

## UNSERE BIERSPEZIALITÄTEN

### **TÖLZER HELL** 0,5 l € 4,30

**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** 0,5 l € 4,40

**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** 0,5 l € 4,50

**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 .

### **TÖLZER WINTERALE ( Weißbier IPA )** 0,3 l € 4,10

**Alk:** 7,2 % vol **Stammwürze:** 16,4 % **Hopfen:** Herkules, Eclipse

**Malz:** helles Weizen - und Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz, dunkle Karamellmalze

**Aroma:** Zitrone, Limone, blumig, tropische Früchte **Bittere:** fünf von fünf Hopfen ●●●●●

Unser Weißbier IPA brauen wir mit verschiedenen Malzen und einer speziellen australischen Aromahopfensorte nach unserem ganz speziellen Ale Rezept.

Besonderheit bei diesem Sud ist die verwendete obergärige klassische Weißbierhefe, womit dem ganzen ein angenehm abgerundeter Eindruck verliehen wird!

### **TÖLZER ALTBIER** 0,3 l € 3,60

**Alk:** 5,1 % vol **Stammwürze:** 11,9 % **Hopfen:** Herkules, Spalter Select

**Malz:** helles Gerstenmalz, dunkles Weizenmalz, verschiedene Karamellmalze

**Aroma:** komplexe Malzaromen, moderates Hopfenaroma durch Edelhopfen

**Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Der traditionelle Bierstil aus Düsseldorf. „Alt“ steht tatsächlich für die alte Art Bier herzustellen, d.h. Obergärig zu brauen. Untergärige Sorten wurden erst ab Mitte des 19. Jahrhunderts auf breiter Basis hergestellt. Ein durchaus bitteres Bier, welches durch eine ausgewogene Malzbetonung ausbalanciert wird.

### **WEISSBIERBOCK** 0,5 l € 4,80

**Alk:** 7,6 % vol **Stammwürze:** 17,3 % **Hopfen:** Herkules, Tradition

**Malz:** helles Weizenmalz, helles Gerstenmalz und Caramellmalz

**Aroma:** hefig frisch, reife Bananen **Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Jedes Jahr um die Osterzeit brauen wir unseren klassischen Weißbierbock für Sie ein! Durch die hohe Stammwürze und die obergärige Weißbierhefe entsteht ein wunderbar fruchtiges und frisches Starkbier. Abgerundet wird dieses Geschmackserlebnis durch den Einsatz der Aromahopfensorte Cascade aus der Hallertau, welche dem Bier noch eine angenehme Zitrusnote mit auf den Weg gibt.