

Sehr verehrte Gäste,  
Liebe Kunden und Freunde,

**flüssiges bricht das Fasten nicht**, dass beherzigten bereits vor Jahrhunderten die Mönche und brauten gerade für die Fastenzeit ein wunderbares Bier ein, das Kraft für den harten Arbeitsalltag gab.



Diese Tradition wird noch in Bayern gepflegt, z. B. beim Salvatoranstich in München und **auf Grund des großen Erfolgs im letzten Jahr nun auch wieder bei Ihrem WeinBäcker!**

**1) Starkbieranstich am Donnerstag 22.2. und Freitag 23.2. ab 18:30 Uhr**

Der Absolvinator wird nur für die Fastenzeit von der **Brauerei Meinel in Hof**, Oberfranken gebraut. Pate und Namensgeber ist die in Hof ortsansässige Schülerverbindung RAAV Absolvina Hof, von 1869.

Im Herbst wird diese Spezialität **aus dunklem Spezialmalz und feinstem fränkischen Hopfen** eingebraut und reift bis zur Vollendung 4 Monate im Lagerkeller der Brauerei.

Seine cremig-beige Schaumdecke mit der leuchtend braunen Farbe sind wahrlich ein Augenschmaus. In klassischer "Bockbierart" entwickelt sich am Gaumen ein kräftiges, ausgewogenes Aroma aus süßen und herben Gegensätzen.

**Genießen Sie Starkbier vom Fass** und zudem eine wunderbare Bierauswahl und einen fränkischen Bierbraten.

**Reservierung:** erbeten.

Wir freuen uns auf ein Wiedersehen & verbleiben bis dahin mit den allerherzlichsten Grüßen.



Ihr  
**WeinBäcker** alias  
Andreas Bächer & Team  
Nibelungenallee 29, 60318 Frankfurt  
Telefon: 069 – 36 60 76 47

**Öffnungszeiten:** montags – freitags 17:30 – 24 Uhr, **Samstagsöffnungszeiten ab 18 Uhr** siehe [www.weinbaecher.de](http://www.weinbaecher.de)

P.S. Gerne dürfen Sie diesen Newsletter an Freunde, Bekannte und Kollegen weiterleiten.  
Möchten Sie den Newsletter abbestellen, dann genügt eine Email an [Andreas@WeinBaecher.de](mailto:Andreas@WeinBaecher.de).