



# Genussbierkarte

Craft- und Gourmetbiere  
aus Süddeutschland und Österreich

Bier für den besonderen Genuss



# **Beschreibung der Bierstile**

## **Pilsener**

Die Erfindung des Pilsener war bahnbrechend für den weltweiten Siegeszug des hellen untergärigen Bieres. Seinen Ursprung hatte das Pilsener in der böhmischen Stadt Pilsen und wurde in Deutschland weiterentwickelt. Das bayrische Pils hat nicht so starke Hopfennoten wie das Norddeutsche Pils. Es wird mehr mit Aromahopfen gebraut, so dass es vollmundiger und ausgewogener wirkt als das mit Bitterhopfen gebraute norddeutsche Pils. Ein idealer Aperitif und Durstlöscher. Craftbier-Brauereien brauen Pilsener mit verschiedenen Hopfensorten, so entstehen fuchtige neu interpretierte Biere.

## **Lager- Helles - Märzen**

Wer in Bayern „ein Bier“ bestellt, bekommt ein „Helles“ oder „Lager“ und zwar schon seit über 120 Jahren. Ein Helles hat mehr Malzaromen als ein Pils und ist dadurch vollmundiger und lieblicher. Lagerbier ist der weltweit am meisten verbreitete Bierstil. Ein bayrisches Märzen ist leicht bernsteinfarben und eine Variante des Lager, das ursprünglich nur im Monat März gebraut wurde (in den Sommermonaten war es früher - ohne Kühlmöglichkeiten - zu warm für die untergärige Hefe). Es wurde stärker eingebraut und somit lagerfähig bis zum Herbst. Als „Oktoberfestbier“ fand es zu Weltruhm.

## **Bayrisch Dunkel**

Es ist kein Zufall, dass sich das untergärige Brauen zuerst in Oberbayern und im Oberallgäu etablierte. Dank der langen Winter konnte man genug Eis lagern um im Sommer genügend untergäriges Bier anbieten zu können. Das Aussehen und den malzbetonten Charakter verdankt das Dunkle den dunklen Röstmalzen. Das Dunkle war sehr lange das Standardbier der Bayern.

## **Pale Ale**

„Bleiches Bier“ entstand im 18. Jahrhundert in England als man die Möglichkeit entwickelte durch Darren über Koks helleres Malz herzustellen. So konnte man im Gegensatz zu dunklen oder braunen Bieren (Brown Ale) auch helles, bleiches Bier brauen.

## **India Pale Ale (IPA)**

Dieses Bier wurde im 19. Jahrhundert in England für die indischen Kronkolonien gebraut. Um es für die lange Seefahrt haltbarer zu machen, hat man es mit höherer Stammwürze (mehr Alkohol) und mit sehr viel Hopfen eingebracht. In Indien sollte das Bier dann mit Wasser wieder verdünnt werden - wurde es dann aber nicht! So entstand das bekannte IPA - ein Bier mit kräftig bitterer Hopfennote und intensiv fruchtigen Zitrusaromen. Um das Hopfenaroma weiter zu erhöhen, werden diese Biere oftmals hopfengestopft. Man gibt während der Gärung noch zusätzlich eine größere Menge Aromahopfen hinzu. So können sich die leichtflüchtigen Aromastoffe des Hopfens im Bier lösen.

## **Weizenbier/Weißbier**

Das Weizenbier bzw. Weißbier ist eine traditionelle Bierspezialität aus Süddeutschland. Mindestens 50% Weizenmalz muss enthalten sein. Die obergärige Hefe gibt den fruchtigen Geschmack, der an Zitrusfrüchte, Bananen oder auch Gewürznelken erinnert.

## **Bock und Doppelbock**

Diese bayrische Bierspezialität kommt ursprünglich aus dem norddeutschen Städtchen Einbeck.

Dort wurde um 1600 ein Bier gebraut, das am bayrischen Hof so sehr in Mode war, dass man sich entschloss, einen Braumeister aus Einbeck zu holen und fortan selbst zu brauen. Man nannte dieses starke Bier im bayrische Dialekt „oi Bock“ Bier. 100 Jahre später brauten die Paulaner-Mönche ein noch kräftigeres Bier ein. Den Doppelbock - ideal zur Fastenzeit. Bockbiere müssen einen Stammwürzegehalt von mindestens 16% haben. Der Doppelbock beginnt ab einer Stammwürze von 18%. Es ist ein ideales Bier zum Ausbau im Holzfass.

## **Porter/Stout**

Das Porter ist ein braunes obergäriges Bier und hat seinen Ursprung vor über 300 Jahren in London. Es war das klassische Arbeiterbier. Es hat meist einen nussigen, karamelligen Geschmack mit Raucharomen.

Stout, das kräftige Porterbier, wird in der Regel mit „Starkbier“ übersetzt. Allerdings sind viele Stouts keine Starkbiere im Sinne des Stammwürzegehalts, sondern haben einen ausdrucksvolle dunkle Farbe und kräftige Röstaromen.

## **Fruchtbiere**

Im Gegensatz zu Bier-Saft-Gemischen, bei denen zum Beispiel Fruchtsäfte nach der Gärung dem Bier hinzugefügt wird, werden bei echten Fruchtbieren während der Gärung Früchte (Kirschen, Himbeeren oder Pfirsich) beigemischt. Der Fruchtzucker bietet der Hefe zusätzlich Nahrung für mehr Alkohol und Kohlensäure. Fruchtbiere sind eine jahrhundertalte Braukunst.

## **Rauchbiere**

Ursprünglich waren alle Biere Rauchbiere. Dies hing mit der Malzherstellung zusammen. Früher konnte man das Grünmalz nur über offenem Feuer darren (trocknen). Durch den dabei entstehenden Rauch wurde das Malz gleichzeitig geräuchert. Heute wird das Rauchmalz über Buchenfeuer gedarrt und verleiht dem Bier einen feinen rauchigen Geschmack.

## **Holzfassgereifte Biere**

Früher wurde das Bier in Holzfässern gelagert. Wenn diese nicht mit Pech ausgekleidet waren, nahm das Bier, wie auch beim Wein, den besonderen Charakter des Holzfasses an.

Seit gut 20 Jahre lassen nun Craft-Bier-Brauer Bier im Holzfass reifen. Durch die lange Lagerung wird das Aroma der Bourbon-, Rum- oder auch Cognacfässer in das Bier übertragen. Man verwendet Biere mit höherem Alkoholgehalt (Bockbiere) damit der Geschmack des Bieres nicht gänzlich überlagert wird. Daraus entsteht eine perfekte Balance aus intensiven Aromen mit bierigem Charakter. Diese Biere kann man hervorragend zum Abschluss eines guten Abends wie einen Cognac oder Whisky genießen.

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**

### **Zötler Pils**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



4,9 Vol.% Alkohol, 12,0% Stammwürze, 31 IBU untergärig, überzeugt mit seiner glänzenden, hellgelben Farbe und seinem feinporigen Schaum. Der schlanke und ausgewogene Körper wird durch eine pilstypische, dezente Hopfennote abgerundet.

Speisenempfehlung: Salate und einfach so  
0,33 l Euro 3,60

### **Augsburger Herren Pils**

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern

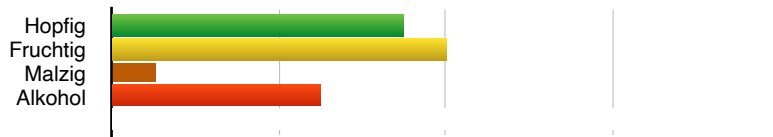


4,7 Vol.% Alkohol, 11,6% Stammwürze 38 IBU Pils mit ausgeprägt fein herber Hopfenbittere, prickelnd und rezent, dabei ausbalanciert schlank, weicher Antrunk ohne nachhängende Bittere,

Speisenempfehlung: zur Käsesuppe  
0,33 l Euro 4,90

## 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

### Zötler Gold vom Fass

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



5,2 Vol.% Alkohol, 12,5% Stammwürze, 20IBU  
untergärig, Goldgelb und glänzend, gekrönt von einem  
sehr feinporigen Schaum mit fein-würzige Duft des  
Malzes. Die feinen Malzaromen werden durch eine  
dezente Bittere abgelöst.

Empfehlung: Klassiker und natürlich einfach so

0,3 Euro 3,20

0,5 Euro 4,60

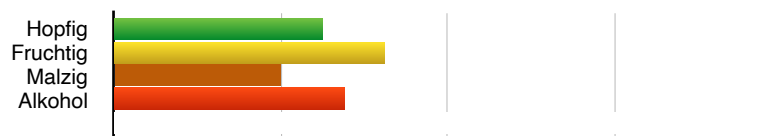
**„Gigglstuinar Märzen naturtrüb“**  
Bernardi Bräu Rettenberg/Allgäu



5,6 Vol.% Alkohol, 13,5% Stammwürze, 35 IBU  
untergärig, Vollmundiges Märzenbier mit  
malzaromatischem Geschmack, leichter Süße und  
nussigem Karamellaroma, kupfer- bzw. bernsteinfarbenen  
Glanz mit feiner Schaumkrone, lässt keine Wünsche  
offen.

Speisenempfehlung: Großvatters Leibspeis  
0,33 l Euro 4,90

**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, Kässpätzlen oder  
einfach so

0,33 l Euro 4,90

## ROTBIER

### „Grünten-Zipferl“

#### **naturbelassenes Rotbier**

Bernardi Bräu Rettenberg/Allgäu



4,7 Vol.% Alkohol, 11,6% Stammwürze, 30 IBU  
untergärig, Rotbier

Weich, süßlich, beerig und den Gaumen  
umschmeichelnd, mit feiner karamelliger Note,  
„kein Bier von der Stange“.

Speisenempfehlung: Nudelgerichte  
0,33 l Euro 4,90

## Ale-Biere

### **Zötler 1445 Kellerbier**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

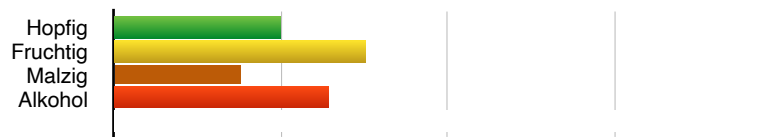


4,9 Vol.% Alkohol, 12,5% Stammwürze, 25 IBU  
obergärig, schimmert bernsteinfarben, mit feiner  
Hefetrübung und weißem Schaum. Die speziell für  
dieses Bier verwendete obergärige Ale-Hefe und die  
besondere Hopfung verleihen einen fruchtig-frischen  
Geruch und Geschmack. Abgerundet wird das 1447  
Kellerbier durch seine Spritzigkeit.

Speisempfehlung: Klassiker und natürlich einfach so  
0,5 l Euro 4,60

## **Heile Welt Zötler Charakterbier**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

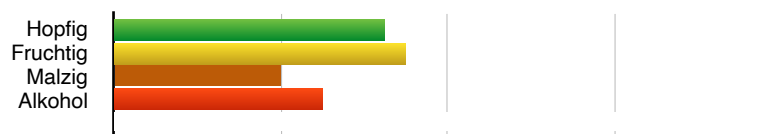


5,0 Vol.% Alkohol, 12,6% Stammwürze, 24 IBU  
obergärig, vergoren mit einer englischen Ale-Hefe,  
dezent gehopft mit fein würzig süßer Note, ein  
Spezialitätenbier von Niklas Zötler,  
seiner Großmutter gewidmet  
Speisenempfehlung: Salate und einfach so  
0,33 l Euro 4,90

## **IPA (India Pale Ale)**

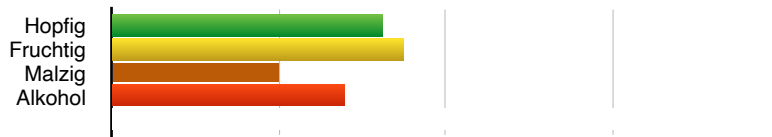
### **Simco 3**

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern



5,0 Vol.% Alkohol, 12,2% Stammwürze, 46 IBU  
obergärig, dunkler Bernsteinton, mit exotische  
Fruchtnoten und Holunder, Typisches India Pale Ale  
Speisenempfehlung: Biergulasch  
0,33 l Euro 4,90

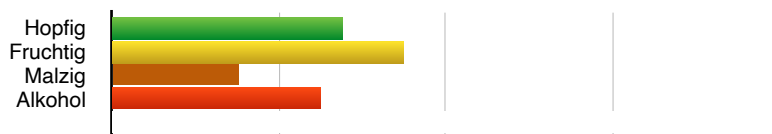
**Perfect Moment  
Westcoast IPA**  
Schäffler Bräu Missen/Allgäu



5,6 Vol.% Alkohol, 15% Stammwürze, 45 IBU  
obergärig, das IPA hat einen schlanken Malzkörper, eine  
ausgeprägte Hopfenbittere mit fruchtigem Hopfenaroma  
Speisenempfehlung: Käsespätzle  
0,33 l Euro 4,90

**Grünhopfenbier**  
**wird nur einmal im Jahr, zur Zeit der**  
**Hopfenernte, gebraut**  
ab Herbst für kurze Zeit verfügbar

**Frischhopfen**  
**helles Kellerbier**  
mit frisch gepflückten Hopfendolden aus Tett nang  
Schäffler Bräu Missen/Allgäu

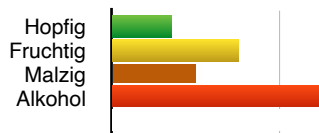


4,9 Vol.% Alkohol, 11% Stammwürze, 30 IBU  
untergäriges unfiltriertes Kellerbier.  
Nur einmal im Jahr besteht die Möglichkeit, ein Bier aus  
frisch geerntetem Hopfen zu brauen. Dieser wird dann  
nicht getrocknet und somit haltbar gemacht, sondern  
kommt in seiner ganzen Frische innerhalb weniger  
Stunden nach der Ernte in den Sud. Klingt nicht nur  
interessant, sondern schmeckt auch hervorragend  
Speisenempfehlung: Nudelgerichte  
0,3 l Euro 4,90

## Weizen-Weissbier

### Zötler Hefeweizen weiss vom Fass

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



5,2 Vol.% Alkohol, 12,5% Stammwürze, 11 IBU  
obergärig, Helles Hefeweizen präsentiert sich in frischer, strohgelber Farbe, mit feiner Hefetrübung und dichtem, feinporigem Schaum.

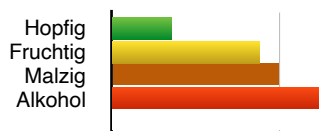
Speisenempfehlung: Klassiker und natürlich einfach so

0,3 l Euro 3,20

0,5 l Euro 4,60

### Zötler Hefeweizen dunkel

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

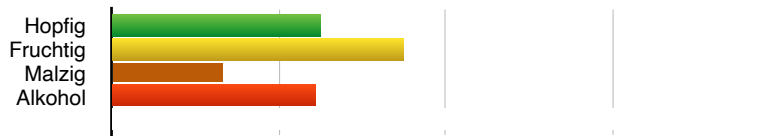


5,2 Vol.% Alkohol, 12,7% Stammwürze, 11 IBU  
obergärig, zeigt sich in kräftigem Rotbraun, mit feiner Hefetrübung. In die Nase steigt ein leicht nussiges, von Röstaromen geprägtes Aroma mit feinem Duft von reifer Banane. Fein abgerundet, durch die spritzige Kohlensäure.

Speisenempfehlung: Klassiker und natürlich einfach so

0,5 l Euro 4,60

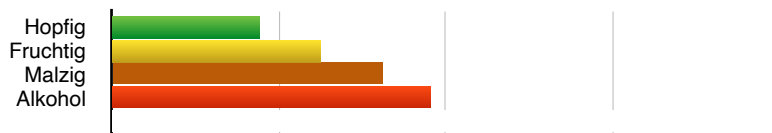
**Amarillo Weizen**  
**aus Schäfflers Techtelmechtel Edition**  
**„gebraut in begrenzter Menge“**  
**Schäffler Bräu Missen/Allgäu**



5,2 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 20 IBU  
obergärig, blumige Orangenoten  
spritzig, und fein ein leckeres Weizen  
Speisenempfehlung: Bergler Maultaschen  
0,3 l Euro 4,90

**Bock - Doppelbock**

**Steinbock-Dunkles Starbier**  
**Bernardi Bräu Rettenberg/Allgäu**



7,0 Vol.% Alkohol, 16,5% Stammwürze  
Süffiger untergäriger Bock mit leichter Vanillenote,  
kräftigem Malzaroma und angenehmer Karamellsüße.  
Mit Gebirgswasser handwerklich gebraut.  
Speisenempfehlung: zum Dessert oder Käse  
0,33 l Euro 4,90

## **Auris 19 - Goldenes Feuer**

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern

Hopfig  
Fruchtig  
Malzig  
Alkohol

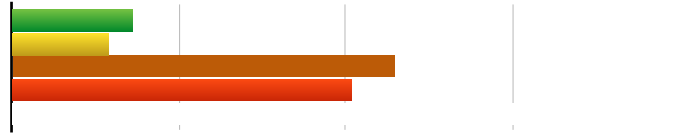


7,5 Vol.% Alkohol, 19% Stammwürze, heller Doppelbock aus der historischen Malzsorte Steffi, mit weichem Mundgefühl, nussig-malzsüßer Körper  
Speisenempfehlung: Zwiebelrostbraten, Bergkäse  
0,33 l Euro 4,90

## **St. Stephansbock**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

Hopfig  
Fruchtig  
Malzig  
Alkohol



7,1 Vol.% Alkohol, 18,6% Stammwürze, 25 IBU untergäriger Doppelbock, tiefdunkle Farbe, sehr körperreiches Bier, kräftiges Röstmalz und leichte Bittere  
Speisenempfehlung: Bergbauern-Burger  
0,5 l Euro 5,10

## **Maibock (saisonal)**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

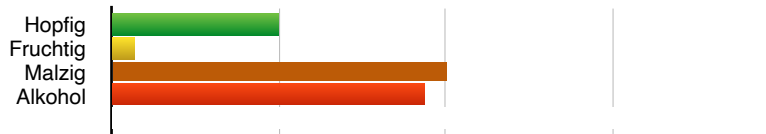
Hopfig  
Fruchtig  
Malzig  
Alkohol



6,5 Vol.% Alkohol, 16,8% Stammwürze, 22 IBU untergäriger Doppelbock, Im Glas schimmert er in kräftigem Orangelb und weißen, feinporigen Schaum. Ein angenehmer, malziger Duft steigt in die Nase und im Geschmack zeigt sich eine leicht süßliche Malznote.  
Speisenempfehlung: Kaspressknödel  
0,5 l Euro 5,10

## **Ator 20 - Dunkle Versuchung**

Brauhaus Riegele, Augsburg, Bayern

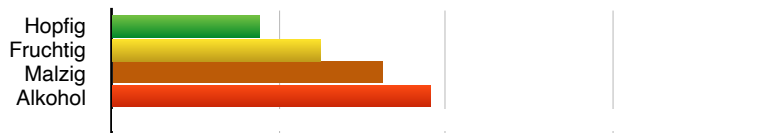


7,5 Vol.% Alkohol, 20% Stammwürze, dunkler Doppelbock mit prickelndem Mundgefühl, röstaromatisch mit Karamellnoten, angenehme Hopfennote  
Speisenempfehlung: wuide Versuchung  
0,33 l Euro 4,90

## **„Barley Wine“- Tripelbock- Bier**

### **10.0 Sau stark - Tripel Bock Hell**

Bernardi Bräu Rettenberg/Allgäu

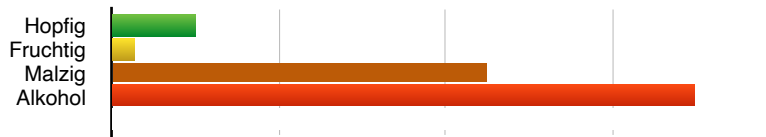


10,0 Vol.% Alkohol, 19% Stammwürze, Süffiger, obergäriger Triple Bock mit leichter Fruchtnote und angenehmer Karamellsüße – feinporiger Schaum und goldgelbes Aussehen. Mit Gebirgswasser handwerklich nach dem Reinheitsgebot gebraut.  
Speisenempfehlung: Biergulasch, Käsespätzle  
0,33 l Euro 4,90

## **Samichlaus classic**

### **World Beer Cup 2012 Gold Kategorie „aged beers“.**

Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf, AT

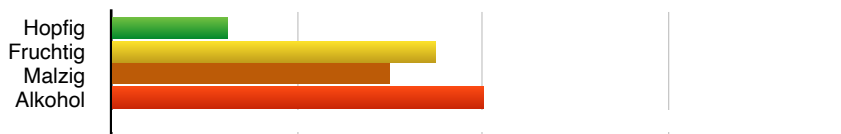


14,0 Vol.% Alkohol, 32% Stammwürze, untergärig,  
eines der stärksten Lagerbiere der Welt  
nur einmal im Jahr am 06. Dezember gebraut und  
10 Monate gereift, bevor es in Flaschen gefüllt wird,  
angenehm süß, leicht cremig, zarter Mandelton  
Speisenempfehlung: zu Schokolade oder als Digestif  
0,33 l Euro 6,90

## **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  
0,33 l Euro 4,90

## **Weisser Bock**

### Schäffler Bräu Missen/Allgäu

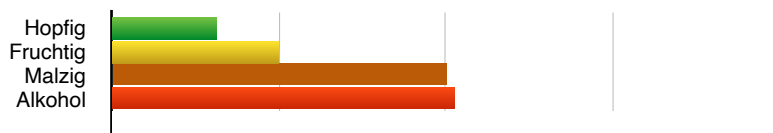


7,0 Vol.% Alkohol, 16,5 % Stammwürze, 22 IBU  
edel, malzbetont vollmundig, fruchtig und hefig blumig,  
von kräftiger, dunkler Farbe. Eine Spezialität, die man in  
aller Ruhe genießen sollte! Eine Hommage an Körper,  
Geist und Genießerseele.

Speisenempfehlung: Biergulasch  
0,5 l Euro 5,10

## **Aventinus Vintage -gebraut 2012- Rarität**

### Weisses Bräuhaus G. Schneider, Kelheim, Bayern

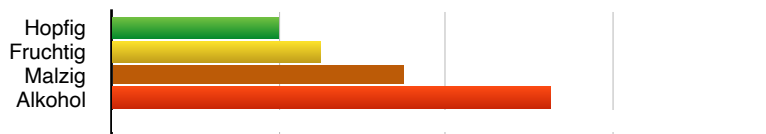


8,2 Vol.% Alkohol, 18,5 % Stammwürze, 16 IBU  
Weizen-Doppelbock mit jahrelanger Lagerung im  
Naturkeller, eine absolute Rarität mit weichen Aromen  
von Schokolade, feinem Dörrobst, Portwein und Sherry  
0,5 l Euro 18,90

# Eisbock-Spezialitäten

Ein Bockbier wird eingebraut und vergoren. Im Lagertank folgt dann der entscheidende Schritt: man bringt den Tank auf Minus-Temperaturen, damit er „anfriert“. Die dann abgelassene Restflüssigkeit ist stärker, weil konzentrierter. Nach weiteren Schritten wird daraus ein Bockbier mit malzig- karamelligen Genussnoten.

## Dunkler Eisbock aus Schäfflers Techtelmechtel Edition „gebraut in begrenzter Menge“ Schäffler Bräu Missen/Allgäu

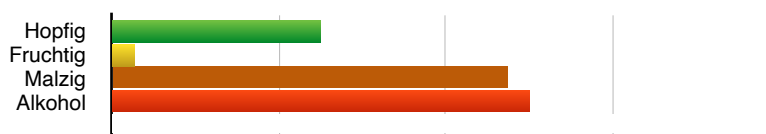


10,5 Vol.% Alkohol, 24% Stammwürze, 20 IBU  
obergäriger Weizen-Eisbock  
mahagonifarbener Eisbock mit dem Aroma von  
Zwetschgen und Marzipan, wuchtig und stark wärmend  
Speisenempfehlung: zum Dessert  
0,33 l Euro 4,90

## Stout

### Noctus 100

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern

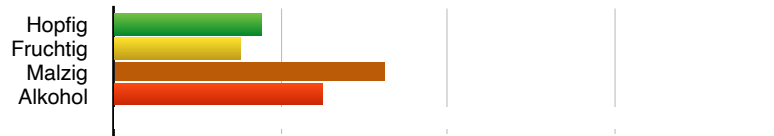


10,0 Vol.% Alkohol, 17,5 Stammwürze  
tiefdunkel-schwarzes Auftreten einem 3-Maischverfahren  
mit Schokoladenmalzen und schwarz gerösteter Gerste,  
mit irischer Ale-Hefe, wuchtig schwerer Körper mit  
Kaffee- und Schokoladenaromen  
Speisenempfehlung: zum Zwiebelrostbraten, als Dessert  
0,33 l Euro 4,90

# Porter und Bayrisch Dunkel

## Robustus 6

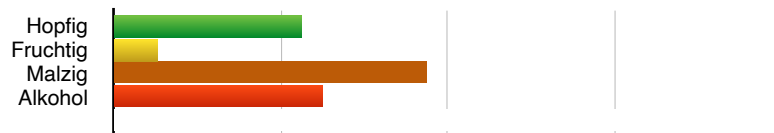
Riegele Bier Manufaktur, Augsburg



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

## Bergbauern „Schwarze Seele“ vom Fass

Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf, Bayern



5,0 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 31 IBU  
obergäriges Porter, kräftig dunkel, mit Schokoladen-und  
Kaffeearomen und leichter Rauchnote,  
ein Bierrezept aus der guten alten Zeit  
Speisenempfehlung: Käsespätzle  
0,1l Euro 1,60  
0,3l Euro 4,10  
0,5l Euro 5,60

## **Zötler Korbinian Dunkel**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

Hopfig  
Fruchtig  
Malzig  
Alkohol



5,2 Vol.% Alkohol, 12,5% Stammwürze, 19IBU  
untergärig, Kastanienbraun mit einem cremigen,  
braunen Schaum glänzt unser Dunkles im Glas und in  
die Nase steigt das feine Röstmalzaroma und ein Hauch  
Schokolade. Auch im Mund finden sich diese Aromen  
wieder und präsentieren ein angenehm vollmundiges  
Trinkerlebnis.

Speisenempfehlung: Klassiker und natürlich einfach so  
0,5 l Euro 4,60

## **Schwarzbier**

aus Schäfflers Tachtelmechtel Edition

„gebraut in begrenzter Menge“

Schäffler Bräu Missen/Allgäu

Hopfig  
Fruchtig  
Malzig  
Alkohol

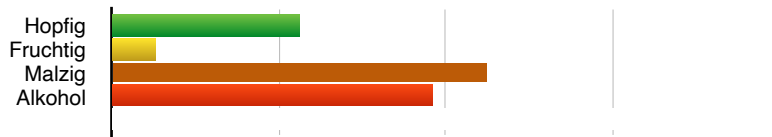


5,4% Alkohol, 12% Stammwürze, 35 IBU  
untergärig, kräftig dunkle Farbe mit angenehme Noten  
von Schokolade und Malz, sehr feinem Körper, begleitet  
von einer milden Bittere

Speisenempfehlung: Kartoffelmax  
0,33 l Euro 4,90

## Schwarzer Ritter von Rettenberg - Baltic Porter

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



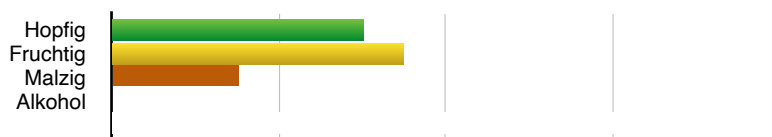
7,7 Vol.% Alkohol, 19 % Stammwürze, 46 IBU  
obergärig, Baltic Porter nach alter Tradition gebraut mit  
vier Malzsorten und den Hopfen Perle und Polaris,  
kräftig malzaromatisch mit deutlichem Aroma von  
Schokolade und Kaffee

Speisenempfehlung: zu deftigen Gerichten mit dunklem  
Fleisch, zum Dessert und kräftigem Käse  
0,33 l Euro 4,90

## Alkoholfreies Spezialbier

### IPA LIBERIS 2+3

Riegele Bier Manufaktur, Augsburg, Bayern

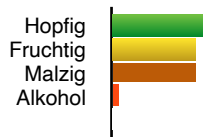


> 0,5 Vol.% Alkohol, 12 % Stammwürze, 25 IBU  
Ein hopfenfruchtiges und alkoholfreies IPA aus der  
Riegele BierManufaktur. Gebraut mit zwei Riegele  
Spezialhefen und die drei Hopfensorten Amarillo,  
Mandarina und Simcoe. Das Ergebnis ist diese tropisch  
fruchtige Geschmacksüberraschung!

Speisenempfehlung: zu jedem alkoholfreien Moment  
0,33 l Euro 4,90

## **Zötler Gold alkoholfrei**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



>0,2 Vol.% Alkohol, 7,8 % Stammwürze, 22 IBU  
untergärig, Beim Einschenken nimmt man schon die  
feine Hopfenblume wahr. Im Geschmack zeigt sich  
zuerst eine leichte Malzsüße, die durch die würzige  
Bittere abgerundet wird. Mittels sogenanntem Kälte-  
Kontakt-Verfahren gebraut.

Speisenempfehlung: Salate und einfach so  
0,33 l Euro 3,90

## **Zötler Hefeweizen alkoholfrei**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



>0,2 Vol.% Alkohol, 7,8 % Stammwürze, 11 IBU  
untergärig, Beim Einschenken nimmt man schon die  
feine Hopfenblume wahr. Im Geschmack zeigt sich  
zuerst eine leichte Malzsüße, die durch die würzige  
Bittere abgerundet wird. Mittels sogenanntem Kälte-  
Kontakt-Verfahren gebraut.

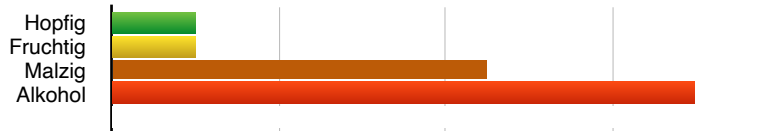
Speisenempfehlung: einfach so  
0,5 l Euro 4,60

## Holzfassgereiftes Bier (Oak-Age)

### Samichlaus barrique

#### Chardonnay-Eichenfass gelagertes Starkbier

Schlossbrauerei Schloss Eggenberg, Vorchdorf, AT



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 8,40

---

### Käse zum Bier oder Schokolade zum Bier

-probiert doch einfach mal-

Dunkle Schokolade zum Bier (ca. 30g)

Euro 2,00

Käse zum Bier (je nach Sorte 50 - 70g)

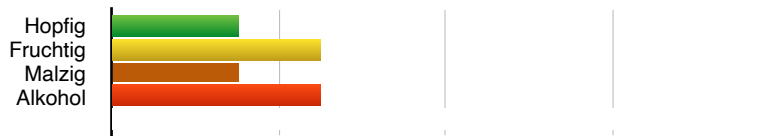
Euro 3,00

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

# Selbstgebrautes Bier am Fass

## Bergbauern Roggenweizen

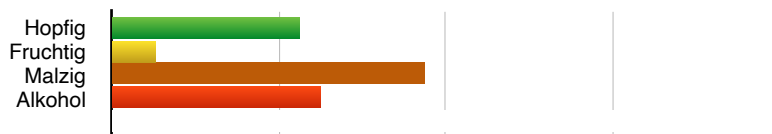
Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf, Bayern



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

## Bergbauern „Schwarze Seele“

Der Bergbauernwirt, Bolsterlang-Sonderdorf, Bayern



5,0 Vol.% Alkohol, 12% Stammwürze, 31 IBU  
obergärig, kräftiges Dunkles, mit Schokoladen-und  
Kaffeearomen und leichter Rauchnote,  
ein Bierrezept aus der guten alten Zeit  
Speisenempfehlung: Käsespätzle

## Bergbauern Aktions-Bier

Immer wieder 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 1,60

0,3l Euro 4,10

0,5l Euro 5,60

# **Bergbauern Bierproben für Neugierige und Unentschlossene vier 0,1l Biere im Tastingglas**

## **Variante 1**

### **Bergbauern-Fassbierprobe der Klassiker**

genießt die aktuellen vier Biere vom Fass

#### **Zötler Gold**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern



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

#### **Zötler Hefeweizen hell**

Privat-Brauerei Zötler, Rettenberg, Bayern

12,8% Stammwürze, alk. 5,2%vol



helle Farbe, gleichmäßig Trübung, leichte Note von  
reifen Bananen

und

**die zwei aktuelle Bergbauernbiere vom Fass**

( 4 x 0,1 l) Euro 7,20

## **Variante 2**

### **Bergbauern - Genuss-Bier-Probe ab 2 Personen**

wir stellen euch vier Genussbiere  
mit verschiedenen Bierstile, Duft und Aromen  
aus der Genussbierkarte  
zum für euch zusammen.

Keine Bier-Spezialität gleicht der anderen, jede hat ihren  
eigenen Charakter.



(4 x 0,1 l) Euro 9,90 pro Person

## **Variante 3**

### **Vintage Bier - Verkostung Bier über längere Jahre im Keller gereift ab 2 Personen**

Starkbiere wie Bock zeichnen sich durch eine besondere Langlebigkeit aus. An Geschmack verlieren lange gelagerte Biere dieser Art nicht, sondern sie reifen bei guter Lagerung ähnlich wie Rotwein: Sie werden aromatischer und erinnern an einen guten Sherry. Wir haben verschiedene Starkbiere über mehrere Jahre in unserem Keller reifen lassen.

Drei Biere aus den verschiedensten Produktions und Lagerjahre warten auf Euch, entdeckt zu werden.

(3 x 0,1 l) Euro 11,00 pro Person



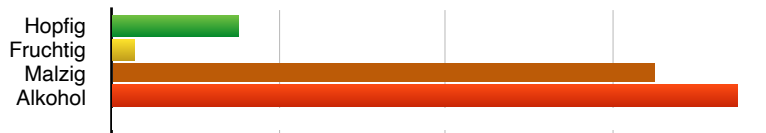
## Das Bergbauern Eisbock-Erlebnis“

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.

Das Austreiben des Eisbocks aus dem Eisblock ist ein  
Erlebnis. Der Geschmack des Eisbocks, der schon  
beinahe an einen Likör erinnert, lässt Ihre  
Geschmacksknospen tanzen!



ab zwei Personen Euro 17,90

---

## Schon mal gestachelt?

In kühles dunkles Bockbier wir 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 4,90

# **Bergbauern-Bierverkostungs-Abend**

Dauer ca. 1,5 Std

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

Neben der Verkostung von sechs Genussbieren, angeleitet durch einen Biersommelier, erfahrt ihr viel rund um die wichtigsten Themen der vielfältigen Welt des Bieres.

Auf was kommt es an beim Biertrinken?

Wie kann ein Bier nach Maracuja schmecken ohne mit einer Frucht oder künstlichen Aromen in Kontakt zu kommen?

Und wie kommt Schokolade ins Aroma ohne Kakaobohnen?

Das sind alles beispielhafte Fragen, die wir in unserem Bierseminar klären.

jeweils ab fünf Personen                      Euro 28,00 pro Person

nur auf Vorbestellung bis ein Tag vorher möglich

---

## **Bierbrauen beim Bergbauernwirt**

**jeden Mittwoch ab 16 Uhr**

Wir erwarten euch in unserer Braustube zum Brauen. Hier erhaltet ihr einen Einblick in die Kunst des Bierbrauens und erlebt das Maischen, Läutern und Würzekochen.

Dazu gibt es Informationen und Geschichten rund ums Bier.

32,00 € pro Person inkl. 3 Genussbiere (0,1 l).

mit Hörnerdörfer Card ermäßigt: 22,00 € pro Person

nur auf Vorbestellung bis ein Tag vorher möglich

Mindestens 4 Teilnehmer. Teilnahme ab 16 Jahren möglich.

# **Kleine Bierkunde**

## Einteilung des Bieres

### **Unterscheidung auf Grund der Hefesorten**

#### **Obergärige Biere**

Die Bezeichnung obergäriges Bier beruht darauf, dass die Hefe während der Gärung an die Oberfläche steigt. Die obergärige Hefe vergärt bei einer Gärtemperatur von 15° bis 24° C, welche meistens zu einer Bildung von Fruchtestern führt. Daher haben diese Biere häufig ein fruchtiges Aroma.

- Ale Biere
- Altbier
- Braunbier
- Dinkelbier
- Gose
- Kölsch
- Porter
- Roggenbier
- Stout
- Trappistenbier
- Weizenbier

## Untergärige Biere

Bei untergärigen Bieren sinkt die Hefe zum Ende des Gärprozesses auf den Boden. Die Vergärung erfolgt in der Regel bei niedrigen Temperaturen von 4° bis 12° C. Erst mit der Erfindung der Kühlmaschine wurde daher eine ganzjährige Produktion möglich.

- Helles
- Lager
- Pils
- Rotbier
- Dunkel
- Doppelbock
- Export

## Einteilung in Biergattungen

Unterscheidung auf Grund der Stammwürze

Die Stammwürze (auch Grad Plato genannt) ist der Anteil der aus dem Malz gelösten Stoffe vor der Gärung, hauptsächlich Malzzucker. Die Stammwürze ist entscheidend für den Alkoholgehalt.

Man unterscheidet zwischen

- **Einfachbier** mit einer Stammwürze von 1,5 bis 6,9%
- **Schankbier** mit einer Stammwürze von 7,0 bis 10,9%
- **Vollbier** mit einer Stammwürze von 11,0 bis 15,9%
- **Starkbier (Bockbier)** mit einer Stammwürze ab 16%
- **Doppelbock** mit einer Stammwürze ab 18%

## **Rohstoffe**

### **Wasser- Seele des Bieres**

Bier besteht zu ca. 90 % aus Wasser. Die Härte des Brauwassers ist von hoher Bedeutung. Sie ist ausschlaggebend für den Bierstil und die Bierqualität.

### **Malz- Körper des Bieres**

Getreidekörner sind zum Bierbrauen nicht geeignet, sie müssen erst zu Malz verarbeitet werden.

In der Mälzerei sind folgende Schritte notwendig:

- Weichen (Wasser aufnehmen, Korn beginnt zu leben)
- Keimen (Enzyme bilden sich)
- Darren (Wasserentzug, Farbe und Aromen bilden sich)

### **Hopfen- Charakter des Bieres**

Wächst und gedeiht nur am 35. und 55. Breitengrad.

Durch die Verwendung von unterschiedlichen Hopfensorten entstehen vielfältigste Duftvarianten und Geschmacksfacetten. Folgende Bestandteile sind besonders wichtig:

- Alphasäure (entscheidend für die Bittere des Bieres)
- Ätherische Öle (entscheidend für das Aroma des Bieres)

### **Hefe- Herz des Bieres**

Hefen sind einzellige Lebewesen, die für die Gärung im Bier verantwortlich sind. Neben der Umwandlung von Zucker in Alkohol und Kohlensäure entstehen mehrere tausend Geschmacks- und Geruchsstoffe.

# Tastingvokabeln

Am besten beschreibt man das Bier mit eigenen Worten. Wer aber doch etwas wohlklingend die Tastingrunde bereichern will, der kann aus diesem Repertoire etwas Passendes picken.

**EINBANG AUSGEWOGEN**  
**FEINABGANG SÜßLICH MIT**  
**FEINABGANG UNTERLEGTERO**  
**FEINABGANG BITTERE**  
**FEINE MALZIG-SÜßLICH**  
**SÄURE MIT FRUCHTIGEM ABGANG**  
**SPRITZIG IM**  
**HARMONIE VON FRUCHT & BITTERE**  
**ANTRUNK**  
**WÄRMEND**  
**GUT EINGEBUNDENE**  
**RAUCHIGE NOTE**  
**BITTERE**  
**SÜFFIG**  
**MALZAROMATISCH**  
**HOPFENBETONT**  
**OLIG**  
**LEICHT MALZIGER KÖRPER**  
**SCHLANK & SPRITZIG**  
**ALKOHOLAROMATISCH**



# Zötler Bier

*natürlich, sympathisch, frisch*



## BernardiBräu

*ebbas Bsonders*



SEIT

1868

# Schäffler Bräu

*Missen - im Herzen des Allgäus*



SCHLOSS

# Eggenberg



## DER HIRSCHBRÄU

PRIVATBRAUEREI HÖSS  
National · International





Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt  
und will, dass wir glücklich sind.  
*Benjamin Franklin (1706-1790)*





*im Landhaus Bolgental*