

# Bierkarte

## Alkoholfrei und Glutenfrei Biere obergärig untergärig

**Alkoholfreies Bier** ein Bier fast ohne Promille, d.h. mit einem Alkoholgehalt von weniger als 0,5%. Um dieses zu erreichen, wird der Gärprozess entsprechend frühzeitig unterbrochen oder später der Alkohol im Osmoseverfahren entzogen.

**Glutenfreie Biere** können auch Bierliebhaber mit einer Glutenunverträglichkeit bzw. Zöliakie ohne Bauchweh genießen. Das Gluten wird dem Bier entweder durch ein spezielles Verfahren nach dem Brauvorgang entzogen oder es werden statt Hafer und Gerste andere Getreide wie Hirse, Reis oder Buchweizen verwendet - allerdings verändert das auch den typischen Biergeschmack.

### Das Unbeschwerte

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Lager AF**

0,33l

0,5%

Ein hellgelbes, erfrischend fruchtiges Bier gebraut mit Urgesteinswasser, Gerstenmalz und Mühlviertler Hopfen. Der geschmackliche Beweis, dass ein richtig gutes Bier auch ohne Alkohol auskommen kann. Ein besonderer Genuss für die Momente, in denen man auf Alkohol verzichten möchte. Spritzig, aromatisch, unbeschwert.

### Non Wit AF

**Brauerei Jopen Niederlande Stil: Wit AF**

0,33l

0,3%

Trüb, golden mit mittelgroßem, schaumigem, fast stabilem, weißem Schaum. Süßlicher, recht fruchtig-blumiger, mäßig hefiger Duft nach Banane, Pfirsich, Koriander und etwas Honig. Recht süßer, malziger, mäßig bitterer, sanft fruchtig-blumiger und leicht hefiger Geschmack nach Pfirsich, Kamille, Banane, Vanille, Koriander und Honig, gefolgt von einem kurzen, mäßig bitteren Abgang. Fast mittelkräftig, geschmeidiges und sanft prickelndes Mundgefühl, durchschnittliche Kohlensäure

### NON IPA Ginger

**Brauerei Jopen Niederlande Stil: IPA AF**

0,33l

0,3%

AROMA: mittelstarkes Ingweraroma mit leichten blumigen/kräuterigen Hopfennoten. AUSSEHEN: hellgelbe Farbe und klar. Mittlerer weißer Schaum mit guter Haltbarkeit. GESCHMACK: ähnlich dem Aroma mit mittleren Ingwernoten, leicht blumigem Hopfen. Mittelhohe Bitterkeit mit trockenem Abgang mit einer sehr schwachen Biermostnote. MUNDGEFÜHL: mittelschwacher Körper mit mittlerer Kohlensäure. Leichte Adstringenz

### Mundaka Zero

**Brauerei CR/AK Italien Stil: Session IPA AF**

0,33l

0,8%

Wunderschönes Aroma von tropischen Früchten, Steinobst und Zitrusfrüchten, die auf dem Wasser schwimmen. Klares, blassgoldenes Einschenken, schaumiger weißer Schaum mit guter Retention und Spitzen. Schmeckt mäßig bitter, frisch geschnittenes Brot, Hopfenaromen, die tropische Früchte und Zitrusfrüchte hinzufügen. Sehr sauber ... wie Wasser. Offensichtlich wässriger Körper, mittlere Kohlensäure, sehr leicht zu trinken (wie Wasser ...), fühlt sich im Abgang etwas herb an

### Woo

**Brauerei BEVOG AUT Stil: IPA AF**

0,33l

0,3%

Klare gelbe Farbe, kleiner weißer Schaum, Kräuter- und milder Zitrusduft. Süßlich, leicht würzig, dezente Zitrusnote und bitterer, körniger Abgang.

### Trail Pass Golden

**Brauerei Sierra Nevada USA Stil: IPA AF**

0,33l

0,5%

Das Aroma ist ein wenig körnig, ein wenig grasig, nach Süßkartoffeln, pfeffrig. Ergießt sich klar und golden mit einem fingerdicken weißen Schaum mit guter Haltbarkeit. Der Geschmack ist überwiegend süß mit leichter Bitterkeit. Brotige, saubere, leicht hopfige Aromen.

### WRCLW Bezalkoholowy

**Brauerei Browar Stu Mostów Polen Stil: IPA AF**

0,33l

0,0%

Das Bier ist trüb und blassgoldenes mit abnehmendem weißen Schaum. Aroma: Mais, Gemüse und Zitruschale. Geschmack: Zitrus, Gemüse und würzige, pfeffrige Malze. Lebendige Kohlensäure.

### Prenzlauer o

**Brauerei Pöhjala Estland Stil: Raspberry Sour AF**

0,33l

0,5%

Undurchsichtiges Dunkelrosa bis Rot mit weiß-rosafarbenem Schaum. Leicht säuerliches und ausgeprägtes Himbeer-Frucharoma und -Geschmack, nur eine leichte Säure mit etwas durchkommender, zuckersüßer Himbeer-Restsüße, anhaltender Weizen- und Hefeschmack, erfrischender, zufriedenstellender Abgang.

## Hop ZiJ Met Ons

**Brauerei Jopen Niederlande Stil: IPA Glutenfrei**

0,33l

6,0%

Bernsteinfarben mit etwas weißem Schaum und einem Duft, der an Karamell und karamellisierte Ananas und Pfirsich erinnert. Hopfenreich und leicht bitter, dann kommt die fruchtige Süße durch, die Süße ist jedoch zurückhaltend und wird durch ein wenig wärmende Trockenheit vom Alkohol sowie den harzigen und würzigen Hopfen gut ausgeglichen.

## Rhabarber Radler

**Brauerei Gusswerk AUT Stil: Radler Glutenfrei**

0,33l

2,5%

Gelb, milchige Farbe, weißer Schaum. Aroma ist frisch, fruchtig, Rhabarber. Geschmack ist leicht körnig, voller Rhabarber mit leichter Süße, leichte künstliche Süße am Ende. Nicht so viel Biercharakter wie bei diesen Radlern üblich, aber eine schöne Fruchtigkeit mit schönen Rhabarbernoten.

## Helge

**Brauerei Pöhjala Estland Stil: Pale Ale Glutenfrei**

0,33l

5,0%

Hat eine trübe Strohfärbung mit einem kleinen cremefarbenen Schaum. Aroma von Grapefruit, Mango, Gras und Orangenschale. Geschmack von grasigem Hopfen, Grapefruit, Orangenschale und Gras. Hat ein glattes und leicht weiches Mundgefühl, einen leichten Körper und eine leichte Bitterkeit. Fruchtig und hopfig.

## Abteibiere Dubbel, Tripel, Quadrupel obergärig

**Abteibier** ist ein in Klöstern (oder außerhalb der Klöster: nach überlieferter Klosterrezeptur) hergestelltes obergäriges Bier. Einige der Biernamen entstammen der jeweiligen Gemeinde, andere sind Kirchen, Ruinen, gewidmet. Dabei bleibt die Abtei, sofern sie noch fortbesteht, Eigentümer des Rezeptes und verleiht dem Bier seinen Namen. Der Alkoholgehalt beträgt zwischen 6 % (*double*) und ca. 7 % (*triple*).

### Abteibier 2021

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Starkbier**

0,33l

8,4%

In dichter Trübung schimmert das Abtei Bier 2021 honigfarben mit hellorangenen Reflexen. Ein lieblicher Fruchtmix aus reifen, exotischen Früchten wie Banane und Mango, begleitet von einem Hauch Gewürznelke, umschmeichelt die Nase. Im Zusammenspiel mit dem süßen Antrunk und der ausgewogen abgestimmten, trocken anmutenden Hopfenbittere entsteht ein vollmundiger Biergenuss.

### Abteibier Tripel 2023

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Starkbier**

0,33l

10%

Im Glas ein dunkler, leicht naturtrüber Honigton, in der Nase ein Aroma von reifen Bananen, Karamell und Ahornsirup. Ein weicher Antrunk enthüllt einen kraftvollen Körper, geprägt von reifen Früchten, getrockneten Feigen und einem wärmenden Alkoholgehalt. Die Hopfenbittere fügt sich harmonisch in den langanhaltenden Nachtrunk ein. Ein Bier mit hohem Reifepotenzial.

Falls wir Ihnen eine Flasche aus unserem Biersortiment bringen,  
die das Haltbarkeitsdatum überschritten hat,  
besteht kein Grund zur Sorge  
Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist eine sehr relative Angelegenheit.  
Unsere Biersommeliers erklären Ihnen gerne, warum!



# Kräuterbiere, Fruchtbiere, Sauerbiere, obergärig/ untergärig

## Die Winterliche

**Brauerei Schlägl Stil: Gewürzbier**

0,33l

5,5%

Gekrönt von feinporigem cremigem Schaum, präsentiert sich das Bier Kastanienfarben mit rötlichen Reflexen und durchgehender Trübung. Weihnachtliche Düfte umspielen die Nase: Zimt und Gewürznelke stehen im Vordergrund, begleitet von fruchtigen Noten nach Apfelmus und Orange. Am Gaumen entfalten sich die würzigen Noten zur vollen Pracht. Der vollmundige Körper wird von Lebkuchenaromen dominiert, welche den langanhaltenden Abgang begleiten.

## Der Freche

**Brauerei Schlägl Stil: Gose**

0,33l

4,8%

Walnussfarben zeigt sich das Bier, mit dichter Trübung und gekrönt mit feinem Schaum. Ein frisch-fruchtiger Eindruck nach Koriander dominiert in der Nase, untermalt mit feinen Orangenaromen. Im Antrunk präsentiert sich die für diesen Bierstil typische Säure mit leicht salzigen Noten, um dann mit einer zarten Hopfenbittere harmonisch ausgewogen auszuklingen.

## Zendo BCN

**Brauerei Garage Spanien Stil: Berliner Weisse**

0,33l

6,0%

Es ist immer eine Freude, unsere Nachbarn von Cyclic Beer Farm im Garage HQ begrüßen zu dürfen. Ihre Interpretation eleganter, herber Ales mit gemischter Gärung ist wunderschön, und wir wollten etwas von dieser Eleganz nutzen, um ein saures Kesselbier zu brauen, das sich an diesem Rezept orientiert. Dabei ging es darum, die Zutaten fein auszubalancieren, um einem leicht trinkbaren sauren Bier Komplexität zu verleihen. Der sorgfältige Einsatz von Hibiskus, Orangenblütenwasser, Vanille und Zimt ergibt ein Bier mit einem schönen roten Farbton, der Erinnerungen an mexikanisches Agua de Jamaica und Preiselbeersöße weckt, die gut zum Weihnachtessen passt. Ein trockener Abgang mit einer leicht runden Süße durch die Vanille machen es zu einem sehr trinkbaren sauren Ale.

## Meri

**Brauerei Pöhjala Estland Stil: Gose**

0,33l

4,5%

Bernsteinfarben mit kurzzeitiger, schaumiger, weißer Schaumkrone. Fruchtig-würzige Nase mit Noten von Aprikosen, Blumen, Koriander, Zitrone, einem Hauch von Moltebeeren und Earl Grey Tee. Fruchtig-würziger Geschmack mit Aprikosen, Zitronenschale, Koriander, rosa Grapefruit und einem Abgang mit leichter Herbheit und kaum Bitterkeit. Nach einiger Zeit kommt eine leicht salzige Note zum Vorschein. Mittlerer Körper, trocken. Leckeres, erfrischendes und gut ausgewogenes Gose, dem aber eine Spur mehr Salz nicht schaden könnte

## Die Erfrischende

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Kräuterbier**

0,33l

4,8%

Die Nase wird von Holunderblütenaromen mit fruchtiger Zitrone umschmeichelt. Im schlanken Antrunk sind sowohl blumige als auch an frisches Holunderholz erinnernde Kräuternoten wahrnehmbar. Zitronenmelisse und Mühlviertler Hopfen ergänzen sich im Nachklang zur erfrischenden Zitrusnote.

## Kriek Mariage

**Brauerei Boon Belgien Stil: Lambic**

0,33l

8,0%

Dunkelrosa klares Bier mit einer fingerdicken hellrosa Schaumkrone, die von großen Mengen kleiner Kohlensäurebläschen gespeist wird. Im Duft rieche ich deutlich die Süß- und Sauerkirschen, aber auch den Geruch von Holz. Der Geschmack ist ebenfalls süß-sauer, aber auch weich mit einem schönen trockenen Nachgeschmack.

## Friends Sour

**Brauerei Hofstetten und Browar Stu Mostów AUT Stil: Sour Wildbier**

0,33l

6,9%

Eine Brücke zwischen zwei Biernationen - gemeinsam mit Browar Stu Mostów aus Wrocław (Polen), entstand unser erstes New England IPA (NEIPA). Die Hopfensorten Citra, Mosaic und Simcoe sorgen für einen fruchtigen Geschmack nach Maracuja. Und weil es nicht verrückt genug sein kann, haben wir einen Teil dieses NEIPA Suds mit Sauerbier-Hefe vergoren. Dadurch erhält das hopfige Bier eine saure Note und balanciert den vollen Körper angenehm aus. Mit kräftiger Eiweißtrübung, und feinem Schaum wird es am besten aus einem bauchigen Glas getrunken. Fruchtig und erfrischend sauer überrascht diese Version des Friends NEIPAs und lässt uns an tropische Früchte denken.

# Waldbier Brauerei Axel Kiesbye obergärig

---

## Wald Bier 2011 Tanne

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Tannennadeln**

0,75l 6,2%

Leicht trübes, bernsteinfarbenes Gold mit cremefarbener Schaumkrone. Süßes Aroma mit Butterscotch, Früchten, Heu und reichhaltigem Karamellmalz. Der Geschmack ist süß. Mittlerer Körper, cremige Textur. Im Abgang süß mit exotischen Früchten und viel Karamell.

## Wald Bier 2013 Lärche

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Lärchentrieben und Zapfen**

0,75l 8,2%

Die Waldbier Edition 2013 Lärche ist bernsteinfarben und leicht opal, da sie vollständig naturbelassen nur durch eine sehr lange, 90tägige kalte Lagerung geklärt wurde. Alle Rohstoffe stammen zu 100 % aus Österreich. Für das milde Aroma werden Karamellmalze eingesetzt, die sich mit speziellem obergärrigen Ale-Hefe und einer blumigen Hopfenkomposition zu einem süßlich-fruchtigen, aromatischen Potpourri vereinen. Die Ernte der Lärchennadeln und -zapfen gestaltete sich als sehr schwierig, da die Lärchen vereinzelt und in schwer zugänglichem Gelände standen. Schlussendlich wurden in 40 Stunden mühevoller Handarbeit rund 35 kg junge Lärchenzapfen & Triebe gepflückt. Die Nadeln haben harzig-zitronenartige Aromen und die attraktiven Lärchenzapfen geben pinien- und gewürzkräuterartige, süße Noten, die das Waldbier vollkommen lassen.

## Wald Bier 2014 Schwarzkiefer

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Schwarzkieferzapfen**

0,75l 8,7%

Das Aroma ist stark malzig und leicht hopfig. Es duftet nach Rosinen, Karamell, Toast, Getreide, Heu und Keks mit Noten von Holz und Kräutern. Klare bis opale Bernsteinfarbe mit mittelgroßem Schaum. Der Geschmack ist mittelsüß, leicht bitter. Es schmeckt leicht buttrig und schweißig nach Tabak, gerösteten Nüssen, Rosinen, Karamell, Toast, Brot, Heu, Keks, Steinobst, Pflaumen, Beeren und Holz. Mittlerer Körper, öliges Mundgefühl. Kurzer, feinherber Abgang.

## Wald Bier 2015 Fichte

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Fichtenharz Spezialbier**

0,75l 7,2%

Dunkelorange Farbe mit etwas cremefarbenem Schaum, der sofort verschwindet. Das Aroma hat süßes Malz, Honig, Zucker und etwas harziges Holz an der Spitze. Der Geschmack ist nicht so süß wie erwartet, sondern eher trocken und adstringierend. Ich bekomme hauptsächlich die Holznoten, Harz und einen leicht bitteren Abgang. Mittlerer Körper mit geringer Kohlensäure. Insgesamt ist es kein sehr komplexes Bier, man bekommt hauptsächlich die holzigen Aromen, aber andererseits bedeutet der Name "Holzbier", also war das vielleicht die Absicht.

## Waldbier 2015 Sour Edition

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Fichtenharz Spezialbier**

0,75l 7,0%

WALDBIER (S)OUR Edition: „WALDGEREIFT“ Dieses Spezialbier wurde in einem historischen Holzbottich inmitten des Waldes vergoren. Durch die natürliche Flora des Salzburger Seelandes erhält dieses feinmilde Sauerbier seine Weichheit und subtile Säure. Frisch, facettenreich, außergewöhnlich. Alkohol: 7,0 vol%, Aroma: Kräuter - Quitte - Malz - Zedernholz.

## Waldbier 2016 Wacholder

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Wacholder**

0,75l 6,0%

Gießt einen trüben Bernstein mit einem kleinen weißen Kopf. mildes Aroma von Heu, Getreide und grünem Tee. aber kein Gin für mich. Geschmack ist bittersüß und giny, mit Noten von Wacholder, Kräutern, grünem Tee, Gewürzen, Marzipan und Brot. fruchtiges und öliges Mundgefühl. irgendwie wie ein vollmundiges konzentriertes Helles.

## Wald Bier 2019 Elsbeere

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg.

**Stil: Kreativbier mit Früchten der Elsbeere**

0,75l 6,0%

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen. Es präsentiert sich mit kernigem Charakter vom dunklen Malz, Fruchtigkeit von den Hefen und Früchten sowie mit tonic-artiger Herbe und Frische vom Hopfen. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen

## Wald Bier Eiche 2020

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier im Eichenfass ausgebaut**

0,75l 7,0%

Der Eichenbaum wurde bereits 2015 selektiert und gefällt, die geschnittenen Bretter dann bis zum Herbst 2019 getrocknet. Innungsmeister KR Schrimpl aus Niederösterreich fertigte dann hochwertigste Dauben daraus. Fassbauprofi Eder in Deutschland setzte daraus dann ein edles Barrique-Fass zusammen, das nach den Vorgaben der Kiesbye Naturbrauerei getoastet wurde. In das Fass wurde Waldbier gefüllt und so über viele Monate die feinen Holznoten in das Bier extrahiert.

Das besondere Brauverfahren verleiht dem Bier seine blumig-fruchtigen Nuancen, das Eichenholzfass die Aromen nach Bourbon, Rum und Marille. Seine feine Fruchtigkeit kommt von den Hefen, die Tonic-artige Herbe und Frische vom Hopfen. Das naturbelassene und unfiltrierte Kreativbier, das durch eine sehr lange kalte Lagerung geklärt wurde, kann über mehrere Jahre im Keller reifen. Eingebraut wurde im Juni in der Kiesbye Naturbrauerei in Obertrum bei Salzburg.

## Wald Bier 2021 Tiroler Bergwald. Zirbe/Schwarzbeere

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Zirbe und Schwarzbeere Spezialbier**

0,75l 5,9%

Das besondere Brauverfahren und die Schwarzbeeren verleihen dem Bier seine blumigfruchtigen Nuancen, die Zirbenzapfen harzig-würzige Noten. Seine feine Fruchtigkeit kommt von den Hefen, die Frische und tonic-artige Herbe vom Hopfen.

## Wald Bier 2022 Wachauer Auwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Mädesüß und Silberweide Spezialbier**

0,75l 6,2%

Als Basis kreierte der Kreativbrauer ein goldenes Bier, das im Laufe des Brauprozesses mit der Rinde der Silberweide und den getrockneten Blüten des Mädesüß aromatisiert wurde. Am Ende steht ein frisches Bier mit einem exquisiten Bouquet aus Apfelnoten, süßen Anklängen und dem Aroma würziger Wildkräuter.

## Wald Bier 2023 Ausseer Mischwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Tannenwipfeln und Vogelbeern Spezialbier**

0,75l 6,5%

Tatsächlich erweist sich das rötlich-bernsteinfarbene Bier als hocharomatisch – auch wenn man die Zutaten nicht gleich erkennen kann. In der Nase wird man eher an Mostbirnen erinnert, im Trunk kommt eine angenehme leichte Säure als Balance zur durchaus ausgeprägten Süße. „Die Kombination von Herbe, deutlicher Süße und cremigem Bierschaum bildet im Mund ein sehr harmonisches Genuss-Dreieck“, sagt Kiesbye dazu. Er empfiehlt, das Bier möglichst einige Jahre reifen zu lassen (das Best Before Date liegt erst im Dezember 2028), aber es schmeckt schon frisch sehr fruchtig und reif.

## Wald Bier 2024 Steyrtaler Schluchtwald

Brauerei Bierkulturhaus Kiesbye Salzburg

**Stil: Kreativbier mit Lindenblüten und Alpen- Johannisbeeren Spezialbier**

0,75l 6,6%

Für den Jahrgang 2024 wurden Zutaten aus dem Steyrtaler Schluchtenwald ausgewählt. Schluchtenwälder sind aufgrund der Standortbedingungen selten und kommen meist nur kleinflächig vor. Die Wälder zeichnen sich durch lockeren, geröllartigen Boden aus und bevorzugen ein kühl-feuchtes Klima. Die Linde ist ein typischer Vertreter in diesen Wäldern und auch die Alpen-Johannisbeere ist dort zu finden.

Während der Kaltreifung im Lagerkeller wurde der Sirup der Lindenblüte sowie der Saft der Alpen-Johannisbeere zugegeben. Der Geschmack des Bieres ist erfrischend, fruchtig mit einer leicht herben, bitteren Note. Durch die Lindenblüte erhält das Bier zusätzlich kräuterartige, leicht pfeffrige Nuancen.

Süße, Säure und Bitternoten sind gut ausbalanciert, durch den Hopfen in Verbindung mit den Waldzutaten entstehen spannende Fruchtaromen. Im Abgang dominiert der Geschmack von Karamell und eine leichte, fruchtige Schärfe, die zum Weitertrinken anregt.

## Trappistenbiere obergärig

Als Trappisten werden Biere bezeichnet welche ausschließlich in Klöstern des Trappistenordens gebraut werden. Lediglich 12 Klöster haben vom Papst die Erlaubnis erhalten dies zu tun **6 in Belgien, zwei in Holland eines in Österreich eines in Italien eines in der USA eines Frankreich und eines in England**. Diese Biere sind allesamt obergärig und gleichen sich oftmals an belgische Dubbels und Tripels an, jedoch sind sie von einer Qualität die als hervorragend eingestuft werden kann.

### **Westmalle Dubbel**

**Brauerei Westmalle Belgien** 0,33l 7,0%

Ein rotbraunes Trappistenbier, malzig und fruchtig, das einer 3-wöchigen Nachgärung unterzogen wird. Dieses Ale hat eine volle, hellgelbe Schaumkrone. Das Bukett ist voller Ester und Fruchtigkeit. Noten von reifen Bananen dominieren. Der Geschmack ist fruchtig und leicht bitter, mit einem langen, trockenen Abgang.

### **Westmalle Tripel**

**Brauerei Westmalle Belgien** 0,33l 9,5%

Ein kräftiges, trockenes und würziges Trappistenbier. Das Produkt einer 5 Wochen dauernden zweiten Gärung. Dies ist ein komplexes Ale mit einem fruchtigen Aroma und einem schönen, nuancierten Hopfenduft. Es ist weich und cremig im Mund, mit einer bitteren Note, die vom fruchtigen Aroma getragen wird. Ein außergewöhnliches Ale mit viel Finesse und Eleganz und einem herrlich langen Nachgeschmack.

### **Westmalle Extra**

**Brauerei Westmalle Belgien** 0,33l 4,8%

Das goldblonde Westmalle Extra wird nur zweimal im Jahr gebraut, hauptsächlich für den Gebrauch innerhalb der Abtei. Westmalle Extra ist das Tafelbier, das den Mönchen und ihren Gästen serviert wird, und wird mit Wasser, Gerstenmalz und Hopfenzapfen gebraut. Für dieses Bier wird auch die Hefe Westmalle Dubbel und Tripel verwendet. Westmalle Extra ist ebenfalls obergärig, aber mit 4,8 % Alkoholgehalt deutlich leichter als seine Schwesterbiere. Es hat das charakteristische Westmalle-Aroma mit Hopfen im Abgang.

### **Rochefort 6**

**Brauerei Rochefort Belgien** 0,33l 7,5%

Ungefiltert. Dieses Bier, das älteste der drei Trappistenbiere von Rochefort, hat die rötliche Farbe von Herbstlaub, einen weichen Körper und einen erdigen, kräuterigen Geschmack (ein Hauch von Darjeeling-Tee), der sich zu einer tiefen Fruchtigkeit entwickelt.

### **Rochefort 8**

**Brauerei Rochefort Belgien** 0,33l 9,2%

Der Cousin des Rochefort 10 mit geringerem Stammwürzegehalt. Dieses Bier mit dem Spitznamen „Spéciale“ („Das Besondere“) ist die neueste Produktion. Das Rochefort 8 hat eine gelbbraunere Farbe und ein ausgeprägteres Aroma mit einer noch reicheren Fruchtigkeit (ein leichter Unterton von Feige?) und einer etwas würzigeren Trockenheit, wie die eines Kuchens, die den letzten Noten einen ausgewogenen Abschluss verleiht.

### **Rochefort 10**

**Brauerei Rochefort Belgien** 0,33l 11,3%

Ungefiltert Um die Modernisierung der Brauerei auf die richtige kommerzielle Grundlage zu stellen, wurde 1952 große Sorgfalt auf die Einführung der beiden neuen Biere von Rochefort gelegt. Das Refektoriumsbeer war die Grundlage für die Entwicklung des „Middel“ (auch bekannt als „Merveille“), aus dem das Rochefort 6 wurde. Das 10er brauchte jedoch etwas anderes, um es aufzuwerten: Kandiszucker, getränkt in der Würze in Metall Körbe, damals eine echte Innovation. Darüber hinaus wurden beim Brauprozess zwei Malze verwendet: Pils- und Karamellmalz, außerdem Weizenstärke, zwei Hopfensorten und Rocheforts eigene Hefe. Das Ergebnis war das kraftvolle Rochefort 10, ein Bier, das mit seiner kräftigen Portion Alkohol sicher das Herz erwärmt.

## Zundert 8

Brauerei Zundert Niederlande

0,33l 8,0%

Erst vor 125 Jahren wurde in den Niederlanden eine neue Trappistenbrauerei eröffnet. Der Name des Bieres ist „Zundert an dem Ort, an dem die Brauerei wohnt“. Zundert Trappist ist ein kupfergoldenes, obergärendes Bier mit acht Prozent Alkohol. vom englischen Etikett: Mit Gewürzen gebrautes Trappistenbier. Wir haben ein Bier gebraut, das wir als „etwas widerspenstig“ beschreiben – unser Trappist 8 ist ein Bier, für dessen Verständnis man sich Zeit nehmen muss. Kastanienfarben und in der Flasche gereift, mit Aroma von Kräutern und Gewürzen; im Auftakt blumig und leicht süßlich; Der Charakter entwickelt sich von leichtem Karamell zu einer schönen, trockenen, hopfenhaltigen Bitterkeit, wenn sich der Geschmack entfaltet.

Von Mönchen innerhalb der Mauern des Trappistenklosters Zundert gebraut.

## Zundert 10

Brauerei Zundert Niederlande

0,33l 10,0%

Blumen, Eiche und ein wenig Zitrus. Datteln und süßer Tabak, ein wenig Eiche. Braunes, trübes Bier mit guter Schaumkrone und Spitzen. Süßer Abgang mit Eichennoten. Gut versteckter Alkohol. Sehr angenehm in der Nase. Aussehen: trübes, tiefbraunes Bier mit hoher und dichter beiger Schaumkrone mit perfekter Retention. Aroma: Reichhaltige Fruchtnoten, Toast, würzige Noten, dunkle Schokolade. Geschmack: relativ trocken, reichhaltige Malze und Ester, dunkle Schokolade, würzige Hefe, Hopfen

## Gregorius

Brauerei Stift Engelszell, OÖ

0,33l 10,5%

Das Gregorius schimmert in einem kräftig dunklem kastanienbraun im Glas. In der Nase dominieren Kräuter- und Lakritz Aromen, welche von reifen Fruchtnoten unterlegt sind. Im Antrunk präsentiert sich ein kräftiger Malzkörper, welcher von Kaffee- und Röstaromen geprägt wird. Honig aus der Region und eine elsässische Weinhefe zaubern ein schönes Süß-Säure-Spiel auf den Gaumen. Leicht bittere Schokoaromen begleiten den wärmenden Abgang dieses wuchtigen Trappistenbieres. Dunkel, kräftig, würzig, tiefgehend, nachdenklich

## Benno

Brauerei Stift Engelszell, OÖ

0,33l 6,9%

Mit einem intensiven Rotschimmer erinnert das Benno an einen sonnigen Herbsttag im Donautal. Die feine Perlage bildet einen kompakten Schaum, welcher komplexe, würzig-grasige Hopfenaromen freigibt. Nach einem schlanken Antrunk spielt der elsässische Hopfen der Sorte Strissel Spalter seine ganze Kraft und Würze aus! Getragen von angenehmen Malzaromen, klingt dieses Trappistenbier mit einer intensiven, harmonischen Bittere aus. Herbstliches rot-gelb, würzig-grasiger Hopfen, belohnend



## Stout, Porter obergärig

**Porter** ist ein dunkles, oft tiefschwarzes Bier mit einem malzigen oder sogar röstmalzbetonten Geschmack. Traditionell war Porter häufig stark gehopft und daher herb. Heute steht der Begriff für verschiedene Arten von Bier. im englischen Sprachraum bezeichnet es ein meist obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von 5 %. Stout ist eine Version von Porter-früher etwas stärker als dieses.

### **Schwarze Kuh**

**Brauerei Gusswerk AUT Stil: Imperial Stout**

0,33l 9,2%

Dichtes Schwarz mit hellbraunem Schaum. Im Duft Röstsäure, intensiv Kakao, Torfrauch, und auch Lakritze. Dicht und voll im Mund mit entspannender Kohlensäure. Dann herbe Kräuter, überraschend trocken und bitter, sehr dunkle Karamellnoten, Kaffee und angenehme alkoholische Wärme im Abgang. Beeindruckend und intensiv, zweifellos ein Bier mit gutem Reifungspotenzial.

### **Mus Kuld Paper Mill**

**Brauerei Pøjhala Estland Stil: Coffee Porter**

0,33l 7,8%

Geschmack: Sanfte Espresso-ähnliche Süße strömt durch und über die Geschmacksknospen, gefolgt von Noten von roten Johannisbeeren und marmeladigen schwarzen Johannisbeeren. Ein weicher, kissenartiger Malzgeschmack wird durch cremige Hafersüße ergänzt, bevor ein weiterer Schuss kalt gebrühten Kaffees die Zunge würzt und von sanfter Kohlensäure heruntergespült wird. Aussehen: Tiefschwarz mit kurzem weißen Kopf. Nase: Reichhaltige Haselnüsse und Toffee, Muskatnuss und frisch gebrühter Kaffee.

### **Baja**

**Brauerei BEVOG AUT Stil: Oatmeal Stout**

0,43l 5,8%

Tiefschwarzes Bier mit einer großen beige Schaumkrone, cremig und angenehm. Aroma von leicht gebranntem Hafer, geröstetem Malz, Kaffee und Schokolade. Dicker, kräftiger Geschmack, allerdings mit einer gewissen Cremigkeit, die bitteren Aromen von Kaffee und dunkler Schokolade dominieren und werden durch die Süße von Hafer ausgeglichen. Der Abgang ist ziemlich herb mit einer mittleren Bitterkeit und einem anhaltenden Nachgeschmack von geröstetem Malz und Kaffee. Sanftes Mundgefühl mit mittlerem Körper und mittlerer Kohlensäure. Sehr leicht zu trinken und angenehm.

### **Guinness Stout**

**Brauerei Guinness Irland Stil: Extra Stout**

0,33l 5,0%

GUINNESS Extra Stout besticht durch seinen unverwechselbaren kräftigen schwarzen Farbton und präsentiert sich mit einer dichten Schaumkrone im Glas. Das Aroma ist mittelstark ausgewogen und mit feinen Röstaromen versehen. Zudem sind fermentierte Fruchtakzente wahrnehmbar. Der Gerstengeschmack setzt sich deutlich gegenüber dem Hopfen durch. Sanft am Gaumen, mit leichtem Biss und trockenem Abgang. Die bitteren und süßen Noten vereinen sich und schaffen dadurch eine wunderbare Komposition.

### **Der Gentelman**

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Milk Stout**

0,33l 6,5%

Ein Bier von vornehmer Eleganz. Das Milk Stout präsentiert sich schwarz-braun, bedeckt mit kaffeefarbenem Schaum. Kakaotöne schmeicheln der Nase, der Antrunk ist sehr vollmundig und umspielt den Mundraum mit seinem schokoladigen Aroma und einer frisch anmutenden Röstaromatik. Die vom Milchzucker getragene Cremigkeit legt sich weich auf die Zunge.

### **Georg Cognac Barrel Ages**

**Brauerei Mikkeller Dänemark Stil: Fass gereiftes Imperial Stout**

0,43l 12,1%

Wird schwarz und merklich dick eingeschenkt, mit einer kleinen dunkelbraunen Schaumkrone, die sich nach ein paar Minuten auflöst und schaumig wird. Schokolade, Likörwein, Pflaume, Vanille, Eiche, Schokoladenfondant, Weihnachtspudding, Brandy, ein Hauch von Alkohol im Abgang. Voller, dicker Körper, der die Zunge umhüllt, wie Schokoladenmilch.

### **Dark Horizon 4 ed**

**Brauerei Nogne Norwegen Stil: Imperial Coffee Stout**

0,43l 16,0%

Hat eine dunkelbraune bis schwarze Farbe mit einer kleinen beigen Schaumkrone. Aroma von dunkler Schokolade und Brownies, Portwein, Metall, Gummi, Nougat, Eiche, Likör, Lakritz und Leder. Hauch von Rauch. Etwas Umami, das mich an Sushi erinnert. Komplexes Aroma von dunkler Schokolade, Asche, Likör, Kaffee, Karamell und Lakritz. Wärmender Alkohol am Ende. Hat ein seidiges und likörartiges Mundgefühl, vollmundig und von mittlerer Bitterkeit. Reichhaltig und schwer mit einer großartigen Balance.

## Barleywine obergärig

**Barley Wine** ist eine sehr starke Alesorte mit mindestens 7% Alkoholgehalt, teilweise auch mit bis zu 13% und entsprechend hoher Stammwürze. Der Name leitet sich vom Wein (englisch: *Wine*) ab, da der Alkoholgehalt eher dem eines Weins ähnelt als dem anderer Biere. Barley Wines werden bevorzugt im Winter konsumiert und weisen eine meist rötliche, dunkle Färbung auf. Sie schmecken normalerweise zuerst wegen ihres hohen Alkoholgehaltes süßlich, schlagen jedoch im Abgang ins Bittere und Hopfige um. Des Weiteren existieren auch Waldbeeren-, Eichen-, Whisky- und Salzwasseraromen, sowie häufig Weingeschmack, welcher durch die hohe Konzentration von Ale-Hefe erreicht wird.

### **Dies Irae**

**Brauerei Gusswerk AUT Stil: Barley Wine**

0,33l

10,9%

Kastanienbraun naturtrüb mit sehr feinem beigefarbenem Schaum. Im Duft erinnert es an Johannisbrot, Dörrfeigen, Zwetschkenbrand und Zedernholz. Voll und Weich im Mund mit sehr feiner Kohlensäure. Dann folgen im Eindruck Karamell, herbe Kräuter, Dörrzwetschken, sowie alkoholische Wärme. Im Ausklang röstaromatisch mit Anklängen an Leder und eingelegte Nüsse, lange Herbe und Wärme.

### **French Oak Series**

**Brauerei Mikkeller Dänemark Stil: Barley Wine**

0,35l

19,3%

Ergibt ein trübes Bernstein mit cremefarbenem Schaum und fruchtigem Eichenaroma. Der Geschmack ist im Vordergrund von Holz und Eiche geprägt, mit durchgehenden Wein- und Fruchtnoten, die zu einem eichenholzigen, fruchtigen Abgang führen.



## Red Ale, Pale Ale, Brown Ale, Strong Ale, Bitter obergärig

Diese sind in der Regel obergärige englische Biere oder die den angeglichen sind. Durch die obergärige Hefe haben diese Biere sehr oft fruchtige Aromen und können unterschiedliche Bittergrade aufweisen. Die Engländer sind absolute Spezialisten, wenn es um geschmackvolle und alkoholarme Biere geht. Es gibt unterschiedliche Kategorien vom Mild Ale, Bitter (was jedoch nichts mit der Bittere selbst zu tun hat)

### Tak

**Brauerei BVOG AUT Stil: Pale Ale** 0,33l 5,5%

Die Konsistenz ist orange, braun, leicht trüb, großzügiger weißer Schaum, kohlen säurehaltig. Ein solides und klassisches Pale, ein Geschmack, den ich besonders mit trockenem Malz liebe, weich, mineralisch, bitter, zitronig und hefig, gute Hopfenqualität, gut ausgewogen, ein bisschen fruchtig, fast perfekte Bitterkeit

### Pale Ale

**Brauerei Browar Stu Mostów Polen Stil: Pale Ale** 0,5l 5,1%

Trübe strohgelbe Farbe mit schaumigem weißen Schaum. Zitrusaroma, eher in Richtung Zitrone, Aprikose und etwas Gras. Geschmack wie ein schöner Obstsalat auf sanften Malzen mit einem grasigen, hopfenwürzigen und saftigen Abgang. Weich, mittlerer Körper mit feiner Kohlensäure.

### Slapshot Core Range

**Brauerei Sudden Death BRD Stil: Pale Ale** 0,33l 5,0%

Helles milchiges Gelb, kräftige Trübung, sehr kräftiger stabiler mittelporiger Schaum; sehr frische + sehr fruchtige Nase, leichte Süße, kräftige frische Hopfenaromen, Zitrusnoten, fruchtige Säure, Limetten, Zitronen, Grapefruit, grasig/kräutrig, Malz, Getreide, Hafer, kräftige Hefearomen, trocken-fruchtige Bitterkeit; sehr fruchtiger + leicht würziger Körper, leichte Süße, kräutrig-würzige Hopfenaromen, Zitrusnoten, Limetten, Limettenzest, grasige/florale Noten, Malz, Getreide, cremig, deutliche Kohlensäure, kräftige Hefearomen; trocken-würziger Nachgang

### Kilkenny Irish Red

**Brauerei Kilkenny Irland Stil: Red Ale** 0,44l 4,2%

Kilkenny Irish Red hat ein süßes, etwas saures Aroma mit Noten von gerösteten Nüssen. Im Geschmack ist es leicht säuerlich, mit einer fruchtig-karamelliger Süße. Es ist im Körper weich und mild. Im Nachtrunk zeigt sich ein wenig Honig sowie eine röstige, nussige Bitterkeit.

### Shorba

**Brauerei Piggy Brewing Frankreich Stil: Sour Fruit Ale** 0,33l 4,2%

Ein dunstiges, leuchtendes Rot mit luftig-rosafarbenem Schaum. Klares Aroma von Beeren und Hefe mit einem Hauch von Vanille. Trockener Geschmack von Beeren mit staubigen und esterartigen Noten und einem Hauch von Malz und Vanille. Esterartiger und trockener Nachgeschmack.

### Florida Weisse Hazy

**Brauerei Thornbridge GB Stil: Sour Ale** 0,44l 4,5%

Trübes Rot, dünner, cremefarbener Schaum. Aroma von Himbeeren, unreifen Erdbeeren, Weizen, saurer Sahne, Zitrone. Geschmack: saure Himbeer- und Zitronensäure, etwas Weizen, subtile malzige Joghurtnote, die gut mit einem Hauch von Milchsäure harmoniert; schöner, säuerlich-fruchtiger Abgang, nicht zu aufdringlich in der Säure. Mittlerer Körper, glatte Textur, durchschnittliche Kohlensäure.

### Nut Brown Ale

**Brauerei Samuel Smith Stil: Brown Ale** 0,33l 5,0%

Gebraut in Samuel Smiths kleiner, traditioneller britischer Brauerei mit Brunnenwasser (der ursprüngliche Brunnen aus dem Jahr 1758 ist noch immer in Betrieb), bestem Gerstenmalz, gerösteter Gerste, Hefe und aromatischem Hopfen. Nut Brown Ale ist relativ trocken mit einer satten bernsteinbraunen Farbe und einem nussigen Geschmack, der ausschließlich von kleinen Mengen dunklen Malzes herrührt. Brown Ales sind eine Spezialität Nordenglands. Gärung in „Stone Yorkshire Squares“.

### KWAK

**Brauerei Bosteels Belgien Stil: Strong Ale** 0,33l 8,4%

Ein klares, bernsteinfarbenes bis ockerfarbenes Bier mit cremefarbenem Schaum, der nur einen Ring hinterlässt. Aroma: Bonbons, Melasse, Toffee, Butterschokolade, rote Beeren, Herzhaftigkeit. Geschmack: süßlich, alkoholisch, warm. Langsam zu trinken, glatt und langanhaltend, mit einem mittel- bis leicht bitteren Abgang

## IPA, NEIPA, Session, English IPA, American IPA obergärig

Ist ein helles, stärker eingebranntes Pale Ale. Das Bier soll im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien mit einem höheren Alkohol- und Hopfengehalt gebraut worden sein. IPAs haben einen relativ hohen Alkoholgehalt (6 bis 9 Vol%) und eine Stammwürze von etwa 16 bis 20°P. Die starke Hopfenbetonung und Obergärung des IPA sind nicht die einzigen Merkmale dieses Bierstils. Noch einprägsamer sind die starke Hopfenbittere und häufig auch fruchtige Aromen. Viele Sorten haben Noten von Zitrusfrüchten, Maracuja oder Papaya. Ein klassisches *India Pale Ale* hat einen sehr kräftigen und intensiven Geschmack. Die fruchtige Note sollte stark hervortreten und bereits beim Aromatest deutlich wahrnehmbar sein.

### **Der Kobold**

**Brauerei Schlägl AUT Stil: Grünhopfen IPA** 0,33l 5,6%

Eine Auslese aus dem brauereieigenen Hopfengarten verleihen diesem India Pale Ale sein besonderes Aroma. Strohgelb schimmert das IPA durch die dichte Trübung. Exotisch fruchtige Noten erfreuen die Nase, geführt von Zitrusfrüchten wie Grapefruit und Maracuja. Ein vollmundiger Körper mit intensiver Hopfenaromatik verwöhnt den Gaumen, die lang anhaltende Bittere führt in einen trockenen Ausklang.

### **Die Mutige**

**Brauerei Schlägl AUT Stil: NEIPA** 0,33l 6,0%

Das NEIPA präsentiert sich im Glas stilgerecht mit einer satten, dichten Trübung in hellem Gelb, gekrönt von weißem Schaum. In der Nase zeigen sich fruchtige Citrusnoten, dominiert von Maracuja. Der cremige Körper nimmt den gesamten Mundraum für sich ein und lässt nach und nach die fruchtigen Aromen durchdringen. Maracuja und Ananas tanzen auf der Zunge, untermalt von einer dezenten Bittere des Mosaic-Hopfens. Der mächtige Körper klingt langsam aus und lässt noch Minuten später von den fruchtigen Noten träumen.

### **One Bright Ember Oat**

**Brauerei Garage Spanien Stil: Hazy IPA** 0,44l 5,5%

Wenn Sie blasse, milchige IPAs mögen, die höllisch fruchtig sind und nicht unter einem Mangel an feucht leiden, sind Sie hier richtig. Dieses IPA enthält Citra, Galaxy, Strata und Columbus. Im Vordergrund stehen Noten von Pfirsichringen, Grapefruit, Ananas und feuchtem Kush. Das Gefäß für diese Geschmacksbombe ist eine sehr haferreiche, milchige Flüssigkeit, die so seidig ist, wie sie nur sein kann.

### **Mountain Pale Ale**

**Brauerei Bierol AUT Stil: IPA** 0,33l 7,3%

Trübes orange-bernsteinfarbenes Bier, schaumiger, cremefarbener Schaum. Schöne Schaumkrone. Aroma: Blumiger Hopfen. Geschmack: Blumiger Hopfen, malzige Basis, Karamellnoten. Fruchtige Noten von Passionsfrucht, Ananas und Mandarine. Mittlerer Körper, knapp unterdurchschnittliche Kohlensäure. Mäßig süß und übermäßig bitter. Lang anhaltender Abgang.

### **Kramah**

**Brauerei BEVOG AUT Stil: IPA** 0,33l 6,5%

Das Aroma geht an die Ostküste, mit viel tropischem Saft, Steinfrüchten, Mango und Zitrusfrüchten. Neutrale Malze. Vergießt goldenen, kühlen Dunst, eine große, cremeweiße Schaumkrone mit hoher Retention und Schaum auf der ganzen Welt. Überraschenderweise kommt am Gaumen zunächst Bitterkeit zum Vorschein, die im Gegensatz zu ihrem Aroma direkt an die Westküste erinnert. Hopfen bringt Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten und Steinobst mit, jedoch auf eine trockene, nicht saftige Weise. Die Bitterkeit bleibt im Nachgeschmack bestehen und hinterlässt ein Gefühl von West und Ost. Schönes, kissenartiges Mundgefühl, mittlerer Körper und Kohlensäure.

### **Nicorbar IPA**

**Brauerei Gusswerk Salzburg Stil IPA** 0,33l 6,4%

Bernsteinfarbe mit kupferroten Reflexen und naturweißem Schaum. In der Nase erinnernd an Maracuja, Papaya, Harz, Zitruschalen. Am Gaumen voll mit lebendiger Kohlensäure und Bittere. Danach rauchige und karamellige Malznoten und Erinnerungen an grünen Tee mit einem Ausklang zwischen fruchtiger Süße, alkoholischer Wärme und langer Bittere. Für die Freunde ernsthafter Hopfenbittere, fruchtig abgedockt im kräftigen Malzkörper.

### **Concerto pour Motueka**

**Brauerei Piggy Brewing Frankreich Stil: NEIPA** 0,44l 6,0%

The Piggy Brewing Co. Concerto pour Motueka ist ein NEIPA mit 6% Alkoholgehalt und feiert den neuseeländischen Hopfen Motueka. Es verströmt intensive Aromen von Limetten und gelben Zitronen, exotischen Früchten und Kräutern. Seine Einzigartigkeit liegt in der ausschließlichen Verwendung des Motueka-Hopfens, der ihm eine zitronige Frische und eine bemerkenswerte aromatische Komplexität verleiht.

## **El Patron**

**Brauerei Bierol AUT Stil: Double IPA**

0,33l

8,2%

Trübe goldene Farbe mit schaumigem, weißem Schaum. Fruchtiger, hopfenreicher Duft mit Zitrusfrüchten, Ananas, tropischen Früchten und Kiefernadeln. Fruchtiger, hopfenreicher Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten, Zitronenschale, Passionsfrucht, Ananas, weichem Malz, Haferflocken und einer ausgewogenen blumig-zitronigen Bitterkeit. Fast voller Körper, mit einer gewissen Süße.

## **Kosmos**

**Brauerei Põhjala Estland Stil: NEIPA**

0,33l

5,5%

Trübe, blass-bernsteinfarbene Farbe mit großem, schaumigem, cremefarbenem Schaum. Hopfenbetonte Nase mit Passionsfrucht, Honig, Ananas, Grapefruit, Birnen, süßem Malz und einem Hauch von Biskuitkuchen. Hopfenbetonter Geschmack mit Noten von Passionsfrucht, Ananas, Honig, Grapefruit, Weißbrot, Orangenschale, Birnen, Wassermelone, Zucker und einer großzügigen Zitrusbitterkeit im Abgang. Mittlerer Körper mit einer gewissen karamelligen Süße.



## Lager, Pils, Bock, Weissbier obergärig untergärig

Diese sind spezielle untergärige helle Biere die den heutigen „**Fernsehbieren**“ Entsprechen. **Lagerbiere** haben nicht zu viel Bittere und auch wenig Alkohol. **Pilsbiere** sind in der Regel hopfenaromatischer.

**Bockbiere** sind stärker eingebraute Biere, können hell oder dunkel sein.

### **Adriaan Wit**

**Brauerei Jopen Nederland Stil: Wit**

0,33l

5,0%

Aroma: Weizenmalz, Karamell, Stroh, Kräuter, Zitrusfrüchte, Banane, Koriander, blumige Gewürze, Hefe. Aussehen: cremefarbener, guter, dichter Schaum auf neblig-strohgoldenem Körper. Geschmack: Weizenmalz, Kräuter, Karamell, Stroh, Zitrusfrüchte, Banane, Koriander, Gewürznelke, blumige Gewürze, Hefe, süßer und leicht hefiger Abgang

### **Schlenkerla Rauchbier Märzen**

**Brauerei Aecht BRD Stil: Rauchbier Märzen**

0,5l

5,1%

Aussehen: klares, tiefes Kupferbraun mit dezenter hellbrauner Schaumkrone. Aroma: mittlerer Rauch, leichter Speck. Gaumen: mittleres, volles Mundgefühl, mittlere Kohlensäure. Geschmack: leichter Rauch im Vorfeld und durchgehend, Speck, kein Hopfen. Guter rauchiger Abgang.

### **Schlenkerla Rauchbier Weizen**

**Brauerei Aecht BRD Stil: Rauchbier Weizen**

0,5l

5,2%

Mit einem ziemlich klaren, tief bernsteinfarbenen Farbton, einer anhaltenden Schicht von hellbraunem, steinigem Schaum, mit Bändern und Deckchen-ähnlichem Anhaften an der Spitze. Die Nase war rauchig, Getreide/Weizen, leichtes Toast, leichte Hefe, ein Hauch von Banane und Gewürzen, Trockenfrüchte, ein bisschen Schalen. Mittelkräftig, der Geschmack war wie die Aromanoten, mit durchweg lebhafter Kohlensäure und einem frischen Abgang. Ein herzhaftes Weizen mit ausgewogenen rauchigen/holzigen Eigenschaften.

### **Granitbier**

**Brauerei Hofstetten AUT Stil: Lager mit Heißen Steinen**

0,33l

5,5%

Malziges Aroma mit Karamell, Brot und Getreide. Klare Bernsteinfarbe mit einem Medium mit Kopf, das am Glas haftet. Voller malziger Geschmack mit nussigem Aroma, Getreide und leicht blumigem Hopfen, schöne Balance. Mittelsüß. Die Textur ist ölig mit einem lebendigen Mundgefühl. Der Abgang ist kurz und leicht bitter

### **Eisberbock**

**Brauerei Gusswerk AUT Stil: Bock**

0,25l

11,5%

Gießt ein fast klares Bernstein mit schnell verschwindendem, cremefarbenem Schaum. Das Aroma ist hübsch malzig mit viel Trockenfrüchten, Rosinen, Pflaumen, Honig, Sirup, Karamell und Marzipan. Mittelvoller bis voller Körper mit sehr sanfter Kohlensäure, mittlerer Süße und mittlerer Bitterkeit. Der Geschmack ist wieder malzig, viel süßes Malz, süße Körner, Keks, Karamell, Honig, Trockenfrüchte, Rosinen, aber ausgewogen mit einer kräuterigen, bitteren Hopfenpräsenz im Hintergrund. Endet mit leichter bis mittlerer Bitterkeit und etwas Restsüße. Dickflüssig

### **Horny Betty**

**Brauerei Gusswerk AUT Stil: Bock**

0,33l

9,2%

Kastanienbraun mit beigefarbenem Schaum. In der Nase erinnernd an Bananenbrot, sehr reife Zuckermelone, Dörrzwetschken und Datteln. Am Gaumen dann intensiv und fast ölig, fein moussierend. Dann folgen kräuterartige herbe Töne, Anklänge an Maulbeeren und alkoholische Wärme. Im Ausklang dann eine säuerlich-süße Würzigkeit und ein langer malziger Nachhall, der an Karamell und Dörrfeigen erinnert. Eine spannende Kombination aus intensiver Malzigkeit und erfrischender Kräuter-Aromatik.

## **Biersekt** obergärig untergärig

---

### **Im Primus Kristall**

Brauerei Schlägl Aut **Stil: Spezialbier mit Sekthefer**

0,75l

6,3%

Durch die traditionelle Flaschengärung mit feinsten Sekthefer wird das beliebte Schlägl Kristall zu einer wahren Spezialität. Fein moussierende Kohlensäure in Verbindung mit der Leichte und Spritzigkeit des Kristalls sorgen für ein einzigartiges Trinkvergnügen.

### **Im Primus Doppelbock**

Brauerei Schlägl Aut **Stil: Spezialbier mit Sekthefer**

0,75l

8,9%

Feinste Sekthefer und traditionelle Flaschengärung in Verbindung mit erlesenem Mühlviertler Hopfen sorgen in dieser besonderen Bierspezialität für fein moussierende Kohlensäure, die dem vollmundigen, kräftigen Starkbier eine einzigartig edle Note verleiht.



### **Die Biere mit Stern**

Vintage Bier: Theoretisches Mindesthaltbarkeitsdatum überschritten, Bier jedoch einwandfrei mit weiterem Reifungspotenzial