

**Unsere Biere werden ausschließlich vom Hofbräuhaus Traunstein hergestellt,  
denn Regionalität ist uns für unsere Gäste sehr wichtig.**

### Untergärige Biere

#### **HELLES** Helles vom Faß

Brillante hellgelbe Farbe, klares glanzfeines Aussehen, deutliches Malzaroma, unterlegt mit angenehm leichter Hopfen- und Hefenote.

Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,3 % Vol.      **0,3 L 2,80 €    0,5 L 3,30 €**



#### **HELLES** Helles Alkoholfrei

Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmeichelnder Süße.

Isotonisch und Alkoholfrei.

Alkoholgehalt: <0,5% vol      **0,5 L 3,50 €**



#### **Pils**

Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen bringt eine herrlich junge und freche Bittere.

Stammwürzegehalt: 11,8°

Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.      **0,33 L 3,20 €**

#### **Dunkel** Dunkel vom Faß

Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehm stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 400 Jahren nach alter Überlieferung gebraut.

Das Bier aus der Guten Alten Zeit.

Stammwürzegehalt: 12,9 °

Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.      **0,3 L 2,80 €    0,5 L 3,30 €**



#### **1612er Zwickelbier vom Faß**

Naturtrübes Helles aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers. Harmonisch mit dynamisch frischer Malz und Hopfenblume. Ein Bier für sinnenfrohe Genießer.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,3 % Vol.      **0,3 L 2,80 €    0,5 L 3,30 €**



#### **"Maximilian sei stark" – Dunkles Bockbier (nur in der Fastenzeit)**

Dunkel-feurige Farbe, samtig weicher Trunk. Ein unvergesslich intensiver Geschmack nach malzigen Röstaromen, Karamell und einem Hauch von Schokolade.

Dunkel – stark – mächtig.

Stammwürzegehalt: 19,2 °

Alkoholgehalt: 7,8 % Vol.

## Obergärige Biere



### **Weißbier dunkel**

Haselnussbraun mit tiefem würzig-rauchigem Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Gebraut wird unser Weißbier dunkel nach unserem speziellen altbairischen Brauverfahren.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.

**0,5 L 3,50 €**



### **Weißbier leicht**

Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch. Ein ideales Trinkvergnügen mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Stammwürzegehalt: 8,8 °

Alkoholgehalt: 3,5 % Vol.

**0,5 L 3,30 €**



WEISSBIER  
SPEZIAL  
EDITION

### **Weißbier Spezial Edition vom Faß**

Unsere Weißbier-Spezialität gibt es ausschließlich für die Gastronomie.

Der gehaltvoll moussierende Körper belebt die Sinne, die satte dunkle Bernsteinfarbe erfreut das Auge, der volle runde Geschmack überzeugt.

Mehr natürliche Hefe (aus der eigenen Hefezucht) und weniger Kohlensäure machen unsere „Edition“ zu einem besonders wertvollen Biergenuss.

Stammwürzegehalt: 12,3 °

Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.

**0,3 L 3,-- € 0,5 L 3,50 €**



### **Weißbier alkoholfrei**

Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler und Genießer.

Stammwürzegehalt: 12,5 °

Alkoholgehalt: 0,45 % Vol.

**0,5 L 3,30 €**



### **Pro-Bier mal**

Wir servieren Ihnen 4 verschieden Biere vom Faß zum probieren

Hell, Zwickel, Dunkel und Gastro-Weiße **à 0,2 Liter 4,70 €**

**Stammwürze:** Ist der Anteil der aus Malz und Hopfen im Wasser gelöst, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung, es sind vor allem Malzzucker, Eiweiß, Vitamine und natürliche Aromastoffe.

**Obergärige Hefe:** Bildet bei Vermehrung Sprossenverbände die durch die natürliche Kohlensäure nach oben befördert werden. Gärung bei 18 – 20 Grad

**Untergärige Hefe:** Bildet keine Sprossenverbände und sinken bei Gärung nach unten. Gärung bei 8 – 10 Grad

**Farbe der Biere:** Dieser Prozess ist verantwortlich für den malzigen Geschmack und die unterschiedlichen Farbstärken (EBC) des Bieres. **Helles** Malz wird bei etwa 80 °C, **dunkles** Malz bei etwa 100 °C, Farbmaltz bei etwa 220 °C gedarrt.

