



		Stammwürze	Alkoholgehalt
0,3l PILS VOM FASS 0,4l	fein, herb und edel	11,7%	4,90% Vol.
0,3l LANDBIER DUNKEL VOM FASS 0,5l	kräftige Farbe, malzig und leicht gehopft	12,5%	5,1% Vol.
0,3l WEIZEN HEFE HELL VOM FASS 0,5l	das zischt!	12,3%	5,1% Vol.
0,5l WEIZEN HEFE DUNKEL	das zischt auch!	12,3%	5,1% Vol.
0,3l RADLER 0,4l	frisch mit Pils und Zitronenlimo gemischt		
0,33l HELLES	unterfränkisches Gerstenmalz und Aromahopfen aus der Hallertau!	11,70%	4,7% Vol.
4,40 0,5l WEIZEN HELL ALKOHOLFREI	Ein echtes Weizen... fast! Ohne Alkohol!		
4,40 0,5l SKT. MARTINUS ALKOHOLFREI	Ja, das geht: Genuss ohne Alkohol!		

ZUSÄTZLICH BIETEN WIR SAISONBIERE VOM FASS ODER AUS DER FLASCHE

DIE BASIS FÜR GUTES BIER / REINE ROHSTOFFE / DAS REINHEITSGEBOT

500 Jahre Verbraucherschutz in Bayern

HOPFEN verleiht dem Bier seinen herb-aromatischen Geschmack. Außerdem sorgt er für die Haltbarkeit des Bieres und die Stabilität des Schaumes - ganz natürlich und ohne jede Chemie!

MALZ gibt dem Bier seinen Charakter, seine Geschmacksfülle und Farbe. Es entsteht in der Mälzerei durch Keimen ausgewählter Getreidesorten, in der Regel Gersten-, bei manchen Spezialitäten aber auch Weizen-, Roggen-, und sogar Dinkelkörner.

HEFE macht unser Bier zum "geistigen Getränk", denn sie bringt die Bierwürze zum Gären. Sie ist der ökonomischste Rohstoff der Bieres: Sie vermehrt sich während der Gärung selbst und kann anschließend wieder verwendet werden.

WASSER ist mit ca. 90% Hauptbestandteil des Bieres. Zum Brauen wird nur besonders hochwertiges Wasser verwendet. Und deshalb besitzen viele deutsche Brauereien auch eigene Brunnen oder Quellen.

"Bier ist der Beweis, dass Gott uns liebt und will, dass wir glücklich sind"

Benjamin Franklin