

BIER SPEZIALITÄTEN

FRISCH VOM FASS



Preisangaben
in Euro und inkl.
aller Steuern!

BIERKARTE

LAGER- FEUER

MONATSBIER

Stilsicher kleidet sich das Porter in Nachtschwarz mit deutlich schattierter, cremiger Schaumhaube. Im röstmalzigen Duft mit feinen Schokoladen- und Kaffeenoten schwingen Nuancen dunkler Trockenfrüchte mit. Der karamellig und röstaromatische Antrunk mit einem Hauch von Nüssen lässt nach und nach der Schärfe der Charapita-Chili den Vortritt. Trocken, fein herb und feurig verabschiedet sich das untergärige Porter mit einem exotischen Aromenspiel.

BRAUEREI: Stiegl, Salzburg
ALKOHOLGEHALT: 6,60% vol
STAMMWÜRZE: 15,40°
BIERSTIL: Kreativbier. Vollbier mit Chili, Baltic Chili Porter
GÄRUNG: untergärig
KOSTNOTIZ: Der vollmundige Haupttrunk ist wunderbar cremig und von feinsten Kohlendioxid durchwoben
PASSEND ZU: Chilli con carne, Pulled Pork, Soufflé, ...



0,25l 3,40

... solange der Vorrat reicht!

GESCHICHTE

Ein Familienunternehmen seit vielen Generationen



Seit über 525 Jahren stehen bei uns Nachhaltigkeit, Regionalität, Wertschöpfung vor Ort und vor allem die Qualität unserer Biere und Dienstleistungen an erster Stelle. Diese Qualität ist aber nur möglich, weil wir ausschließlich die besten heimischen Rohstoffe verwenden. Die Werte, denen wir uns seit der Gründung der Brauerei im Jahr 1492 verpflichtet fühlen, haben uns zur führenden Privatbrauerei Österreichs gemacht.

Der Erfolg der Brauerei ist untrennbar mit dem Namen „Kiener“ verbunden. Seit mehr als 120 Jahren ist die Brauerei im Besitz der Familie Kiener.

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 3,10
0,5l 4,00

KOSTNOTIZ: 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 2,50
0,3l 3,30
0,5l 4,20

KOSTNOTIZ: 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 3,20
0,5l 4,10

UNSER BIER- SOMMELIER

NAME: Raphael Wagner

WOHNORT: Alberndorf/ Riedmark

JAHRE IM PENZINGHOF: 2

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.



Für alle
Biere gibt es
spezielle ab
Preise an der
Rezeption!

Geheimtipp:
2 Flaschen
spannende Craftbiere
empfohlen von
Biersommelier
Raphael!



RADLER ZITRONE NATURTRÜB

0,3l 3,10
0,5l 4,00

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 4,00

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 4,10

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 4,10

KOSTNOTITZ: 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 3,40



KOSTNOTITZ: 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

5,50

Magnum

44,90

Doppel-
Magnum
89,90

“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.



GRANITBOCK VINTAGE 2018

Die Hauptgärung findet in 120 Jahre alten Granitbottichen statt. Um einen unverwechselbaren Geschmack im Granitbock zu erhalten, werden Granitzwecken über offenem Feuer zum Glühen gebracht. Wenn diese dann in das Bier getaucht werden, karamellisiert der Zucker der Würze an den heißen Steinen.

BRAUEREI: Hofstetten,

St. Martin im Mühlkreis

ALKOHOLGEHALT: 7,3% vol

STAMMWÜRZE: 17,8°

BIERSTIL: dunkler Bock

GÄRUNG: untergärig



KOSTNOTIZ: Mit glühenden Granitzwecken karamellisiertes Bier, das in 120 Jahre alten Steintrögen vergoren wird. Kräftige Malzaromen werden von Karamell- und Bitterschokoladearomen getragen! Nach sechsmonatiger Lagerung in den tiefen Gewölbekellern, füllen wir das Bier völlig unbehandelt in Flaschen. Richtig gelagert reift es zu einem wahren Juwel. Prämierungen: Culinarix in Gold „Innovationen“ OÖ – Bierprämierung 2010

PASSEND ZU: Hellem
und rotem Fleisch

0,33l 5,20

RIEDER - IPA

Das India Pale Ale ist ein Verwandter jener kräftigen Ales, die ab den 1830er Jahren in England und Schottland für die indischen Kolonien gebraut wurden. Um sie für den Seeweg nach Indien haltbar zu machen, wurden jene „India Pale Ales“, kurz IPAs, mit einer höheren Stammwürze eingebracht und mit einer größeren Menge Hopfen vermengt. Dabei wurde auch Hopfen im Lagerkeller beigesetzt.

BRAUEREI: Rieder Bier,

Ried, Oberösterreich

ALKOHOLGEHALT: 6,0% vol

STAMMWÜRZE: 15,3°

BIERSTIL: IPA

GÄRUNG: obergärig

KOSTNOTIZ: Das Rieder IPA ist eine naturtrübe, bernsteinfarbene Bierspezialität mit angenehmer Rezenz. Deutlich wahrzunehmen sind Noten von Maracuja, Zitrus, Pfirsich und Ananas.

PASSEND ZU: Steaks, scharfe
Speisen & fruchtige Desserts;

0,33l 5,50

EGGER MÄRZEN

MONATSBIER

Ihr Bier für klassischen Genuss - das Egger Märzen ist ein süffig malzbetontes, vielfach ausgezeichnetes Vollbier. Beim DLG Biertest hat es bereits zum neunten Mal in Folge (2010-2018) die GOLD-Medaille erhalten. Märzen Bier wird übrigens abgeleitet vom Monat März. Früher braute man im Herbst. Die Lagerfässer wurden während der Winterzeit mit Eis bedeckt. Nachdem im März das Eis geschmolzen war, war auch das Bier im Fass ausgereift.

BRAUEREI: Egger,
St. Pölten, Unterradlberg - NÖ
ALKOHOLGEHALT: 5,0% vol
STAMMWÜRZE: 11,5°



BIERSTIL: Märzen
GÄRUNG: untergärig
KOSTNOTITZ: Typisch österreichisches Märzenbier, mild gehopft, hochvergoren, vollmundig im Geschmack.

PASSEND ZU: Kalte Platten, Eintopfgerichte, Braten, Mild-würzige Weichkäse, halbfeste Schnittkäse

0,33l 3,40

... solange der Vorrat reicht!

GESCHICHTE



Die Wurzeln der heutigen Privatbrauerei Egger liegen im 17. Jahrhundert. Im Jahr 1675 wurde die Vorstadtbrauerei des „Pierpreu“ Hans Gwercher in Kufstein erstmals urkundlich erwähnt. Im 19. Jahrhundert ging die Brauerei in den Besitz der Familie Egger über. 1978 wurde die Privatbrauerei auf dem Fundament einer jahrhundertelangen Tradition in Unterradlberg neu errichtet.

DAS REINHEITSGEBOT „ ... Ganz besonders wollen wir, dass forthin allenthalben in unseren Städten, Märkten und auf dem Lande zu keinem Bier mehr Stücke als allein Gersten, Hopfen und Wasser verwendet und gebraut werden sollen. Wer diese unsere Androhung wissentlich übertritt und nicht einhält, dem soll von seiner Gerichtsobrigkeit zu Strafe dieses Fass Bier, so oft es vorkommt, unnachsichtlich weggenommen werden ...“ Wir von der Privatbrauerei Egger fühlen uns dem Reinheitsgebot von 1516 verpflichtet und brauen deshalb wie eh und je nur mit Hopfen, Wasser und Gerstenmalz!

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.

CO₂-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 CO₂-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, LOUIS (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 1 durch Maischen und Kochen hergestelltes, durch Hefe vergorenes, alkohol- und kohlendioxidhaltiges Getränk.