

## 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 DUNKEL** 0,5 l € 4,50

**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.

### **SOMMERWEISSE** 0,5 l € 4,60

**Alk:** 4,3 % vol **Stammwürze:** 10,5 % **Hopfen:** Tradition, Mosaic  
**Malz:** helles Weizenmalz, helles Gerstenmalz und helles Karamellmalz  
**Aroma:** Zitrone, Banane, Grapefruit **Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Beim Brauen unserer leichteren Sommer Weiße haben wir darauf abgezielt ein Bier zu bekommen, das perfekt zu den heißen Sommertagen passt. Das heißt für uns, es sollte nicht zu stark sein, deshalb eine etwas niedrigere Stammwürze. Es sollte schön erfrischend sein, deshalb etwas mehr Kohlensäure. Und es sollte schön fruchtig sein, mit deutlichen Zitrusnoten, deshalb ein spezielles Maisch – und Gärverfahren, das die fruchtigen Aromen im Bier fördert und durch eine Kalthopfung im Lagertank mit der Sorte Mosaic hervorragend unterstützt wird.