

# Fränkische Bierspezialitäten nach Altfränkischer Tradition gebraut

## Zirndorfer Landbier (hell) 3,90 €

feinhopfig, süffig

Nach alt-fränkischer Tradition gebraut ist es besonders süffig. Feinhopfig und mit bernsteinfarbenem Glanz ist das Landbier in den bayrischen Gaststätten beheimatet. Als Gaumenfreude serviert, passt es ideal zu deftigen Speisen.

Stammwürze: 11,5 °P Alkoholgehalt: 4,9 % Vol.

## Weißenoher Klostersud (hell) 3,90 €

vollmundig

Ein feinwürziges, malzbetontes Meisterstück der fränkischen Braukunst. Es besticht durch beste Rohstoffauswahl und ein aufwändiges Brauverfahren. Im Antrunk eine leichte Süße, die dann von einem großen Geschmackskörper begleitet wird, der selbst Frauen mit der Zunge schnalzen lässt. Die Spezialität für den besonderen Moment.

Stammwürze: 13 °P Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.

## Weißenoher Altfränkisch (hell) 3,90 €

vollmundig, klassisch

Besticht durch seine Bernsteinfarbe und den Stammwürzegehalt von 12,3%. Ein vollmundiges Bier mit angenehm frischem Geschmack, wie es schon vor 50 Jahren gebraut wurde.

Passend zu: Braten, Obatzter, Brotzeit, Wurst, Bratwürsten, Karpfen und Wildgerichten

Stammwürze: 12,3 °P Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

## Zirndorfer Kellerbier (naturtrüb) 3,90 €

vollmundig

Eingebraut mit besten Rohstoffen wird dieses Bier unfiltriert abgefüllt. Leicht hefig und vollmundig im Geschmack bietet dieses naturtrübe Kellerbier einen unverfälscht, ursprünglich-ländlichen Biergenuss.

Stammwürze: 11,6 °P Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

## Kloster Scheyern (dunkel) 3,90 €

Goldgelb präsentiert sich das Bier im Glas, darüber ein Schaum der gut aussieht aber schnell in sich zusammen fällt. Der Duft wird von Hopfen dominiert, fast wie bei einem Märzen. Ein angenehmes Bier mit würzig intensivem Geschmack

Stammwürze: 12 °P Alkoholgehalt 5,1 % Vol.