

50 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 10 Brauereien. Zum gesamten Landkreis Lichtenfels gehören aber insgesamt 17! 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 große Vielfalt an flüssigem Gold hier an einem Ort - dem Kurhotel an der Obermaintherme - anbieten.

Unsere Mitarbeiter Heiko Geisler-Köhler und Kai Graß, beide IHK-zertifizierte Bierbotschafter, 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...

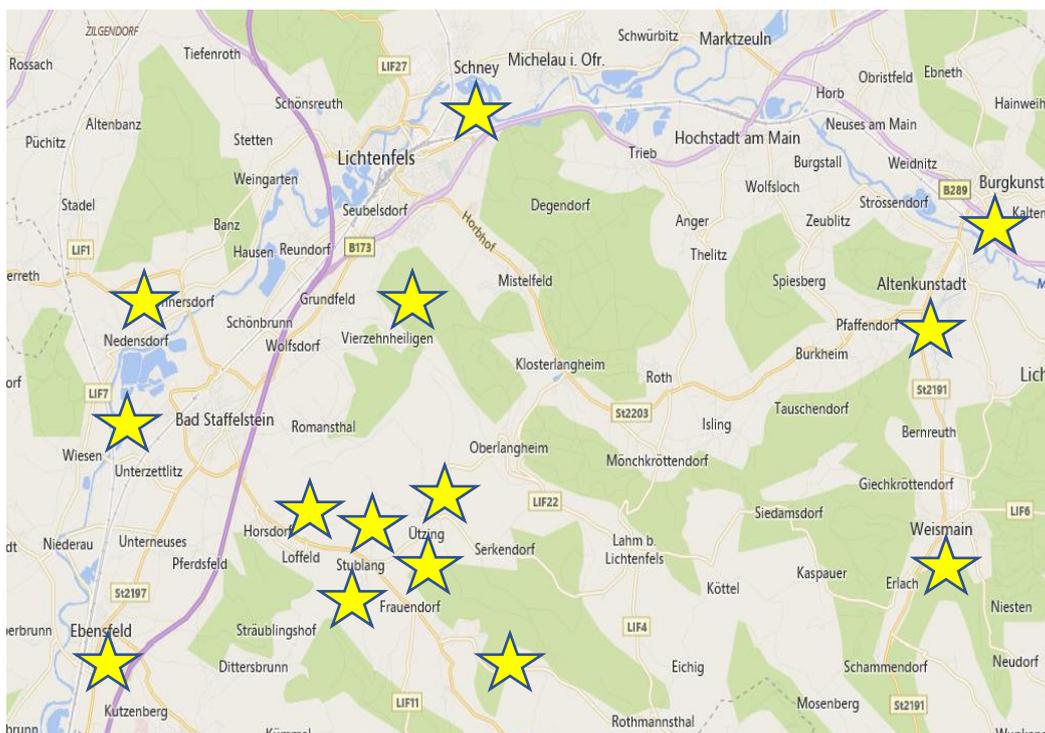
Viel Spaß beim Verkosten!

Bringen Sie die Genussregion mit nach Hause!

DAS perfekte Mitbringsel:

Brauereienkrug und 4er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren 16,00 €

Brauereienkrug und 6er Tragerl mit Ihren Lieblingsbieren 20,00 €



1 Zeichen = schwach

3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.

Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol.

Alle Preise in Euro Stand 10/18

Bier

Leikeim, Altenkunstadt

Das Brauhaus ist im Familienbesitz seit 1887 und wird in der 5. Generation von Andreas und Ulrich Leikeim geführt. Neben den neun Hauptbieren der Brauerei gibt es auch ein umfangreiches Angebot an Limonaden und alkoholfreien Getränken. Die Brauerei ist dank ihrer Größe ein wichtiger Festausrüster im oberfränkischen Raum und der sogenannte „Bügelverschluss“ wurde ein wichtiges Erkennungsmerkmal für die Leikeimer Flaschenbiere.

Vom Fass

Premium Pils	0,25 l	2,90
	0,4 l	4,20

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



Schwarzbier	0,25 l	2,90
	0,4 l	4,20

Tiefschwarz mit leicht feurigrotem Schimmer. Edle Kaffee- und Röstaromen mit einem Hauch von Lakritze.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 11,5 %
Passt super zu den sauren Nierla



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	0,5 l	4,10
------------------	-------	------

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

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



1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

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 Heuaromen und sortentypisch biebig 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



Weissbier

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 unseren Gemüsetörtchen



Pils alkoholfrei

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

Ein schöner Begleiter zu Pimp my Pasta mit hausgemachtem Pesto



Hefe-Weissbier alkoholfrei

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



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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. Zu einer Brauereiführung sind die Mitarbeiter bereits eingeladen worden!

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 wohlrig, 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 Schäufelra



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 zu unserem Obatzten



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 Forellenfilet aus der Bad Staffelsteiner Hopfenmühle



1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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 zu den Krautwickeln!



Ebensfelder Brauhaus, Ebensfeld

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 zur Bruschetta



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 leichten Gerichten wie Salat oder den Jakobsmuscheln



Edel-Pils

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

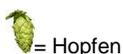
Alk.: 5,1 % Stammwürze: 13,2 %
Ein wundervoller Begleiter zur Sepiapasta



Weißbier, hell

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 Bierbotschafter empfehlen hier den Mainwaller dazu



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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 Bierbotschafter Kai Graß.

Premium Landbier

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

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8
Sensationell zur Sepiapasta



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 zum Wurstsalat



Rauchbier

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

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %
Dazu empfehlen wir unsere typisch fränkische Brotzeit



Pils

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

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Passt super zur Renke vom Grill



Kellerbier -naturtrüb-

Waldhonigfarben unter einem beigen, feinen Schaum duftet es nach Honig, Hopfen und Heu. Weicher Anrunk 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

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.
Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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 Pimp my salad mit Putenstreifen und Honig-Balsamico-Dressing



Hefe-Weissbier

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

Alk.: 5,2% Stammwürze: 13,4 %

Dazu empfehlen wir unsere leichte Kartoffelsuppe



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 zur Minihaxe



Wienerla

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

Alk.: 5,4 % Stammwürze: 13,8 %

Wien meets Bad Staffelsteiner Forelle, z.B. bei Pimp my salad



Bio-5-Korn

Naturtrübes, bernsteinfarbenes Bier mit einem Duft nach Süßholz. Im Nachtrunk macht sich durch den Geschmack nach Zitrusfrüchten und Salz ein Tequila-Effekt bemerkbar.

Alk.: 5,2 % Stammwürze: 13,4 %

Stefanie Prill empfiehlt ihr Lieblingsbier zu leichten Gerichten



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 Zwetschgenbaumes



1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

Märzen

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

Alk.: 5,5 % Stammwürze: 14,0 %
Vielleicht ´mal zu einem Käsekuchen?



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



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 oder den sauren Nierla



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

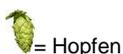
7,50

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 unsere Renke vom Grill



Die 1 l Bügelverschlussflasche servieren wir Ihnen auf Eis.
Zwei „Seidla“ für zwei Personen, alles kann – nichts muss.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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 Bierbotschafters 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 %
Nathalie Bauer empfiehlt dieses Bier zur Bachforelle



Kellerbier

Dezente Rauchnoten von Schinken und Weihrauch. Kastanienbraun in der Farbe und leicht bitter im Nachtrunk.

Alk.: 4,9 % Stammwürze: 12,8 %
Klassisch zu einem Rinderfilet oder exklusiv zum Iberico Schwein



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. Ge-gründet 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 Brotzeit oder dem Wurstsalat



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



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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 zur Bad Staffelsteiner Brotzeitplatte



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



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 Schäuferla.



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.



= Hopfen



= Malz



= Hefe

1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18

Bier

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.



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. Spritzig im Antrunk mit feinen Noten von Lakritze im Nachtrunk.

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 den Tagliatelle in Pesto.



Feinherb 2.9

Goldgelb und klar ist es typisch hopfig im Geruch. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig herb und erfrischend.

Alk.: 2,9 %
Perfekt zum Wurstsalat.



Leichtes Weißbier

Eines unserer Favoriten! Milder, weicher Antrunk. Blumig fruchtig in der Nase. Herrlich erfrischend durch das leichte Bananenaroma.

Alk.: 2,9 %
Hervorragend zum Fleischpflanzerl.



1 Zeichen = schwach 3 Zeichen = stark

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe. Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol. Alle Biere sind frei von Glyphosat. Stand 10/18