

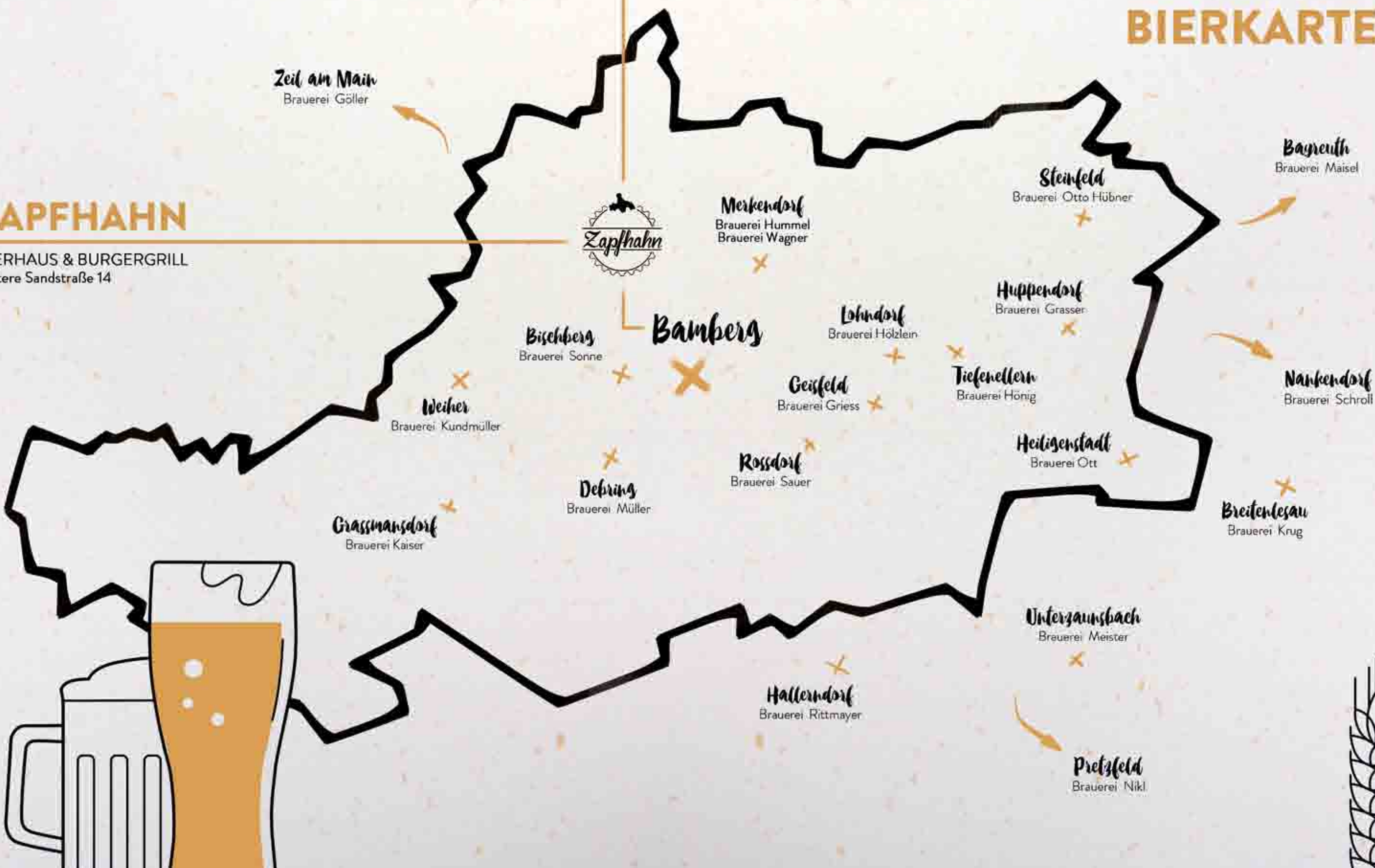
# BIERKARTE

## BAMBERGER BRAUEREIEN

- Mahr's Bräu
- Brauerei Kessmann
- Brauerei Heller
- Brauerei Spezial
- Brauerei Fassla
- Brauerei Greifenklau

## ZAPFHAHN

BIERHAUS & BURGERGRILL  
Untere Sandstraße 14



**Zeil am Main**  
Brauerei Göller

**Bayreuth**  
Brauerei Maisel

**Steinfeld**  
Brauerei Otto Hübner

**Merkendorf**  
Brauerei Hummel  
Brauerei Wagner



**Huppendorf**  
Brauerei Grasser

**Bischberg**  
Brauerei Sonne

### Bamberg

**Lohndorf**  
Brauerei Hölzlein

**Nankendorf**  
Brauerei Schroll

**Weihen**  
Brauerei Kundmüller

**Geisfeld**  
Brauerei Griess

**Tiefenellern**  
Brauerei Hönig

**Heiligenstadt**  
Brauerei Ott

**Breitenlesau**  
Brauerei Krug

**Grassmansdorf**  
Brauerei Kaiser

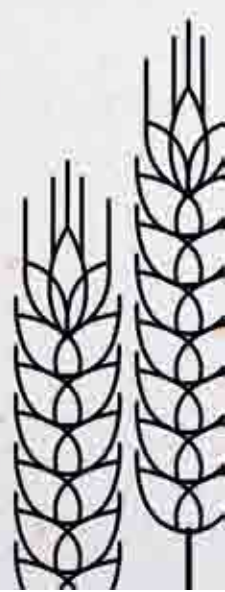
**Dehring**  
Brauerei Müller

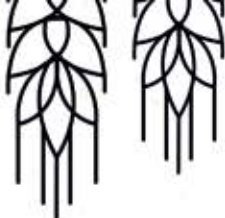
**Rossdorf**  
Brauerei Sauer

**Unterzaunsbach**  
Brauerei Meister

**Hallerndorf**  
Brauerei Rittmayer

**Pretzfeld**  
Brauerei Nikl





**DUNKLES** Das bayerische Dunkle ist ein untergäriges Bier nach Münchner Brauart. Diese Brauweise steht ursprünglich für die Verwendung von dunklem Malz und wenig Hopfen. Das Malz wird bei hohen Temperaturen abgedarrt, wodurch das Bier seine charakteristische dunkle Farbe sowie seinen süßlich, malzigen Geschmack erhält.

**HEFEWEIZEN** Weizenbiere werden mit obergäriger Hefe gebraut. Für die Maische wird neben Gersten- auch Weizenmalz in unterschiedlichen Anteilen verwendet. Während der Hauptgärung steigt die Hefe an die Oberfläche und wird dort vom Brauer geerntet. Danach wird dem Weizenbier durch Jungbier weiterer vergärbare Zucker zugeführt, der dann in der Flasche von der Hefe in CO<sub>2</sub> umgewandelt wird.

**HELLES** ist ein untergäriges Bier nach Münchner Brauart. Das ursprüngliche Bier nach Münchner Brauart ist dunkel. Erst als es möglich war blonde Malze zu fertigen, wurde die Herstellung heller Biere populär. Beim Hellen wird das Malz bei niedrigeren Temperaturen als beim Dunklen abgedarrt und erhält dadurch seine helle, gelbliche Farbe.

**LAGER** In Deutschland werden heute solche Biere bezeichnet, die den Stammwürzegehalt eines Vollbieres aufweisen, aber im Gegensatz zum Pils in der Regel nur schwach gehopft sind. Der Begriff des Lagerbieres leitet sich aus der Zeit ab als untergäriges Bier noch in Eiskellern zur Ausreifung gelagert werden musste, damit die Hefeorganismen bei niedrigen Temperaturen arbeiten konnten.

**MÄRZEN** ist ein sehr malziges, untergäriges Vollbier. Vor der Erfindung der Kältemaschine konnte bzw. durfte Bier aufgrund der hohen Temperaturen und der damit einhergehenden erhöhten Brandgefahr beim Biersieden nur bis zum Beginn der warmen Jahreszeit (März) gebraut werden. Um bis zur nächsten Brausaison nicht ohne Bier auskommen zu müssen, braute man im März ein besonders haltbares Bier. Dies erreichte man durch Erhöhung des Stammwürzegehalts und somit des Alkohols sowie durch eine stärkere Hopfung.

**PILS** ist ein untergäriges Vollbier nach Pilsner Brauart, benannt nach der Stadt Pilsen, in der es 1842 von dem Bayer Josef Groll nach dem Vorbild der Münchner Brauart erstmals hergestellt wurde. Ein Pils weist im Unterschied zu anderen Bieren einen erhöhten Hopfengehalt auf, wodurch es auch seinen typisch bitteren Geschmack erhält. Nach Pilsner Brauart hergestellte Biere bilden heute den Großteil der in Deutschland verkauften Biere.

**FASSBIER** [0,5l]

- Huppendorfer** (4,7% / Huppendorf).....3,30€
- Keesmann Pils** (4,5% / Bamberg).....3,30€
- Mahr's Keller** (5,2% / Bamberg).....3,50€
- Sonne Hell** (4,8% / Bischberg).....3,30€
- Kleines Bier** (0,33l).....2,70€
- Wechselndes Fassbier** Einfach nachfragen!

- Huppendorfer Radler**.....2,90€
- Hollerblüten Radler**.....3,10€

**Fränkische Fassbierprobe** [4 x je 01,].....5,90€  
mit kurzer Beratung

**FLASCHENBIER** [0,5l]

**LAGER**

- Greifenklau Lager** (4,9% / Bamberg).....3,00€
- Krug Lager** (5,0% / Breitenlesau).....3,20€
- Hölzlein Vollbier** (5,0% / Lohndorf).....3,00€
- Otto Hübner Vollbier** (4,7% / Steinfeld).....3,20€
- Meister Vollbier** (5,0% / Unterzaunsbach).....3,00€

**HELLES**

- Keesmann Hell** (4,5% / Bamberg).....3,20€
- Mahr's Hell** (4,9% / Bamberg).....3,30€
- Rittmayer Hell** (4,9% / Hallerndorf).....3,20€

**PILS**

- Kaiser Pils** (4,9% / Grassmannsdorf).....3,00€
- Rossdorfer Pils** (4,7% / Roßdorf).....3,00€
- Hönig Pils** (4,8% / Tiefenellern).....3,00€
- Sonne Pils** (5,0% / Bischberg).....3,10€

**Märzen**

- Wagner Märzen** (5,2% / Merkendorf).....3,20€

**KELLER/ZWICKEL**

- Griess Keller** (5,1% / Geisfeld).....2,90€
- Hummel Keller** (4,9% / Merkendorf).....3,10€
- Debringer Micherla** (5,2% / Debring).....3,20€
- Weiharer Keller** (4,9% / Weiher).....3,00€
- Huppendorfer Zwickel** (4,6% / Huppendorf).....3,10€
- Nikl Michala** (5,6% / Pretzfeld).....3,40€

**DUNKLES**

- Fässla Zwergla** (6,0% / Bamberg).....3,10€
- Ott Obaladara** (5,3% / Heiligenstadt).....3,20€
- Schroll Landbier** (5,2% / Nankendorf).....3,00€

**RAUCHBIER**

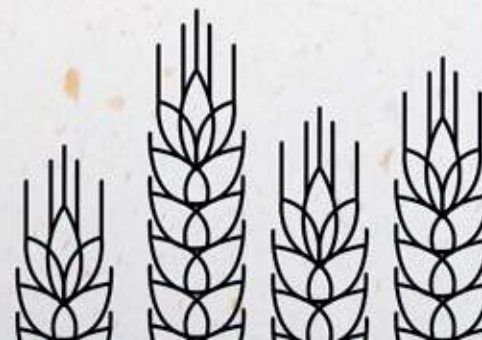
- Spezial Lager** (4,6% / Bamberg).....3,40€
- Weiharer Rauch** (5,3% / Weiher).....3,40€
- Hönig Posthörnla** (5,2% / Tiefenellern).....3,00€
- Schlenkerla Märzen** (5,2% / Bamberg).....3,40€
- Schlenkerla Hell** (4,3% / Bamberg).....3,20€

**HEFEWEIZEN**

- Maisel's Weisse Original** (5,2% / Bayreuth).....3,50€
- Maisel's Weisse Dunkel** (5,2% / Bayreuth).....3,50€
- Huppendorfer Weizen** (5,2% / Huppendorf).....3,40€
- Sonne Weisse** (5,2% / Bischberg).....3,40€

**ALKHOLFREIES**

- Maisel's Weisse Alkoholfrei** (Bayreuth).....3,50€
- Maisel & Friends Pale Ale** (0,33l / Bayreuth).....3,90€
- Göller Alkoholfreies Helles** (Zeil am Main).....3,40€



**KELLER/ZWICKEL** Keller- oder Zwickelbiere werden nach der Gärung unfiltriert abgefüllt, weshalb alle natürlichen Trüb- und Schwebstoffe im Bier verbleiben. Das Zwickelbier gehört zu den ungespundeten Bieren und hat daher einen geringen Kohlesäuregehalt. Ursprünglich war mit Zwickelbier die vor dem Filtern - mittels eines sogenannten Zwickelhahns - vom Braumeister entnommene Probe gemeint.

**OBERGÄRIG / UNTERGÄRIG** Als obergärige Hefe bezeichnet man Bierhefe, die bei der Gärung auf der Oberfläche des Jungbiers schwimmt. Eine solche Hefe benötigt bei der Gärung höhere Temperaturen als untergärige Hefe und ist damit anfälliger für Verunreinigungen. Die Gärung verläuft dafür wesentlich schneller und war bereits möglich bevor Kühltechniken existierten. Bei der Verwendung untergäriger Heferassen sinkt die Hefe nach der Fermentation auf den Boden des Gärbottichs.

**RAUCHBIER** wird heute nur noch von wenigen Brauereien hergestellt. Dies ist historisch bedingt: Das Malz muss für die Bierproduktion getrocknet werden. Neben der Sonnentrocknung, die klimatisch nicht in allen Regionen möglich war, wurde früher offenes Holzfeuer zur Trocknung verwendet. Hitze und Rauch durchströmten dabei das auf der Darre liegende Grünmalz, entziehen ihm dabei die Feuchtigkeit, machen es haltbarer und verleihen dem Bier den typischen Rauchgeschmack.

**VOLLBIER** ist die Bezeichnung aller Biersorten mit einer Stammwürze von 11% bis 16%. Zum Vollbier zählen in Deutschland die bekanntesten Biersorten. Neben dem Vollbier gibt es noch Einfachbiere (bis zu 7% Stammwürze), Schankbiere (7% bis 11% Stammwürze) und Starkbiere (ab 16% Stammwürze).

**STAMMWÜRZE** ist eine wichtige Messgröße beim Bierbrauen. Sie bezeichnet den Anteil der aus dem Malz und Hopfen gelösten, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung. Der Stammwürzegehalt ist entscheidend für den späteren Charakter sowie den Alkoholgehalt des Bieres.

**UNGESPÜNDETES** Bier leitet sich vom sogenannten Spundloch eines Bierfasses ab. Dieses an der Oberseite des Fasses befindliche Loch dient während der Gärung als Druckausgleich. Im Fass entsteht durch die Gärung Kohlendioxid und damit ein Überdruck, der das Fass bersten ließe. Ungespundetes Bier gärt ohne einen Holzapfen im Spundloch und entwickelt deshalb weniger Kohlendioxid.