



BIER DES MONATS



Commerzienrat Riegele Privat (Deutschland, 5,2% Alk.) **0,33 l €3,80**

Diese Bierspezialität von Riegele (gegründet 1386) wird aus weichem Brauwasser, Gerstenmalz und Hopfen gebraut. Dabei werden die Spelzen (Schale des Malzes, die bittere Gerbstoffe enthält) beim Schroten (Mahlen des Malzes) vom Korn getrennt und nicht mit eingemaischt (mit Wasser vermischt). Dies verleiht dem Bier seinen würzig-milden Geschmack – leicht malzaromatisch mit dezenter Hopfenblume. Es hat eine goldgelbe Farbe, leicht nussigen Geschmack und feinporigen, relativ festen Schaum.

BIERE



Kozeľ Velkopopovický hell (Tschechien, 4,8% Alk.) **0,5 l €3,80**

Dieses böhmische Bier wird seit 1874 in der Brauerei Velké Popovice gebraut. Wasser aus 13 Waldquellen macht es reich an natürlichen Mineralstoffen. Reines Gerstenmalz und spezieller Hopfen aus Zatec verleihen dem Kozeľ Premium das feine Aroma und einen feinherben Duft. Sein Geschmack ist ein wenig süßlicher und gleichzeitig auch würziger als der des in Deutschland verbreiteten Pils. Das Erkennungszeichen ist ein Ziegenbock (tschechisch „kozeľ“), der dem Bier seinen Namen verleiht.



Augustiner Edelstoff (Deutschland, 5,6% Alk.) **0,5 l €4,20**

Das helle Exportbier wird in altbayerischer Braukunst aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen hergestellt. Dieses süßige Bier ist weich, spritzig und frisch zugleich, den 5,6% Alkohol merkt man ihm kaum an. Seine hellgoldene Bernsteinfarbe und der schön getreidige Nachgeschmack sind ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.



Schwechater Wiener Lager (Österreich, 5,5% Alk.) **0,5 l €3,80**

Dieser Bierstil feiert heuer Jubiläum, denn vor 175 Jahren wurde von der Schwechater Brauerei erstmals ein helles, untergäriges Lagerbier hergestellt. Gebraut in Anlehnung an das Originalrezept ist das Wiener Lager ein bernsteinfarbenes Bier mit dezent bitterem Geschmack und karamellartigen, malzigen Aromen. Es ist der ideale Begleiter für Klassiker der Wiener Küche.