





ALE ist die ursprüngliche international allgemeine Bezeichnung für Bier. In den meisten Ländern werden heute die obergärigen Biere als Ale und die untergärigen als Lager bezeichnet.

Ales werden nochmals unterteilt in die Bierstile

Mild Ale	hell, wenig gehopft, sehr süß
Pale Ale	hell, hopfenbetont, kaum Restsüße
Brown Ale	sehr dunkel, malzbetont, wenig gehopft
Heather Ale	schottischer Stil, Verwendung von Heidekraut
Strong Ale	Starkbier



SIERRA NEVADA PALE ALE (SIERRA NEVADA / USA)

Farbe		Alkoholgehalt	5,6 %vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	37 IBU	Hopfensorten:	Magnum, Perle, Cascade
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten:	2-Row-Pale-Malz, Karamellmalz
Malz		0,33 l	4,50 €	Aroma:	komplexe Aromen von Zitrusfrüchten, weich und vollmundig bis hin zu leichter Herbheit

CITRA ALE (HOPFENSTOPFER / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	5,1 % vol	Zutaten:	Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	25 IBU	Hopfensorten:	Citra
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten:	Weizen, Pilsener-, Münchener-, Wiener-, Melanoidin- und 2 Karamellmalze
Malz		0,33 l	3,50 €	Aroma:	Aromen aus Johannisbeere, Zitrusfrüchte und Hopfen

ATLANTIC ALE (STÖRTEBEKER / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	5,1 % vol	Zutaten:	Brauwasser, Weizenmalz, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Gärung	obergärig	Hopfensorten:	Tradition, Perle, Cascade, Amarillo, Citra
Bittere		0,33 l	4,00 €	Aroma:	Die Kalthopfung mit den 5 Aromahopfen bringt den Duft nach Zitrone, Grapefruit, Melone sowie die kräftige Herbe hervor.
Malz					



BAYRISCH PALE ALE (PRIVATE LANDBRAUEREI SCHÖNRAMER)

Farbe	●●○○○○	Alkoholgehalt	5,5% vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●○○○○	Bittereinheiten	45 IBU	Hopfensorten:	Mandarina Bavaria
Bittere	●●○○○○	Gärung	obergärig	Aroma:	Aromen von Mandarine und Hopfen
Malz	●●○○○○	0,33 l	3,80 €		

BAYRISCH NIZZA (HANSCRAFT & CO. / DEUTSCHLAND)

Farbe	●●○○○○	Alkoholgehalt	5,3% vol	Zutaten:	Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●●○○○	Bittereinheiten	35 IBU	Hopfensorten:	Perle, Citra, Centenial, Chinook
Bittere	●●●○○○	Gärung	obergärig	Malzsorten:	Weizenmalz, Pilsener Malz
Malz	●○○○○○	0,33 l	5,40 €		

PALE 31 (FIRESTONE WALKER / USA)

Farbe	●●○○○○	Alkoholgehalt	4,9% vol	Zutaten:	Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe
Frucht	●○○○○○	Bittereinheiten	38 IBU	Hopfensorten:	Fuggle, Cascade, Centenial, Chinook
Bittere	●●●○○○	Gärung	obergärig	Malzsorten:	Pilsener Malz, helles Maris Otter, Münchener Karamellmalz
Malz	●○○○○○	0,33 l	6,20 €	Aroma:	Bourbonvanille und weiße Blüten, Duftnoten von Karamell und Mango



OLD FOGHORN (ANCHOR BREWING / USA)

Farbe	●●●●○	Alkoholgehalt	9,4%vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●○○○	Gärung	obergärig	Hopfensorten:	Cascade
Bittere	●○○○○	Barley Wine Style Ale		Malzsorten:	2-Row-Pale-Malz, Karamellmalz
Malz	●●●●●	0,355 l	4,50 €	Aroma:	Ein malzbetontes starkes Bier, das durch sein Röstaroma besticht. Geruch und Geschmack erinnern an Dörrobst mit leichter Vanillenote

SEEPFERD (RÜGENER INSELBRAUEREI / DEUTSCHLAND)

Farbe	●●○○○	Alkoholgehalt	5,6%vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Traubenzucker, Hopfen, Hefe
Frucht	●●○○○	Gärung	obergärig	Aroma:	Intensive, angenehme Säure mit einer herben, lang anhaltenden Bittere
Bittere	●●●○○	Sour Ale - flaschengereift			
Malz	●○○○○	0,33 l	6,50 €		



INDIAN PALE ALE (IPA) wurde im 19. Jahrhundert in England und Schottland für die indischen Kronkolonien gebraut.

Laut einer Legende haben britische Brauer das Bier für die in Indien stationierten Soldaten erfunden. Damit das Bier auf der langen Schiffsreise in die fernen Kolonien nicht verdirbt, wurde der Alkoholgehalt verdoppelt und eine Extra-Ladung Hopfen hinzugefügt. In Indien sollte das Bier dann mit Wasser verdünnt werden, worauf die meisten Soldaten aber verzichteten.

Eine fruchtige Note ist charakteristisch für diesen Stil.



PUNK IPA (BREW DOG / SCHOTTLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	5,6%vol	Zutaten:	Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	35 IBU	Hopfensorten:	Chinook, Ahtanum, Amarillo, Cascade, Nelson Sauvín
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten:	Extra Pale
Malz		0,33 l	5,80 €	Aroma:	Mango, Ananas, Pfirsich und Hopfen

PROPELLER AUFWIND (PROPELLER / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	6,5%vol	Zutaten:	Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	65 IBU	Aroma:	Zitrusfrüchte, Hopfen
Bittere		Gärung	obergärig	Double IPA	
Malz		0,33 l	4,50 €		



TORPEDO EXTRA IPA (SIERRA NEVADA / USA)

Farbe 

Alkoholgehalt 7,2%vol

Zutaten:

Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Frucht 

Bittereinheiten 60 IBU

Hopfensorten: Citra, Crystal, Magnum

Bittere 

Gärung obergärig

Malzsorten: 2-Row-Pale-Malz, Karamellmalz

Malz 

0,355 l 4,50 €

Aroma: leichtes Aroma von Zitrus- & tropischen Früchten mit einem intensiven Hopfenaroma.

7:45 ESCALATION (CREW REPUBLIC / DEUTSCHLAND)

Farbe 

Alkoholgehalt 8,3%vol

Zutaten:

Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe

Frucht 

Bittereinheiten 83 IBU

Hopfensorten:

Columbus, Simcoe, Amarillo, Chinook

Bittere 

Gärung obergärig

Malzsorten: Pilsener Malz, Karamellmalz

Malz 

DOUBLE IPA

0,33 l 5,00 €

Aroma: Noten von exotischen Früchten, Hopfen und Malz



BACKBONE SPLITTER (HANDSCRAFT & CO. / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	6,6%vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	60 IBU	Hopfensorten:	Amarillo, Simcoe, Centennial
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten:	Pilsener-, Münchener-, Wiener-Malz, CaraAmber
Malz		0,33 l	6,50 €		



Beim **PORTER** und **STOUT** handelt es sich in der Regel um obergärige Schwarzbiere. Historisch gesehen wurde die Bezeichnung Stout für ein besonders starkes Porter verwendet. In der heutigen Craft Beer-Szene vermischen sich die Bierstile indem **IMPERIAL PORTER** oder **MILD STOUTS** gebraut werden.



Porter Stout

SCHÖNRAMER (PRIVATE LANDBRAUEREI IMPERIAL STOUT SCHÖNRAMER / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	9,5 %vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	60 IBU	Malzsorten: Gerstenmalz, Hafermalz, Weizenmalz
Bittere		Gärung	obergärig	Aroma: Kaffee, Bitterschokolade, Röstmalz und Cappuccino
Malz		0,33 l	5,00 €	

PROPELLER NACHTFLUG (PROPELLER / DEUTSCHLAND) IMPERIAL STOUT

Farbe		Alkoholgehalt	9,1 %vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	45 IBU	Hopfensorten: Saphir
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten: Röstmalz
Malz		0,33 l	5,00 €	Aroma: Röstaromen, Noten aus Waldbeeren und Hopfen



Die Ursprünge des **BELGISCHEN BIERES** gehen zurück bis ins Mittelalter. Damals wie heute brauten vor allem die belgischen Klöster Bier, um durch den Bierverkauf die Ausgaben des Klosters zu finanzieren. Heute ist Belgien dafür bekannt die meisten Biersorten weltweit zu haben. Der Grund dafür ist das 1919 erlassene „Vandervelde-Gesetz“. Dieses besagt, dass in belgischen Bars der Verkauf von Spirituosen verboten ist. Dadurch ist das Interesse an hochprozentigem Bier angestiegen. Die Brauer brauten daher immer stärkere und speziellere Biere, um der Nachfrage gerecht zu werden. Auch wenn das Gesetz mittlerweile abgeschafft wurde.... die Vielfalt ist geblieben.



LEFFE BRUNE (LEFFE / BELGIEN)

Farbe		Alkoholgehalt	6,5%vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Mais, Zucker, Hopfen, Hopfenextrakt, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	20 IBU	
Bittere		Gärung	obergärig	Malzsorten: Dunkles Röstmalz
Malz		0,33 l	3,50 €	Aroma: Noten von Vanille, Karamell, Toffee und Malz

WESTMALLE DUBBEL (TRAPPISTEN VAN WESTMALLE)

Farbe		Alkoholgehalt	3,5%vol	Zutaten:
Frucht		Bittereinheiten	24 IBU	Brauwasser, Gerstenröstmalz, Hopfen, Hefe
Bittere		Gärung	obergärig	Aroma: würzig und fruchtig mit einer leichten Bitternote im Abgang
Malz		0,33 l	3,50 €	



GRAND CRU (RODENBACH / BELGIEN)

Farbe		Alkoholgehalt	6%vol	Zutaten:
Frucht		Bittereinheiten	35 IBU	Brauwasser, Gerstenröstmalz, Hopfen, Hefe
Bittere		Gärung	Spontangärung	Aroma: Noten von Toast und Vanille, malzig, erfrischend säuerlich im Antrunk
Malz		0,33 l	4,80 €	

ROCHEFORT 10 (ABBAYE NOTRE DAME DU ST REMY / BELGIEN)

Farbe		Alkoholgehalt	11,3%vol	Zutaten:
Frucht		Bittereinheiten	27 IBU	Brauwasser, Gerstenmalz, Zucker, Rohgetreide, Hopfen, Hefe
Bittere		Gärung	obergärig	
Malz		0,33 l	6,50 €	



Als LAGER bezeichnet man alle untergärig vergorenen Biere.
Ein PILS ist die Bezeichnung für ein helles und hopfenbetontes untergäriges Bier.



BOSTON LAGER (SAMUEL ADAMS / USA)

Farbe		Alkoholgehalt	4,7%vol	Zutaten:	Brauwasser, Malz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	38 IBU	Hopfensorten:	Hallertauer Mittelfrüh, Tettnanger Nobel Hopfen
Bittere		Gärung	untergärig	Malzsorten:	Samuel Adams 2-row-pale-malt, Caramel60
Malz		0,355 l	4,50 €	Aroma:	Noten aus Malz, Toffee, Honig und Zitrusfrucht

PROTOTYP (KEHRWIEDER / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	5,9%vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	25 IBU	Hopfensorten:	Northern Brewer, Perle, gestopft mit Saazer & Simcoe
Bittere		Gärung	untergärig	Malzsorten:	Böhmisches Tennemalz
Malz		LAGER	0,33 l	4,50 €	Aroma: Mango, Passionsfrucht, Orange und milder Honig

KERLIG HELL (KUHN-KUNZ-ROSEN / DEUTSCHLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	5,2%vol	Zutaten:	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht		Bittereinheiten	o.A.	Hopfensorten:	Summit, Citry, Crystal
Bittere		Gärung	untergärig	Malzsorten:	Pilsener, Carahell
Malz		0,33 l	4,50 €		



WEIZEN auch **WEIßBIER** genannt, hat durch den Einsatz der obergärigen Hefe ein wesentlich breiteres Spektrum an Aromastoffen. Es sind vor allem fruchtige Geruchs- und Geschmackseindrücke, die je Typ an Bananen, Zitrusfrüchte oder auch an Äpfel oder Nelken erinnern.

WIT ist ein belgischer Bierstil bei dem Orangen und Koriander mit in den Lagertank gegeben werden.



BERNSTEIN (STÖRTEBEKER / DEUTSCHLAND)

Farbe	●●●●○	Alkoholgehalt	5,3%vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●●●○	Gärung	obergärig	Hopfensorten: Smaragt
Bittere	●○●●○	Weizen naturtrüb		Malzsorten: Weizen-, Caramel- und Pilsener-Braumalz
Malz	●●●●○	0,5 l	4,70 €	Aroma: Die warme Gärung sorgt für einen intensiven Duft nach Banane und roten Früchten sowie die kräftige Kohlensäure.

AVENTINUS TAP6 (SCHNEIDER WEISSE / DEUTSCHLAND)

Farbe	●●●●○	Alkoholgehalt	8,2%vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●●●○	Bittereinheiten	16 IBU	Hopfensorten: Hallertauer Herkules
Bittere	●○●●○	Gärung	obergärig	Malzsorten: Weizenmalz, Gerstenmalz
Malz	●●●●○	0,5 l	5,90 €	Aroma: Banane, Nelke und Vanille, dezent schokoladig Ältester Weizendoppelbock Bayerns

AVENTINUS EISBOCK (SCHNEIDER WEISSE / DEUTSCHL.)

Farbe	●●●●○	Alkoholgehalt	12%vol	Zutaten: Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe
Frucht	●●●●○	Gärung	obergärig	Hopfensorten: Hallertauer Herkules
Bittere	●○●●○	0,355 l	5,00 €	Malzsorten: Weizenmalz, Gerstenmalz
Malz	●●●●○			Aroma: würzige Pflaumen-, Bananen- und Nelkenaromen mit einem Hauch von Bittermandel und Marzipan



FRUCHT- und GEWÜRZBIERE werden unter Zugabe von frischen Früchten oder Gewürzen gebraut. Ganze Kirschen wie im belgischen Kriek oder Waldhonig im historischen Honigbier ergeben auch außerhalb des Reinheitsgebots interessante Kreationen.



OLD TOM GINGER (FREDERIC ROBINSONS / ENGLAND)

Farbe		Alkoholgehalt	6 %vol	Zutaten:
Frucht		Bittereinheiten	50 IBU	Brauwasser, Gerstenmalz, Hopfen, Hefe, Ingwer
Bittere		Gärung	obergärig	
Malz		0,33 l	3,50 €	

KRIEK (LINDEMANNS / BELGIEN)

Farbe		Alkoholgehalt	3,5%vol	Zutaten:
Frucht		Bittereinheiten	18 IBU	Brauwasser, Gerstenmalz, Weizenmalz, Hopfen, Hefe, Kirschen, Zucker
Bittere		Gärung	spontane Gärung	Aroma: Ein fruchtiges, leicht süßes, fein säuerliches Lambic. Ein echt natürliches Kirschbier: Bei der dritten Gärung werden vollständige Kirschen zugesetzt.
Malz		0,25 l	3,50 €	