

BIERRARITÄTEN

Chimay „Grand Reserve“ **0,75 l** **12,00**

Obergärige Trappistenbier aus der größten belgischen Klosterbrauerei Notre Dame de Scourmont im Süden von Belgien. Dieses Bier ist von rötlichem Braun, hat einen kräftigen Schaum und eine an Gewürze, Hefe, Kakao und Rosen erinnernde Nase. Der Antrunk ist vollmundig, leicht prickelnd und überraschend trocken. Dann entwickeln sich deutliche Karamell- und Röstaromen, aber der Gesamteindruck bleibt immer eher spritzig als süß. 9 % ABV

Orginal Budweiser Budvar **0,3 l** **2,80**

Lagerbier aus der 1895 gegründeten südböhmischen Brauerei Budvar in Budweis. Dunkles Goldgelb, kräftiger Schaum, feine Malznote. Vollmundig, aber nicht süß und balanciert gehopft. 5 % ABV

Aventinus Weizenstarkbier - 2009 **0,5 l** **4,20**

Weizen-Doppelbock der Schneider Weisse in Kelheim, benannt nach dem bayerischen Humanisten Johann Turmair, der sich Aventinus genannt hat. Nussbraun mit intensiver Schaumbildung. Intensive, gewürzhafte Nase, unterlegt mit einem Bananenaroma. Erfrischender Antrunk, aber schwerer, fast weinartiger Körper. Insgesamt ein sehr weiches Mundgefühl. Die fruchtige Süße ist pikant mit einem Gewürznelkenaroma balanciert. 8 % ABV

Styrian Ale - 2009 **0,3 l** **4,50**

Strong Ale aus der Handbrauerei Forstner in Kalsdorf bei Graz. Rötliches Braun, fruchtiger, an Walderdbeeren und Heidelbeeren erinnernder Duft. Milder, vollmundiger Antrunk – und dennoch herb. Fruchtige Aromen, ein Hauch von Maroni, gerösteten Nüssen und Waldbeeren. 6,2 % ABV

Slow 2 (Bio Rye Ale) - 2009 **0,3 l** **4,50**

Helles obergäriges Bier aus Bio-Roggen der Handbrauerei Forstner – gewidmet der Slow Food Bewegung. Hell-bernsteinfarben, in der Nase ein Hauch von Hefe und Brotkruste. Erfrischender, leicht säuerlicher Antrunk, der bei längerer Reifung intensiver wird. Fruchtiger Gesamteindruck und hopfiger Nachtrunk. 5,7 % ABV

5 vor 12 - 2007 **0,3 l** **19,00**

Die Handbrauerei Forstner braut auch Österreichs haltbarstes und wahrscheinlich teuerstes Bier. Der erste Sud wurde 2007 gebraut, 2008 abgefüllt und ist noch bis 2022 trinkreif (wenn dann noch etwas vorhanden sein sollte). Leuchtendes Rotbraun, kaum Schaum, kaum Mousseux – dafür ein reines, an Nüsse und Nougat erinnerndes Aroma. Vollmundiger, kräftig süßer Antrunk, cremiges Mundgefühl, prickelnde Erdbeeraromen. Kräftig bitterer Nachtrunk. Ausgezeichnet als Bier des Jahres in „Conrad Seidls Bierguide 2009“. 13 % ABV

Brew-Secco - 2008 **0,375 l** **7,50**

Dieses Belgian Ale aus der Handbrauerei Forstner kommt aus einer auch in Belgien für solche Biere üblichen Sektflasche, in der auch die letzte Nachgärung stattgefunden hat: Intensiv trübes, in der Farbe an Pfirsich erinnerndes Ale. In der Nase leichte Citrus-Töne, die vom Cascade-Hopfen stammen dürften. Trockener, mit einer leicht herben, kräuterartigen Note begleiteter Antrunk – sehr lang anhaltendes frucharomatisches Aroma. 8,5 % ABV

Triple 22 - 2009 **0,3 l** **5,80**

Belgisches Ale im Abteibier-Stil aus Gerhard Forstners Handbrauerei: Rötlichbraun, ziemlich kräftiges Mousseux. Süßliche, etwas honigartige Nase. Erinnert an Trockenobst, etwa Dörripflaumen. Der Körper ist vollmundig bis süß, erinnert ein wenig an Schokolade. Herber, überraschend trockener Nachtrunk. 9,5 % ABV

Palmator - 2009 **0,5 l** **4,20**
Untergäriger, traditioneller bayerischer Doppelbock vom Prösslbräu auf dem Adlersberg nahe Regensburg. Sehr dunkles rötlich-braun. Frischer, von Kakaoaromen begleiteter Duft, voller und durch Rösttöne geprägter Antrunk. Kräftiger, runder, aber nicht zu süßer Malzgeschmack, sehr mild gehopft. 6,5 % ABV

Schönramer Saphirbock –2009 **0,3 l** **3,20**
Heller untergäriger Bock aus der Privatbrauerei Schönram in Petting. Kräftiges goldgelb. Leichtes Zitronenaroma des Saphir-Hopfens in der Nase. Herber, rasch die wahre Stärke dieses Bieres andeutender Antrunk. Spritzig und hopfenbetont, trockenes Finish. 8 % ABV

Samichlaus Classic –2008 **0,3 l** **4,20**
Nikolaus-Bier (Samichlaus ist die Schweizer Bezeichnung für den Nikolo), das seit dem Jahr 2000 in der Brauerei Schloss Eggenberg in Vorchdorf gebraut wird. Rörliches nussbraun, kein Schaum. Süßliches Malzaroma. Kräftig alkoholischer, fast likörartiger Antrunk. Sehr süß und fruchtig (Datteln, Dörripflaumen), dabei auch scharf und gewürzhaft durch die kräftige Alkoholkomponente und das robuste Rückgrat, das die großzügige Hopfung ergibt. 14 % ABV

Granitbock - 2008 **0,5 l** **4,20**
Sondersud der Hofstettner Brauerei aus dem Mühlviertel für den amerikanischen Markt. Mahagonifarbenes untergäriges Starkbier mit stabilem beigem Schaum. Leicht fruchtig in der Nase, es erinnert ein wenig an Äpfel und Gewürze. Voller, leicht süßlicher Trunk, Karamellnoten. Zum Nachtrunk hin trockener und von einer unaufdringlichen Hopfenbittere begleitet. 7,3 % ABV

Urbock 23° - 2008 **0,3 l** **3,20**
Dieses untergärige, dunkel goldgelbe Bier der Schlossbrauerei Eggenberg wird mit einer Stammwürze von 23 Grad eingebraut. Sehr intensive goldene Farbe, wenig Schaum. Karamellartige Nase mit einem Hauch kräuterartigem Hopfen. Süßer, sehr schwerer Antrunk, kräftige Alkoholtöne, die ein warmes Mundgefühl vermitteln. 9,6 % ABV

Aventinus Weizen-Eisbock - 2008 **0,3 l** **4,80**
Basis für dieses Bier ist der Schneider Aventinus Doppelbock. Er wird gefroren, so dass die Eiskristalle entfernt werden können – dadurch wird der Geschmack und der Alkohol konzentriert. Sehr dunkles braun, rasch verschwindender Schaum. Intensive Aromen von (getrockneten) Südfrüchten, Dörripflaumen und etwas auch von frischen Bananen. Sehr fein perlende Kohlensäure, die den fruchtig-süßen Geschmack unterstützt. Kaum wahrnehmbare Bittere. 12 % ABV

Uerige Doppelsticke – 2008 **0,3 l** **4,80**
Sticke ist die Starkbier-Version der obergärigen Düsseldorfer Spezialität Altbier. Vom Sticke erfährt man nur, wenn man den Hinweis „gesteckt“ bekommt (daher der Name). Dies ist ein noch einmal stärker und bitterer eingebrauter Sud für den US-Markt. Sehr dunkles rot. Intensiv süsse, fruchtige Nase mit Anklängen von reifen Birnen. Sehr bitterer Antrunk mit stark alkoholischem, den Mund wärmendem Eindruck. Ein Geschmack, der an Kletzenbrot erinnert, immer wieder kräftig bittere Sensationen, diese sind aber mit einer breiten Süsse gut balanciert. Der Nachtrunk ist von schokoladeartiger Bittere. 8,5 % ABV

Doppelbock – 2009 **0,3 l** **4,80**
Exportversion des untergärigen Bockbieres der Brauerei Schloss Eggenberg. Rötliches braun, kaum Schaum. Süßliche Malznase. Voller, aber nicht zu süßer Antrunk. Malzige Aromen am Gaumen, erinnert ein wenig an Rosinen und Kakao. Leichte Hopfenbittere im Nachtrunk. 8,5 % ABV