

CIDER

Cider

Ein moussierender Apfelschaumwein, der meist aus verschiedenen Apfelsorten vergoren wird. Für die Herstellung eignen sich am besten Äpfel mit hohem Tanningehalt, die gepresst und anschließend im geschlossenen Tank vergärt werden. Auch wenn Cider mehr mit Wein als mit Craftbeer gemeinsam haben, sind sie mit ihrer fruchtig-prickelnden Art die perfekte Ergänzung in jedem Braugasthaus.

Cider <i>Nittenauer</i>	Fruchtig, spritzig und herrlich erfrischend: Dieser Cider verbindet natürliche Apfelsüße mit einer lebendigen Säure und einem angenehm trockenen Finish. Ein leichter, aromatischer Genuss für jede Gelegenheit. 5,7 % vol.	0,33l 4.90
Organic Perry Cider <i>Samuel Smith</i>	Wie ein Sommerbirnen-Garten versprüht der trockene, prickelnde Birnen-Cider Organic Perry ein sanftes Aroma. Er begeistert mit seiner leuchtenden Strohfarbe, einem glatten Körper und seinem knackigen und zugleich reichen Geschmack. Der Cider ist von Natur aus glutenfrei. 5,0 % vol.	0,55l 6.90
Crushed Red Berries & Lime Hereford <i>Bulmers</i>	Seit 1887 produziert Bulmers Cider und ist somit eine der ältesten und bekanntesten Cider-Marken. Premium Cider mit fruchtigem Geschmack von roten Beeren wie Erdbeere und schwarze Johannisbeere – mit einem Kick Limette. 4,0 % vol.	0,5l 5.70



FLASCHENBIER

LAGER · HELLES · PILS · DUNKEL

Lager · Helles · Pils · Dunkel

Untergärige Biere mit blumigen Noten – ihr frischer und leichter Geschmack und die ausgeprägte Hopfenbittere machen sie zum weltweit beliebtesten Biertyp. Auf ihn entfallen rund 70 % aller getrunkenen Biere. Dieser Bierstil wird gern neu interpretiert. Oftmals werden dunklere Malze verwendet oder das Bier stärker eingebraut.

Mahrs Bräu aU <i>Mahrs Bamberg</i>	Kenner bestellen einfach mit den Buchstaben „aU“ („a Ungespundetes“). Ein frisches und würziges Bier mit einer leichten, fruchtigen Zitrusnote. Ein satter Malzkörper dominiert diese fränkische Spezialität mit einem Flavour von Karamell und Nuss. 5,2 % vol. 12,7% STW	0,5l 4.90
Wegseidla <i>Aufseßer Brauerei</i>	Das Wegseidla ist ein helles Vollbier, das mit einem urfränkisch-bodenständigem Charakter zu jeder Gelegenheit schmeckt. Leichtes Hopfenaroma, zarte Bittere im Geschmack, feine Kohlensäure, naturtrüb und süffig. 4,8 % vol. 11,7% STW	0,5l 4.90
Opas Liebling <i>Heril Braumanufaktur</i>	Ein fränkisches Kellerbier wie es im Buche steht: In prachtvollem Bernstein gold mit Noten von Karamell und ofenfrischer Brotkruste, mit blumigem Hopfen und feiner Bittere. 5,3 % vol. 12,0% STW	0,5l 5.40

HIER GIBT ES NOCH MEHR

LAGER · HELLES · PILS · DUNKEL

Aecht Schlenkerla Rauchbier <i>Heller-Bräu</i>	Das Rauchbier von „Schlenkerla“ ist ein sehr dunkles, herbwürziges, untergäriges Märzenbier. Süffige Rauchnote, vollmundig, cremige und langanhaltende Krone. Zu Recht ein fränkischer Klassiker. 5,1 % vol. 13,5 % STW	0,5l	4.90
UT-Pils <i>Bayerischer Bahnhof</i>	Diese Sonderedition unseres Schaffner-Pils wurde für den Verein UT-Connewitz e.V. abgefüllt. 5,0 % vol.	0,5l	4.90
Ratsherrn Pilsner <i>Ratsherrn</i>	Beste Zutaten, sonst nichts: das Hamburger Original, ganz ohne Schnickschnack. Feinstes Gerstenmalz und Hopfen aus der Heimat sorgen für echten Pils geschmack. Pilsener wird's nicht! 4,9 % vol.	0,33l	4.50
Rotbier <i>Schanzenbräu</i>	Ein rötlich schimmerndes Vollbier, sehr malzaromatisch mit eleganter Hopfennote. Diese Nürnberger Spezialität ist ausgewogen, harmonisch und vollmundig. 4,9 % vol.	0,5l	5.40
Ratsherrn Mildes <i>Ratsherrn</i>	Milder wird's nicht! Dieses Lager ist erfrischend anders – mit einem Hauch von Röstaromen und gerade einmal 4,0 % vol. Florale Noten treffen auf sanftes Malz. 4,0 % vol.	0,33l	4.50
Historisches Emmerbier <i>Riedenburger</i>	Körperreiches und malz-dominiertes Urgetreidebier, naturtrüb mit zarter Bittere. Der Geschmack erinnert an Trockenfrüchte, der Duft an Karamell und Sherry. Dieses historische Emmerbier vereint das Beste aus Emmer, Dinkel, Gerste und Weizen. 5,1 % vol.	0,5l	5.40

ALKOHOLFREIE BIERE

Ruhige Kugel Alkoholfrei <i>Hoppebräu</i>	Mehrkornzwickerl mit feinstem Biergeschmack. Gebraut ist das Bier mit Gersten-, Weizen- und Dinkelmalz. Schön trüb und mit einer feinen Hopfenaromatik in Balance gebracht. < 0,5 % vol.	0,5l	5.40
Ur-Helles Alkoholfrei <i>Riedenburger</i>	Feinherb-frisches alkoholfreies helles Lager. Es duftet nach Sommergetreide und schmeckt moderat malzig und leicht honigsüß. Regionaler Bio-Hopfen verleiht diesem feinen Riedenburger eine zarte Bittere. < 0,5 % vol.	0,5l	5.40
Ratsherrn Malz <i>Ratsherrn</i>	Malziger Traum, milder Charakter! Ein voller Bisquit-Charakter. Im Vordergrund: aromatisch, kräftig-intensiv und dezent fruchtig, dazu ein Hauch von Brot. 0,0 % vol.	0,33l	4.50
Bayreuther Hell Alkoholfrei <i>Bayreuther Brauhaus</i>	Echt bayerisches, alkoholfreies Hell aus dem Bayreuther Brauhaus: frischer heller Geschmack, mit Stolz alkoholfrei. Sonnengelb im Glas, feinwürzig mit dezenter Hopfennote im Geschmack und erfrischend süffig. Bayreuther Hell Alkoholfrei ist kein Kompromiss, sondern purer Biergenuss. < 0,5 % vol.	0,5l	5.40



ALKOHOLFREIE BIERE

Alkoholfreie Biere

Mit hohem zeitlichem und technischem Aufwand haben Brauer moderne Verfahren entwickelt, um auch für jene Bier-Freunde qualitativ hochwertige und geschmacklich überzeugende Biere zu entwickeln, die einen klaren Kopf behalten wollen. Alkoholfreie Biere werden so sorgsam gebraut, dass sie ihre typische Note und die unverwechselbaren Hopfen- und Malzaromen behalten.

Atlantik-Ale alkoholfrei <i>Störtebeker</i>	Das Störtebeker Atlantik-Ale alkoholfrei vereint die erfrischende Herbe der Pilsener Biere und die leichte Fruchtsüße von Weizenbieren mit den kräftigen Zitrusnoten eines Pale Ales. < 0,5 % vol.	0,5l	5.40
Hamburger Pilsner Alkoholfrei 0,0% <i>Ratscherm</i>	Hanseatisch & Frei. Norddeutsch solide kaltgehopft, erfrischend herb. Ausbalancierter Hopfencuvée - Herkules, Tradition, Select, Saphir und Citra. Perfekt nach dem Sport! 0,0 % vol.	0,33l	4.50
Engerl Weisse <i>Maxbrainer</i>	Ein spritziges Weißbier mit leuchtender, heller Farbe, das erfrischt und bemerkenswert vollmundig ist. Der Abgang wird von einer dezenten Säure getragen, die sich mit einer leichten Mandelnote verbindet. < 0,5 % vol.	0,5l	5.40
Lola Coffee Porter <i>Nittenau</i>	Schwarz wie die Nacht, macht das Lola Coffee Porter hell für den Tag. Hier wird am Alkohol gespart, aber dafür nicht bei Koffein und Geschmack. Der seidige Antrunk bringt eine kräftige Kohlensäure mit sich und transportiert Schokoladenmalz, süßen Kaffee und Vanille an die Geschmacksknospen. 0,4 % vol.	0,33l	4.50

HIER GIBT ES NOCH MEHR

BOCKBIER

Bockbier

Beim Bockbier handelt es sich um ein Starkbier, das sowohl ober- als auch untergärig anzutreffen ist. Der Stammwürzegehalt liegt bei diesen Bieren bei 16 %, während der Alkoholgehalt bei mindestens 6,5 % vol. angesiedelt ist. Damit sind diese Starkbiere mit einer höheren Stammwürze versehen als ein herkömmliches Vollbier. Da zudem weniger Wasser hinzugefügt wird, ist die Maische dickflüssiger. Hervorgehoben werden oft der hohe Alkoholgehalt und die Karamellsüße. Der Schaum beim Bockbier ist cremig, da im Vergleich zu Vollbieren eine geringere Kohlensäure-Menge zum Einsatz kommt.

Celebrator <i>Ajinger Privatbrauerei</i>	Dieser untergärige dunkle Doppelbock gewinnt Jahr für Jahr eine Vielzahl von Bierpreisen. Cremig und sanft im Antrunk, gefolgt von Haselnuss, Karamell und einem Hauch von Amarenakirschen. Eine wahre Malzbombe mit milder Süße! 6,7 % vol. 18,5 % STW 24 IBU	0,33l	4.90
Aventinus Weizen-Doppelbock <i>Schneider Weisse</i>	Ältester Weizen-Doppelbock Bayerns - seit 1907! Sein kräftiger Körper in Kombination mit seiner malzaromatischen Süße bietet echten Genuss, perfekt süffig. Noten von reifer Banane, Rosinen und gedörrten Pflaumen treffen auf Lakritze. Vollmundig und weich schmiegt es sich sättigend an den Gaumen. Lass das Bier ruhig etwas Temperatur bekommen, es wird es dir danken. 8,2 % vol. 18,5 % STW 16 IBU	0,5l	5.40
Eisbock <i>Schneider Weisse</i>	Magie und schwarze Seele - der dunkle, fast schwarze Eisbock ist eine Klasse für sich. Durch Gefrieren wird aus einem Weizendoppelbock dieser Weizen-Eisbock. Würzig-süße Pflaumennote mit Marzipan. Reife Banane und Nelkennuancen dürfen nicht fehlen. Als Digestif durch sein komplexes Aromaprofil perfekt geeignet. 12,0 % vol. 25,5 % STW 15 IBU	0,33l	4.90
Huppen-dorfer Kath-rein-Bock <i>Brauerei Grasser</i>	Kräftig golden und mit 18,6 % Stammwürze ist dieser Doppelbock ein echtes Schwergewicht. Vollmundig im Antrunk, geprägt vom Spalter Aromahopfen und einem leicht karamelligen Körper. Die markante Hopfenbittere verbindet sich mit feiner Malzsüße zu einem runden, intensiven Geschmackserlebnis, das lange nachhallt. 7,5 % vol. 18,6 % STW	0,5l	5.40

WEIZEN

Weizen

Weizen- oder Weißbiere müssen mit mindestens 50 % Weizenmalzanteil gebraut werden und sind obergärig. Es gibt sie von goldgelb bis kräftig dunkel, meist aber ungefiltert. Gemeinsam haben alle eine fruchtige Nase und eine tolle Spritzigkeit. Oft mit besonderen Aromahopfen und Malzmischungen gebraut, daher gerne auch mal mit ein bisschen mehr Alkohol.

Gutman Hefeweizen <i>Brauerei Gutmann</i>	Ein Klassiker unter den Weizenbieren: Weich, fruchtig und vollmundig mit feinen Noten von Banane. Die traditionelle Flaschengärung sorgt für eine natürliche Spritzigkeit und ein harmonisch-mildes Geschmacksprofil. 5,2 % vol.	0,5l	5.40
Breitenlesauer Weisse <i>Krug-Bräu</i>	Eine klassisches fränkisches Weisse. Sie zeichnet sich durch eine trübe, goldene Farbe, feine Hefearomen, leicht fruchtige Noten und eine angenehme Malzsüße aus. Erfrischend, mild und gut ausbalanciert – ein typisches, süffiges Weißbier für Genießer. 5,3 % vol.	0,5l	5.40
Störtebeker Roggenweizen <i>Störtebeker Braumanufaktur</i>	Ein naturbelassenes, dunkles Hefebier aus Weizen und Roggen. Duftspiel aus Bananen, Vanille sowie roten Früchten, Schokolade und Gewürznelken. 5,2 % vol.	0,5l	5.40
Maisel's Leichte Weisse <i>Maisel Bayreuth</i>	Die unbeschwerte Art Weissbier zu genießen. Fruchtig und frisch im Geruch, würzig und spritzig im Geschmack. Maisel's leichte Variante mit typischen Weißbieraroma. 3,1 % vol.	0,5l	5.40

GLUTENFREIE BIERE

Lammsbräu Bio glutenfrei <i>Neumarkter Lammsbräu</i>	Begeistert mit strohgelber, leuchtender Farbe und schneeweißer Schaumkrone. Untergäriger Genuss mit aromatischem, mild-herbem Geschmack. Rund und fein im Ausklang. 4,7 % vol. 11,5 % STW	0,33l	4.90
Daura Damm Glutenfrei <i>Estrella</i>	Das mehrfach preisgekrönte Daura Damm ist wohl eines der besten glutenfreien Biere. Hellgold, klar und mit weißem Schaum duftet dieses Bier aus Spanien zart-malzig süß. Noten von Nektarine, Orangenschalen und Grapefruit, leicht säuerlich. 5,4 % vol.	0,33l	4.90
Mongozo Coconut Glutenfrei <i>Brewerij Huyghe</i>	Ein außergewöhnliches Fruchtbiere mit intensiven Kokosnussaroma, das sofort an tropische Strände und sanfte Meeresbrisen erinnert. Im Geschmack entfaltet sich eine cremige Süße, die perfekt mit der leichten Malznote harmoniert. 3,6 % vol.	0,33l	4.90
Tennent's 1885 Lager Glutenfrei <i>Tennent Caledonian</i>	Malzige Aromen und eine harmonische Bitterkeit sorgen zusammen mit leichten Vanillenoten und holzigen Nuancen für ein hervorragendes Geschmacksprofil. Schlank und mild, erinnert an ein bayerisches Helles. 5,0 % vol.	0,33l	4.90



PORTER · STOUT

Porter · Stout

Porter sind obergärige Biere, die ihren Ursprung im London des frühen 18. Jahrhunderts haben. Ihr Name leitet sich von den Hafendarbeitern und Lastträgern ab (engl. Porter), die das besonders malzige und vollmundige Bier zur Stärkung bei der oft harten körperlichen Arbeit tranken. Der Geschmack dieser Familie von Bieren wird von Karamell- und Schokoladenaromen geprägt, die zur dunklen Farbe des Bieres passen.

Das Stout entwickelte sich aus dem Porter als in Geschmack und Alkoholgehalt stärkere Version. Aus diesem Grund nannte man das Bier „Stout Porter“ („starkes bzw. kräftiges Porter“), bevor man den Namen auf ein Einzelwort verkürzte. Es ist ein oftmals tief-schwarzes Bier mit wuchtigem Körper und herber, anhaltender Bittere.

Dolden Dark Porter <i>Riedenburger Brauhaus</i>	Die dunkle Schönheit der Riedenburger BIO-Brauerei „Dolden Dark Porter“ besticht durch vollmundige Malz- und Karamellnoten. Dazu gesellen sich eine kräftige Bittere mit Aromen von Zartbitterschokolade, Espresso und Tabak. Ein klassisches Porter mit kräftigem Geschmack und herrlich dunkler Aromatik. 6,9 % vol. 17,2 % STW	0,33l 4.90
Organic Chocolate Stout <i>Samuel Smith's Brewery</i>	Der Antrunk ist cremig weich mit sanften Röstnoten, die auf Kakao treffen und von süßem Malz fast zuckrig untermalt werden. Das geröstete Malz gleicht die Süße gekonnt durch herbe Bitterkeit aus. Im Abgang kommen die Schokoladenaromen noch einmal mit süßem Toffee durch. Insgesamt süß malzig, bitter röstig und süffig, dominiert die Schokolade dieses traditionelle Stout. 5,0 % vol.	0,355l 5.90
BIO Nordik-Porter <i>Störtebeker Braumanufaktur</i>	Tiefschwarzer Eisbock mit wuchtigem Körper und intensivem Aromenspektrum. Stark geröstete Malze sorgen für Kaffee- und Bitterschokoladennoten. Aromen von Backpflaume und Rumtopf runden das prämierte, tiefschwarze Bier ab. 9,1 % vol.	0,5l 5.50

Cheers!

ALE · BITTER

Ale · Bitter

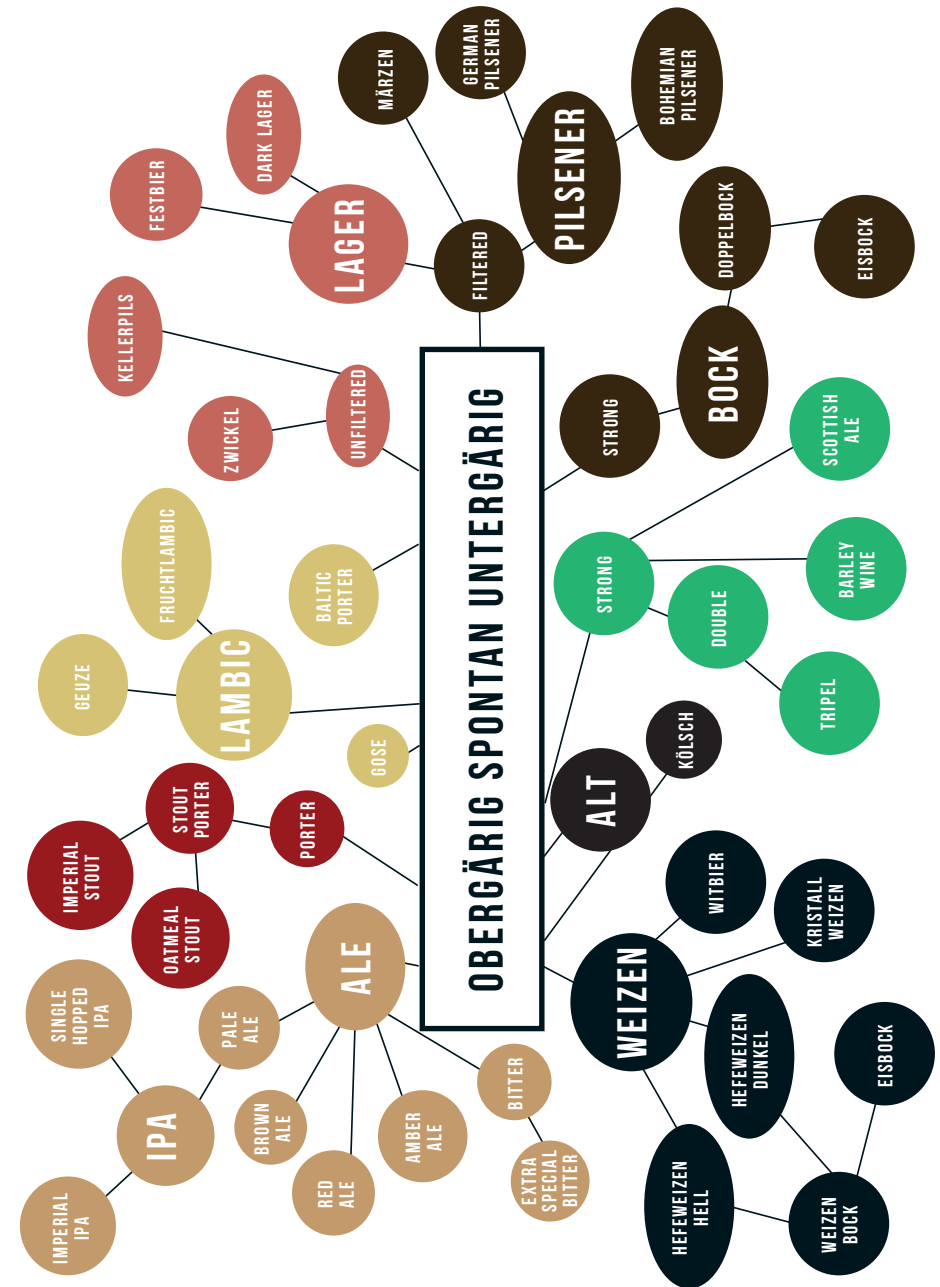
Die Mutter vieler Bierstile. Frei übersetzt bedeutet „Ale“ schlicht und ergreifend „Bier“. Im englischsprachigen Raum und im Rest der Welt sind „Ales“ eigentlich alles, was obergärig ist. Aus diesem Grund variieren Farbe, Aroma, Hopfenintensität und Geschmack teilweise sehr stark. Im Wesentlichen unterscheidet man zwischen den englischen und belgischen Stilen. Ein besonderer Typ sind „Bitter“ — wie der Name schon sagt — herbe und bittere Vertreter der Gattung „Ale“. Gern stärker hopfengestopft und somit ziemlich englisch... auch wenn die Belgier da ab und zu noch ein Wörtchen mitreden wollen.

Kasteel Rouge Strong Ale <i>Brauerei Van Honsbrouck</i>	Bordeauxrot und kristallklar mit leicht rosigem Schaum. Klasse Fruchtbuket von Kirschen, Heidel- und Holunderbeeren. Vollmundig und süffig mit ausgewogener Säure. 8,0 % vol.	0,33l 5.90
Theakston Old Peculier <i>Theakston Brewery</i>	Schlank, leicht rezent und doch süffig ist diese englische Bierperle insgesamt mild, leicht trocken, malzig und zart bitter. Der Duft ist fruchtig, von Banane und Kirschen geprägt, dazu kommen Restnoten von Mokka und Bitterschokolade. 4,5 % vol.	0,5l 6.40
Caribbean Rum Cask <i>Innis & Gunn</i>	Das Kupferrote irische Red Ale wird in Holzfässern aus amerikanischer Eiche gelagert und läuft zur Vollendung durch in Rum getränkte Eichenholzchips. Sehr komplexes Bier mit großartigen Noten von Rum, Karamell, Rauch, Holz, Schwarzbrot und Kirsche. 6,8 % vol. 16,9% STW	0,33l 5.70
Bishops Finger <i>Shepherd</i>	Der Geschmack ist reichhaltig, fruchtig und gleichzeitig bitter. Die Mundfülle wird von Früchten wie Pflaumen und getrockneten Aprikosen bestimmt. Noten von Braten, Toffee und Beeren Neame steige in die Nase und machen Lust auf den ersten Schluck. 5,2 % vol.	0,5l 6.70
Oma Lene Lebkuchen Ale <i>Mashsee</i>	Winterliche Würze im Glas: Dieses Ale duftet nach klassischem Lebkuchengewürz mit Nelke, Zimt, Muskat und Kardamom. Malzige Wärme verbindet sich mit einer dezenten Süße zu einem aromatischen, weichen und wunderbar saisonalen Genuss. 6,6 % vol.	0,33l 5.90

SOUR ALE

<p>Rodenbach Alexander Cherry Juice <i>Brouwerij Rodenbach</i></p>	<p>Das Alexander besteht zu zwei Dritteln aus Bier, das 24 Monate in Eichenfässern gelagert wurde und zu einem Drittel aus jungem Bier, das einer Mazeration mit Sauerkirschen unterzogen wurde. Das Ergebnis ist ein einzigartiges Bier mit feinen Frucht- und Holznoten. Ein richtig gutes, leicht säuerliches Ale, das im Nachtrunk an einen Burgunderwein erinnert. Seine Frische macht das Alexander zum perfekten Aperitif.</p> <p>5,6 % vol.</p>	<p>0,33l 5.90</p>
<p>Rodenbach Grand Cru <i>Brouwerij Rodenbach</i></p>	<p>Das Rodenbach Grand Cru ist ein außergewöhnliches flämisches rotbraunes Ale, das seinen frisch-säuerlichen Geschmack und seine komplexe Fruchtigkeit seiner 18-monatigen Teilreife in hölzernen Eichenfässern verdankt.</p> <p>6,0 % vol.</p>	<p>0,33l 5.90</p>

Prost!



BELGISCHE SPEZIALITÄTEN

Belgische Spezialitäten

Belgien ist das Bierland schlechthin. Besonders ist die hohe Dichte an Brauereien und wilden Hefen. So entstehen einzigartige Köstlichkeiten wie Frucht Lambics, Sauerbiere, Belgisch Blond oder Trappistenbiere.

Delirium Tremens <i>Brouwerij Huyghe</i>	<p>Ein pinker Elefant zielt den Flaschenhals dieses belgischen Klassikers. Das Bier strahlt golden im Glas und überrascht in der Nase mit einem Bouquet aus Banane, Apfel, Zitrus und einer leicht pfeffrigen Note. Das helle Strong Ale entfaltet im Mund die Aromen orientalischer Gewürze, einen frischen Zitrusflavour und eine außergewöhnliche Honignote.</p> <p>8,5 % vol.</p>	0,33l	5.70
Extra White <i>Vedett</i>	<p>Ein klassisches Witbier. Es wird mit Orangenschale und Koriander verfeinert. Ein cremiger Weizenkörper, der mit Zitrusnoten spielt. Subtil kommt der Koriander zum Vorschein, der dann schnell in Honigtöne übergeht und so dieses Sommerbier leicht ausklingen lässt.</p> <p>4,7 % vol.</p>	0,33l	5.70
La Chouffe Blond <i>Brasserie D'Achouffe</i>	<p>Beim La Chouffe Blonde strömen Malz- und Hefenoten sowie Zitrusaromen in die Nase. Gebraut wurde mit den Hopfensorten Styrian Golding und Saazer. Daraus ergeben sich fruchtig-hopfige Aromen. Das La Chouffe Blonde gärt in der Flasche weiter.</p> <p>8,0 % vol.</p>	0,33l	5.70
Gruthaus Stadtbier Münster 1480 <i>Anders Brouwerij</i>	<p>Das Stadtbier hat eine lange Geschichte, die bis ins Mittelalter zurückreicht. Gebraut in Belgien mit den typischen Grutbierkräutern und Getreidesorten: Gerstenmalz, Weizen, Dinkelmalz, Hafer, Hopfen, Gagel, Wacholder und Kümmel. Schmeckt würzig, kräuterig, subtil nach Lakritz und leicht sauer.</p> <p>5,7 % vol.</p>	0,33l	4.90

PALE ALE

Pale Ale

Typisch englischer Bierstil, obergärig, in Farben von hellem Gold bis Bernstein. Ein „Pale Ale“ ist sehr hopfenbetont, oft etwas fruchtig mit nussiger Malzigkeit. Amerikanische „Pale Ales“ sind meist extremer. Für sie sind die typischen Aromen amerikanischer Hopfensorten – Zitrusnoten und Anklänge von Südfrüchten – charakteristisch. Sie sind zudem malzbetonter und bitterer.

Adnams Ghost Ship <i>Adnams</i>	<p>Die Brauerei Adnams Southworld wurde 1872 gegründet und genießt in England einen hervorragenden Ruf. Das Ghost Ship ist ein Pale Ale mit vollem Aroma aus verschiedenen Malzsorten: Rye Crystal, Cara und Pale Ale. Noten von Keks, Karamell und Toffee sowie Aromen von Zitrone, Limette und Holunder begeistern.</p> <p>4,5 % vol.</p>	0,5l	6.40
Pale Ale <i>Sierra Nevada</i>	<p>Das typisch zitrusfruchtige und würzige Aroma dieses Pale Ales begeistert Bier-Fans auf der ganzen Welt. Orange leuchtend, feinperlig mit spritziger Kohlensäure, erfrischend mit guter Balance zwischen Grapefruit, Zitrone und malziger Note.</p> <p>5,6 % vol. 13,1% STW</p>	0,335l	5.90
Doldenzwerg <i>Nittenauer</i>	<p>Nittenauer kombiniert ein traditionelles bayerisches Maischverfahren mit dem Einsatz amerikanischer Aromahopfenarten. So entsteht ein waldhonigfarbenes Pale Ale, das kaltgehopft an Aromen von Orange, Maracuja, Honigmelone und Kräutern erinnert.</p> <p>6,3 % vol.</p>	0,33l	4.90
Pale Ale <i>Coopers Pale</i>	<p>Ein australischer Klassiker: Frisch, harmonisch und leicht fruchtig mit sanfter Zitrusnote. Die natürliche Hefe sorgt für den typisch trüben Charakter und einen angenehm trockenen Abgang.</p> <p>4,5 % vol.</p>	0,3l	5.90

IPA

IPA

India Pale Ales (IPA) sind im Original britische Pale Ales. Sie wurden ursprünglich gebraut, um die Soldaten der britischen Kolonien der East India Company zu versorgen. Um den Seeweg zu überstehen, wurden sie extrem stark eingebraut, sehr stark gehopft und damit haltbar gemacht. Nachdem dieser Biertyp durch „moderne“ Biere, wie z.B. Pils, verdrängt wurde und nahezu in Vergessenheit geriet, hat ihn die amerikanische Craft-Brauer-Szene wiederbelebt. Teilweise extrem gehopft, entstehen Biere mit fantastischen Aromen – wahre Geschmacksexplosionen!

Tripel Hop Cashmere <i>Duvel</i>	Die 1871 gegründete Duvel-Moortgat Traditionsbrauerei bezieht die Hopfensorte Cashmere aus dem Süden der USA und braut damit ein strahlendes IPA mit Noten von Kokosnuss, Zitrusfrüchten und Pfirsich. Hell goldfarben, klar, spritzig und mit weißem Schaum. 9,5 % vol. 50 IBU	0,33l	6.50
Ratsherrn IPA <i>Ratsherrn</i>	Gegensätze ziehen sich an! Ein IPA – fruchtig, bitter, dicht und kräftig. Besondere Hopfenaromen verleihen dem Ratsherrn IPA eine exotische Frische mit Noten von Pfirsich, Papaya und Orange. 6,3 % vol.	0,33l	5.40
Extra Ordinary IPA <i>Vedett</i>	Ein super Einsteiger-IPA aus Belgien! Ihm verleihen vier amerikanische Hopfensorten sowohl tropisch-fruchtiges als auch blumig-grasiges Bouquet. Nur mit Spezialmalzen gebraut, hat es einen cremig-weichen Körper mit einem nachhaltigen und komplexen Abgang. 5,5 % vol.	0,33l	5.90
Tennent's India Pale Ale <i>Tennent Caledonian</i>	Ein sogenanntes East Coast Style IPA. In der Nase sind feine Zitrusnoten wie Grapefruit und Zitrone wahrzunehmen. Kräftige Malznoten sowie die typische kräftige Bitterkeit sorgen für einen stimmigen Genuss. 6,2 % vol.	0,33l	4.90
New England <i>Störtebeker Braumanufaktur</i>	Helle Gerstenmalze sorgen für die strohgelbe Farbe. Hafer-, IPA und Weizenflocken verleihen dem Bier sein samtiges Mundgefühl und die kräftige Trübung. Die Hopfensorte Idaho, Citra, Krush und Simcoe lassen intensive Noten nach tropischen Früchten, Grapefruit sowie Beeren entstehen. 6,8 % vol.	0,5l	5.40



ORIGINAL LEIPZIGER GOSE

Ihre Wurzeln liegen im Harz, genauer: in Goslar. Ihren Namen verdankt sie dem dortigen Flüsschen Gose. Ihr Stammbaum reicht weit zurück: Schon 1332 wird die spätere Leipziger Bierkönigin erstmals urkundlich erwähnt.

Ab 1738 auch in Leipzig gebraut, wächst ihre dortige Fangemeinde stetig und macht sie bis Ende des 19. Jahrhunderts zum beliebtesten Bier in der Messestadt. Doch in den Wirren des 20. Jahrhunderts gerät sie fast in Vergessenheit. Der Bayerische Bahnhof sorgt dafür, dass das Leipziger Traditionsgetränk auch heute noch genossen werden kann und so ein echtes Stück Leipziger Kultur lebendig bleibt. Schluck für Schluck.

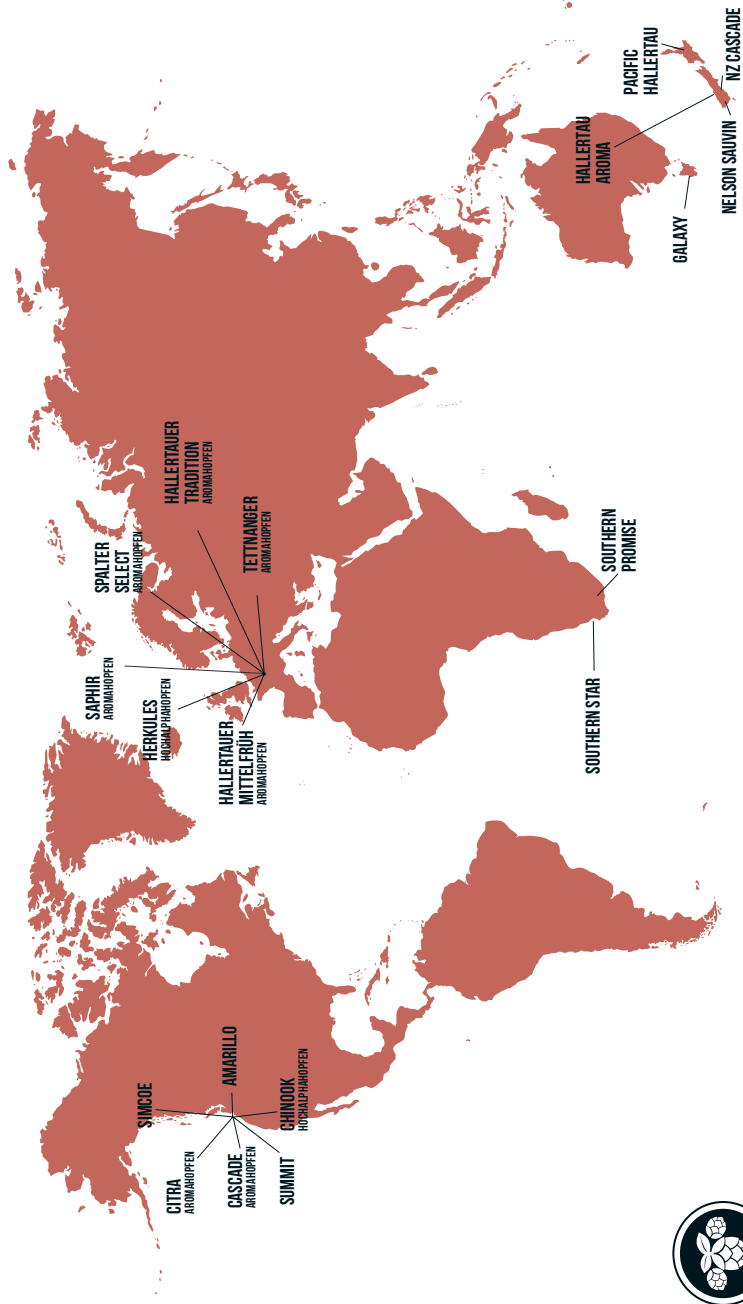


Die Gose ist goldgelb mit feiner Trübung und geht mit umwerfend fruchtig-spritzigem Aroma zu einem feinwürzigen Anklang in die Nase. Sie erinnert mit leicht säuerlicher Note an unreife Aprikosen, wird auf der Zunge zurückhaltend und doch wahrnehmbar salzig und korianderwürzig. Im Abgang treten die säuerlichen Noten etwas in den Hintergrund, es überwiegen die malzig-trockenen Akzente. Die Gose ist ungemain süffig und ihre Milchsäuregärung schon lange kein Geheimtipp mehr.

4,5 % vol. 10,8% STW

0,75l 9.90

· DIE WELT DES HOPFENS ·



TRAPPISTEN

Trappisten

Diese Klosterbiere werden von Trappisten-Mönchen gebraut. Weltweit existieren davon nur 11 Brauereien, 6 davon in Belgien, 2 in den Niederlanden und je eine in Österreich, Italien und den USA. Es handelt sich zum großen Teil um Ale-Starkbiere, die häufig nach ihrer Stammwürze klassifiziert werden: Vom „Dubbel“ über „Triple“ bis hin zur „Grand Reserve“ mit über 23 % Stammwürze. Charakteristisch ist bei allen die zweite Gärung in der Flasche nach dem Zusatz von Kandiszucker. Der Großteil des Verkaufserlöses muss dem Kloster oder einem sozialen Projekt zugutekommen — insofern trinkt man für einen guten Zweck!

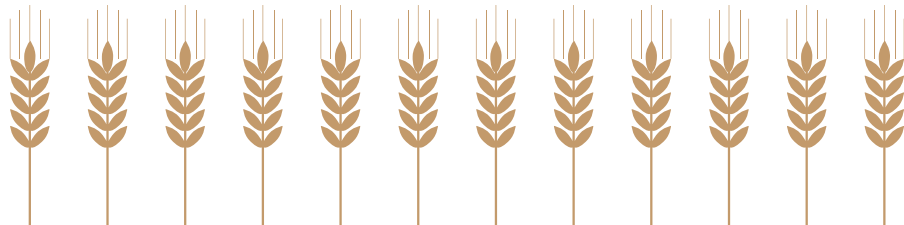
Witte <i>La Trappe</i>	Das erste Trappisten-Witbier der Welt! Ohne Zusatz von Kräutern prägt allein Saphir-Hopfen die Zitrusnote, die dieses Wit spritzig und erfrischend werden lässt. Ein Must-Drink im Sommer. 5,5 % vol.	0,33l 5.50
Trappist Isid'or <i>La Trappe</i>	Der harmonische Geschmack beginnt fruchtig und geht dann in malziges Karamell über; eine perfekte Balance zwischen Komplexität und Schlichtheit. 7,5 % vol.	0,33l 5.50
Trappist Dubbel <i>Brouwerij Westmalle</i>	Besonders das ausbalancierte Aromenspiel zeichnet dieses traditionsreiche belgische Trappistenbier aus. Der Antrunk wirkt seidig und aromatisch kräftig. Im Glas zeigt das komplexe Dubble eine stabile weiße Schaumkrone und versprüht einen Duft nach Hefe, süßen Früchten und Malz. 7,0 % vol. 29 IBU	0,33l 5.50
Trappist Triple <i>Brouwerij Westmalle</i>	Westmalle Trappist Triple ist ein belgisches blondes, starkes und komplexes Trappisten-Bier, das im Kloster Westmalle von Mönchen gebraut wird. Der Geschmack dieses Spezialbieres wird durch die Süße von Fruchtaromen mit Malzsüße und der Bitterkeit von Orange und Hopfen ausbalanciert. 9,5 % vol.	0,33l 5.90

SAUERBIER · FRUCHTLAMBIGS

Sauerbier · Frucht Lambics

Basis der fruchtigen Biere ist der belgische Biertyp Lambic – spontan vergorene Biere aus dem belgischen Sennetal, die in der Regel noch 2-3 Jahre im Eichenfass reifen. Charakteristisch für sie ist ein säuerlich-fruchtiges Aroma mit einem scharfen Geschmack. Meist erfolgt eine Weiterverarbeitung zu Geuze, Faro, Kriek und weiteren Frucht Lambics. In Varianten des klassischen Frucht Lambics findet man Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren, Pfirsiche oder Bananen. Lässt man die Früchte weg, ist es eine Gose oder Geuze. Ein perfekter Aperitif!

Kriek <i>Lindemans</i>	Spontanvergoren und unter Zugabe von echten Kirschen entsteht dieses tolle Bier. Es schmeckt wie frische Kirschsafschorle. 3,5 % vol.	0,25l	4.90
Fruitesse on the rocks <i>Liefmans</i>	Gebraut mit Himbeeren, Blaubeeren, Erdbeeren, Kirschen und Holunderbeeren. So fruchtig, spritzig und lecker, dass der Sommer kommen kann. Wird auf Eis serviert. 3,8 % vol.	0,25l	4.90
Mongozo Exotic Mango <i>Brouwerij Huyghe</i>	Ein sattes exotisches Frucht Bier nach afrikanischem Rezept. Sanfte gelbe Farbe, Fruchtgeschmack von frischer Mango und eine leicht spritzige Süffigkeit zeichnen dieses Frucht Bier aus. Ein ideales Sommergetränk. 3,9 % vol.	0,33l	4.90
Cassis Fruit-Lambic <i>Lindemans</i>	Das Lindemans Cassis ist nicht nur fruchtig und süß-säuerlich, sondern auch sehr erfrischend. Das Lambic Basis Bier ist ausschließlich mit natürlicher Hefe vergoren. Nach einem Jahr im Holzfass wird es mit Fruchtsaft angereichert. Intensive Aromen von dunklen Johannisbeeren, ausgewogene Säure mit holziger Note. 3,5 % vol.	0,25l	4.90



SAUERBIER · FRUCHTLAMBIGS

Peach on <i>Liefmans</i>	Dieses prickelnde Aperitif Bier eignet sich hervorragend als the Rocks Durstlöcher. Das Geschmacksprofil zeigt eine köstliche Balance zwischen Süße und einer leichten Säure sowie eine Nuance des vorherrschenden Pfirsichgeschmacks durch Noten von Mango, Aprikose, Limette und Ananas. 3,8 % vol.	0,25l	4.90
Bergamotte <i>Gosebrauerei Bayerischer Bahnhof</i>	Die typische Koriandernote der Bayerischen Bahnhof Gose wird durch die Zugabe von Bergamotte ergänzt. Harmonisch, fruchtig-spritzig, goldgelb mit feinen Zitrusaromen. 4,5 % vol.	0,33l	4.50

