



11,5° Stammwürze, 4,6% vol. Alkohol, IBU: 20
ungefiltertes „Helles“, Zwicklbier, naturtrüb, untergärig
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Der keilförmige Holzzapfen, den man früher in das Spundloch eines Lagerfasses schlug, gab dem Zwicklbier seinen Namen. Im eigentlichen Sinne handelt es sich um die Probe, die der Braumeister dem Lagertank entnimmt, um den Reifegrad des Bieres festzustellen. Diese Spezialität wird nicht gefiltert. Sie enthält besonders viele Vitamine und Mineralien und schmeckt erfrischend leicht. Optimale Trinktemperatur bei 8 Grad Celsius



13,8° Stammwürze, 5,5% vol. Alkohol, IBU: 17
naturtrüb, obergärig
Zutaten: Wasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Das Wittelsbacher Weizenmonopol seit 1602 hat zum Schutze dieser Einnahmequelle allen anderen Brauern immer wieder verboten, Weissbier zu brauen. Es war bis zur Mitte des 18. Jahrhunderts das Bier des Adels. Heutzutage kommen mehr als 80 Prozent der Weizenbiere aus Bayern.

Schmeckt am besten gut gekühlt aus dem Kühlschrank



11,5° Stammwürze, 4,6% vol. Alkohol, IBU: 30
gefiltert, untergärig
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen

Das Bier Pilsener Brauart wurde von dem bayerischen Braumeister Josef Groll am Martinstag 1842 in Pilsen erstmals ausgeschenkt.

Unser Pils ist ein hell-goldfarbenes, stärker gehopftes Bier mit feinsahnigem Schaum.

In 2 Zügen in höchstens 3 Minuten einschenken; die optimale Trinktemperatur liegt bei rund 8 Grad Celsius



20,7° Stammwürze, 9,0% vol. Alkohol, IBU: 25
naturtrüb, untergärig
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Kommt ursprünglich aus Norddeutschland, nämlich aus Einbeck bei Hannover, bekannt seit 1351; ab 1615 wurde es in München vom Einbecker Braumeister Elias Pilcher gebraut; aus „Ainpöckisch Bier“ wurde „Bockbier“.

In Bayern ist die Fastenstarkbierzeit die „5. Jahreszeit“.

Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 10 Grad Celsius



12,6° Stammwürze, 5,2% vol. Alkohol, IBU: 24
naturtrüb, untergärig
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Weiches, malzbetontes, körperreiches, kräftiges, süßiges Bier mit einer leichten Hopfenbittere
Stärkeres Lagerbier, das sich aus dem Sommerbier entwickelte. Im „Märzen“ wurde früher ein stärkeres Bier eingebraut, das lagerfähiger war. Da von Georgi (23.04.) bis Michaeli (29.09.) nicht gebraut werden durfte, ermöglichte das Märzen den Brauereien den Bierausschank in den Sommermonaten. Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 9 Grad Celsius



13,8° Stammwürze, 5,5% vol. Alkohol, IBU: 30
naturtrüb, untergärig
Zutaten: Wasser, Gerstenmalz, Gerstenrauchmalz, Hopfen, Hefe

Unser dunkles Rauchbier ist dezent malzblumig und vollmundig - mit ausgewogenem, nicht zu stark ausgeprägterem Raucharoma/-geschmack
Rauchbier hat in Bamberg und Umgebung bereits eine Jahrhunderte alte Tradition.

Optimale Trinktemperatur bei 8 bis 10 Grad Celsius