



Bier vom Fass

<i>Fohrenburger</i>	A	0,2 l	2,90
<i>Fohrenburger</i>	A	0,3 l	3,60
<i>Fohrenburger</i>	A	0,5 l	4,20
<i>Hirter</i>	A	0,3 l	3,90
<i>Hirter</i>	A	0,5 l	4,50
<i>Hirter Zwickl</i>	A	0,3 l	3,90
<i>Hirter Zwickl</i>	A	0,5 l	4,50
<i>Gemischtes</i>	A	0,3 l	3,70
<i>Gemischtes</i>	A	0,5 l	4,40

Bier in der Flasche

<i>Fohrenburger alkoholfrei</i>	A	0,5 l	4,30
<i>Fohrenburger Hefe</i>	A	0,5 l	4,50
<i>Hirter Morchl</i>	A	0,5 l	4,20
<i>Hirter Privat Pils</i>	A	0,5 l	4,30

Bierspezialitäten

<i>Augustiner Edelstoff</i>	5,6% Alk.	A	<i>Flasche 0,5 l</i>	4,60
<p>Dieses süßige Bier wird in altbayrischer Braukunst aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen hergestellt. Es trinkt sich weich, spritzig und frisch zugleich, die 5,6% Alkohol merkt man ihm kaum an. Es hat eine hellgoldene Bernsteinfarbe, der Nachgeschmack ist getreidig.</p>				
<i>Bosteels Tripel Karmeliet</i>	8,4% Alk.	A	<i>Flasche 0,33 l</i>	4,60
<p>Dieses belgische Starkbier wird nach einem traditionellen Rezept eines Karmeliterklosters aus dem Jahre 1679 gebraut. Dabei werden Gerste, Weizen und Hafer verwendet, die dem Bier Frische verleihen und es vollmundig und cremig machen. Ein komplexes, sehr harmonisches blondes Ale.</p>				
<i>Commerzienrat Riegele Privat</i>	5,2% Alk.	A	<i>Flasche 0,33 l</i>	3,80
<p>Diese Bierspezialität wird aus weichem Brauwasser, Gerstenmalz und Hopfen gebraut. Dabei werden die Spelzen beim Schroten vom Korn getrennt und nicht mit eingemaischt. Dies verleiht dem Bier seinen würzig-milden Geschmack, macht es leicht malzaromatisch mit dezenter Hopfennote. Es hat eine goldgelbe Farbe, leicht nussigen Geschmack und feinporigen, relativ festen Schaum.</p>				