

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

TÖLZER HELL

Alk: 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saphir

Aroma: malzig, hopfig, fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Aus feinsten Rohstoffen gebraut, vergoren bei kühlen Temperaturen und anschließend viel Zeit zur Reifung. So entsteht ein Helles wie es sein muss, hopfig frisch im Aroma und vollmundig süffig im Geschmack.

TÖLZER ZWICKL

Alk: 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saphir

Aroma: malzig, hopfig, fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Im Gegensatz zum Tölzer Hell ist das Zwickl unfiltriert. Das heißt Hefe und Eiweißstoffe bleiben im Bier. Dadurch ist es im Aroma und Geschmack komplexer und vielschichtiger, dabei aber genauso vollmundig und süffig.

TÖLZER WEISSE

Alk: 5,2 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Mandarina Bavaria

Aroma: Banane, Mango, Zitrusfrüchte **Bittere:** einer von fünf Hopfen ●○○○○

Gebraut mit ausgesuchten Malzen und aromatischen Hopfensorten, klassisch vergoren in offenen Gärbottichen und ausreichend Zeit zur Reifung, so erhält unser Weißbier seinen erfrischend fruchtigen Charakter .

KELLER PILS

Alk: 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saazer & Spalter, Select

Aroma: blumig, kräuterartig, frisch **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Pilsener Bier, oder auch Pils, ist ein nach der böhmischen Stadt Pilsen benanntes, untergärgiges Bier mit erhöhtem Hopfengehalt.

Wir haben unser Keller Pils bewusst mild gehalten und mit einem speziellen Grünhopfen kaltgehopft, um dem Bier dadurch blumige, florale Aromen hinzuzufügen.

TÖLZER HERBST ALE

Alk: 5,4 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Tradition, Perle, US Bravohelles

Malz: Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz, dunkle Karamellmalze

Aroma: würzig, Kräuter, leicht fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Unser Amber Ale brauen wir mit verschiedenen Spezialmalzen und feinsten Aromahopfensorten nach unserem ganz speziellen Ale Rezept. Dies gibt dem Bier seinen einzigartigen Charakter, würzige Aromen nach Kräutern und Baumharz und einen fein herben Abgang.

DUNKLES

Alk: 5,2 % vol **Stammwürze:** 12,4 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Hersbrucker Spät

Aroma: malzig, süßlich, Karamell **Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Ein klassisches bayerisches Dunkel, gebraut aus Münchner Malz und Karamellmalz. Süffig, vollmundig, bodenständig.