

UNSERE BIER-MOTIVATION

BEVOR WIR EUCH UNSERE MEISTERWERKE DER BRAUKUNST NÄHERBRINGEN, MÖCHTEN WIR EUCH AUF DIESEM WEG UNSEREN BLICKWINKEL ZUM THEMA BIER ERLÄUTERN.

WIR HABEN IM SIEGL'S AM MARKT ZWEI AUSGEBILDETE BIRSOMMELIÉR*E, WELCHE SICH UM DIE ZUSAMMENSTELLUNG DER BIERKARTE KÜMMERN UND AUCH DAS SIEGL'S TEAM AUF DIE BIERVERLALT UND DEN SORGFÄLTIGEN UND RICHTIGEN UMGANG MIT DEM HEIB GELIEBTEEN, JEDOCH AM LIEBSTEEN KÜHL GENOSSENEEN MEISTERWERK SCHULEN.

DA DIE BIERVERLALT NICHT NUR AUF DIESEM PLANETEN, SONDERN GROBARTIGERWEISE MITTLERWEILE AUCH IN ÖSTERREICH ENORM IST, HABEN WIR UNS ALS WIENER NEUSTADTS BIRSPEZIALITÄTENLOKAL ALS ZIEL GESETZT, EUCH DIESE VIERVERLALT SO GUT WIE MÖGLICH ZU ANNEHMBAREN PREISEN ZUR VERFÜGUNG ZU STELLEN. ERSTERES IST NUR EINGESCHRÄNKT MÖGLICH, WESHALB WIR UNS IN DIESER BIERKARTE AUF EIN KERNSORTIMENT FESTGELEGT HABEN, WELCHES VIELE DER GÄNGIGSTEEN BIRISTILE ABDECKT. VOM ALKOHOLFREIEN, ÜBER DAS PILS, MÄRZEN, FESTBIER UND STOUT BIS HIN ZUM WEIZEN, DEM PALE ALE UND DEN SAUERBIEREN FINDET IHR PERMANENT ÜBER 50 VERSCHIEDENE BIERE AUF DEN FOLGENDEN SEITEN.

DER STOLZ UNSERES NEUEEN LOKALS IST „MAX“ – NICHT NUR GROBER SOHN DER „ALLZEIT GETREUEEN“, AUCH SOHN VON MARTIN UND SIMONE UND AUCH DER NAMENSGEBER FÜR UNSEREEN „MAX – DAS STADTBIER“. ENTWORFEN UND DUTZENDE MALE IN DER BRAUEREI NEBEN DEM SIEGL'S AM MARKT GEBRAUT., MITTLERWEILE UNTER UNSERER ANLEITUNG IN SCHILTERN BEIM BRAUSCHNEIDER GEBRAUT UND ABGEFÜLLT – DAS GARANTIIERT FEINSTE BIO-ROHSTOFFE, EINE LUPENREINE QUALITÄT UND HINTERLÄSST KEINE TROCKENEEN KEHLEN.

VOM FASS BIETEN WIR MONATLICH EINE ANDERE BIRSPEZIALITÄT AN, WELCHE NICHT REGULÄR IN DER KARTE AUFSCHIEINT. DER BIRISTIL VARIERT HIER ZWISCHEN SAISONALEEN, REGIONALEEN, ABER AUCH INTERNATIONALEEN SPEZIALITÄTEN.

SOLLTET IHR EUER BIR-WISSEN VERTIEFEN WOLLEN STEHEN EUCH UNSERE BIRSOMMELIÉR*E MIT VERKOSTUNGEN UND INFORMATIONEN GERNE ZUR VERFÜGUNG – IHR DENKT, ES FEHLT EIN WICHTIGES BIER IN DER KARTE? LASST ES BITTE UNSER TEAM WISSEN.

ZUM ABSCHLUSS DAS WICHTIGSTE: WIR GARANTIIEREEN EUCH FÜR UNSERE BIERE EINEEN SORGSAMEEN UMGANG SOWIE DIE EINHALTUNG STRENGSTER HYGIENEVORSCHRIFTEEN, UM EINEEN OPTIMALEEN BIRGENUSS ZU ERMÖGLICHEEN.

MEHR WISSEENSWERTES ZUM THEMA BIR, ERFAHRT IHR NACH DER BIRKARTE.

GUTE UNTERHALTUNG UND PROST IM SIEGL'S AM MARKT!

Simone & Martin



VOR DEM BLICK IN DIE KARTE:

WIR ZAPFEN STÄNDIG 7 BIERE FRISCH VOM FASS, WOVON WIR MINDESTENS EINEEN STÄNDIG WECHSELN – PROBIERE DICH DOCH MIT UNSEREM BEER-FLIGHT DURCH - 4 X



0,2 L UM EUR 10,0

ALLERGEN INFO: ALLE UNSERE BIERE UND BIRMISCHGETRÄNKE ENTHALTEN GLUTENHALTIGES GETREIDE
KREDITKARTENZAHLUNGEN AUSSCHLIEBLICH AB EINEEN KONSUMATION VON EURO 40,00. AUS SICHERHEITSGRÜNDEN NEHMEEN WIR KEINE 200- UND 500-EURO-SCHIEINE AN.

pluxee | sodexo*



BIERE FRISCH VOM FASS



MAX – STADTBIER (Ö)

UNFILTRIERTES LAGER - HOPF'N G'STOPFTE, WIENER NEUSTADT –ALC 5 % - PLATO 11,8°

UNSER STADTBIER – IN WIENER NEUSTADT ENTWICKLET, GETESTET UND FÜR GUT BEFUNDEN. WEGEN DER GROBEN NACHFRAGE BRAUEN WIR MAX DERZEIT IN SCHILTERN BEI UNSEREM FREUND FELIX (BRAU)SCHNEIDER. ALLE ANDEREN BIERE DER HOPF'N G'STOPFTEN WERDEN NEBENAN IN UNSERER KLEINEN, ABER FEINEN BRAUEREI GEBRAUT. UNSER MAX IST EIN UNFILTRIERTES LAGERBIER, NATURTRÜB UND FRISCH MIT LEICHT BLUMIGEN HOPFEN AROMA. DURCH DAS BRAUEN IN SCHILTERN IST UNSER MAX ZU 100% BIO-ZERTIFIZIERT.



0,2 LT. 0,3 LT. 0,4 LT. 0,5 LT. 1,0 LT.

- - 4,8 - -

GASTBIER – ABWECHSELNDE BIERESPEZIALITÄT

UNTERSCHIEDLICHE BIERTYPEN – AUS UNTERSCHIEDLICHEN REGIONEN



UNSER GASTBIER WIRD FAST IMMER MONATLICH ABER NICHT ZUM ERSTEN DES MONATS GEWECHSELT. WIR VERSUCHEN BIERE AUS ÖSTERREICH IN DEN BLICKPUNKT ZU STELLEN, ABER NATÜRLICH LEGEN WIR AUCH WERT AUF STARS WIE DAS BUDWEISER – BIUVAR UND ANDERE STARS DER INTERNATIONALEN BRAUSZENE. ES WIRD SICH AUCH IMMER WIEDER EIN SPEZIALSUD AUS DER HAUSEIGENEN BRAUEREI FINDEN, BRAUERIN SIMONE IST WIEDER FLEIßIG AM BRAUEN. FRAG BITTE DAS PERSONAL NACH DEM AKTUELLEN GASTBIER, WIR HELFEN DIE GERNE WEITER.

- 4,2 - 5,4 -

PAULANER MÄRZEN (D)

DEUTSCHES MÄRZEN - PAULANER, MÜNCHEN (GER) ALC 5,8 % - PLATO 13,7°

EIN MÄRZEN, BENANNT NACH DEM FRÜHLINGSBEGINN MÄRZ, WELCHER FRÜHER ALS DER LETZTE MONAT IM JAHR GALT, WO ES ALS SICHER GALT, EIN LAGER-BIER ZU BRAUEN, BEVOR DIE SOMMERHITZE FOLGTE. BEREITS BEIM EINSCHENKEN STICHT DIE BERNSTEINFARBE INS AUGE, DIE FEINEN HOPFENÖLE ENTFALTEN SICH UND VERLEIHEN DEM BIER SEINE ANGENEHME NOTE. EIN BODENSTÄNDIGES BIER FÜR ALLE GELEGENHEITEN.



3,4 4,1 - 5,1 9,5

GOLDBRÄU (Ö/SBG)

ÖSTERREICHISCHES MÄRZEN - STIEGL PRIVAT-BRAUEREI, SALZBURG - ALC 5% - PLATO 12°



DAS GOLDBRÄU, EIN TYPISCHES MÄRZEN ÖSTERREICHISCHER BRAUART. ES IST WEICH IM ANTRUNK UND GEHALTVOLL IM GESCHMACK. ES ÜBERZEUGT MIT LEICHT KANTIGEN, KERNIGEN UNTERTÖNEN AM GAUMEN UND EINER TYPISCHEN HOPFENNOTE IM NACHTRUNK. EINE HERRLICHE FRISCHE SALZBURGER BIERESPEZIALITÄT.

3,4 4,1 - 5,1 9,5

BIO-ZWICKL ROT (Ö/W)

ZWICKL - OTTAKRINGER, WIEN (AT), ALC 5,2% – PLATO 12,2°

WER NACH EINEM BESONDEREN GESCHMACKSERLEBNIS SUCHT, HAT ES MIT DEM ROTEN ZWICKL GEFUNDEN. SEINE BESONDERE GESCHMACKSNOTE VERDANKT ES EINER LÄNGST IN VERGESSENHEIT GERATENEN MALZSORTE, DEM MELANOIDINMALZ. UNVERWECHSELBARER SCHOKOLADE- UND KAREMELL GESCHMACK.



3,4 4,1 - 5,1 9,5

PARACELTUS BIO ZWICKL (Ö/SBG)

ZWICKL - STIEGL PRIVAT-BRAUEREI SALZBURG – ALC 5,2% - PLATO 12,2°



EINE NATURBELASSENE SALZBURGER BIERESPEZIALITÄT, GEBRAUT MIT AUSSCHLIEßLICH ÖSTERREICHISCHEN ROHSTOFFEN AUS 100 % KONTROLLIERTEM BIOLOGISCHEN ANBAU. FEINWÜRZIG IM GESCHMACK, SAMTIG MILD AM GAUMEN MIT LEICHT FRUCHTIG AROMATISCHEM CHARAKTER. DAS ZWICKL IST UNGEFILTRERT UND NATÜRLICH TRÜB.

3,4 4,1 - 5,1 9,5

GUINNESS DRAUGHT (IRL)

STOUT - GUINNESS BREWERY DUBLIN, IRLAND - 9,8° STAMMWÜRZE, 4,2 % VOL. ALKOHOLGEHALT

DIE "MÜTTERMILCH" DER IREN. GUINNESS DRAUGHT, EIN TYPISCHES STOUT VON DER INSEL IST IM AUSSEHEN SEHR DUNKEL MIT SCHÖNEM KAREMELLFARBENEM SCHAUM, SCHMECKT VOLLMUNDIG NACH GERÖSTETEM MALZ MIT EINEM HAUCH VON LAKRITZE UND KAFFEE. DAS BIER HÄLT EINEN BITTEREN NACHGESCHMACK UND WIRKT SO ZIEMLICH TROCKEN IM ABGANG.



- 4,8 - 5,8 -



PILS



TRUMER HOPFENSPIEL

KREATIV-PILS TRUMER PRIVATBRAUEREI OBERTRUM (SBG) – 2,9% ALC - 6,7° PLATO

TRUMER HOPFENSPIEL IST EINE FRUCHTIG-SPRITZIGE PILSSPEZIALITÄT. DAS SINNLICHE ZUSAMMENSPIEL DER INTERNATIONALEN AROMAHOPFENSORTEN TRISKEL UND CASCADE MACHEN DAS BIER ZU EINEM EINZIGARTIGEN GESCHMACKSERLEBNIS. NATURBELASSEN, IT DEZENTER TRÜBUNG VERSTRÖMT SCHON DER FEINPORIGE, REINWEIßE SCHAUM EINEN INTENSIVEN DUFT, DER DARAUFG VORBEREITET, DIE MATT GOLDIG SCHIMMERENDE PILSSPEZIALITÄT ZU KOSTEN. IN DER NASE STEHEN DÜFTE NACH MANGO, MARILLE UND HOLUNDER IM VORDERGRUND, DER GESCHMACK IST KOMPLEX MIT GRAPEFRUIT-HERBEN, DURSTLÖSCHENDEN NOTEN.

0,3 4,1



STIEGL PILS

STIEGL PRIVAT-BRAUEREI SALZBURG – ALC 4,9% - PLATO 11,4° PLATO



DER ELEGANTE BIERGENUSS FÜR KENNER, DIE EINE ZARTBITTERE HOPFENNÖTE UND EDLEN TROCKENEN GESCHMACK LIEBEN. FEINSTER SAPHIRHOPFEN SORGT FÜR DEN GANZ TYPISCHEN LIMONENARTIGEN DUFT UND DAS SCHONEND GEGARTE MALZ FÜR EINE HELLE FARBE. SCHLANK UND SPRITZIG - EIN PILS DER EXTRAKLASSE.

0,3 4,1

TRUMER PILS

TRUMER PRIVATBRAUEREI, OBERTRUM (SBG) – 4,9% ALC - 11,5° PLATO

NEBEN DER EINZIGARTIGEN MARKENPHILOSOPHIE BESTICHT TRUMER PILS AUCH DURCH HERVORRAGENDE QUALITÄT. AUSSCHLIEßLICH NATURHOPFEN VON SPEZIELL AUSGEWÄHLTEN HOPFENBAUERN, REINSTES QUELLWASSER AUS DER BRAUEREIEIGENEN QUELLE UND DIE NUR NOCH SELTEN ANGEWENDETE OFFENE VERGÄRUNG MACHEN TRUMER PILS ZU EINEM SPITZENVERTRETER SEINER GATTUNG.

0,5 5,0



ZWETTLER SAPHIR

PRIVATBRAUEREI ZWETTL, ZWETTL (NÖ) – 5,6% ALC – 12,3° PLATO



GRUNDLAGE DES EIGENSTÄNDIGEN AUFTRITTS UND AUCH NAMENSGEBER DIESES BIERES IST KOSTBARER HOPFEN DER SORTE SAPHIR, DER IN EINEM SORGFÄLTIG AUF DIE ZUTATEN ABGESTIMMTEN BRAUVERFAHREN DEM PREMIUM-PILS VON ZWETTLER DIE KRAFTVOLLE STRUKTUR VERLEIHT. EIN KNACKIG-TROCKENES BIER MIT HOCHKOMPLEXER AROMATIK.

0,3 4,3

ASTRA ROTLICHT

BAVARIA ST. PAULI, HAMBURG, DEUTSCHLAND, 13,2° PLATO STAMMWÜRZE, 6,0 VOL.-% ALKOHOL

INSPIRIERT VON HAMBURGS ROTLICHTBEZIRK: DAS ASTRA MIT EIN BISSCHEN MEHR SCHMACKES. DAS „STÄRKSTE ASTRA-PILS ALLER ZEITEN“. INTERESSANTER GESCHMACK, DER POSITIV AUFFÄLLT UND AUCH BIERTRINKER ANSPRICHT, DIE SONST WENIGER HERBE BIERE BEVORZUGEN.

0,3 4,1



TANNENZÄPFLE

ROTHAUS, GRAFENHAUSEN (DE), ALC 5,1% – PLATO 12,3°



DER ABSOLUTE KLASSIKER UNTER DEN ROTHHAUS BIEREN - UND DAS SCHLIEßLICH SCHON SEIT 1956. DAHER IST ES AUCH NAMENSGEBER UND AUSHÄNGESCHILD DER ZÄPFLE-FAMILIE. BESTER AROMAHOPFEN AUS TETTANG UND DER HALLERTAU EBENSO WIE HEIMISCHES MALZ AUS SOMMERGERSTE UND REINSTES QUELLWASSER AUS DEM HOCHSCHWARZWALD VERLEIHEN DEM ROTHHAUS TANNENZÄPFLE SEINEN EINZIGARTIG WÜRZIGEN UND FRISCHEN GESCHMACK.

0,3 4,6



DAS HOPFIGE PILS, VOR ALLEM DIE DEUTSCHER BRAUART, PASSEN HERVORRAGEND ZU ALLEM WÜRZIGEN IN UNSERER KARTE, DA DER HOPFEN DIE SCHÄRFE NIMMT – AUCH ALS APERITIF VOR DEM ESSEN WIRKT DER HOPFEN APPETITANREGEND.



WEIZEN-/WEIßBIER



AUGUSTINER WEIßBIER

AUGUSTINER MÜNCHEN, MÜNCHEN (DE), 5,4% ALC – 12,4° PLATO

DAS AUSSEHEN DES AUGUSTINER WEIßBIERES ÜBERZEUGT DURCH DEN HELLEN BERNSTEIN UND WIRD ABGERUNDET DURCH DIE SAHNIGE UND FEINPORIGE SCHAUMKRONE. DER GLANZ IST OPAL MIT FEIN DURCHSETZTER HEFETRÜBUNG. TYPISCH FÜR DIESES WEIßBIER SIND DIE AUSGEPRÄGTEN FRUCHTAROMEN VON BANANE, MIT LEICHTEM ANKLANG AN ANANAS UND MANGO. IM ZWEITEN GERUCHSEINDRUCK FINDET SICH EIN HAUCH VON GEWÜRZNELKE. DURCH DIE ANWENDUNG DER TRADITIONELLEN FLASCHENGÄRUNG HAT DAS WEIßBIER EINEN AUSGEPRÄGTEN, VOLUMINÖSEN KÖRPER UND IST GLEICHWOHL AUSGESPROCHEN SPRITZIG UND ERFRISCHEND. DIE HINTERGRÜNDIGE HOPFENBITTERE GEHT RASCH IN EINEM HARMONISCHEN NACHTRUNK AB.

0,5

5,0



PAULANER HEFE-WEIßBIER DUNKEL

PAULANER MÜNCHEN, MÜNCHEN (DE), 5,3% ALC - 12,4° PLATO



DIE KASTANIENBRAUNE MALZ-OFFENBARUNG. DER HOHE ANTEIL VON ALLERFEINSTEM MÜNCHNER MALZ MACHT DEN DUNKLEN BRUDER DES HEFE-WEIZENBIERS ZUM INTENSIVBRAUNEN ERLEBNIS: LEICHTE NOTEN VON SCHOKOLADE UND KAKAO STEIGEN AUF UND TREFFEN DANN AUF WEIZENMALZ UND EDLE RÖSTAROMEN. NATURTRÜB, KRÄFTIG UND KERNIG.

0,5

5,0

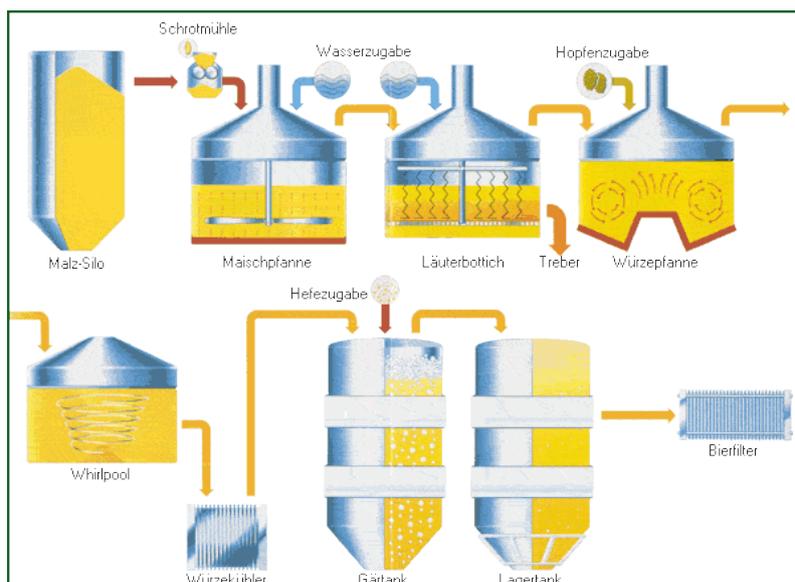
PAULANER HEFE-WEIßBIER NATURTRÜB

PAULANER MÜNCHEN, MÜNCHEN (DE), 5,5% ALC - 12,4° PLATO

DIE HEFE-WEIßBIER NUMMER 1 IN DEUTSCHLAND. NATURTRÜB, SAMTGOLDEN IM GLAS, LEUCHTEND UND UNTER EINER KRÄFTIGEN SCHAUMKRONE, DIE DEN NAMEN WIRKLICH VERDIENT. WIR RIECHEN DEN TYPISCHEN DUFT DER BANANE UND SCHMECKEN EINEN HAUCH VON MANGO SOWIE ANANAS UND VERNEHMEN EINE ANGENEHME SÜßE UND BITTERE.

0,5

5,0



WEIZEN- ODER AUCH WEIßBIER WIRD MIT WEIZENMALZ HERGESTELLT UND IST DESHALB AN SICH SCHON RECHT NAHRHAFT. DAHER PASST ES BESONDERS GUT ZU SALATEN, FRISCH FRITTIERTEN KLEINIGKEITEN UND MEERESFRÜCHTEN. DA WIR KEINEN FISCH IN DER KARTE HABEN, AM BESTEN ZU UNSERER VEGETARISCHEN BREZ'N JAUS'N.

Alle Preise in EURO und inkl. MwSt. und anderer gesetzlicher Abgaben exkl. Trinkgeld
Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr

HELLES, DUNKLES, LAGER, MÄRZEN & SPEZIAL



BRAUSCHNEIDER HELLES

HELLES, BRAUSCHNEIDER, SCHILTERN (NÖ), ALC 5 % – PLATO 11,8°

0,3 4,1

EIN LEICHTES, UNTERGÄRIGES VOLLBIER GEBRAUT AUS WIENER- UND PILSNER MALZEN. ANGENEHME RESTEXTRAKTE UND DIE MILDE, AROMATISCHE HOPFUNG MIT HALLERTAUER HOPFENSORTEN MACHEN ES BESONDERS ZUGÄNLICH. GEBRAUT IN NIEDERÖSTERREICH & BIOZERTIFIZIERT.

IN DIESER BRAUEREI WIRD AUCH UNSER STADTBIER „MAX“ AKTUELL GEBRAUT UND ABGEFÜLLT.



BRAUSCHNEIDER POWIDL PORTER

SPEZIALBIER, BRAUSCHNEIDER, SCHILTERN (NÖ), ALC 5,2 % – PLATO 10,8°

0,3 5,5



DAS POWIDL PORTER KOMBIERT ÖSTERREICHISCHE KÜCHE MIT BRITISCHER BRAUTRADITION. DER WÜRZIGE POWIDL, FRUCHTIGES ZWETSCHKENMARK UND DAS KAREMELLIGE, DUNKLE PORTER, MIT FEINEN RÖSTAROMEN, ERGEBEN EIN UNKONVENTIONELL AROMATISCHES GESCHMACKSERLEBNIS.

GRIESKIRCHNER DUNKEL

DUNKLES, GRIESKIRCHNER, GRIESKIRCHEN (OÖ), ALC 5,0 % – PLATO 13,5°

0,5 5,0

EIN TIEFES MAHAGONIBRAUN, DER MALZAROMATISCH-VOLLMUNDIGE KÖRPER UND DIE ANGENEHME SÜßE MACHEN DAS GRIESKIRCHNER DUNKEL ZU EINEM BEWÄHRTEN GRIESKIRCHNER ORIGINAL. IN DER NASE NIMMT MAN RÖSTIGE AROMEN, HONIG UND KAREMELL WAHR.



MURAUER MÄRZEN

MÄRZEN, BRAUEREI MURAU, MURAU (STMK), ALC 5,2 % – PLATO 11,7°

0,3 4,1



DAS MURAUER MÄRZEN IST EIN CO₂-NEUTRAL HERGESTELLTES UNTERGÄRIGES VOLLBIER ÖSTERREICHISCHER BRAUART. ES IST GOLDGELB, IM AUSSEHEN, MAN RIECHT EINE LEICHTE BITTERE WELCHE JEDOCH IM ANTRUNK HARMONISCH UND AUSGEWOGEN MALZIG SCHMECKT. ERST IM ABGANG TRITT EINE MILDE HOPFENBITTER IN ERSCHEINUNG.

PUNTIGAMER DAS „BIERIGE“ BIER

Ö. MÄRZEN, BRAU UNION, GRAZ (STMK), ALC 5,1 % – PLATO 11,5°

0,5 5,0

MÄRZENBIER ÖSTERREICHISCHER BRAUART. ANGENEHMER LEICHT HOPFIGER GERUCH, IM AUSSEHEN GOLDGELB IM ANTRUNK EINE ANGENEHME LEICHT HOPFIGE NOTE UND VOLLMUNDIG. IM ABGANG IST EINE LEICHTE BITTERE ZU SCHMECKEN.



SECHZEHN NEON

LAGER, OTTAKRINGER PRIVAT-BRAUEREI, (W) - ALC 4,9 % – PLATO 11,3°

0,3 4,1



OB AFTER-WORK-PARTY, CLUB-ABEND ODER BAR-HOPPING: DAS VEGANE OTTAKRINGER SECHZEHN, EIN KLASSISCHES VOLLBIER, IST DER INBEGRIFF DES URBANEN BIERES, DER PERFEKTE DRINK FÜR ALLE, DIE DEN PULS DER STADT IN IHREN VENEN SPÜREN WOLLEN.

WIESELBURGER STAMMBRÄU

SPEZIALBIER, BRAU UNION, WIESELBURG (NÖ) – ALC 5,4 % - 12,6° PLATO

0,5 5,0



SPEZIALBIER, ÖSTERREICHISCHER BRAUART. GOLDGELB MIT BERNSTEIN-FARBENEM SCHIMMER IM ANBLICK, IM GERUCH AUSGEWOGEN MIT LEICHTEM HOPFENAROMA. IM GESCHMACK AUSGEWOGEN MALZIG MIT ZARTER BITTEREN IM ABGANG.

BUDWEISER ORIGINAL

BÖHMISCHES LAGER, BUDWEISER BUDVAR N.C., BUDWEIS (CZ), ALC 5,0 % – PLATO 11,9°

EIN HELLES LAGER-BIER FÜR WAHRE FEINSCHMECKER. DIE EDELSTEN WEIBLICHEN DOLDEN DES HOCHWERTIGEN SAAZER HOPFENS, REINES TIEFENQUELLWASSER UND AUSGESUCHTES MÄHRISCHES MALZ MACHEN ES ZU EINEM BIER FÜR ECHTE KENNER. KLAR UND GOLDGELB IM AUSSEHEN, DER ANRUNK IST PRICKELND, ZU BEGINN SCHMECKT MAN LEICHTE KRÄUTER- UND ZIRTUSAROMEN. DER ABGANG BEGINNT MIT EINER KURZEN MALZNOTE UND EINER ANGENEHMEN BITTEREN.

0,5

5,0



CHIEMSEER HELL

HELLES, ROSENHEIMER SPEZIALITÄTENBRAUEREI, ROSENHEIM (DE), ALC 4,8 % – PLATO 11,5°



EIN GLÄNZENDES, HELLGELBES LAGERBIER IST EIN CHARAKTERVOLLES, TYPISCHES BAYERISCHES HELLES. ES BESTICHT VOR ALLEM DURCH SEINEN HERRLICH FEINPORIGEN SCHAUM. DER NASE ERÖFFNET SICH EIN LEBENDIGES FRISCHES GESCHMACKSPROFIL MIT EINEM KLAREN MALZIGEN GERUCH UND EINEM HAUCH FRISCHEM HOPFEN. UNSER HELLES HINTERLÄSST IM ABGANG EINE MILDE HOPFENBITTERE, KLINGT RUND UND ANGENEHM AUS.

0,5

5,0

EDELSTOFF

SPEZIALBIER - AUGUSTINER, MÜNCHEN (DE) - ALC 5,6 % – PLATO 12,7°

EIN HELLES EXPORTBIER, WEICH, SPRITZIG UND FRISCH ZUGLEICH, AUS EDELSTEN ROHSTOFFEN GEBRAUT. DAS LEUCHTENDE STROHGELB GIBT DEM AUGUSTINER EDELSTOFF SEINEN GLANZKLAREN AUSDRUCK. DER STABILE, FEINPORIGE SCHAUM RUNDET DAS GESICHT DES EDELSTOFFS AB. DURCH DIE LANGE UND KALTE LAGERZEIT IST DER MILDE UND AUSGEPRÄGTE KÖRPER DES EDELSTOFFS ATTRAKTIV SPRITZIG. DAS BIER BESITZT EINE AUSGEWOGENE SÜßE UND IST MIT HOPFENBITTEREN NUANCEN VERSETZT.

0,5

5,0



HACKER PSCHORR KELLERBIER

ZWICKL - HACKER PSCHORR, MÜNCHEN (DE), ALC 5,5 % – PLATO 12,5°



HONIGGOLDEN SCHIMMERT DAS MÜNCHNER KELLERBIER VERFÜHRERISCH IM LICHT. EIN BIER MIT UNVERWECHSELBAREM CHARAKTER: URIG, KERNIG, SÜFFIG UND DENNOCH ERFRISCHEND MILD UND LEICHT. CREMIG-MOUSSIEREND PERLT ES GENUSSVOLL AM GAUMEN. AROMEN VON KARAMELL, HONIG UND PFLAUME KOMMEN INS SPIEL UND BETONEN DAS MALZIG-WÜRZIGE GESCHMACKSERLEBNIS. DAZU GESELLEN SICH UNVERKENNBAR NUANCEN VON APFEL UND GRAPEFRUIT, DIE DEM BIER SEINE FRUCHTIGE FRISCHE VERLEIHEN. NACH VIER WOCHEN REIFEZEIT WIRD ES UNFILTRIERT ABGEFÜLLT UND ENTHÄLT SO NOCH ALLE IN DER HEFE VORKOMMENDEN VITAMINE UND SPURENELEMENTE.

0,5

5,0

TEGERNSEER SPEZIAL

SPEZIAL - HERZOGLICHES BRAUHAUS., TEGERNSEE (DE), ALC 5,6 % – PLATO 13°

KLASSISCH BAYERISCHES VOLLBIER MIT KLARER GOLDENER FARBE. ZART SÜßLICHE MALZAROMEN UND EINE FEINE HEFENOTE FINDEN SICH IN DER NASE ALS AUCH AM GAUMEN. SEHR LEICHT GEHOPFTES BIER MIT MITTELLANGEM ABGANG.

0,5

5,0



IN DIESER BIER KLASSE KANN MAN GETROST SAGEN: NEHMT EUCH VON DER KARTE, WAS EUCH AM BESTEN SCHMECKT –



ZU DEN ÖSTERREICHISCHEN MÄRZEN UND BAYRISCH HELLEN PASST VOM BIERGULASCH BIS ZUM SCHNITZEL EINFACH ALLES – DAS DUNKLE ZUM GULASCH – DAS GEGENSPIEL SÜßLICH UND WÜRZIG IST SEHR FEIN – ZU DEN SPEZIALBIEREN AM BESTEN EINEN DEFTIGEN SCHWEINSBRATEN PROBIEREN.

WILDSHUTER BIO PERLAGE

BRUT DE BIÈRE, STIEGL GUT WILDSHUT, (SBG) - ALC 8,0 % - PLATO 16,6°

0,75

36,0



AU DÉBUT HÜLLT SICH DAS BRUT DE BIÈRE IN EIN SEIDIG GOLDENES KLEID MIT WEIßER SCHAUMSPITZE. DER NASE SCHMEICHELN EIN FRUCHTWÜRZIGES RIESLINGBUKETT, DIE ZUNGE IST ÜBERRASCHT VON SICH INEINANDERSCHLINGENDER ZARTER SÜßE UND ÜBERAUS CHARMANTER SÄURE. FEINPERLENDE KOHLENSÄURE ERINNERT AN SCHAUMWEINARTIGEN MOUSSEUX. SEHR ELEGANT ÜBERZEUGEN DIE GROBE KOMPLEXITÄT UND EINE SCHÖNE TROCKENHEIT À LA FIN.



ALKOHOLFREIE BIERE UND BIERMISCHGETRÄNKE



GÖSSER NATURRADLER ZITRONE

BIERMISCHGETRÄNK, BRAU UNION, GÖSS – ALC 2% - PLATO 4,3°

VOLLMUNDIGES GÖSSER UND NATÜRLICHER ZITRONENSAFT FÜGEN SICH ZU EINEM ERFRISCHEND LEICHTEN BIERGENUSS. DER ECHTE ZITRONENSAFT VERLEIHT DEM GÖSSER NATURRADLER AUCH SEINE LEICHTE TRÜBUNG. GERINGER ALKOHOLGEHALT UND DER VERZICHT AUF KÜNSTLICHE ZUSATZSTOFFE MACHEN DEN GÖSSER NATURRADLER ZU EINEM EINZIGARTIGEN DURSTLÖSCHER MIT HARMONISCHEM GESCHMACK.

0,5

5,0



GÖSSER NATURGOLD

ALKOHOLFREI, BRAU UNION, GÖSS – ALKOHOL UNTER 0,5 VOL.-% - PLATO 7°



ALKOHOLFREI, GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI - ÖSTERREICHS BESTES ALKOHOLFREIES BIER SAGT DER HERSTELLER UND WIR SCHLIEßEN UNS MIT UNSEREM PERSÖNLICHEN GESCHMACKSEMPFINDEN AN: SATTES GOLD, NATURTRÜB, DADURCH BESONDERS VOLLMUNDIG IM GESCHMACK, GEPAART MIT FEINER HOPFENNOTE – ECHTER GÖSSER BIERGENUSS ZU JEDER TAGESZEIT!

0,5

5,0

PAULANER HEFE-WEIßBIER

ALKOHOLFREI, PAULANER MÜNCHEN, DEUTSCHLAND - 6,7° PLATO STAMMWÜRZE - ALKOHOL UNTER 0,5 VOL.-%

EIN UNBESCHWERTER DURSTLÖSCHER. WENIGER KALORIEN ALS EIN APFELSAFT GESPRITZT OHNE DABEI KOMPROMISSE EINZUGEHEN. DENN OBWOHL NUR 100 KCAL PRO HALBE, ÜBERZEUGT DIESES ALKOHOLFREIE DURCH DEN VOLLEN WEIßBIERGESCHMACK SEINES GROßEN BRUDERS: NATURTRÜB, ERFRISCHEND UND BELEBEND.

ZU DIESER ALKOHOLFREIEN BRAUKUNST SCHMECKT UNSERE LAUGENBREZEL AUSGEZEICHNET.

0,5

5,0



ALKOHOLFREIES BIER WIRD IN ÖSTERREICH IMMER BELIEBTER, WEIL ES DEUTLICH WENIGER KALORIEN HAT. SPORTLER GREIFEN NICHT NUR AUFGRUND DES GERINGEN KALORIENGHALTES DARAUF ZURÜCK, SONDERN AUCH, WEIL DAS GETRÄNK EINE ISOTONISCHE WIRKUNG HABEN KANN. DER TATSÄCHLICHE NUTZEN WIRD JEDOCH VON EINIGEN EXPERTEN ANGEZWEIFELT. BEIM HAUPTGANG GILT FOLGENDER MERKSATZ: WENN DAS GETRÄNK SCHON WENIGER KALORIEN BESITZT, DARF DAS GERICHT ORDENTLICH KNALLEN. ALSO RAN AN DAS SCHNITZEL ODER DIE BIERKUTSCHER JAUS'N.



ALE, PALE ALE, INDIA PALE ALE & VERWANDTE



SESSION PALE ALE

AMERICAN PALE ALE, BRAUSCHNEIDER, SCHILTERN (AT), ALC 4 % – PLATO 10,5°

EIN LEICHTES AMERICAN PALE ALE MIT BESONDERS FRUCHTIGEN HOPFENSORTEN WIE SIMCOE AND CITRA™. GERINGER ALKOHOLGEHALT UND MODERATE BITTERE VERLEIHEN IHM SEINE FRISCHE UND DEN TYPISCHEN SPA-CHARAKTER.

0,3 5,2



COLUMBUS 1492 PALE ALE

STIEGL PRIVATBRAUEREI, SALZBURG (AT), ALC 4,7 % – PLATO 11,3°



DIE OBERGÄRIGE BIERESPEZIALITÄT BESTICHT MIT SEINER HELLEN FARBE UND DER FEINEN TRÜBUNG. IM GERUCH KOMMEN MARACUJA UND DIE ZITRUSAROMEN DES VERWENDETEN HOPFENS ANGENEHM IN DIE NASE. IM GESCHMACK SIND DIESE AROMEN NUR NOCH LEICHT ZU VERNEHMEN. DAS STARK GEHOPFTE BIER ERZEUGT EINE GESCHMACKLICH ANGENEHME BITTERE IM ABGANG.

0,3 4,1

THE PADAWAN

PALE ALE BIEROL, SCHWOICH (AT), ALC 5,6 % - IBU 45

THE PADAWAN IST IRRE FRUCHTIG, IRRE SAMTIG UND HAT ALLES, WAS EIN PALE ALE BRAUCHT: DIE RICHTIGE DOSIS (UND DIE IST NATÜRLICH NICHT GERADE KLEIN) AN QUALITATIV HOCHWERTIGEM HOPFEN, EIN FEINES, JA SCHON FAST CREMIGES MUNDGEFÜHL, SCHLANK IM BERNSTEINFARBENEN KÖRPER UND A BISSERL TROCKEN IM FINISH. ABER ALLEM VORAN: MANGO. IN DER NASE, AM GAUMEN, UND ES BLEIBT. LANGE. RICHTIG LANGE. SPRITZIG, FRISCH, SCHLANK UND MIT DEUTLICHER BITTEREN.

0,3 6,0



MOUNTAIN PALE ALE

IPA BIEROL, SCHWOICH (AT), ALC 7,3 % - IBU 60



ERST GANZ LEICHT, DOCH SICH DANN RAPIDE STEIGERND. IN DER NASE HOPFIGE EXOTIK GEMISCHT MIT MALZIGEM TOFFEE UND EIN PAAR NUANCEN DER HAUSHEFE. AUF DIE ZUNGE SCHIEBT SICH DANN EIN VOLLMUNDIGER, WUCHTIGER MALZKÖRPER MIT KARAMELLIGEN EINSCHLÄGEN. UND DOCH BLEIBT DER HOPFEN IMMER PRÄSENT, ZUM SCHLUSS GANZ DEUTLICH MIT EINNEHMENDER BITTEREN.

0,3 6,2

EL PATRÓN

DOUBLE IPA BIEROL, SCHWOICH (T/AT), ALC 8,2 % - PLATO 18°

EIN STARKER, VOLLMUNDIGER VERTRETER DES STILS. UNHEIMLICH CREMIG UND SAMTIG, EIGENTLICH SOGAR IRGENDWIE SANFT. UND DOCH ZEIGT EL PATRÓN SCHON SCHNELL, WAS ER KANN. IM GERUCH EINNEHMENDE TROPISCHE MARACUJA-NOTEN, EIN WENIG HONIG UND VANILLE, DIE IM ANTRUNK SCHON BALD IN GRASIG-GRÜNE HOPFENAROMATIK ÜBERGEHEN. EIN AUSFÜLLENDER KÖRPER, DER SICH AM ENDE MIT KRÄFTIGER BITTEREN PAART.

0,3 6,4



ZIPFELKLATSCHER

IPA BIEROL, SCHWOICH (AT), ALC 6,5 % - IBU 60



'I SCHENK MA NIX UND SCHENK DIR OANE EI. FREILICH TRINK I NO A SEITERL, ALS SCHENK MA OANS EI!' WER ERINNERT SICH? 2019 FEIERTE DAS ZIPFELKLATSCHER ALS EINES UNSERER ERSTEN DOSENBIERE PREMIERE - DAMALS SCHON MIT DEM EINZIGARTIGEN DESIGN VON CARINA LEIKI (WWW.CARINALEIKI.COM). MEHR ÜBER DIE KÜNSTLERIN GIBT'S HIER. AUF DIE 2025ER EDITION - CHEERS! CHARAKTER: KALTGEHOPFT MIT CALLISTA, NECTARON UND CITRA. DAS RESULTAT: FRUCHTIGE HOPFENAROMATIK + HARMONISCHE BITTERE.

0,3 6,4



HIER GILT DASSELBE PRINZIP WIE BEIM PILS – ALLES WÜRZIGE UND SCHARFE ENTWICKELT EIN GEGENSPIEL ZUM HOPFEN UND MILDERT SCHÄRFE UND WÜRZE AB – AUCH ALS APPETITANREGER EIGNEN SICH DICH BIERE DER PALE ALE FAMILIE.



TRAPPISTEN BIERE



CHIMAY ROUGE

BLOND, ABDIJ NOTRE-DAME DE SCOURMONT, CHIMAY (BE), ALC 7,0 %



0,3

6,5



EIN DUNKELROTES, BRÄUNLICHES UND KLARES BIER MIT EINER WEIßEN SCHAUMKRUNE. ES ENTFALDET AUF DER ZUNGE EINE FEINE NOTE NACH FRUCHTIGER FEIGE, MUSKAT UND BITTERRAUCHIGEM MALZ. DAS KOMPLEXE AROMA KOMBINIERT EINE MALZIGE SÜßE MIT EINER MILDEN BITTERKEIT DIE IM ABGANG IN EINER LANGANHALTENDEN TROCKENEN BITTERKEIT MÜNDET. ES WIRD AUS REINEN ZUTATEN WIE WEIZEN, ZUCKER, HEFE, WASSER UND GERSTENMALZ UNTER NACHHALTIGEN ASPEKTEN HERGESTELLT. NACHHALTIGE UND SOZIALE ASPEKTE SPIELEN BEI DER HERSTELLUNG EINE WICHTIGE ROLLE. SO KOMMT DER GEWINN DER GEMEINSCHAFT DER MÖNCHEN UND SOZIALEN PROJEKTEN ZUGUTE. DIESES OBERGÄRIGE TRAPPISTENBIER MIT NACHGÄRUNG IN DER FLASCHE WIRD AUS EINEM FETTFREIEN KELCH BEI 8-12°C GETRUNKEN.

DUBBEL

WESTMALLE, MALLE (BE), ALC 7,0 %



0,3

6,5

IN WESTMALLE WIRD IM GLEICHEN TEMPO GEBRAUT, WIE DAS LEBEN IN DER ABTEI STATTFINDET. DIE BRAUSTUBE NIMMT IHRE ARBEIT ERST AUF, WENN DIE MÖNCHEN MORGENS BEREIT SIND, IN DER KIRCHE EIN ERSTES GEMEINSAMES GEBET ZU SPRECHEN. UND TROTZ DES EINSATZES MODERNER TECHNOLOGIE UND TECHNIK IST ES DER MENSCH, DER IN JEDEM SCHRITT DES BRAUPROZESSES DIE ENDGÜLTIGE ENTSCHEIDUNG TRIFFT. MIT RESPEKT VOR TRADITION UND BESTEN ZUTATEN. ES WERDEN KEINE STABILISATOREN VERWENDET UND DAS BIER WIRD NICHT PASTEURISIERT. HEFE IST EIN LEBENDES MEDIUM, WAS BEDEUTET, DASS ES IMMER ZU GEWISSEN ABWEICHUNGEN ZWISCHEN DEN BIERARTEN KOMMEN KANN.



ROCHEFORT 6

DUBBEL, BROUWERIJ ABBAYE N.-D. DE SAINT-REMY ROCHEFORT (BE), ALC 7,5 %



0,3

6,5



GEBRAUT IN DER ABTEI NOTRE-DAME-DE-SAINT-RÉMY IN ROCHEFORT IST ES EINE VON 4 ABTEIEN IN BELGIEN, WELCHE DAS LABEL „AUTHENTIC TRAPPIST PRODUCT“ TRAGEN DARF. DAS ROCHEFORT 6 IST DAS ÄLTESTE ALLER ROCHEFORT BIERE.

WAS HAT ROCHEFORT UND WIENER NEUSTADT GEMEINSAM. UNSEREN „MAX“ IMILIAN DEN I., WELCHER 1494 ROCHEFORT ZUR GRAFSCHAFT ERHOB.

TRIPEL

LA TRAPPE, TILBURG (NL), ALC 8,0 %



0,3

6,5

DE KONINGSHOEVEN IST DIE WIEGE VON LA TRAPPE TRAPPIST. HIER, INNERHALB DER ABTEIMAUERN, PRODUZIERT DIE BRAUEREI DE KONINGSHOEVEN NIEDERLÄNDISCHES TRAPPISTENBIER. IMMER NOCH UNTER DER AUFSICHT UND VERANTWORTUNG DER MÖNCHEN UND IMMER NOCH AUF DER INNEREN ÜBERZEUGUNG BERUHEND, "GUTES ZU TUN": EIN TEIL DES ERLÖSES GEHT AN WOHLTÄTIGKEITSORGANISATIONEN. LA TRAPPE TRAPPIST IST REINES, EHRLICHES NIEDERLÄNDISCHES BIER. WENN DU GUT SCHMECKST, WIRST DU ENTDECKEN, WAS VERGNÜGEN IST. UND ENTDECKE DIE WICHTIGSTE ZUTAT, DIE UNTRENNBAR MIT DEN MÖNCHEN VERBUNDEN IST: DIE STILLE.



GREGORIUS

STIFT ENGELSZELL, ENGELHARTSZELL (AT), ALC 10,5 %



0,3

6,5



DAS GREGORIUS SCHIMMERT IM GLAS IN EINEM KRÄFTIGEN, DUNKLEN KASTANIENBRAUN. IN DER NASE DOMINIEREN REIFE FRUCHTNOTEN. IM ANTRUNK PRÄSENTIERT SICH EIN KRÄFTIGER MALZKÖRPER, WELCHER VON KAFFEE- UND RÖSTAROMEN GEPRÄGT WIRD. LEICHT BITTERE SCHOKO-AROMEN BEGLEITEN DEN WÄRMENDEN ABGANG DIESES WUCHTIGEN TRAPPISTENBIERES.

PATER DR. GREGOR EISVOGEL FÜHRTE DIE VERTRIEBENEN TRAPPISTEN NACH DEM 1. WELTKRIEG NACH ENGELSZELL. ER WAR DER ERSTE ABT DES DONAUKLOSTERS DER TRAPPISTEN.



FRAGEN WIR MAL IM KLOSTER NACH, WAS AM BESTEN ZUM HAUSGEBRÄU SCHMECKEN KÖNNTE – ENTWEDER IN DER FASTENZEIT ALS FLÜSSIGES BROT IM EINSATZ ODER EINFACH AN EINEM GEMÜTLICHEN ABEND IM SIEGL'S AM MARKT ZUM GENIEßEN – PROST & MAHLZEIT



VON BLOND BIS QUADRUPLE

BRUGSE ZOT BLOND

BLOND, BROUWERIJ DE HALVE MAAN, BRÜGGE, ALC 6 %

DAS BLONDE BIER IST EINE ART BELGIAN STRONG ALE. CHARAKTERISIERT DURCH SÜBLICHE MALZNOTEN UND EINE KAREMELL-DÖRROBSTKOMPONENTE TRITT HIER DER HOPFEN MEIST IN DEN HINTERGRUND UND DIE HEFENOTE KOMBINIERT MIT DEM ZUCKERZUSATZ IN DEN VORDERGRUND. DAS BLASSE BIS TIEFGOLDENE BIER (13 EBC) WEIST MEISTENS EINE HERVORRAGENDE KLARHEIT AUF. DER KOPF IST DICHT UND CREMIG. DAS AROMA JEDOCH BLEIBT JE NACH SCHÜTTUNG SUBTIL UND BILDET EINEN LEICHT SÜBLICHEN KORNCHEMISCHEN MIT BROTTARTIGEN HEFENOTEN HERAUS.

0,3 6,5



CORSENDONK PATER

BRASSERIE DU BOCCQ, PURNODE, ALC 7,5 %



IM DUBBEL ENTHALTEN SIND MEISTENS PILSNER MALZ UND FÜR DEN LEICHT BISKUITEN GESCHMACK EINE KLEINE MENGE KAREMELLMALZ. DIE DUNKLERE FARBE JEDOCH KOMMT VON DER ZUGABE VON 10-15% DUNKLEM ZUCKERSIRUP. DIESER SORGT NICHT NUR FÜR DIE ANSPRECHENDE BRAUNE FARBE, SONDERN AUCH FÜR DIE STEIGERUNG DES ALKOHOLGEHALTES UND EINE HOHE STAMMWÜRZE VON CA. 15-20%. DIE FARBE LIEGT ZWISCHEN DEM BEREICH EINES BRAUNEN KUPFER- UND EINES ETWAS ROTBRAUNEREN BERNSTEINTONES, ALSO BEI 20-30 EBC. DER MALZIGE KÖRPER MIT DER LEICHT SÜBLICHEN RÖSTAROMATIK IST EINE BESONDERE CHARAKTERISTIK DES BIERES. DA DAS MALZ IN DEN VORDERGRUND TRETEN SOLL, WIRD ZUM KOCHEN EIN GEALTERTER AROMAHOPFEN ALS GRUNDLAGE VERWENDET.

0,3 6,5

TRIPEL KARMELIET

DREIKORN TRIPEL, BROUWERIJ BOSTEELS, BUGGENHOUT, ALC 8,4 %

EIN TRIPEL KÖNNTE MAN ALS MALZIG SÜß UND BITTER BESCHREIBEN. DIE NASE IST FRUCHTIG UND DER KÖRPER VOLLMUNDIG. DOCH DIE TRIPEL BIERE GEHEN NOCH EINEN SCHRITT WEITER. DER ALKOHOLGEHALT DER TRIPEL LIEGT ZWISCHEN 8-10%. DIESER WIRD DURCH DEN HOHEN MALZANTEIL UND DURCH DIE VERWENDUNG DER ALKOHOLTOLERANTEN HEFEN GEWONNEN. GESCHMACKLICH HAT DAS TRIPEL EINEN WUNDERBAREN MALZKÖRPER, DER DURCH LEICHTE FRUCHTNOTEN ERGÄNZT WIRD. DAS ZUSAMMENSPIEL VON MALZIGER SÜßHEIT UND DEM SCHWEREN ALKOHOL, SOWIE DIE ZUGABE VON KRÄUTERN VERLEIHEN DEM TRIPEL SEINEN EINZIGARTIGEN GESCHMACK. DAS TRIPEL GÄRT IN DER FLASCHE WEITER UND IST DAMIT NOCH INTENSIVER ALS EIN DUBBEL. ABER EIN TRIPEL HAT AUCH SO EINE ANDERE REIFUNG. JE NACH LAGERUNG DER FLASCHEN GÄRT DAS TRIPEL NACH UND BEKOMMT EINEN GANZ EIGENEN CHARAKTER ÜBER DIE ZEIT.

0,3 6,5



STRAFFE HENDRIK

QUADRUPLE, BROUWERIJ DE HALVE MAAN, BRÜGGE, ALC 11 %



DAS QUADRUPLE SOLLTE ETWAS WÄRMER MIT EINER TEMPERATUR ZWISCHEN 11-15°C GETRUNKEN WERDEN, DAMIT DIE FEINEN AROMEN ZUR GELTUNG KOMMEN. KOMPLEXE FRUCHTNOTEN UND DÖRROBST BESTIMMEN DEN GERUCH UND DIE FARBE IST MEIST TRÜB BERNSTEINFARBEN BIS KUPFER-ROTBRAUN, ALSO EINEM EBC ZWISCHEN 24-48. DER SCHAUM IST OFT CREMIG UND FEINPORIG BESCHAFFEN. DAS MALZ IST SEHR DOMINANT UND EINE LEICHTE KAREMELLNOTE UND BROTTÖNE SIND AUF DER ZUNGE OFT MABGEBEND. AUCH KÖNNEN AROMEN, WIE FEIGE, PFLAUME ODER GRAPEFRUIT AUFKOMMEN. IM MUND HINTERLÄSST ES EINEN CREMIGEN EINDRUCK UND WIRKT LEICHT MOUSSIEREND.

0,3 7,5



TYPISCHE DESSERTBIERE. DIE KOMBINATION AUS HOHEM ALKOHOL MIT SÜßHEIT GEHT BEKANNTLICH MEISTENS – PASSEN JEDOCH AUCH HERVORRAGEND ZU UNSEREN EIERSPÄTZLE ABER AUCH DEN PALATSCHINKEN

FRUCHT- UND SAUERBIERE

KASTEEL RUBUS FRAMBOISE

KRIEK – VAN HONSEBROUCK, INGELMUNSTER (BE), ALC 7,0 %

EIN VOLLMUNDIGES, WÜRZIG FRUCHTIGES BIER MIT DEM GESCHMACK VON REIFEN HIMBEEREN UND ZART MALZIGEN UNTERTÖNEN. AM GAUMEN BALANCIERT EINE DEZENT HOPFIGE BITTERKEIT DIE SÜßEN FRUCHTAROMEN. IN DER HERSTELLUNG WIRD DEM LAMBIC UNGESÜßTES HIMBEERKONZENTRAT BEIGEgeben UM DAS GEWÜNSCHTE FRUCHTIGE GESCHMACKSERLEBNIS ZU ERREICHEN.

0,33 6,5



GUEUZE FONDS TRADITION

GUEUZE – ST LOUIS, VLEZENBEEK (BE), ALC 7,0 %



WER SICH ZWISCHEN BIER UND SEKT NICHT ENTSCHEIDEN KANN, DEM EMPFEHLEN WIR LEINE GUEUZE! DIE GUEUZE GEHÖRT ZU DEN BELGISCHEN LAMBIC-BIEREN, DIE SICH DURCH IHRE CHARAKTERISTISCHE SÄURE AUSZEICHNEN. TRADITIONELL WIRD LAMBIC SPONTAN VERGOREN, DAS HEIßT, DASS MILCHSÄUREBAKTERIEN, WILDE HEFEN AUS DER LUFT ODER SOLCHE, DIE AN DER SCHALE DER VERWENDETEN ROHSTOFFE MIT IN DEN KESSEL WANDERN, FÜR DEN ANSTOß DER GÄRUNG SORGEN. DIE GUEUZE AUS DEM HAUSE LINDEMANS IST EIN WUNDERBARES BEISPIEL FÜR DEN EINSATZ WILDER HEFEN UND HAT DANK DIESER EINE FEINE, CHAMPAGNER-ÄHNLICHE SÄURE. NEBEN DER HEFE GIBT ES ABER NOCH EINE WEITERE BESONDERHEIT AN DER GUEUZE: SIE ENTSTEHT DURCH DIE VERMÄHLUNG ZWEIER BIERE. UM EINE GUEUZE HERZUSTELLEN, WERDEN EIN JUNGBIER UND EINE ÜBER LÄNGERE ZEIT GELAGERTES ALTBIER MITEINANDER VERMISCHT. ERGEBNIS IST EIN EINZIGARTIGES BIER MIT BESONDEREM CHARME.

0,375 7,0

NACHTRAAF WEST-VLAAMS OUD BRUIN

ODU BRUIN – DE NACHTRAAFBOUWERS, DIKSMUIDE, ALC 5,5 %

DIE NACHGÄRUNG DES OUD BRUIN KANN BIS ZU EINEM MONAT DAUERN UND DIE FLASCHENREIFUNG BETRÄGT MEHRERE MONATE. BEI DER NACHGÄRUNG ENTWICKELN DIE HEFEN EINEN SAUREN GESCHMACK. DAS BIER WIRD, WIE DAS LAMBIC MIT VERSCHIEDENEN JAHRGÄNGEN GEMISCHT. DAS OUD BRUIN IST FÜR SEINE DUNKLE FARBE UND SÜßE BEKANNT. IN DER VERGANGENHEIT WURDE ES VON STILLENDEN FRAUEN GETRUNKEN, DA ES SEHR NAHRHAFT WAR. DADURCH, DASS DIE HEFEZELLEN NICHT VIEL ZEIT HABEN, DEN MALZZUCKER IN ALKOHOL ZU VERWANDELN, BLEIBT EIN GROßER RESTZUCKERGEHALT UND DER ALKOHOLGEHALT IST NIEDRIG. DIE FERMENTATION WIRD OFT IN OFFENEN BEHÄLTERN DURCHFÜHRT, DA MAN AUF DIE WILDHEFEN BEI DER VERGÄRUNG SETZT. DANACH ÜBERNEHMEN IN EDELSTAHLTANKS DIE SEKUNDÄREN ORGANISMEN, LACTOBACILLUS UND PEDIOCOCCUS.

0,33 6,5



DUCHESSE DE BOURGOGNE

FLANDERS RED-SOUR – VERHAEGHE VICHTE, ANZEGEM (BE), ALC 6,2 %



VERHAEGHES DUCHESSE FLIEBT IN EINEM EDLEN KASTANIENTON INS GLAS UND GLÄNZT DABEI HERRLICH IN ALLEN FACETTEN VON RUBINROT. EIN LEICHT GETÖNTER SCHAUM BEKRÖNT DAS BIER UND VERSTRÖMT EINEN FEINEN DUFT, DER ENTFERNT AN SCHWEREN ROTWEIN ERINNERT. INTENSIVE NOTEN ROTER FRÜCHTE UND EIN WÜRZIGER HAUCH VANILLE RUNDEN DEN OLFAKTORISCHEN GESAMTEINDRUCK AB. DER ANTRUNK PRÄSENTIERT EIN VOLUMINÖSES BIER MIT SPRITZIGER KOHLENSÄURE UND MANNIGFALTIGEN GESCHMACKSNUANCEN. NOTEN ROTER TRAUBEN, GETROCKNETER DUNKLER FRÜCHTE UND WÜRZIGEN EICHENHOLZES UMSCHMEICHELN DEN GAUMEN. EINE FEINE SÄURE BEGLEITET DASS ÜBERWÄLTIGEND INTENSIVE AROMENSPIEL UND VERLEIHT DEM BIER EINE GEWISSE LEICHTIGKEIT.

0,25 6,5

OUDE GEUZE BOON

GEUZE LAMBIEK – BROUWERIJ BOON, LEMBEEK (BE), ALC 6,5 %

DIE GEUZE GEHÖRT ZU DEN FÜR BELGIEN TYPISCHEN LAMBIC-BIEREN UND WIRD VOLLSTÄNDIG SPONTANFERMENTIERT. DIESE ART DER GÄRUNG HAT TRADITION IN BELGIEN UND WIRD DURCH OFFENE GÄRBOTTICHE, DEN EINSATZ VON MILCHSÄUREBAKTERIEN UND DURCH WILDE HEFEN IN GANG GESETZT. ERGEBNIS DIESES BESONDEREN FERMENTATIONSPROZESSES IST EIN BIER MIT FEINER SÄURE. WAS DIE GEUZE ZUDEM AUSMACHT, IST EIN VERSCHNITT: UM EINE AUTHENTISCHE GEUZE ZU ERHALTEN, WERDEN ÄLTERE UND JÜNGERE BIERE MITEINANDER VERMISCHT. DAS FERTIGE BIER WIRD IN DEN FLASCHEN ERNEUT FERMENTIERT UND KANN BIS ZU 20 JAHRE GELAGERT WERDEN.

0,375 7,0





MÄRZEN, HELLES, LAGER, EXPORT, SPEZIALBIER: UNTERGÄRIGE UND KLARE BIERE. FRISCH, LEICHT UND SÜFFIG, SEHR GUT AUSBALANCIERT – ACHTUNG: EIN ÖSTERREICHISCHES MÄRZEN UNTERSCHIEDET SICH VOM DEUTSCHEN MÄRZEN, WELCHES IN ÖSTERREICH EHER ALS FESTBIER ZU SEHEN IST (SIEHE UNSER PAULANER ROTES MÄRZEN VS. STIEGL GOLDBRÄU).

ZWICKL/KELLERBIER: UNTERGÄRIG UND UNFILTRIERT. DER NAME KOMMT VOM ZWICKLHAHN, AUS DEM DAS BIER VERKOSTET WIRD.

DUNKLES: UNTERGÄRIG MIT DÜNKLEREN MALZEN GEBRAUT. KARAMELLARTIG UND SÜß, WENIG HOPFENBETONT.

PILS: HOPFENBETONTE HELLE KLARE UNTERGÄRIGE BIERE, HERB UND ERFRISCHEND. MAN UNTERSCHIEDET PILS TSCHECHISCHER BRAUART (MALZIGE BUTTERNOTEN, ANGENEHM HERB), DEUTSCHER BRAUART (SEHR SCHLANK, HERB UND TROCKEN) UND AMERIKANISCHER BRAUART (LEICHT SÜß, WENIG HERB).

WEIZENBIER: MINDESTENS MIT 50% WEIZENMALZ OBERGÄRIG EINGEBRAUT. VERSCHIEDENSTE VARIANTEN VON HELL BIS DUNKEL UND VON KLAR BIS TRÜB. SORTENTYPISCH IST DAS AROMA REIFER BANANEN.

ALKOHOLFREIE BIERE: ALKOHOLFREIE BIERE MIT MAX. 0,5 % ALKOHOLGEHALT GELTEN LT. ÖSTERREICHISCHEM LEBENSMITTELCODEX ALS ALKOHOLFREI.

STOUT: KLASSISCHER ENGLISCHER OBERGÄRIGER BIERSTIL, BEI DEM RÖST- UND KARAMELLMALZE DOMINIEREN. OFT KAFFEE-, SCHOKOLADE- UND VANILLEAROMEN.

SPEZIALITÄTENBIER: DIE FREIGEISTER UNTER DEN BIERN, AUCH KREATIVBIERE GENANNT. SIE LASSEN SICH OFT SCHWER BIS GAR NICHT FESTGELEGTE BIERSTILEN ZUORDNEN.

PALE ALE: PALE ALES WERDEN MIT HELLEM MALZ OBERGÄRIG GEBRAUT, MEIST FRUCHTIG UND HERB

IPA: UM DIE SOLDATEN IN DEN BRITISCHEN KOLONIEN IN INDIEN ZU VERSORGEN, WURDE ES SEHR STARK EINGEBRAUT UND GEHOPFT. IN INDIEN SOLLTE ES DANN AUF DIE STÄRKE EINES PALE ALE VERDÜNNT WERDEN, WAS ABER SELTEN GESCHAH. SEHR STARK GEHOPFT, ENTSTEHEN BIERE MIT FANTASTISCHEN AROMEN. DOUBLE IPA'S WERDEN NOCH STÄRKER GEHOPFT UND EINGEBRAUT, SESSION IPA'S DEMENTSPRECHEND LEICHTER.

RED ALE: OBERGÄRIG MIT DÜNKLEREN MALZEN GEBRAUT. GESCHMACKLICH DOMINIEREN MALZIG, BUTTRIG, KARAMELLIG BIS NUSSIG. DIE HERBEN HOPFENTÖNE TRETEN IM GEGENSATZ ZU DEN PALE ALES IN DEN HINTERGRUND.

BELGIAN ALE: DAS BELGISCHE PENDANT ZUM BRITISCHEN ALE, EBENSO OBERGÄRIG UND MEIST MEHR ALKOHOLGEHALT. CHARAKTERISTISCH IST DIE VERWENDETE BELGISCHE HEFE, DIE EINE LEICHT FRUCHTIG SÄUERLICHE NOTE VERLEIHT.

TRAPPISTENBIER: IN TRAPPISTENKLÖSTERN DURCH ODER UNTER AUFSICHT VON MÖNCHEN GEBRAUT. IST KEIN BIERSTIL, SONDERN EINE HERKUNFTSBEZEICHNUNG. OFT DUBBEL, TRIPLE ODER QUADRUPEL MIT HOHEM ALKOHOLGEHALT

LAMBIC, GEUZE & SAUERBIER: GEUZEN SIND EIN VERSCHNITT VON LAMBICS (SPONTAN VERGORENE BIERE) VERSCHIEDENER JAHRGÄNGE. FRUCHTLAMBICS WERDEN MIT FRÜCHTEN VERGOREN. DIESE BIERE GEWINNEN DURCH EINE LANGE LAGERUNG AN AROMA UND GESCHMACK, DESHALB KANN DAS MHD DURCHAUS ÜBERSCHRITTEN SEIN - SOLANGE DER VORRAT REICHT.

BARLEY WINE: STARKES OBERGÄRIGES BIER MIT EINEM ALKOHOLGEHALT VON CA. 7 - 15 %. „GERSTENWEIN“, WEIL ES DEM ALKOHOLGEHALT NACH EINEM WEIN ÄHNELT. OFTMALS LANG IN EICHEN- BZW. ALTEN WHISKYFÄSSERN GEREIFT. DIESE BIERE GEWINNEN DURCH EINE LANGE LAGERUNG AN AROMA UND GESCHMACK, DESHALB KANN DAS MHD DURCHAUS ÜBERSCHRITTEN SEIN.

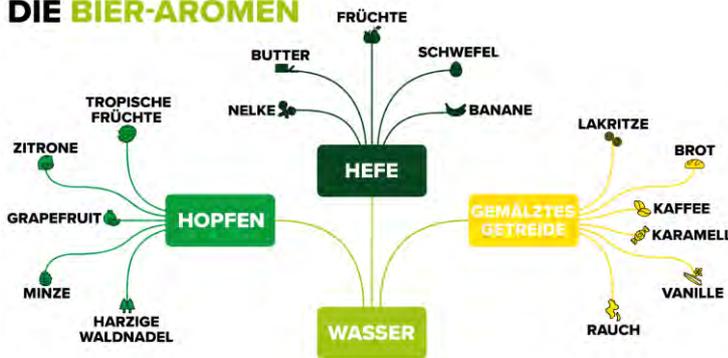
IST BIER VEGAN? DAS KOMMT AUF DIE BRAUEREI UND DIE FÜR DIE FILTRATION EINGESetzte METHODE AN – WIRD ZUM BEISPIEL EIN KIESELGUTFILTER EINGESetzt IST DAS BIER VEGAN (IN DEUTSCHLAND ZÄHLT DAS REINHEITSGEBOT) WIRD MIT TIERISCHEN PRODUKTEN GEFILTERT ODER WERDEN TIERISCHE PRODUKTE BEIM BRAUPROZESS VERWENDET KANN EIN BIER AUCH NICHT VEGAN SEIN. UNSERE VEGANEN SCHANK-BIERE SIND IN DER KARTE GEKENNZEICHNET.

FOODPAIRING: DAMIT MAN AUS DER KOMBINATION VON SPEISE UND BIER DAS OPTIMALE GESCHMACKSERLEBNIS RAUSHOLT, SOLLTE MAN SICH EIN PAAR EINFACHE GEDANKEN MACHEN, WIE MAN DIE BEIDEN KOMPONENTEN MITEINANDER KOMBINIERT. BIERE KÖNNEN IN BEZUG AUF DIE AROMEN IM ESSEN *UNTERSTÜTZEND*, ALSO UM AROMEN ZU VERSTÄRKEN ODER ABZURUNDEN, *ERGÄNZEND*, UM FEHLENDE AROMEN AUSZUGLEICHEN *VERBINDEND*, AROMEN ZU VERBINDEN *MASKIEREND*, WENN MAN AROMEN EHER VERSTECKEN WILL, *AUSGLEICHEND* UM EINEN AUSBALANCIERTEN GESCHMACK ZU ERZEUGEN WIRKEND. MAN MUSS SICH BEIM FOODPAIRING VON ESSEN UND BIER ALSO AUCH EIN WENIG GEDANKEN DARÜBER MACHEN, WAS MAN SICH AUS DER KOMBINATION ERWARTET. WELCHE ANWENDUNGEN DES BIERES DIR AM BESTEN SCHMECKEN, IST NATÜRLICH SEHR OBJEKTIV. WICHTIG IST EIN VERSTÄNDNIS DAFÜR, WAS DIE UNTERSCHIEDLICHEN BIERE MIT DEN GERICHTEN ANSTELLEN. AB EINEM GEWISSEN PUNKT IST DER GESCHMACK NATÜRLICH DEIN EIGENER STIL, DER DICH DANN AUCH EINZIGARTIG MACHT. GENERELL DIENT DER ALKOHOL IN BIEREN SCHON ZUR VERSTÄRKUNG DER AROMEN. IN KOMBINATION MIT SÜßE ENTSTEHT SO EINE SCHÖNE KOMBINATION AUS AROMEN UND VOLLMUNDIGKEIT. ABER AUCH MIT FETTHALTIGEN SPEISEN KÖNNEN ALKOHOLHALTIGE BIERE SEHR GUT. HOPFENBITTERE PASST ZUM BEISPIEL IMMER SEHR GUT BEI SCHARFEN SPEISEN, ALLERDINGS IST SIE AUCH SUPER BEI SÜßEN SPEISEN EINZUSETZEN. IM BIER KOMMEN JA BEKANNTLICH UNTERSCHIEDLICHSTE AROMEN ZUSAMMEN, DIE ENTWEDER DURCH DAS MALZ, DEN HOPFEN ODER ABER AUCH DIE HEFE BEEINTRÄCHTIGT WERDEN.



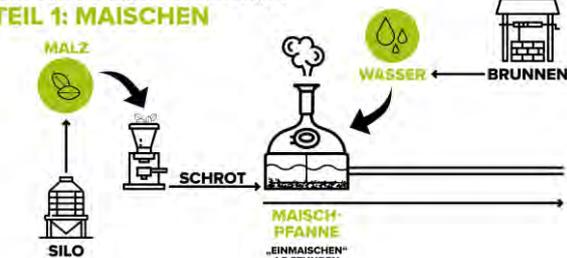
AROMEN:

DIE BIER-AROMEN

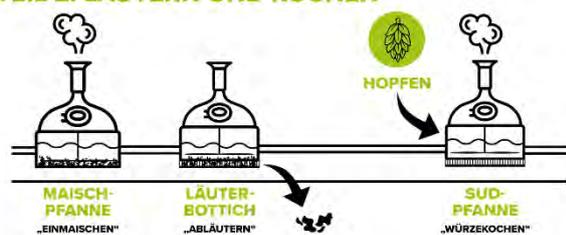


DER BRAUPROZESS:

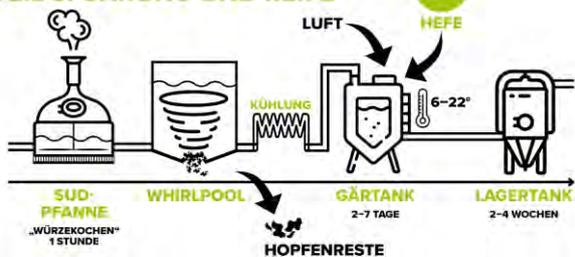
SO WIRD BIER GEBRAUT TEIL 1: MAISCHEN



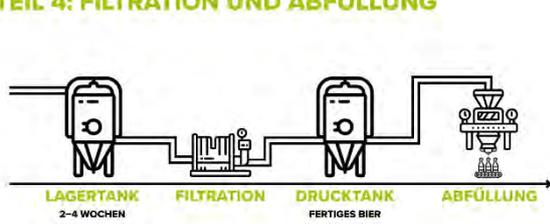
SO WIRD BIER GEBRAUT TEIL 2: LÄUTERN UND KOCHEN



SO WIRD BIER GEBRAUT TEIL 3: GÄRUNG UND REIFE



SO WIRD BIER GEBRAUT TEIL 4: FILTRATION UND ABFÜLLUNG



LUST UND LAUNE AUF MEHR WISSEN ZUM THEMA BIER? ODER EINMAL EINEN BRAUTAG MIT UNS MITMACHEN? LASS DEINE DATEN BEI UNSEREM TEAM – WIR HABEN DA SICHER DIE PASSENDE LÖSUNG FÜR DICH – PROST UND GUTE UNTERHALTUNG IM SIEGL'S AM MARKT

Alle Preise in EURO und inkl. MwSt. und anderer gesetzlicher Abgaben exkl. Trinkgeld
Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr