

# BIER SPEZIALITÄTEN

---

---

FRISCH VOM FASS

---

---



Preisangaben  
in Euro und inkl.  
aller Steuern!

---

BIERKARTE

---

MONATSBIER

# KÜRBIS BIER

Seit 2010 wächst der Ölkürbis auch im Innviertel, nämlich bei pramoleum. Gesunde Böden und ausreichend Sonne lassen die größte Beere der Welt hier in der Bierregion prächtig gedeihen. Aus den Kürbiskernen wird Öl gepresst. Das Kürbiskernöl gehört zu den Ölsorten, welche vor der Pressung geröstet werden um den bekannten nussigen Geschmack des Öls zu entfalten.

**BRAUEREI:** Rieder Bier,  
Ried, Oberösterreich  
**ALKOHOLGEHALT:** 5,2% vol  
**STAMMWÜRZE:** 12,4°

**BIERSTIL:** Kreativbier

**GÄRUNG:** untergärig

**KOSTNOTIZ:** Im Geschmack spiegelt sich das „Nussige“ der Kürbiskerne wieder - umgeben von zarten Vanillenoten. Das leichte Hopfenaroma kommt dezent zum Vorschein, was wiederum sehr angenehm den Gaumen moussiert.

**PASSEND ZU:** Wildgerichte,  
Kürbisgerichte, dunkles  
Fleisch, ...

... solange der Vorrat reicht!



0,33l € 4,30

Mittwoch,  
16. Oktober 2019

Bier-Festival mit Stiegl Bier,  
Huber Bräu, Hofstettner Hofbräu,  
Erzbergbräu, Rieder Bier, Hofkäserei  
Schörgerer & Meistermetzger  
Edenhauser. Verkostung ab  
18 Uhr mit flotter Musik!

# GRÜNDUNG DER BRAUEREI-GENOSSENSCHAFT RIED

Die Unzufriedenheit vieler Gastwirte des Innviertels mit den sie beliefernden Brauereien brachte diese im Jahr 1908 auf den Gedanken zur Gründung eines eigenen Brauereiunternehmens.



1910 wurde bereits das erste Flaschenbier abgezogen, doch dazumal mussten die Wirte die nötigen Flaschen noch selbst bestellen. 1911 erfolgte der Neubau einer Pichereianlage für Groß- und Kleingebinde. Da es in den letzten Kriegsjahren des Ersten Weltkrieges an Braumaterial fehlte, wurde im Jahr 1917 von Therese Wagner die Sodawasser- und Limonadenkonzession erworben, um die Wirte trotzdem mit Getränken beliefern zu können.

Die größte Krise machte das Unternehmen 1926/27 durch, wo es wegen unglücklicher Verhältnisse (Bankenkrach) und Fehlspekulationen in Kapitalschwierigkeiten geriet. 1933/34 wurde das Sudhaus zum Teil um- und aufgebaut, 1936 ein neues Kühlschiff angeschafft und 1937 eine zweite Kühlmaschine aufgestellt. 1938 wurde die Limonadenfabrikation modernisiert. Während des Zweiten Weltkrieges war eine Bautätigkeit bzw. Investitionen nicht mehr möglich.

FEINSTE INNVIERTLER BIERVERHALT



# BIER SPEZIALITÄTEN

## ... frisch vom Fass

### GOLDBRÄU

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg

**ALKOHOLGEHALT:** 5,00% vol

**STAMMWÜRZE:** 12,00°

**BIERSTIL:** Märzen

**GÄRUNG:** untergärig



0,2l € 2,40  
0,3l € 3,00  
0,5l € 3,90

**KOSTNOTITZ:** Stiegl-Goldbräu ist die traditionsreiche Salzburger Bierspezialität mit 12° Stammwürze und der charakteristischen goldgelben Farbe. Ein gehaltvolles, feinwürziges Bier aus besten heimischen Zutaten.

**PASSEND ZU:** Hausmannskost wie Braten, Gegrilltes, Paniertes, Gulasch, ...

### PARACELsus BIO ZWICKL

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg

**ALKOHOLGEHALT:** 5,20% vol

**STAMMWÜRZE:** 12,00°

**BIERSTIL:** Zwickl

**GÄRUNG:** untergärig



0,2l € 2,40  
0,3l € 3,10  
0,5l € 4,00

**KOSTNOTITZ:** Für diese bernsteinfarbene, naturbelassene traditionsreiche Salzburger Bierspezialität werden ausschließlich heimische Rohstoffe aus 100% biologischem Anbau verarbeitet. Beim Brauen dieses Bieres mengen wir Laufener Landweizen bei – eine edle Urgetreidesorte, die wir am Stiegl-Gut Wildshut auf gesundem Boden anbauen und selber mälzen. So wird der samtig milde Geschmack abgerundet – ein absoluter Hochgenuss.

**PASSEND ZU:** Fisch, Geflügel, „kleine Muh“ vom Schörgerer, Weichkäse, Brie, Cremesuppen, vegetarische Gerichte, ...

# TIROLER HEFEWEIZEN

**BRAUEREI:** Huber, St. Johann in Tirol

**ALKOHOLGEHALT:** 5,20% vol

**STAMMWÜRZE:** 12,5°

**BIERSTIL:** Weizen hell

**GÄRUNG:** obergärig

Das „Tiroler Hefeweizen Hell“ ist ein obergäriges, helles hefetrübes Bier, das durch seinen ausgewogenen Kohlensäuregehalt optimale Erfrischung bietet.

**PASSEND ZU:** Vorspeise, Suppen, Gemüsegerichte, gebratener Fisch, Meeresfrüchte, Milde Frischkäse, fruchtige Desserts, Eisbecher, ...

**KOSTNOTIZ:** Die Zugabe von hellem Weizen in Verbindung mit einer speziellen obergärigen Reinzuchthefergibt eine einmalige, nachhaltend bananenähnliche, aromatische Note, in die Sie hineinlauschen können. Speziell unsere mit viel Sorgfalt, Lust und Liebe herangeführte Hefe geben dem Bier den unverwechselbaren Charakter und die spezielle Huber-Note. Das Weizenmalz und eine ganz leichte Hopfenblume machen dieses Bier während des ganzen Jahres zu einem runden Erlebnis, das schmeckbar ist.



0,3l € 3,10  
0,5l € 4,00

Raphael  
empfiehlt Ihnen  
gerne persönlich  
ein Glaserl  
Bier!



## UNSER BIER- SOMMELIER

**NAME:** Raphael Wagner

**WOHNORT:** Alberndorf/ Riedmark

**JAHRE IM PENZINGHOF:** 1

**MEIN PENZINGHOF TIPP:** Bei mir an der Bar kreative und einzigartige Getränke genießen

**AN MEINER ARBEIT GEFÄLLT MIR:** An meinem Arbeitsplatz wird mir nie langweilig, da immer wieder neue Leute kommen.

# WALD- LICHTUNG

## WOODY DUNKLE WEISSE

0,25l € 3,60

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg  
**ALKOHOLGEHALT:** 5,40% vol  
**STAMMWÜRZE:** 12,50°  
**BIERSTIL:** Kreativbier -  
Vollbier auf Holz gereift  
**GÄRUNG:** obergärig mit  
Milchsäurekulturen



**KOSTNOTITZ:** Die außergewöhnliche Weißbierinterpretation funkelt unter feinporigem, elfenbeinfarbenem Schaum haselnussbraun im Bierglas. Vollmundig und angenehm karamelig charakterisiert sich die Komposition aus dunklen Spezialmalzen und feinstem Aromahopfen. Holzchips aus vorbelegten Whisky-Fässern bringen für Zunge und Gaumen ein ungewöhnliches geschmackliches Echo, während belebende Kohlensäure auf vertraute Art und Weise die dunkle Weiße mit schokoladigem Nachhall umrahmt.

**PASSEND ZU:** Wildgerichte,  
geräucherte Forelle, Mohr im Hemd

# RADLER

## ZITRONE NATURTRÜB

0,3l € 3,00  
0,5l € 3,90

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg  
**ALKOHOLGEHALT:** 2,00% vol  
**BIERSTIL:** Biermischgetränk



**KOSTNOTITZ:** Bestes Stiegl-Goldbräu, gemischt mit Zitronenlimonade & echtem Zitronensaft - ergibt einen prickelnden, belebenden Geschmack. Die feinen Zitrusanklänge und das frische Aroma sorgen dafür, dass dieser naturtrübe Radler zu den beliebtesten Erfrischungsgetränken der Landes zählt.

**PASSEND ZU:** toller Begleiter  
zu mediterranen Gerichten,  
empfehlenswert zu frisch-fruchtigen  
Desserts

# BIER SPEZIALITÄTEN

## ... Genuss aus der Flasche

### FREIBIER ALKOHOL- FREI

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg  
**BIERSTIL:** Alkoholfrei, unfiltriert  
**ALKOHOLGEHALT:** alkoholfrei  
**GÄRUNG:** untergärig

0,5l € 3,90

**KOSTNOTITZ:** Das Freibier besticht durch einen vollen, ausgewogenen Geschmack. Der österreichische Aromahopfen Saphir verleiht dem natürlich trüben und alkoholfreien Bier eine besonders erfrischende limettenartige Hopfennote.

**PASSEND ZU:** Salate, vegetarische Speisen, Pasta, mild Asiatisches



### WEISSBIER ALKOHOL- FREI

**BRAUEREI:** Huber, St. Johann in Tirol  
**ALKOHOLGEHALT:** 0,3% vol  
**STAMMWÜRZE:** 5,5°  
**BIERSTIL:** Weizen alkoholfrei  
**GÄRUNG:** obergärig

0,5l € 4,00

**KOSTNOTITZ:** Eins ohne für alle. Gebraut nach feinstem Huber-Rezeptur und nur mit natürlichen Zutaten, entalkoholisiert in einer ausgewählten Anlage unseres Vertrauens und damit in jeder Phase der Produktion auf höchstem Niveau. Auch ohne Alkohol ist es fast gänzlich gelungen, den vollen, aromatischen Biergeschmack unseres Tiroler Hefeweizen hell zu erhalten. Ein belebender Durstlöcher für alle, die sich auf das Erste freuen und das Zweite nicht bereuen.

**PASSEND ZU:** Suppen, Gemüsegerichte, gebratener Fisch, Meeresfrüchte, fruchtige Desserts, Eisbecher, ...



# TIROLER HEFEWEIZEN DUNKEL

**BRAUEREI:** Huber, St. Johann in Tirol

**ALKOHOLGEHALT:** 5,2% vol

**STAMMWÜRZE:** 12,5°

**BIERSTIL:** Weizen dunkel

**GÄRUNG:** obergärig

0,5l € 4,00

**KOSTNOTIZ:** Dunkles Spezialmalz und ausgesuchter Aromahopfen geben diesem Weißbier eine besondere Note. Kräftig und Vollmundig im Geschmack. In der Flasche gereift.

**PASSEND ZU:** Schmorbraten, Geflügel, Wildgeflügel, Schnittkäse, pikant-würzige Käse, Schokoladen-Desserts.



Das sollten sie aus den Kitzbühler Alpen mit nach Hause nehmen: 6er „Tragerl“ Tiroler Hefeweizen (2x hell, 2x dunkel & 2x alkoholfrei) von der Familienbrauerei Huber in St. Johann/Tirol - an der Rezeption erhältlich!

# STIEGL PILS

Der elegante Biergenuss

**BRAUEREI:** Stiegl, Salzburg

**ALKOHOLGEHALT:** 4,90% vol

**STAMMWÜRZE:** 11,4°

**BIERSTIL:** Pils österreichische Brauart

**GÄRUNG:** untergärig

0,33l € 3,30



**KOSTNOTIZ:** Der elegante Biergenuss für Kenner, die eine zartbittere Hopfennote und edlen trockenen Geschmack lieben. Feinster Saphirhopfen sorgt für den ganz typischen limonenartigen Duft und das schonend gedarrte Malz für eine helle Farbe. Schlank und spritzig - ein Pils der Extraklasse.

**PASSEND ZU:** als Aperitif, Antipasti, scharfe asiatische Speisen, Räucherlachs, Pasta



# WILDSHUTER SORTENSPIEL

**BRAUEREI:** Stiegl-Gut Wildshut, St.

Pantaleon - Oberösterreich

**ALKOHOLGEHALT:** 5% vol

**STAMMWÜRZE:** 12°

**BIERSTIL:** Mehrkornbier

**GÄRUNG:** obergärig

**GEHEIMTIP!** von 12.00 - 21.30 Uhr genießen

**ST. JOHANNER WÜRSTEL MIT  
SENF, KREN & BROT - DAZU  
EINE 0,25L FLASCHE WILDS-  
HUTER SORTENSPIEL € 6,90**

**KOSTNOTIZ:** „Diese hell-honigfarbene, obergärige Bierspezialität wird aus feinstem „Wildshuter Urgetreide“ gebraut. So entsteht ein ausgewogen vollmundiges und mildes Bier. Frische hefeblumige Noten, gepaart mit den Aromen vom Mühlviertler Aromahopfen schmeicheln die Nase. Samtig weich auf der Zunge und harmonisch im Ausklang hinterlässt das Wildshuter Sortenspiel einen bleibenden Eindruck.“

**PASSEND ZU:** Creme- & Schaumsuppen, Gemüsegerichten, gebratenem Fisch, gedünstetem Fleisch, fruchtigen Desserts oder Weichkäse.

0,25l  
€ 4,20

Magnum  
€ 42,40

Doppel-  
Magnum  
€ 84,80

„Bei uns isst und trinkt der Bauer wirklich nur, was er kennt.“ Markus Trinker, Kreativ-Braumeister

Unser Stiegl-Gut Wildshut ist das erste Biergut in Österreich. Nördlich der Stadt Salzburg betreiben wir unsere Bio-Landwirtschaft. Zum einen wäre die Viehwirtschaft mit vor allem alten Rassen. Schafe Rinder und Schweine werden hier artgerecht gehalten. Das ist aber nicht alles: Auf unserem Biergut bauen wir auch Urgetreide an, das wir vor Ort vermälzen, rösten und anschließend verarbeiten.



# GRANITBIER

Bernsteinfarbenes Spezialbier - Wasser gefiltert durch Mühlviertler Granitgestein. Pilsner- und Karamellmalze gepaart mit Mühlviertler Hopfen verleihen diesem Bier einen einzigartigen, kräftigen Geschmack.

BRAUEREI: Hofstetten,

St. Martin im Mühlkreis

ALKOHOLGEHALT: 5,5% vol

STAMMWÜRZE: 12,8°

BIERSTIL: dunkles Spezialbier

GÄRUNG: untergärig



**KOSTNOTITZ:** Schon die Farbe ver-  
rät, hier steht ein besonders Bier. Das  
Hofstettner Granitbier, bernsteinschimmernd weckt es die Neugierde und will verkostet werden. Schon im Antrunk eröffnen sich leichte Karamellnoten, die aus dunklen Malzen stammen. Die Mischung machts. In diesem Bier verbinden sich Röstaromen tiefbrauner Malze mit der Harmonie von hellem Malz. Die Hopfennote darf hier nur unterstützend sein und so schillert ein Hauch von Blumigkeit mit hinein in das Geschmackserlebnis.

**PASSEND ZU:** Hellem  
und rotem Fleisch

0,33l € 4,50

Bogenverleih  
im Sportshop  
„die Stailera!“  
T: +43 (0)5352 2161718

Logo: PENZINGHOF  
GOLF & SPA  
Logo: BOGENPARCOURS  
Logo: BOGENSPORT VEREIN  
Logo: PENZING

## BOGENPARCOURS PENZING

# GRUAMHUNT

**BRAUEREI:** Erzbergbräu, Eisenerz  
**ALKOHOLGEHALT:** 5,6% vol  
**STAMMWÜRZE:** 14,2°  
**BIERSTIL:** Lagerbier stayrisch dunkel  
**GÄRUNG:** untergärig

0,33l € 5,50

**KOSTNOTITZ:** Das „Gruamhunt Stayrisch Dunkel“ ist ein dunkles Zwickl. Mild, mit dezenter Malzsüße, und feinem Hopfenaroma erinnert das Bräu nicht zufällig an das klassisch untergärige „Bayrisch Dunkel“.

**PASSEND ZU:** Schmorbraten, Weichkäse, Schokoladen-Desserts, ...



# JUCHIZZA

Der leicht gehopfte Lokalmatador  
**BRAUEREI:** Huber Bräu, St. Johann i. T.  
**ALKOHOLGEHALT:** 5,80% vol  
**STAMMWÜRZE:** 13,8°  
**BIERSTIL:** Wiesenbier  
**GÄRUNG:** untergärig



0,33l € 3,80

**KOSTNOTITZ:** Mit Stolz vor Ort gebraut, frisch, herzhaft und sehr süffig. Ein Bier, das zum Herbst passt wie der Rucksack zum Berg. Für uns ist der leicht gehopfte Lokalmatador auch eine vollmundige Antwort auf die Oktoberbiere landauf und landab und ein starkes Zeichen für regionalen Hochgenuss.

**PASSEND ZU:** Wurstsalat, würzige Braten, gegrilltes Geflügel, würziger Käse

# BIERLEXIKON

## ABFÜLLEN

Auf dem Höhepunkt der Reife wird das Bier glanzklar filtriert und abgefüllt. Dabei kommt es auf steriles Arbeiten an. Moderne Füllanlagen haben die Kapazität, 100.000 Flaschen pro Stunde zu füllen, verschließen und etikettieren.

## ABLÄUTERN

Das Abläutern geschieht im Läuterbottich. Man versteht darunter die Trennung der flüssigen Würze von den festen Trebern. Der Läuterbottich ist am Boden mit einem Sieb, dem sogenannten Senkboden, ausgestattet. Die Würze läuft durch diesen Senkboden durch, die Treber bleiben darauf liegen. Dieser Treberkuchen wird noch mehrmals mit heissem Brauwasser übergossen, damit alle wertvollen, löslichen Bestandteile des Malzes gewonnen werden.

## BIERARTEN

Biere können nach der Art der Vergärung eingeteilt werden. Man unterscheidet obergärige und untergärige Biere, je nach Art der verwendeten Hefe.

CO<sub>2</sub>-Flasche Kohlendioxid ist in flüssiger Form in der Flasche vorhanden. Das flüssige Gas geht erst bei der Entnahme aus der stehenden (!) Flasche in den gasförmigen Zustand über. Legen Sie die CO<sub>2</sub>-Flasche nie um - immer stehend lagern!

## DARREN

Das fertige Grünmalz kommt nach der Keimung auf die sog. Darre. Hier wird auf einem geschlitzten Hordenboden mittels heißer Luft das Malz getrocknet. Verschiedene Trocknungstemperaturen ergeben so die verschiedenen typischen Malzaromen & Malzfarben.

## DEKOKTIONSVERFAHREN

Ein Maischverfahren, bei dem ein Teil der Maische gekocht wird. Dieses Verfahren wird häufig bei dunklen Bieren und Bockbieren angewendet.

## EDELSTAHLFASS

wird auch KEG genannt (= engl. und bedeutet Fass); das KEG-Fass ist ein zylindrisches Edelstahlfaß. Auf der Mitte der Oberseite ist ein Ventil, der sogenannte KEG-Kopf, angebracht. Auf diesem kann ein passender Zapfkopf angebracht werden, der Treibgas aus einem externen Behälter zuführt und den Inhalt zur Zapfanlage abführt

## FETT

Fett am Mund ist der größte Feind eines schön gezapften Bieres. Der Bierschaum fällt sofort zusammen, und ein unansehnliches Glas Bier bleibt zurück.

## GÄRUNG

Zentrales Geschehen in der Brauerei, bei welchem durch die Lebensfähigkeit der Hefe Malzzucker in Alkohol, Kohlendioxid und Wärme umgewandelt wird.

## HANSEN, EMIL CHRISTIAN

Emil Christian Hansen experimentierte mit verschiedenen Hefegemischen. Es gelang ihm im Jahre 1881 einzelne Bierhefezellen zu isolieren und in Reinzucht zu vermehren. Das hatte den Vorteil, dass alle Hefezellen eines Stammes absolut gleiche Eigenschaften aufwiesen und dadurch auch einen gleichmäßig guten Geschmack auf das Bier übertrugen.

## INFUSIONSVERFAHREN

Ein verhältnismäßig einfaches Maischverfahren, bei dem unter Einhaltung von genau festgesetzten Rastzeiten die Temperatur der Maische schrittweise bis auf 77 °C erhöht wird. Die Rasttemperaturen sind hierbei für die verschiedenen Enzyme typisch bzw. Optimaltemperaturen.

## LAGERUNG

Nach der Gärung gelangt das Bier in den Lagerkeller. Hier bleibt es mehrere Wochen bis zur vollendeten Reife.

## LÄUTERBOTTICH

Die fertige Maische wird in einen großen Bottich geleitet. Sobald die Flüssigkeit zur Ruhe kommt, setzen sich unlösliche Bestandteile am Boden des Läuterbottichs ab. Die Funktion des Läuterbottichs ist im Grunde die eines großen Siebes.

## MAISCHBOTTICH

Im Maischbottich wird das Malzschrot mit Wasser vermischt. Das ergibt dann die Maische, die langsam erhitzt wird.

## NACHGÄRUNG

Die restlichen Extraktstoffe werden vergoren, das junge Bier reichert sich mit Kohlendioxid an und es erfolgt eine Reifung.

## OBERGÄRIG

Obergärige Biere benötigen eher wärmere Temperaturen (15–25°C). Dadurch ist das Bier meist fruchtiger im Aroma. Während der Gärung steigt die Hefe nach oben an die Oberfläche und wird dort abgeschöpft. Beispiele: Weißbier, Kölsch, Alt

## PASTEUR, LOUS (1822 - 1895)

Der Chemiker und Bakteriologe fand heraus, dass bei der Gärung winzige, einzellige Organismen beteiligt sind, die sogenannten Hefen aus der Gattung der Sporenpilze.

## SACCHAROMETER

Senkspindel (Aräometer) zur Ermittlung des Extraktgehaltes und damit der Konzentration der Würze. Das Messprinzip beruht auf dem Auftrieb der Spindel in der zu messenden Flüssigkeit. Der Auftrieb hängt von der Dichte der Flüssigkeit ab und so kann der Extraktgehalt bzw. der Stammwürzegehalt ermittelt werden.

## TREBER

Der unlösliche Rückstand des Malzes, vor allem Spelzen und Keimlinge; verbleibt nach dem Abziehen der Würze im Läuterbottich. Treber sind ein wertvolles Viehfutter.

## UNTERGÄRIG

Untergärige Biere benötigen beim Gären niedrige Temperaturen (bis 12°C). Nach dem Gären setzt sich die Hefe auf dem Gefäßboden ab, daher der Name Lagerbier. Beispiele: Pils, Märzen, ...

## VERZUCKERUNG

Abbau der Stärke in Malzzucker. Der erwünschte Abbaugrad wird mit Hilfe der Jodprobe überprüft. Nur weitgehend abgebaute Extraktlösungen färben mit Jodlösung nicht mehr braun bis blau. Dies ist eine wichtige Kontrolle des Biersieders beim Maischprozess.

## WAS IST BIER?

Bier ist ein aus Cerealien, Hopfen und Trinkwasser<sup>1</sup> durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlendioxidhaltiges Getränk.