

# CRAFTS



# SPEZIAL- BIERE 2

## - Schwarze & Dunkle -

- EIBAUER ZWICK'L DUNKEL** 6,7% / 16°PSW \_\_\_\_\_ 0,5 6,30  
röstmalziges, süffiges Keller-Starkbier; gut gehopft; süß-aromatisch und herrlich weich
- KLOSTER WELTENBURGER BAROCK BAYERISCH DUNKEL** Regensburg / 4,7% \_\_\_\_\_ 0,5 6,30  
ältestes Schwarzes der ältesten Klosterbrauerei der Welt; süffig-mildmalziges Untergäriges; nussige Röstnote und milder Hopfen
- FULLER'S LONDON PORTER** Chiswick, West London / 5,4% / 20 IBU / 13,3°PSW \_\_\_\_\_ 0,5 6,90  
eines der weltbesten Porter; tiefschwarz, cremig-schokoladig mit süßlichen Röstaromen; Nachhall feinfruchtig-bitter; sehr rund!
- BELHAVEN BREWERY SCOTTISH OATMEAL STOUT** Dunbar, Schottland / 7% / 32 IBU \_\_\_\_\_ 0,33 6,50  
vollmundig-cremig mit seidigem Körper; Röstgerste, Hafer & 3 Malze; Aromatik nach Kaffee & schwarzer Schokolade
- SAMUEL SMITH'S ORGANIC CHOCOLATE STOUT** Yorkshire, England / 5% / 28 IBU / 15°PSW \_\_\_\_\_ 0,355 6,50  
Stout Porter meets Dark Chocolate; deftig aromatisch nach Röstmalz, Toffee, Bitterschokolade; cremig-malzig; Ein Hochgenuß!
- VOCATION SWEET TEMPTATION CHOCOLATE CARAMEL STOUT - SAISONAL** York, Great Britain / 6,6% \_\_\_\_\_ 0,44 7,50  
hocharomatisches Stout mit verbrauter Lactose; geradezu sinnliches Trinkerlebnis;  
überraschend außergewöhnliche & prägnante Aromatik nach Schokolade, Karamell & mildsüßem Milchkaffee
- BELHAVEN WEE HEAVY RICH SCOTTISH ALE** Dunbar, Schottland / 7,4% \_\_\_\_\_ 0,33 5,90  
mahagonidunkles Ale; Rohrzucker & Karamell stehen für süßmalzige & vanillige Anmutung; vollmundig-fetter Körper; schmeichelnd bitter
- FÖROYA BJÖR GREEN ISLANDS STOUT** Färöer, Klakksvík / 5,8% / 30 IBU / 12,8°PSW \_\_\_\_\_ 0,33 6,80  
absolut exotisches, unfiltriertes Stout mit grandioser Balance von Süßaromen & Bitterkeit; gesudet mit Lakritz und Bitterschokolade;  
Aromen von Kräutern der Färöer
- PÖHJALA "ÖÖ" („NACHT“) IMPERIAL BALTIC PORTER** Estonia, Tallinn / 10,5% / 60 IBU / 21,3°PSW \_\_\_\_\_ 0,33 6,80  
OBACHT! Vor DEM Biere wird gewarnt! Absolut kein Weichflöten-Trunk! DAS Porter-Extremstarkbier der Superlative! röstmalzfetter Körper mit brachial kaffeintensiven, teerigen, bitterwürzigen Aromen; Braunzucker pusht Stammwürze & Alkohol und mildert leicht versüßend den Starkbitter-Charakter; 1 Flasche = 1 komplettes Abendbrot!! (Frühstück kannst du auch noch weglassen)
- EL DUDERINO CAUCASIAN IMPERIAL MILK & COFFEE STOUT - SAISONAL** Kehr wieder / 9,6% \_\_\_\_\_ 0,33 7,90  
teerschwaches Imp. Stout mit Milchzucker & Quijote-Kaffee aromatisiert; formidables Espresso- & Süßkakao-Aroma; malzbetont süßlich
- BRLO x LERVIG "ROSINENBOMBER" RUM-ROSINEN STOUT** Berlin x Stavanger / 12% / 27°PSW / 80 IBU \_\_\_\_\_ 0,33 7,50  
wuchtiges Röstmalz vs. veritable Bittere; grandios aromatisches Stout; Noten von Vanille & schwarzen Süßkirschen; versudet mit Rumrosinen
- LERVIG 3 BEAN BOURBON BARREL AGED IMPERIAL STOUT** Norway, Stavanger / 13% / 30 IBU / 30,5 (!) °PSW \_\_\_\_\_ 0,33 7,80  
Aromenfeuerwerk in Exorbitanz aus Vanilleschoten, Kakaobohnen, amarettointensiven Tonkaniüssen & sattem Röstmalz;  
abschließende Bourbonfaßlagerung; starkes Brauermemorandum! Coop Norge x Brazil; alkoholischer Vorschlaghammer!
- INNIS & GUNN ORIGINAL BOURBON OAK-BARREL** Schottland, Edinburgh / 6,8% / 35 IBU / 16,9°PSW \_\_\_\_\_ 0,33 6,80  
Farbe von rotschimmerndem Bernstein; 2monatige Eichenfaßreife; bourbon-aromatisiert; cremig süß;  
Noten von Biskuit, Vanille & süßem Toffee mit einem Hauch von Zitrone
- INNIS & GUNN CARIBBEAN RUM CASK** Schottland, Edinburgh / 6,6% / 18 IBU / 16,5°PSW \_\_\_\_\_ 0,33 6,80  
mind. 2 Monate rumfassgereift; aromatisiert mit rumgetränkten Eichenholzsplittern;  
rubinrot mit vollschlanke Körper & Noten von brotigem Süßmalz, Kirsche, Rum und Rauch; enorm komplexes Brauerkleinod
- ZWÖNITZER RAUCHBIER** Erzgebirge / 6,8% / 60 IBU / 18,5°PSW \_\_\_\_\_ 0,33 5,60  
tiefschwarzes Untergäriges; süffig-süß und verhalten rauchmalzig; kaffeartige Röstaromen

## - Franken / Bayern -

<b>KLOSTER WEISSENOHER KLOSTERSUD ROTES MÄRZEN</b>	<b>Oberfranken / 5,4%</b>	<b>0,5</b>	<b>5,50</b>
<i>caramalziges, sattprickelndes Klosterbier mit Biohopfen; ländlich-deftiges Aroma; großartiges Bier!</i>			
<b>SCHLENKERLA RAUCH-MÄRZEN</b>	<b>Bamberg / 5,1%</b>	<b>0,5</b>	<b>5,80</b>
<i>DAS Rauchbier Deutschlands! Dunkelrot mit fettem Malzkörper und deftigem Rauchschinkenaroma</i>			
<b>ORIGINAL NÜRNBERGER ROTBIER</b>	<b>Nürnberg / 5,5% / 13,4°PSW</b>	<b>0,5</b>	<b>5,80</b>
<i>malzig-röstsüß mit karamell- nussiger Note und fein dosierter Hopfenbitterkeit; sehr gelungen &amp; süffig; hohe Braukunst</i>			
<b>HACKER-PSCHORR KELLERBIER</b>	<b>Bayern / gibt's auch in der  / 5% / 12,5°PSW</b>	<b>0,5</b>	<b>5,30</b>
<i>vollmundig-samtig; honig-gold-trüb; mild-süffiger, leichter Charakter, malzig beim Abgang – auch in der</i>			
<b>ZOIGL - ZWICKL</b>	<b>Bayerische Oberpfalz / 5,4%</b>	<b>0,5</b>	<b>5,30</b>
<i>bernsteinhelle naturtrübe Bierspezialität; weich &amp; karamellmalzbetont; Fruchtaramahopfung; sahnig-cremige Blume</i>			
<b>FRAU GRUBER HELL</b>	<b>Frau Gruber Brewing / Augsburg, Gundelfingen / 4,8% / 25 IBU</b>	<b>0,44er Dose</b>	<b>5,90</b>
<i>grandios ausbalanciertes Untergäriges; schwach gehopft mit angenehmer, leicht grasiger Aromatik; perfekt karbonisiert</i>			
<b>RECKENDORFER HELLE FREUDE EXPORT</b>	<b>Schloßbrauerei Reckendorf, Franken / 12,5°PSW / 5,2%</b>	<b>0,5</b>	<b>5,30</b>
<i>goldgelb und mildmalzig, schlanker Körper bei feinen Noten von Honig &amp; Karamell, dezenter Hopfen, sehr rund und süffig</i>			

## - Weizenbiere -

<b>POTSDAMER STANGE</b>	<b>Forsthaus Templin / 4,8% / untergäriges (!!)</b>	<b>Bio-Weizen-Gerstenbier</b>	<b>0,5</b>	<b>6,90</b>
<i>naturbelassen; prägnant hefeteigig in Geschmack und Textur; verhalten fruchtig, wunderbar weich; flaschengärendes Kräusenbier</i>				
<b>BLANCHE DE NAMUR WITBIER</b>	<b>Wallonie, Belgien / 4,5%</b>		<b>0,33</b>	<b>5,70</b>
<i>hefetrüb, sehr mild, kaltgehopft; herrlich leichtes kräuterlastiges Weizen-Sommerbier unter Versudung von Koriander und Orangenschalen</i>				
<b>BLANCHE DE NAMUR ROSÉE</b>	<b>Wallonie, Belgien / 3,4% / Witbierweltmeister 2013</b>		<b>0,25</b>	<b>5,50</b>
<i>50% ungemälzter Weizen; frischer Himbeersaft bricht Hopfenbittere; wunderbar süffiges süßsaures Fruchtbiere; sehr erfrischend</i>				
<b>SCHNEIDER HOPFENWEISSE DOPPELBOCK WEIZEN-IPA</b>	<b>Kelheim / 8,2% / 40 IBU / 18,5°PSW</b>		<b>0,5</b>	<b>6,80</b>
<i>hopfig-vollmundig; malzige Süße mit Ananasaromen durch Kalthopfung; DER Craftbier-Pionier Deutschlands!</i>				
<b>SCHNEIDER AVENTINUS WEIZENDOPPELBOCK DUNKEL</b>	<b>Kelheim / 8,2% / 18°PSW</b>		<b>0,5</b>	<b>6,90</b>
<i>phänomenal vollmundiger Geschmack; cremiges Röstaroma; seidig-weich &amp; malzig-süße Noten nach Sultanine und Karamell</i>				

## - Sauerbiere -

<b>ORIGINAL RITTERGUTS GOSE</b>	<b>Leipzig / 4,7% / 7°PSW / 1100-jährige Tradition (Heinrich I. / Goslar)</b>		<b>0,5</b>	<b>5,30</b>
<i>unfiltriertes Obergäriges; hofenschwach; milchsäurevergoren; zitronig mit Koriander &amp; Salz; So gut wie auch speziell!!</i>				
<b>PÖHJALA ORANGE GOSE</b>	<b>Estonia, Tallinn / 5,5%</b>		<b>0,33er Dose</b>	<b>6,50</b>
<i>herrlich authentische sauerfruchtige Gose mit Koriander &amp; Himalaya-Salz; wundervolle orangige Citrusfruchtnoten; lactatvergoren</i>				
<b>RODENBACH GRAND CRU</b>	<b>Flämisch Red Ale / Roeselare, Westflandern / 6,0%</b>		<b>0,33</b>	<b>6,30</b>
<i>holzfaßgelagertes Sauerbier; erstmals 1821; Aromen von Grünapfel, Kirsche &amp; schwerem Barrique-Chianti; Noten edlen Weinessigs</i>				
<b>DUCHESS DE BOURGOGNE</b>	<b>Flämisch Red Ale / 6,2% / 15°PSW / "Der Champagner Burgunds"</b>		<b>0,25</b>	<b>5,90</b>
<i>rubinrot leuchtend und herrlich kirschsauer-prickelnd durch Faß-Naturhefen &amp; Flaschengärung; feinst balsamicoaromatisch;</i>				
<b>BACCHUS VLAAMS OUD BRUIN</b>	<b>Belgien, Vanhonsbrouck / 4,5% / 12°PSW</b>		<b>0,375</b>	<b>6,80</b>
<i>warmgärendes Sauerbier, lactatversetzt; fruchtsauer nach Kirsche/Himbeere/Zitrone; unwiderstehliche Balsamico- &amp; röstmalzige Noten</i>				
<b>LINDEMANS GUEUZE</b>	<b>Brouwerij Lindemans, Belgien / 5% / 5 IBU / 14°PSW / spontanvergoren</b>		<b>0,25</b>	<b>5,50</b>
<i>Mehr Sekt als Bier! Spontanvergoren durch Wildhefen und Lactatbakterien; champagnerähnliche Säure; apfelreuchtig süß-sauer;</i>				
<b>LINDEMANS KRIEK</b>	<b>Frucht-Lambic / 3,5% / 14°PSW / korkverschlossen</b>		<b>0,375</b>	<b>7,50</b>
<i>spontanvergorenes Fruchtbiere unter Verwendung fermentierter Kirschmaische; wundervoll intensives Sauerkirscharoma</i>				
<b>LINDEMANS CASSIS</b>	<b>Brouwerij Lindemans, Belgien / 5% / 5 IBU / 14°PSW / spontanvergoren</b>		<b>0,25</b>	<b>5,90</b>
<i>fruchtbasiertes Lambic aus Flämisch Brabant; Zusatz v. Schwarzjohannisbeermus, weinartige Noten, prickelnde Konsistenz</i>				