

## UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

### **TÖLZER HELL** 0,5 l € 4,50

**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 € 4,60

**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 € 4,70

**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 .

### **FESTMÄRZEN** 0,5 l € 4,80

**Alk:** 5,8 % vol **Stammwürze:** 13,5 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Hallertauer Mittelfrüh  
**Malz:** helles Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz und helles Karamellmalz  
**Aroma:** malzaromatisch, vollmundig, hopfenwürzig  
**Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Alljährlich brauen wir für den Spätsommer und Herbstanfang ein ganz spezielles, eher traditionelles Bier – das Märzen.  
Entstanden ist dieser Bierstil, weil es früher auf Grund der erhöhten Brandgefahr im Sommer, verboten war zwischen Georgi (23.4.) und Michaeli (29.9.) Bier zu brauen. Um allerdings im Spätsommer nicht auf dem trockenen zu sitzen, braute man im März ein Bier ein, welches durch den erhöhten Stammwürzegehalt – der bei einem Märzen immer über 13% liegt – und den dadurch auch höheren Alkoholgehalt länger lagerfähig war.  
So entstand ein Bier, das durch den hervorragend ausgewogenen Malzkörper, zusammen mit der feinen Hopfennote und dem vollmundigen Geschmack, ein perfektes Festtagsbier wurde.