

## 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 ●●●○○

**Malz:** helles Gerstenmalz und helles Karamellmalz

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 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 ●○○○○

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

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 MÄRZEN** 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 ●●○○○

Der Bierstil „Märzen“ ist entstanden, 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.

### **TÖLZER RAUCHBIER** 0,5 l € 4,90

**Alk:** 6,0 % vol **Stammwürze:** 13,5 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Mittelfrüh

**Malz:** Rauchmalz, helles Gerstenmalz, Karamellmalz

**Aroma:** rauchig, malzig, erdig **Bittere:** zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Der Legende nach ist das Rauchbier durch einen Zufall entstanden: Bei einem Brand in einer Brauerei durchströmte der Rauch das gelagerte Malz. Da der Brauer es sich nicht leisten konnte, es zu entsorgen, braute er daraus ein Bier, das bei seinen Kunden wider Erwarten großen Anklang fand.

Unser Rauch ist eine „Einsteigerversion“, der rauchige Körper wurde bewusst dezent gehalten, um den ersten Eindruck nicht als zu intensiv zu gestalten.

Probieren Sie es aus, dieses Bier ruft eine völlig neue Geschmacksrichtung hervor!

Wie der Franke so schön sagt:

*„Das zweite Seidla schmeckt besser als das erste, und das dritte bereits besser als das zweite.“*