

# Fränkische Bierspezialitäten nach Altfränkischer Tradition gebraut (0,5 l)

## Zirndorfer Landbier (hell) 4,70 €

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.

## Bayreuther HELL 4,70 €

vollmundig

Der frisch würzige Geschmack und der süffige Biergenuss sind charakteristisch für die traditionell bayrische Bierspezialität. Bayreuther HELL bekommt durch die sorgsam ausgewogene Balance aus feinsten, hellen Gerstenmalzen und einer dezenten Hopfennoten seinen unverkennbaren Charakter.

Passt zu leichten Speisen wie Fisch, Hähnchen oder Pute

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

## Zirndorfer Kellerbier (naturtrüb) 4,70 €

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.

## Urfränkisches Landbier Lagerbier (hell) 4,70 €

süffig, malzig

Goldgelb mit üppiger, feinporiger Schaumkrone zeigt sich das Privatbrauerei Kesselring im Glas. Es riecht leicht würzig. Im Antrunk schmeckt es spritzig, mild und malzig.

Stammwürze: 11-12 °P    Alkoholgehalt 5,0 % Vol.

## Weißenoher Klosterbrauerei 4,70 €

### Kloster Sud

Das Kloster Sud ist eine Rot Goldene Seltenheit nach der Märzenbier Tradition gebraut. Durch ausgewählte Malze und feine Aromahopfen erhält der dunkle Rote Kloster Sud eine ausgewogene Malzsüße, fruchtige Säure sowie eine dezente Herbe. Untergärig vergoren und anschließend lange gereift, ein besonderer Biergenuss

Stammwürze: 11,8 ° P Alkoholgehalt 5,4 % Vol.

## Weißenoher Klosterbrauerei 0,5 Liter 4,70 €

### Altfränkisch Klosterbier

Eine rote Bierspezialität nach fränkischer Tradition gebraut. Durch das althergebrachte aufwändige Kochmaischverfahren erhält dieses Bier seinen ausgeprägten Charakter. Ausgewählte Malze und feine Aromahopfen geben dem Altfränkisch seinen vollmundigen Geschmack und eine dezente Herbe.

Stammwürze: 12,2 ° P Alkoholgehalt 5,1 % Vol.

## Mönchshof Märzen Opaltrüb 4,70 €

### fruchtig, malzaromatisch

Ein fast schon in Vergessenheit geratenes Bier wird wieder zu Leben erweckt, das Historische Märzen wird mit kalt vergärender Hefe angestellt und bei bis zu 1 °C besonders lange und kalt gelagert. Der feinen Malzsüße steht die weiche Note des Hallertauer Aromahopfens harmonisch entgegen.

Geschmack: Karamell, Fruchtnoten, malzaromatisch mild und trocken im Nachtrunk

Stammwürze: 13,3 ° P Alkoholgehalt 5,5 %

## Altenmünster Landbier trüb 0,5 Liter 4,70 €

### feinsüffig, hopfig

Nach altüberliefertem Brauerhandwerk ursprünglich gebraut.

Natürlich trüb und auf den ersten Blick karamellfarben. Ein feinsüffiges Bier und frisch gehopft am Gaumen passt zu deftigen Speisen, Gratins und Schmorgerichten.

Stammwürze: 12,1 °P Alkoholgehalt 4,9 %