

60 Biere

Die Genussregion Oberfranken besitzt unter anderem nicht nur die höchste Dichte an Metzgereien und Bäckereien, sondern auch die weltweit höchste Brauereidichte. Man bezeichnet die Region deshalb auch als Bierfranken.

Bad Staffelstein selbst zählt stolze 11 Brauereien. Zum gesamten Landkreis Lichtenfels gehören aber insgesamt 18! Brauhäuser. Alle Betriebe sind familiengeführt, gebraut wird mit viel Herz und Liebe, zum Teil sogar in langer Tradition.

Nichts lag da näher, als dass wir Ihnen diese bemerkenswert große Vielfalt an flüssigem Gold, mit höchster Nachhaltigkeit durch regionsbezogene kürzeste Transportwege, hier an einem Ort - dem Kurhotel an der Obermaintherme - anbieten.

Unsere beiden IHK-zertifizierte Biersommeliers Heiko Geisler-Köhler und Kai Graß, haben alle Biere auf dieser Karte für Sie probiert und analysiert.

Auf den nächsten Seiten geben sie Ihnen mit ihren Eindrücken eine kleine Hilfestellung für den perfekten Genuss.

Denn wer die Wahl hat, der muss nicht unbedingt die Qual haben...

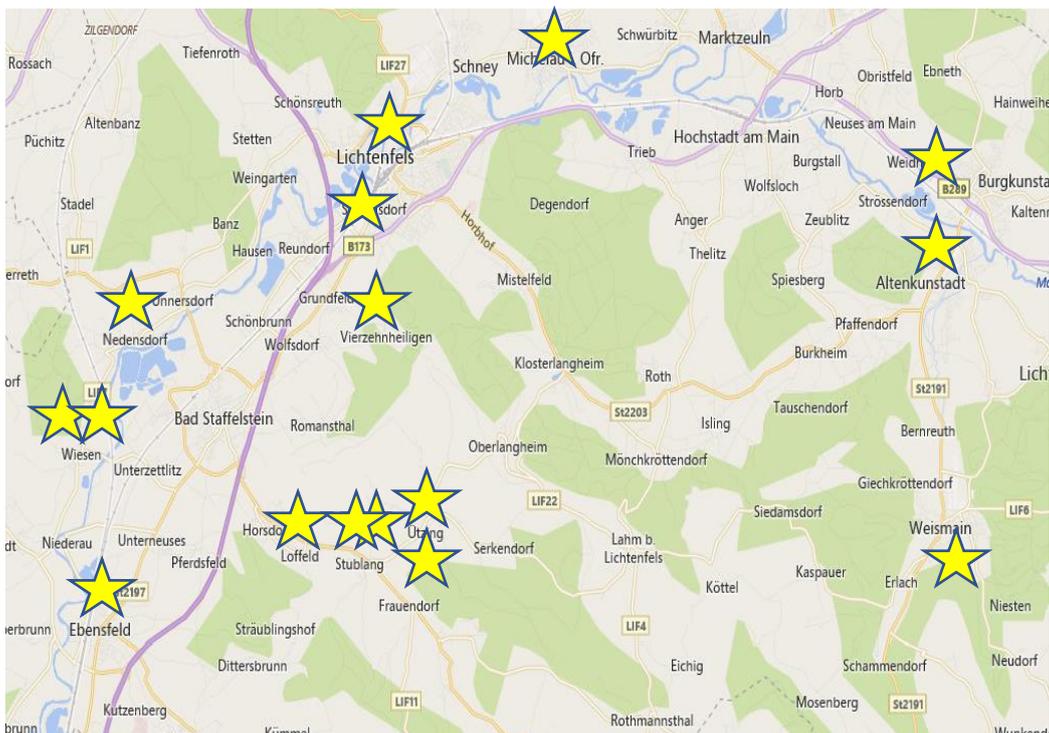
Viel Spaß beim Verkosten!

Bringen Sie die Genussregion mit nach Hause!

DAS perfekte Mitbringsel:

4er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren 8,00 €

6er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren 12,00 €



Bier

Leikeim, Altenkunstadt

Das Brauhaus ist im Familienbesitz seit 1887 und wird in der 5. Generation von Andreas und Ulrich Leikeim geführt. Die Brauerei ist dank ihrer Größe ein wichtiger Festausrüster im oberfränkischen Raum und der sogenannte „Bügelverschluss“ wurde ein wichtiges Erkennungsmerkmal für die Leikeim Flaschenbiere.

Vom Fass:

Premium Pils

0,25 l 3,40
0,40 l 4,80

Sortentypisch hopfig, mit leichten Noten von Gras. Schöne Zitrusaromen im Antrunk und angenehm bitter im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,4 %
Hervorragend zu unserem Bachsaibling.



Urstoff

0,25 l 3,40
0,40 l 4,80

Altfränkisch eingebraut mit Spalter Hopfen und dunklen Spezialmalzen. Schokoladige Röstaromen im Antrunk und eine angenehme ausklingende bittere im Abgang.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 12,8 %
Passt super zum Schäufelra.



Weissbier

0,30 l 3,40
0,50 l 4,80

Leicht trüb und honigfarben. In der Nase zeigen sich Mandarine und Aprikose. Im Antrunk leicht spritzig mit einem samtweichen Mundgefühl.

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 12,3 %
Wir empfehlen den Trunk zu unserem Börger.



Radler

auch alkoholfrei

0,25 l 3,40
0,40 l 4,80

Leikeim Pils gemischt mit Zitronenlimonade oder Mineralwasser

Weltweit einzigartig in der Herstellung:

Das gibt es nur in der Brauerei Leikeim. Nach einem der ältesten Brauverfahren der Welt. Das Bier wird mit glühenden Granitsteinen gebraut. Dadurch karamellisiert der Malzzucker und verleiht dem Bier süße Aromen.

Steinbier

0,50 l 4,80

Bernsteinfarben trüb riecht es nach Karamell, Kaffee und Honig. Leichte Karamellnoten spiegeln sich im Antrunk wider. Zartbitter im Finale. Unser Lieblingsbier der Brauerei.

Alc.: 5,8 % Stammwürze: 12,8 %
Harmoniert super mit der Minihaxe



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Kellerbier

Messingfarben und trüb mit leichten Aromen von Honig und Stroh. Samtweich im Mundgefühl, begleitet von einer harmonischen Herbe.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,5 %
Ein toller Begleiter zu Coburger Bratwürsten.



Helles Lager

Weißer, feinporiger Schaum auf einem strohgelben Bier. Leichte Heu aromen und sortentypisch bierig zeigt es sich in der Nase. Leicht spritzig und etwas süßlich im Antrunk, angenehm bitter im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,3 %
Wir empfehlen dazu den Mainwaller.



Landbier

Goldgelb und glanzklar. Hopfig und malzig im Duft. Fein würzig im Antrunk was sich im Nachtrunk zu einem Wechselspiel zwischen süß und herb entwickelt.

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 12,5 %
Wie gemacht für ein Original Wiener Schnitzel.



Pils

Goldgelb in der Farbe duftet es nach Brot. Malzig im Geschmack mit leichter Zitrus säure im Nachtrunk.

Ein schöner Begleiter zum Felchenfilet.

alkoholfrei



Hefe-Weissbier

Sattes Gelb mit einem Hauch von Orange in der Farbe. Würzig, fruchtige Aromen mit leichter, reifer Banane im Hintergrund. Spritzig im Mundgefühl bleicht im Nachtrunk eine leichte kurzanhaltende Säure.

Perfekt zur Erdgemüsesuppe.

alkoholfrei



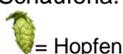
Hopfenrebell, Bad Staffelstein

Anfangs war es pure Neugier, die dazu verleitete, in einem 10 l Kochtopf das erste Bier zu brauen. Die Erstkreation war damals alles andere als geschmacklich ausgewogen - was vielleicht auch gut war - denn daraus ergab sich der Anreiz, es besser zu machen. Die jüngste „Brauwerkstatt“ Bad Staffelsteins.

Brewder Smoke Rauchbier

Hallertauer Hopfen meets feines Raucharoma

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Perfekt zum Schäufelra.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

HERBert Indian Pale Ale (IPA)

0,33 l 4,80

Duft nach Grapefruit und Maracuja kombiniert mit einer angenehmen harmonischen Bittere



Alk.: 6,0 % Stammwürze: 15,0 %

Harmonisiert wunderbar mit dem Strip Loin Steak.

Günther Bräu, Burgkunstadt

Seit 1840 befindet sich diese Brauerei im Besitz der Familie Günther. Braumeister Peter züchtet eigene Hefe und überzeugt mit 8 verschiedenen Bieren nicht nur auf Festen oder international beim European Beer Star, sondern findet den Weg auch in unser Sortiment.

Jubiläumsbier

Spritzig und vollmundig mit einer runden Malzaromatik und einem Hauch von Lakritze.



Alk.: 5,5 % Stammwürze: 14,0 %

Probieren Sie es zu unserem Obatztem.

Weissbier

In Honig- und Aprikosenfarben gekleidet verstecken sich schöne Aromen von Bananen und Birnen. Im Mund zeigt es sich wohlig, weich und samtig.



Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %

Wie gemacht für unsere Erdgemüsesuppe.

Kellerbier

Naturtrüb mit leichtem Duft nach Honig und Rosinen. Auf der Zunge machen sich Brotaromen bemerkbar, welche sich im Nachtrunk in leichte Bitter-Karamellnoten verwandeln.



Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Wir empfehlen dieses Bier zu unserem Schäuferla.

Schwarzbier

Farben von Ebenholz und dunkler Kastanie. Duft nach Schwarzbrot, Karamell und Kakao. Leicht rauchig im Geschmack mit einem Hauch von Minze.



Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %

Anstelle von Kaffee zu den Schokonockerln oder dem 3erlei Käse.

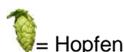
Lagerbier Bernstein

Bernsteinfarben, aber klar mit einem Duft nach Malz und Johannisbeere. Leicht spritzig und samtweich auf der Zunge. Im Nachtrunk leicht bittere Kaffeenoten.



Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Ein schöner Begleiter zur Roulade vom Rind.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Pils

Das Lieblingsbier von Herrn Günther. Helles Goldgelb unter einem weißen Schaum. Hopfenduft und frisches Heu spiegeln sich in der Nase wider. Sortentypisch bitter im Abgang.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,6 %

Wunderbar zum Salat mit geräuchertem Forellenfilet aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle.



Helles, Vollbier

Goldgelb und klar in der Farbe, duftet dieses obergärige Bier nach Zitrusfrüchten und Hopfen. Der Geschmack ist spritzig und vollmundig und hat einen angenehmen herben Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %

Genau das richtige Bier zum lauwarmen Wrap!



Hausbrauer

Glanzfein, goldgelb und süffig. Angenehme weiche herbe im Nachtrunk.

Alk.: 4,8 % Stammwürze: 12,6 %

Perfekt zum fränkischen „Börger“



Ebensfelder Brauhaus, Ebenfeld

1752 gegründet, braut Vater Hans-Karl Engelhardt mit seinen Söhnen Florian und Maximilian 6 verschiedene Biersorten, u.a. Fränkisches Landbier, Adam Riese Urtrunk und die Schwanen Weisse. Auch wenn die Brauerei klein ist, zählt sie zu den „Festausrüstern“ in der Gegend. Auf Kirchweihen und Kellerfesten rund um den Ort lässt man sich das Bier das ganze Jahr über schmecken.

Fränkisches Landbier

Goldgelb und glanzklar mit Hopfenaromen, vermittelt das Bier ein vollmundiges, samtweiches Mundgefühl.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Passt super zu leichten Vorspeisen.



Adam Riese Urtrunk

Leichte Kakaonoten und Malzaromen verstecken sich in der Nase bevor es sich auf der Zunge zu einem leichten Prickeln entwickelt. Fein bitter im Nachtrunk klingt es harmonisch aus.

Alk.: 5,6 % Stammwürze: 14,2 %

Hervorragend zu Gerichten wie Salat.



Edel-Pils

Fruchtaromen von Aprikose und Zitrone, begleitet von Hopfen. Spritzig im Antrunk – feinherb im Nachtrunk.

Alk.: 5,1 % Stammwürze: 13,2 %

Ein wundervoller Begleiter zum Mainzander.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Weißbier

Feiner Schaum, honigfarben im Glas. Aromen von Banane und grünem Apfel begleitet von einem fruchtigen Mundgefühl. Im Nachtrunk leichte Säure.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 13,6 %

Die Biersommerliars empfehlen hier den halben Meter Brotzeit dazu.



Hetzel Brauerei, Frauendorf

1867 gegründet, braut der Meister Thomas Kunzelmann sein berühmtes Landbier mit dem Wasser aus eigener Quelle. Brauereiführungen sind auf Anfrage möglich! Eine beliebte Brauerei – nicht nur bei unserem Biersommelier Kai Graß.

Premium Landbier

Karamell und Rosinen in der Nase, süffig schöne Malzaromen auf der Zunge.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Sensationell zur bayrisch-fränkischen Variation.



Vollbier

Hopfig, fruchtige Zitrusnoten und ein leicht beiger Schaum. Milde, langanhaltende Herbe in einem spielerischen Wechsel mit Schwarzbrot.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Der spritzige Begleiter zu unseren Schweinemedallions.



Rauchbier

Bernsteinfarben und klar mit einer angenehmen, leicht rauchigen Schinkennote. Perfekt für den Einstieg!

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %

Dazu empfehlen wir unseren Zwetschgenbaames.



Pils

Strohgelb unter einem feinen weißen Schaum, typisch hopfig mit leichten Fliedernoten.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Passt super zum Felchenfilet.



Kellerbier -naturtrüb-

Waldhonigfarben unter einem beigen, feinen Schaum duftet es nach Honig, Hopfen und Heu. Weicher Antrunk und spritzig auf der Zunge mit feinen Brotaromen. Lange Herbe im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %

Anna Wachter empfiehlt dieses Bier zum Schäufelra.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Braumanufaktur Lippert, Lichtenfels

Was im Jahr 2010 als Hobby begann wird nun seit dem Jahr 2020 in einem Brauhaus im Lichtenfelser Stadtteil Seubelsdorf mit integrierter Schwemme professionell weitergeführt.

Fränkisch Hell

1,0 l 9,20

Leichte Noten von Apfel und reifen Aprikosen gepaart mit einem samtweichen Mundgefühl und einer wohltuenden würzigen Note.

Alk.: 4,9% Stammwürze: 12,8%

Wir empfehlen das Fränkisch Hell zu den Coburger Rostbratwürsten.



Räucherla

1,0 l 9,20

Angenehme Noten von Rauch und Schinken. Leicht spritzig im Antrunk, langanhaltend herb.

Alk.: 5,0% Stammwürze: 13,0 %

Hervorragend zu unserem fränkischen Sauerbraten.



Die 1 l Bügelverschlussflaschen servieren wir Ihnen auf Eis.

Staffelbergbräu, Loffeld

Seit 1856 besteht diese Brauerei, die schon mehrmals mit dem European Beer Star Award ausgezeichnet wurde und von Karl-Heinz Wehrfritz, der übrigens auch nicht nur Brauer sondern auch Metzger ist, in der 6. Generation geführt wird. Obwohl die Brauerei lediglich Familiengröße hat, verfügt sie über einen eigenen Hopfengarten, Brauereimuseum, Quelle und Getreideanbau.

Hopfen-Gold-Pils

Ein leichtes, vollmundiges, spritziges Bier mit einem sortentypischen hopfigen Nachtrunk.

Alk.: 4,9% Stammwürze: 12,8%

Ein guter Begleiter zu Salat mit Putenstreifen und Honig-Balsamico-Dressing.



Hefe-Weissbier

Banane, Mango und Pfirsich beschenken Ihnen ein leicht prickelndes Mundgefühl.

Alk.: 5,2% Stammwürze: 13,4 %

Dazu empfehlen wir unsere fränkische Brotzeit.



„Betthupferl“ Rotbier

Samtweich mit Noten von Trockenfrüchten und Most. Malz- und Brotaromen im Nachtrunk.

Alk.: 4,0 % Stammwürze: 11 %

Hervorragend zum Mainzander.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Loffelder Dunkel

Kastanienfarbenes Bier mit einem Hauch von Kaffee in der Nase und einer leicht rauchigen Note im Abgang.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %
Hervorragend zu den Ochsenbäckchen.



Wienerla

Honigfarben, bierig, hopfig. Angenehm bitter mit süßen Karamellnoten im Abgang.

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %
Wien meets Bad Staffelsteiner Forelle „Müllerin Art“.



Querkerla

Ein leicht trübes Bier mit rauchigem Duft. Im Nachtrunk findet sich trotz Zitrusnoten eine leichte Süße.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 13,6 %
Das Lieblingsbier des Brauers passt perfekt zum Zwetschgenbaames.



Märzen

Dunkles Bernstein mit Brotaromen und Nuancen von Kaffee. Spritzig leicht im Antrunk, langanhaltende Bittere im Nachtrunk.

Alk.: 5,5 % Stammwürze: 14,0 %
Herrlich zum Geschnetzeltes vom Rind.



Helles Vollbier

Goldgelbe Farbe, hopfig und ein leichter Duft von Apfel. Typisch bitter mit schnellem Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Heiko Geisler-Köhler empfiehlt diesen Trunk zu Coburger Bratwürsten.



MainBräuWerk, Neuensee

Mit diesem Bier was Gutes tun. Die St. Joseph Werkstatt in Neuensee (Michelau) im Landkreis Lichtenfels im schönen Oberfranken, ist eine Werkstatt für Menschen mit Behinderung, die nicht, noch nicht oder noch nicht wieder auf dem allgemeinen Arbeitsmarkt beschäftigt werden können. Hier wird diesen Menschen eine angemessene berufliche Bildung und Beschäftigungen zur Eingliederung ermöglicht. Eine Besonderheit der Werkstätten ist das MainBräuWerk, in diesem Projekt werden Menschen mit Behinderung im gesamten Prozess des Bierbrauens bis hin zum Verkauf mit eingebunden.

„Werkstöfla“ Kellerbier

Malzige Kaffeenoten mit einem Hauch von Honig und Zartbitterschokolade. Spritzig im Antrunk.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4%
Heiko Geisler-Köhler empfiehlt dieses Bier zu den Schweinemedallions.

1,0 l 8,10



= Hopfen

= Malz

= Hefe

1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

„Mondla“ Helles

Fruchtige Noten von Zitrusfrüchten und Pfirsich sowie Geranien. Spritzig, vollmundig, malzig.

1,0 l 8,10

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %
Dazu empfehlen wir unseren Mainzander.



„Schludfäichäla“ Schwarzbier

Leicht spritzig und vollmundig präsentieren sich Noten von Karamell, Kaffee und Malz

1,0 l 8,10

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %
Hervorragend zum Sauerbraten.



Die 1 l Bügelverschlussflaschen servieren wir Ihnen auf Eis.

Brauerei Wichert, Oberwallenstadt

1863 gegründet, braut seit 1996 Josefine Wichert mit ihren beiden Söhnen Michael und Rainer bis zu drei Biersorten an allen Tagen im Jahr. Diese Brauerei zählt zu den Favoriten unseres Biersommelier Heiko Geisler-Köhler!

Edel-Pils

Strohgelb, klar mit festem Schaum. Hopfig, mit leichten Aromen von Heu. Spritzig, vollmundig und anhaltende Bitternis im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Wir empfehlen dieses Bier zu den Reibeküchlein.



Brauerei Dinkel, Stublang

Der kleine Betrieb, der seit 1870 besteht, braute ursprünglich nur für den eigenen Gasthof. Doch auch nur zwei Biersorten, wovon eine nicht jedes Jahr gebraut wird, können die durstige Gemeinde überzeugen. Braumeister Hubert Dinkel versteht sich darauf, Qualität vor Quantität walten zu lassen. Eines davon dürfen Sie hier an Ort und Stelle probieren!

Kellerbier

Waldhonigfarben, gepaart mit dem Duft nach Fliederblüten und Apfel. Ein angenehm weiches Mundgefühl, unterstützt von dezenten Karamellnoten.

Alk.: 4,7 % Stammwürze: 12,4 %
Rustikal und perfekt zum Sauerbraten.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Metzgerbräu, Uetzing

Seit 2012 werden in der noch recht jungen Brauerei Lagerbier, Weizen und Bockbier gebraut. Das Stammlokal ist eigentlich eine Metzgerei mit eigenem Dorfladen, wie in Franken aber üblich, gehört zu jeder deftigen Brotzeit „a gscheits Bier“.

Lagerbier

1,0 l 8,10

Hellbraun mit rötlichem Schimmer zeigt es sich in der Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Johannisbeere und Banane. Samtweich entwickelt sich ein vollmundiges Prickeln und eine leicht rauchige und bittere Note im Nachtrunk.



Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Wie gemacht für unser Felchenfilet.

Die 1 l Bügelverschlussflasche servieren wir Ihnen auf Eis.

Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

Dass der Name des Brauers Andreas Trunk wie geschaffen für die Braukunst ist, war vielleicht eine göttliche Fügung. Direkt neben der berühmten Wallfahrtsbasilika nämlich, braut die Familie seit 1989, saisonbedingt, bis zu zehn verschiedene Biere. Die Bekanntesten sind das Nothelfer Dunkle und das Bioweizen, wobei das Dunkle des Brauers Liebling ist. Gegründet wurde die Brauerei 1803.

Lagerbier

Ein Zusammenspiel von roten Beeren und Heu in der Nase. Würzig im Geschmack mit schönen Malzaromen.



Alk.: 4,7 % Stammwürze: 12,4 %
Macht 'ne tolle Figur neben unserer Roulade vom Maisgries.

Export dunkel

Das Urbier der Franken. Rosskastanienfarbe mit einem feurigen Rotstich. Im Geschmack Malz, Getreide und Brotaromen. Im Nachtrunk feine Röstaromen gefolgt von Schokolade und einer präsenten Bitternis.



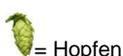
Alk.: 5,1 % Stammwürze: 13,2 %
Probieren Sie es zur Entenbrust.

Pils

Strohgelb unter festem, weißem Schaum duftet es nach frisch gemähtem Gras und Heu. Leichtes Zitrusaroma, spritzig umrahmt von Malznoten. Im Nachtrunk mit einer langanhaltenden Bitternis.



Alk.: 5,1 % Stammwürze: 11,9 %
Perfekt zu deftigen Gerichten.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Haus-Brauer-Hell

Hellgelb zeigt es Aromen von süßem Malz und Getreide. Feines prickelndes Mundgefühl mit leichten Honignoten.

Alk.: 4,5 % Stammwürze: 11,5 %

Sabine Salewsky empfiehlt ihr Lieblingsbier zu einem großen Salat mit geräucherter Forelle.



Bio-Weisse

Sonnengelb und deutlich hefetrüb. In der Nase finden sich Banane, Honigmelone und Mostbeeren wieder. Wohlig weiches Mundgefühl. Im Nachtrunk mit vollreifer Banane und Gewürznelke.

Alk.: 5,3 % Stammwürze: 12,9 %

Herrlich zum 3erlei oder 6erlei Käse vom Käseaffineur Waltmann.

BIO



Püls-Bräu, Weismain

Mit Liebe und Sorgfalt wird bei der Weismainer Püls-Bräu seit mehr als 215 Jahren – mittlerweile in der 6. Generation – ein exklusives Biersortiment gepflegt. Herr Püls legt hierbei sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität der einzelnen Rohstoffe. In einer hochmodernen Brauerei zaubert man hier die unterschiedlichsten Sorten an Bier.

Landbier

Bernsteinfarben und opal, duftet es leicht malzig und süß. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig und weich. Elegant gehopft bringt das süffige Bier auch leichte Noten von Malz mit in den Nachtrunk.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 11,8 %

Ein frischer Begleiter zum Schäufelra.



Altfränkischer Kellertrunk

Gebraut nach einem 200 Jahre alten Rezept, glänzt dieser dunkle Trunk feurig und klar. In der Nase Aromen von Malz und dunklen Beeren mit vollmundigen Röstaromen auf der Zunge.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 12,7 %

Wie gemacht für unsere Coburger Rostbratwürste.

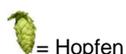


Weißbier

Sandfarben und hefetrüb zeigt es sich hefig und bananig in der Nase. Weich und süß im Antrunk, blumig fruchtig auf der Zunge bringt es im Nachtrunk eine erfrischende Säure. Besonders zu erwähnen ist die Flaschengärung.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 12,8 %

Wir empfehlen dieses Bier zum Obatztem.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Bier

Hell

Strohgelb mit einem weißen feinporigen Schaum. Typisch für Bier zeigen sich Aromen von Brot und Hopfen in der Nase. Spritzig im Antrunk, leicht bitter auf der Zunge.

Alk.: 4,6% Stammwürze: 11,5 %
Wir empfehlen dieses Bier zur Tafelspitzsülze.



Flechterla

Original Korbmacher Zunft-Trunk gebraut nach uralter fränkischer Handwerkstradition. Das bernsteinfarbene Bier schmeckt würzig, nach Brot und Malz und Lakritze.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Unsere Bierbotschafter empfehlen hierzu die Kartoffelcremesuppe.



Krone Pils

Strohgelb mit Aromen von Stachelbeere und Grapefruit. Feines, spritziges Mundgefühl im Antrunk. Im Nachtrunk langanhaltend herb.

Alk.: 5,0 % Stammwürze: 11,8 %
Probieren Sie diese Bier zu cremigem Weichkäse.



Feinherb 2.9

Goldgelb und klar ist es typisch hopfig im Geruch. Im Antrunk spritzig und erfrischend.

Alk.: 2,9 %
Perfekt zu Sandwiches.



Weißbier

Honiggelb duftet es nach Brot und Getreide. Leicht spritzig im Antrunk, zeigt es sich fruchtig und malzig im Nachtrunk.

Ein guter Begleiter zum lauwarmen Wrap.

alkoholfreies



Brauerei Thomann, Wiesen

Hier ist noch handwerkliche Braukunst, natürlich nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516, gefragt. Durch den Einsatz spezieller Maischverfahren, bester Rohstoffe und den Erfahrungen der Braumeister entstehen diese Biere.

„Kellerteufel“ Kellerbier

Noten von Heu und Apfel umrundet von Banane. Spritzig im Antrunk und erfrischend herb.

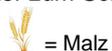
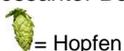
Alk.: 5,0 % Stammwürze: 13,0 %
Ein frischer Begleiter zu gegrilltem Fisch.



Hefeweizen

Weiches, vollmundiges Gefühl. Noten von Banane und zartem Rauch.

Alk.: 5,5 % Stammwürze: 13,5 %
Ein interessanter Begleiter zum Schäufelra.



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

60 Biere...

und die schmecken jetzt wie?

Unsere Bierbotschafter helfen Ihnen mit einem kleinen Reiseführer der ganz besonderen Art unser Bier-Franken näher kennenzulernen, z.B. bei...

...einem Tagesausflug mit 2 Bieren:

Für Einsteiger! Hier können Sie einen Ausflug in die Geschmacksrichtungen Hopfen, Malz und Hefe erleben

„**Hopfen**“ von Altenkunstadt nach Loffeld

Leikeim Premium Pils **und** Staffelbergbräu Hopfen-Gold-Pils
oder

„**Malz**“ von Frauendorf nach Ebsfeld

Brauerei Hetzel Vollbier **und** Ebsfelder Adam Riese Urtrunk
oder

„**Hefe**“ von Burgkunstadt nach Vierzehnheiligen

Günther-Bräu Weissbier **und** Trunk Bio-Weisse

Jeder Ausflug enthält 2 x 0,15 l im Pokal 6,90

...einem Kurztrip mit 3 Bieren von Altenkunstadt über Frauendorf nach Ebsfeld

Für Einsteiger und Fortgeschrittene

Leikeim Urstoff **und** Brauerei Hetzel Rauchbier **und** Ebsfelder Landbier

Je 0,15 l im Pokal 7,90

...einer Rundreise mit 4 Bieren von Altenkunstadt über Weismain, Loffeld nach Vierzehnheiligen

Vom Einsteiger zum Profi werden

Leikeim Urstoff **und** Pils-Bräu Kellertrunk

Und Staffelbergbräu Wienerla **und** Trunk Haus-Brauer Hell

Je 0,15 l im Pokal 8,90