

Restaurant Zum Schinakl - Laberlweg 19 - 1220 Wien

+43 (1) 263 3656 - office@schinakl.com - www.schinakl.com



BIERSPEZIALITÄTEN



Augustiner Edelstoff

0,5l € 4,60

Deutschland - 5,6% Alk.

Das helle Exportbier von Augustiner, der ältesten Brauerei Münchens, wird in altbayrischer Braukunst aus Wasser, Gerstenmalz und Hopfen hergestellt. Dieses süffige Bier ist weich, spritzig und frisch zugleich, die 5,6% Alkohol merkt man ihm kaum an. Seine hellgoldene Bernsteinfarbe und der schön getreidige Nachgeschmack sind ein Hochgenuss für jeden Bierkenner.



Bosteels Tripel Karmeliet

0,33l € 4,60

Belgien – 8,4% Alk.

Dieses belgische Starkbier wird von der ostflämischen Familienbrauerei Bosteels nach einem traditionellen Rezept eines Karmeliterklosters aus dem Jahre 1679 gebraut. "Tripel" verweist sowohl auf den Bierstil eines typisch warm und hochvergorenen blonden belgischen Ales, das in der Flasche langsam nachvergärt, als auch auf die historische Kombination von drei Getreidesorten: Gerste, Weizen und Hafer. Weizen verleiht dem Bier die Frische, Gerste macht es vollmundig und cremig. Im Glas hat das Ale eine trübe Bernsteinfarbe, der Geschmack ist malzig-süß, würzig und fruchtig. Das Karmeliet wirkt sehr harmonisch und zugleich sehr komplex. Im Mund wirkt es spritzig und zugleich cremig. Der Abgang ist trocken und zeigt eine feine Bittere.



Commerzienrat Riegele Privat

0,33l € 3,80

Deutschland – 5,2% Alk.

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 Schrotten (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.