Hopfmeister, München, Bayern

5,6 Vol.% Alkohol, 15% Stammwürze, 25 IBU

obergärig, tiefschwarz mit cremfarbenem Schaum

malzig mit Aromen von Zartbitterschokolade

mit Açaí-Beeren und Kakao-Bohnen gebraut

Speisenempfehlung: zum Dessert

0,33 l Euro 3,90

Imperial Stout

private Landbrauerei Schönram, Schönram Bayern

9,5 Vol.% Alkohol, 21,5 % Stammwürze, obergäriges

Starkbier, nach alter Tradition wie für die russische Zarin

gebraut, malzig-bitter und stark

Speisenempfehlung: zum Lebergeschnetzeltes oder

nach dem Essen

0,33 l Euro 3,90

Noctus 100

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern

10,0 Vol.% Alkohol, 17,5 Stammwürze

tiefdunkel-schwarzes Auftreten einem 3-Maischverfahren

mit Schokoladenmalzen und schwarz gerösteter Gerste,

mit irischer Ale-Hefe, wuchtig schwerer Körper mit

Kaffee- und Schokoladenaromen

Speisenempfehlung: zum Zwiebelrostbraten, als Dessert

0,33 l Euro 4,90

Porter

Robustus 6

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg
5,0 Vol.% Alkohol, 12,2 % Stammwürze, obergärig,
mit irischer Ale Hefe und
ein Malzsextett aus Pale Chocolate Malz, Dark
Chocolate Malz, roasted Barley und drei weiteren
robusten Malzen, Aromen von Kaffee, Schokolade und
Röstmalz, cremiges Mundgefühl
Speisenempfehlung: zum Zwiebelrostbraten
0,33 l Euro 4,90

Schwarzer Ritter von Rettenberg Baltic Porter

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern
7,7 Vol.% Alkohol, 19 % Stammwürze, 46 IBU
obergärig, Baltic Porter nach alter Tradition gebraut mit
vier Malzsorten und den Hopfen Perle und Polaris,
kräftig malzaromatisch mit deutlichem Aroma von
Schokolade und Kaffee
Speisenempfehlung: zu deftigen Gerichten mit dunklem
Fleisch, zum Dessert und kräftigem Käse
0,33 l Euro 4,90

Frucht- und Kreativbiere

Dirndlbier - Fruchtbeer

Erzbräu Bruckner's Bierwelt, Gaming, Österreich
4,2 Vol.% Alkohol, 11,0% Stammwürze, obergärig,
Gerstenfruchtbeer mit Kornelkirschen, der gepresste
Kornelkirschen werden bei der Gärung dem Jungbeer
zugesezt, ein trockenes, fruchtiges Beer,
Speisenempfehlung: als Aperitif, zum Salat und zu
hellem Fleisch
0,33 l Euro 3,90

Wachauer Marillenbeer

Bruckners Erzbräu, Gaming, Österreich
4,5 Vol.% Alkohol, 11,0% Stammwürze, obergärig,
Weizenfruchtbeer mit Wachauer Marillen bei der Gärung
dem Jungbeer zugesezt, ein süß-sauer, fruchtiges Beer,
Speisenempfehlung: als Aperitif, zum Salat und zu
hellem Fleisch
0,33 l Euro 3,90

Wilde Quitte

Bruckners Erzbräu, Gaming, Österreich
3,5 Vol.% Alkohol, 8,9% Stammwürze, obergärig,
Sauerfruchtbeer mit Wilde Quitten-Rohsaft bei der
Gärung dem Jungbeer zugesezt, ein süß-
sauer, fruchtiges Beer,
Speisenempfehlung: als Aperitif, zum Salat und zu
hellem Fleisch
0,33 l Euro 3,90

Waldbier Edition 2016 - Wacholder

Kiesbye's Bierkulturhaus, Obertrum, Österreich
7,2 Vol.% Alkohol, 17,9% Stammwürze, obergärig,
Strong Ale mit Wacholderzweigen und -beeren gebraut,
rotgold mit feinem Schaum, im Duft Heidelbeere,
Himbeere und Wacholderbeere und karamellige
Malznoten, am Gaumen dicht mit feiner Kohlensäure,
danach malzige Toffeesüße, Beeren und herbe
Wacholderaromen, im Ausklang deutliche Gin-Anklänge
Speisenempfehlung: zur Wilden Versuchung oder zum
nussigen Dessert
0,33 l Euro 5,90

Waldbier Edition 2017 - Wilde Kirsche

Kiesbye's Bierkulturhaus, Obertrum, Österreich
7,2 Vol.% Alkohol, 16,4% Stammwürze, obergärig,
helles Bockbier mit
Blüten der Wilden Kirsche gebraut,
rotgold mit feinem Schaum, Aroma von Marzipan –
Kirsche – Honig und Malznoten,
Speisenempfehlung: zur Wilden Versuchung oder zum
nussigen Dessert
0,33 l Euro 5,90

Waldbier Edition 2018 - Holzbirne

Kiesbye's Bierkulturhaus, Obertrum, Österreich
6,0 Vol.% Alkohol, 15% Stammwürze, obergärig,
Kreativbier mit Teeauszügen der Holzbirne gebraut,
rotgold mit feinem Schaum,
Aroma von Nougat – Waldfrucht – Vanille und Whisky
Speisenempfehlung: alleine zum Genießen
0,33 l Euro 5,90

Waldbier Edition 2019 - Elsbeere

Kiesbye's Bierkulturhaus, Obertrum, Österreich
6,0 Vol.% Alkohol, 15% Stammwürze, obergärig,
Kreativerer mit Früchten der Elsbeere gebraut,
rotgold fruchtig und feinem Schaum,
Aroma von Marzipan – Tonic – Blumenmeer,
Speisenempfehlung:
zum nussigen Dessert
0,33 l Euro 5,90

Witbier (oder mit Withefe vergoren)

Herzsolo Zötler Charakterbier

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern
5,2 Vol.% Alkohol, 12,6% Stammwürze, 33 IBU
obergärig, mit Belgischer Withefe und der Zötler
Weizenhefe vergoren und vier verschiedenen
Hopfensorten kaltgehopft, ein schlankes wunderbar
erfrischendes Bier, Speisenempfehlung: Käsesuppe
0,33 l Euro 3,90

Hoegaarden - Wit Blanche

Hoegaarden, Brabant, Belgien
4,9 Vol.% Alkohol, 10,6% Stammwürze, 13 IBU
obergärig, Das berühmte leichte belgische Wit
mit oranger Schimmer und cremiger Schaumkrone,
mit Zugabe von Orangenschalen und Koriander.
Im Abgang feine Aromen von Gewürznelken, Bananen
und Zitronen auf. Speisenempfehlung:
als Aperitif, zum Salat und zu hellem Fleisch
0,33 l Euro 4,90

Trappistenbier

Dulcis 12

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern
11,0 Vol.% Alkohol, 22 % Stammwürze,
orange- bis bernsteinfarben, süßmalziger Geruch,
Aromen von Banane und Pfirsich, dazu ein wenig Heu,
Honig und Kräuteraromen, die Zahl "12" steht für die
Anzahl Monate, die das Bier während seiner zweiten
Gärung lagern durfte, hierzu wurden nach belgischer
Tradition Kandis und Honig verwendet,
Speisenempfehlung: zum Krazad
0,33 l Euro 4,90

Sauerbier

2 Sour

Brauerei Camba Bavaria, Seon , Bayern
3,0 Vol.% Alkohol, 7,5% Stammwürze, 10 IBU
Es erstrahlt in dunkelgelben Farbe, mit einer weißen
Schaumkrone. In der Nase eine leichte, fruchtige
Hopfennote und ein spritziges und erfrischendes
Mundgefühl. Der dezente Malzkörper mit seiner
angenehm prickelnden, säuerlichen Note und der
fruchtige, säuerliche Abgang, runden das Camba 2 Sour
perfekt ab.
Speisenempfehlung: Allgäuer Bauernbraten
0,33 l Euro 3,90

Alkoholfreies Spezialbier

Bislang sind die alkoholfreien Biere in der Craft Bier Szene noch deutlich unterrepräsentiert. Umso erfreulicher, dass sich das gerade erst zum „Craft-Brauer des Jahres national“ ausgezeichnete Brauhaus Riegele aus Augsburg ein alkoholfreies IPA anbietet.

„Free Rider- ein kaltgeholtes Alkoholfrei“
Brauerei Hopfmeister, München, Bayern
unter 0,5 Vol.% Alkohol, 11% Stammwürze, 18 IBU
untergärig, kaltgehopft, alkoholfrei und ungefährlich
süffig, Aroma-Hopfen verleihen dem Bier eine sanft
herbe und erfrischend fruchtrige Note
Speisenempfehlung: einfach zu allem
0,33 l Euro 3,90

IPA LIBERIS 2+3

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern
unter 0,5 Vol.% Alkohol, 12 % Stammwürze, 25 IBU
Ein hopfenfruchtiges und alkoholfreies IPA aus der
Riegele BierManufaktur. Gebraut mit zwei Riegele
Spezialhefen und die drei Hopfensorten Amarillo,
Mandarina und Simcoe. Das Ergebnis ist diese tropisch
fruchtige Geschmacksüberraschung!
Speisenempfehlung: zu jedem alkoholfreien Moment
voller Genuss
0,33 l Euro 4,90

Holzfassgereiftes Bier (Oak-Age)

Single Malt Ale

Bruckners Erzbräu , Gaming, Österreich
9,9 Vol.% Alkohol, 18,1 % Stammwürze, 14 IBU,
obergärig, golden braunes Starkbier, im Whiskyfass
gereift, Duft nach Eichenholz und Karamell-Vanille ,
angenehme Restsüße,
ein Erlebnis
Speisenempfehlung: zum süßen Flädle
0,33 l Euro 6,90

Aged Bock Jahrgang 2016 vom Fass

Gewinner des European Beer Star 2018 in Gold

Brauerei Schwarzbräu, Zusmarshausen, Bayern
8,1 Vol.% Alkohol, 19,5% Stammwürze, 20 IBU
3 jährige Reifung im Gewölbekeller
Durch diesen extralangen Reifeprozess entwickelt der
Bock einen feinen Mahagoni-Farbton und eine leichte
Opaleszenz. Samtig weiche Holzaromen runden den
perfekten Genussmoment ab. Er erinnert im
Genussmoment an einen zarten Sherry. ,
Speisenempfehlung: zum Dessert
0,1 l Euro 4,90

Samichlaus barrique
Chardonnay-Eichenfass gelagertes Starkbier
Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf,
Österreich

14,0 Vol.% Alkohol, 32% Stammwürze,
der Samichlaus classic wurde nach der Reifung nochmal
6 Monate in gebrauchten Chardonnay-Eichenfässern
ausgebaut, damit erhält der Bock eine feine Weinnote
mit Dörrobst-und Röstaromen,
süß, leicht cremig, zarter Mandelton
Speisenempfehlung: zu Schokolade oder als Digestif
0,33 l Euro 8,50

Käse zum Bier oder Schokolade zum Bier
-probiert doch einfach mal-

Dunkle Schokolade zum Bier (ca. 30g)
Euro 1,00

Käse zum Bier (je nach Sorte 50 - 70g)
Euro 2,00

Bitte sprecht uns an, welche Sorten gerade vorrätig sind
und was zu eurem Bier passen kann.

Bergbauern-Fassbierprobe

Zötler Gold

12,8% Stammwürze, alk. 5,2%vol
bronzefarben, vollmundig und spritzig

Zötler Hefeweizen hell

12,8% Stammwürze, alk. 5,2%vol
helle Farbe, gleichmäßig Trübung, leichte Note von reifen
Bananen

Zötler Korbinian Dunkel

12,8% Stammwürze, alk. 5,1%vol
dunkle Kaffeefarbe und intensives Malzaroma

Bergbauern Aktionsbier

ein wechselndes selbstgebrautes Aktionsbier

(4 x 0,1 l) Euro 5,60

Bier-Probe - Zötler Charakterbiere

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

Heile Welt

5,0 Vol.% Alkohol, 12,6% Stammwürze, 24 IBU

Herzsolo

Witbier

5,2 Vol.% Alkohol, 12,6% Stammwürze, 33 IBU

Heinrich der Kempter

Roter Bock

6,4 Vol.% Alkohol, 16,5% Stammwürze, 26 IBU

Schwarzer Ritter von Rettenberg

Baltic Porter

7,7 Vol.% Alkohol, 19 % Stammwürze, 46 IBU

(4 x 0,1 l) Euro 7,60

Selbstgebrautes Bier

Bergbauern Roggenweizen

Brauerei Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf,
Bayern

5,0 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 21 IBU
obergärig, mit Roggen und Weizenmalz und Mandarina-
Bavaria Hopfen

fruchtig, spritzig wie ein Weizen und brotigger Geschmack
vom Roggen und im Duft schöne Mandarinennote
ein uraltes Bierrezept neu interpretiert, orangerot
Speisenempfehlung: zum Schnitzel oder einfach nur so
0,33 l Euro 3,00

Bergbauern „Schwarze Seele“

Brauerei Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf,
Bayern

5,0 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 31 IBU
obergärig, kräftiges Dunkles, mit Schokoladen- und
Kaffeearomen und leichter Rauchnote, mit Tettnager
Aromahopfen,

ein Bierrezept aus der guten alten Zeit
Speisenempfehlung: zum Zwiebelrostbraten oder
Käsespätzle
0,33 l Euro 3,00

Bergbauern Spezial-Monats-Bier

Jeden Monat brauen wir einen Sondersud, der in kleinen
Fässern gärt und reift, fragt einfach nach, was für ein
besonderes Bier wir zur Zeit im kleinen Fass anbieten

0,1l Euro 1,40

0,3l Euro 3,90

Bierverkostung

Sechs verschiedene „Braukunst-Biere“ aus Bayern und Österreich mit dazu passendem Käse und Schokolade.

jeden Donnerstag um 20.15 Uhr

oder gerne nach Vereinbarung

jeweils ab fünf Personen Euro 19,90 pro Person

(Bitte vorab anmelden)

Schon mal gestachelt?

In kühles dunkles Bockbier wird ein an eurem Tisch erhitzter Eisenstab getaucht, so dass der Restzucker im Bier karamellisiert. Trinkt das immer noch kühle Bier durch cremigen, warmen Bierschaum.

ab zwei Personen

0,25l Euro 3,50

BierBrauKurs - Brau dein Bier

Ihr könnt bei uns nicht nur gutes Bier trinken, sondern auch selbst als Brauer ans Werk gehen!

Ihr könnt alleine oder in einer kleinen Gruppe euer eigenes Bier brauen - einfach so, für den nächsten Geburtstag, zum Jubiläum oder als Geschenk für eure Freunde.

Wir führen gemeinsam die einzelnen Schritte der Bierherstellung aus. Ihr solltet daher drei bis vier Stunden einplanen (der gesamte Brauvorgang dauert ca. sechs Stunden). Nach dem Brauen kümmern wir uns um die Hefegabe, die Gärung, Reifung und Flaschenfüllung. Nach ca. sechs Wochen ist euer Bier trinkfertig.

Wenn ihr Interesse an einem Braukurs habt, sprecht uns einfach an.

Eine deftige Brotzeit ist für die „Brauer“ natürlich auch dabei.

Dauer: ca. 3 bis 4 Stunden, Termine individuell vereinbar

Preisbeispiel für vier Personen:
Euro 60,00 pro Person inklusive Fassbierprobe, Brotzeit und einmal 20 Liter vom selbst gebrauten Bier.
Abholung nach ca. 6 Wochen möglich

(weitere Preise auf Anfrage)

