

DAS BRAUHAUS UND DIE ALTE FÜLLEREI

In den vergangenen Jahren hat die Distelhäuser Brauerei einen wertigen und geschmackvollen Rahmen rund um das Thema „Biergenuss“ geschaffen.

Vor allem im Distelhäuser Brauhaus und der „Alten Füllerei“ kann jeder Gast nach seinen Vorlieben die Distelhäuser Biere genießen. Sei es bei einem Ausflug mit Einkehr im Brauhaus, dem Besuch einer der vielfältigen Abendveranstaltungen in der „Alten Füllerei“ oder aber im Rahmen einer privaten oder geschäftlichen Feier, bei der das Brauhaus-Team Ihnen unvergessliche Stunden mit Spezialitäten aus Küche und Bierkeller bereiten wird.

Fragen Sie uns! Für jeden Anlass und jedes Fest können wir Ihnen den passenden Rahmen bieten.

Das Brauhaus ist von

Dienstag bis Sonntag von 12:00-22:00 Uhr

für Sie geöffnet.

**Warme Küche von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr
(Dienstag bis Freitag verkleinerte Mittagkarte)
und von 17:30 Uhr bis 21:30 Uhr**

Durchgehend können Sie aus unserer Vesperkarte wählen.

**Distelhäuser Brauhaus
Grünsfelderstraße 3
97941 Tauberbischofsheim-Distelhausen**

**Telefon: 09341 805-820
Fax: 09341 805-9821**

Ein barrierefreier Zugang zum Brauhaus und in die Alte Füllerei ist möglich.
Bitte informieren Sie vor Ankunft eine Servicekraft. Wir sind Ihnen gerne behilflich.



Manche der von uns verarbeiteten Lebensmittel und angebotenen Getränke
enthalten deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.
Eine separate Karte mit den enthaltenen Allergenen können Sie beim Serviceteam einsehen.

DIE DISTELHÄUSER BIRSPEZIALITÄTEN

Our beer

Seit 1876 befindet sich die Distelhäuser Brauerei im Eigentum der Familie Bauer. Mit über 130 Jahren Brautradition und zahlreichen internationalen Auszeichnungen bekennt sich die Brauerei mit allen seinen Mitarbeitern zu ihren hohen Qualitätsstandards.

In der Distelhäuser Brauerei und dem Brauhaus werden die vielen verschiedenen Bierspezialitäten nicht nur gebraut und ausgeschenkt, hier dürfen Sie als unser Gast die geschmackliche Vielfalt unserer Biere in aller Ruhe genießen.

All our beers are brewed strictly according to the German purity law, the oldest food quality regulation in the world, decreed 1516, by the Duke Wilhelm IV of Bavaria. Except for water, barley (grain), hops and yeast nothing is contained in our beers.

Wenn Sie unsere Biere näher kennenlernen möchten, servieren wir Ihnen gern eine **BIERPROBE** mit drei **DISTELHÄUSER** Spezialitäten ganz nach Ihrem Geschmack.

3x 0,1 l 3,70 €

DAS SPEZIELLE DISTELHÄUSER

The Distelhäuser special offer

DISTELHÄUSER SOMMERBIER

0,33 l 2,60 €

Dieses Sommerbier ist der helle Genuss. Untergärig mit den Hopfensorten Hallertauer Perle, Amarillo und Mandarin Bavaria gebraut, ist es sommerlich und fruchtig im Geschmack und spendet ungefiltert helle Freude für den Gaumen und die Laune. Genau die richtige Abkühlung an einem heißen Sommertag, die Lust auf mehr macht.



DISTELHÄUSER BIERE VOM FASS

Draught beers

PREMIUM PILS	0,4 l	2,90 €
	0,3 l	2,60 €

Gebraut mit Malz aus bester Taubertaler Gerste, feinstem Hopfen aus Tettang und der Hallertau und kristallklarem Quellwasser ist dieses Bier die Krone Distelhäuser Braukunst. Hell in der Farbe mit feinporigem, schneeweißem Schaum, ausgewogener Bittere und einem ausgeprägten Hopfenaroma besticht dieses Spitzen-Pils durch seine noble Eleganz - ein wahrhaft weltmeisterlicher Genuss!

A German style Pilsner brewed with light barley malt and fine German hops. This hoppy beer with its white and durable foam is our most favourite.

World Beer Cup: 2002 Gold

European Beer Star: 2008 Silber

Internat. DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

LANDBIER	0,5 l	3,20 €
	0,4 l	2,90 €
	0,3 l	2,60 €

Dieses bernsteinfarbene, bodenständige Exportbier mit dem ausgeprägten Malzaroma, verdankt seine dezente Karamelnote der Verwendung ausgesuchter Spezialmalze.

Die leichte Süße - sanft und rund im Nachtrunk - begeistert nicht nur die Damenwelt. Eine Streicheleinheit für jede Bierkehle.

Our dark special lager beer, not too hoppy, but with a subtle note of caramel malt. We prefer this friendly beer with an excellent lunch or dinner. Favoured by women!

World Beer Cup: 2006 Silber

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2014 Gold

KELLERBIER	Im Steinkrug *	0,5 l	3,20 €
		0,4 l	2,90 €
		0,3 l	2,60 €

Unfiltriert, mit wenig Kohlensäure ist dieses vollständig ausgereifte Kellerbier ein Geheimitipp für die wahren Kenner. Es enthält noch alle wertvollen Inhaltsstoffe, die den unvergleichlichen Geschmack dieser einzigartigen Spezialität ausmachen. Normalerweise ist dieses Bier unseren Brauern vorbehalten.

This beer you only get in the "Brauhaus". You get it with all the ingredients, which are typical for German beer. It's none filtered. Normally it's the beer of our brewers.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

EXPORT	Im Steinkrug *	0,5 l	3,20 €
		0,4 l	2,90 €
		0,3 l	2,60 €

Relativ körperreich ist das Export weniger hopfenbetont und etwas süßer als das klassische Pils. Hell bis goldfarben, sind in ihm Malzsüße und Hopfenbittere gut ausgewogen.

This pale gold beer with moderate bitterness from noble hops, a lean, well attenuated body with a crisp carbonation.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

HELLES HEFE-WEIZEN

0,5 l	3,20 €
0,3 l	2,60 €

Bester Brauweizen aus unserer Region in Verbindung mit eigener Reinzuchtheffe ergibt die unvergleichlich aromatische Note, die alle Distelhäuser Weizenbiere auszeichnet.

Feine Aromen nach Nelke und Banane kennzeichnen den unverwechselbaren Duft dieser hefetrüben, obergärigen Spezialität. Weich im Trunk und hochgespundet verschafft es tausendfach prickelnden Genuss.

This beer is made of barley and wheat malt. This Bavarian style beer contains fine yeast which makes the beer cloudy and gives it a special flavour. We also offer a Hefe-Weizen non alcoholic.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

European Beer Star: 2018 Gold

ALKOHOLFREIES HEFE-WEIZEN

0,5 l	3,20 €
-------	--------

Der sportliche „Bruder“ des Originals hat alle guten Eigenschaften des Distelhäuser Hefe-Weizens. Das einzige, was dem hefetrüben und obergärigen Bier fehlt, ist der Alkohol. Darauf kann man gerne auch mal verzichten. Das macht ihn zum perfekten isotonischen Durstlöcher. Prickelnd frisch, mit einer unvergleichlichen aromatischen Note. Eine echte Distelhäuser Bierspezialität.

The delicious taste of wheat beer, but non alcoholic

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2014 Gold

RADLER 3,5

0,5 l	3,20 €
0,4 l	2,90 €
0,3 l	2,60 €

Ein Biermischgetränk, je zur Hälfte aus Distelhäuser Export und Zitronenlimonade aus kristallklarem Distelhäuser Brauwasser, natürlichen Aromen, Vitamin C und Zucker.

Feine Zitrus-Aromen harmonieren perfekt mit der Geschmacksfülle unseres Exportbieres.

Ein idealer Durstlöcher mit nur halb so viel Alkohol wie ein normales Bier.

A refreshing drink mixed with Distelhäuser lager and lemonade. This beverage is mostly preferred during the summer. Distelhäuser Radler contains only fifty percent alcohol in comparison to beer.

*** Zweifel an der korrekten Füllmenge des Kruges zeigen Sie bitte unverzüglich an. Gerne bieten wir Ihnen an, die Füllmenge in Ihrer Anwesenheit unter Verwendung eines den Anforderungen des Gesetzes zur Neuregelung des gesetzlichen Messwesens genügenden Umfüllmaßes zu überprüfen (§ 5 Abs.1 Ziff. 3c) der Mess- und Eichverordnung).**

Lassen Sie bei Zweifeln an der korrekten Befüllung von Steinkrügen (Keferlohern) die Füllmenge unverzüglich überprüfen. (§ 5 Abs.1 Ziff. 3c) der Mess- und Eichverordnung)

DISTELHÄUSER AUS DER FLASCHE

Bottled beers

DISTEL BLOND

0,33 l

2,60 €

Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango. Die fruchtige Note kommt ausschließlich durch die sogenannte "Kalthopfung" ins Bier. Bei der Kalthopfung wird das Bier vollständig vergoren und auf eine Temperatur von zwei bis drei Grad abgekühlt. Nach der normalen Hopfengabe im Sudhaus wird im Lagerkeller eine 2. Hopfengabe zugegeben. Dadurch lösen sich die ätherischen Öle vom Hopfen und bringen die Zitrus- und Fruchtnote ins Bier hinein.

The Distel Blond is characterized by a typical smell of mango and peach. This character will be reached by the second hops.

European Beer Star: 2013 Silber

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

Meiningers International Craft Beer Award: 2018 Gold

MÄRZEN

0,5 l

3,20 €

Mild gehopftes, malzbetontes Spezialbier mit ausgeprägtem Körper, welches dennoch durch seine Weichheit überrascht. Das kernige Original mit dem kraftvoll-würzigen Geschmack - ein bieriger Genuss nicht nur für Kenner!

A rich, full bodied maltiness with a lightly hoppy background and bittersweet but clean-tasting palate.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

LEICHTES

0,5 l

3,20 €

Ein Schankbier nach Pilsner Brauart - mit einer leichten Hopfenblume - vollmundig und ausgewogen in Bittere und Geschmack. Voller Genuss bei gerade mal halb so viel Alkohol und Kalorien - immer eine Alternative!

Our "Leichtes" is also brewed in Pilsner style, by full taste and half alcohol.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2012 Bronze

DUNKLES HEFEWEIZEN

0,5 l

3,20 €

Ausgesuchte Spezialmalze geben diesem obergärigen Spitzenbier ein dezentes Malzaroma, das gemeinsam mit den fruchtigen Noten um die Gunst von Zunge und Nase wetteifert.

Die kräftig-rustikale Alternative zum spritzig-fruchtigen Hellen.

This beer is made of barley and wheat malt. This dark Bavarian style beer contains fine yeast which makes the beer cloudy and gives it a special flavour.

World Beer Cup: 2010 Bronze

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

ALKOHOLFREI

0,33 l

2,60 €

Hergestellt aus einem speziellen Vollbier durch schonenden Alkoholentzug. Gerade deshalb ein schmackhaftes, kalorienarmes Bier mit vollem Geschmack ganz ohne Alkohol.

Die alkoholfreie Alternative zum Distelhäuser Pils.

This beer is also brewed with the light barley malt, full of the hoppy but non-alcoholic.

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

KRISTALLWEIZEN

0,5 l

3,20 €

Saisonal von März bis Oktober bieten wir die kristallklar filtrierte Variante unserer Weizenbier-Familie. Spritzig, fruchtig und erfrischend. Ein „ungetrübtes“, moussierendes Champagner-Erlebnis der besonderen Art!

This wheat beer is the filtered type of our wheat beer family.

World Beer Cup: 2010 Bronze

European Beer Star: 2008 Gold

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2013 Silber

European Beer Star: 2018 Silber

NATURRADLER ALKOHOLFREI 3,5

0,33 l

2,60 €

NATURRADLER 3,5

0,33 l

2,60 €

Eine Gemeinschaft für die Bewahrung von Braukunst und Lebensart.

Die wachsende Konzentration auf dem Biermarkt gefährdet viele mittelständische Betriebe unserer Branche.

Die Freien Brauer sind ein Zusammenschluss von mittelständischen Privatbrauereien in Deutschland, Österreich und den Niederlanden, die konzernunabhängig und seit Generationen in Familienbesitz sind. Jeder ist ein selbstbewusster, freier Unternehmer und will das auch bleiben.

Die Freien Brauer sind mehr als eine reine Wirtschaftskooperation. Sie sind eine Wertegemeinschaft gleich gesinnter, selbstbewusster Familienbrauereien, die in Ihrer jeweiligen Heimatregion führend sind.

Die Bewahrung der Vielfalt authentischer, unverfälschter Bierspezialitäten und einer gesunden, regionalen Wirtschaftsstruktur, kurz gesagt:

Die Bewahrung von Braukunst und Lebensart ist das zentrale Anliegen der Freien Brauer. Als starke Gemeinschaft erfolgreicher Familienbrauereien stehen die Mitglieder für diese Werte ein.

Wir Distelhäuser sind Gründungsmitglied der Initiative Die Freien Brauer. Wir wollen damit deutlich machen, dass unsere Biere keine Massenbiere mit Einheitsgeschmack sind.

Aber nicht nur für die Einhaltung der Bierkultur spielen die Freien Brauer mit Ihren Bierspezialitäten eine wichtige Rolle.

Unsere Betriebe fördern auch aktiv Kultur und Sport und leisten dadurch Ihren Beitrag zur Attraktivität der Region. Darüber hinaus sind wir ein wichtiger Wirtschaftsfaktor.

Die Freien Brauer sind in Ihren jeweiligen Regionen fest verankert und fühlen sich verantwortlich für den Erhalt einer gesunden, regionalen Wirtschaftsstruktur.

Sie repräsentieren rund acht Millionen Hektoliter Getränke und bilden bei insgesamt rund 3.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern knapp 200 Lehrlinge aus.

Alle Mitglieder haben eine außergewöhnliche Stellung im Markt - sei es durch ihre starke regionale Verwurzelung oder durch die von ihnen produzierten und vertriebenen Spezialitäten.

TAUBERTALER SPEZIALITÄTEN

Daily special offers

MONTAG MITTAG und ABEND

Geschlossen

Closed

DIENSTAG MITTAG und ABEND

Distelhäuser Bierbratwurst mit Sauerkraut und Bauernbrot 9

7,20 €

Beer sausages with Sauerkraut and bread

MITTWOCH MITTAG und ABEND

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 1,3

7,50 €

Sour tripe's with roasted potatoes

FREITAG MITTAG

Ein Paar Weißwürste direkt aus dem Wurstkessel mit Bierbrezn 9

5,50 €

2 Bavarian sausages with pretzel

SAMSTAG ABEND

Schweinshaxe mit Weißbier-Kümmelsoße, Krautsalat und Brot 1,3,5

11,50 €

Knuckle of pork with wheat beer - caraway sauce and cabbage salad

Die Taubertaler Spezialitäten servieren wir nicht an Feiertagen.

**WEITERE EMPFEHLUNGEN FINDEN SIE AUCH AUF UNSERER TAFEL.
GERNE BERATEN SIE AUCH UNSERE SERVICEKRÄFTE!**

VORSPEISEN

Appetizer

ROSA GEBRATENES ROASTBEEF VON DER FÄRSE als Vorspeise 9,90 €
kalt aufgeschnitten, mit hausgemachtem Essiggemüse als Hauptgang 13,90 €
Kräuterschmand und bunten Blattsalaten 1,3,5
Medium roasted beef with homemade vinegar vegetables, sour cream and mixed salad

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Kristallweizen - Die kristallklar filtrierte Variante unserer Weizenbier-Familie.

Spritzig, fruchtig und erfrischend.

BUNTER SALATTELLER MIT MAISHÄHNCHENBRUSTSTREIFEN als Vorspeise 8,90 €
an Kräutervinaigrette und Brotchips 1,3,5 als Hauptgang 11,90 €
Fancy salad with roasted stripes of chicken breast and vinaigrette

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Leichtbier - Schlank mit ausgewogener Bittere.

FRÜHLINGSROLLEN MIT WOKGEMÜSE GEFÜLLT 1,3,5 als Vorspeise 7,90 €
auf Gewürzananas mit Soja-Sesamsoße und bunten Blattsalaten als Hauptgang 10,90 €
Spring rolls with wok vegetables, pineapple, soy sesame sauce and mixed salad

Unsere Bierempfehlung:

Distel Blond - Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango.

BEILAGENSALAT 1,3,5 3,90 €
Small mixed salad

SUPPEN

Soups

RINDERBRÜHE MIT LEBERNOCKERL UND FLÄDLE 1 4,90 €
Consommé with liver dumpling and pancake stripes

FRÄNKISCHE GRÜNKERNSUPPE MIT BIERMAULTASCHE UND BACKERBSEN 9 4,90 €
Unripe spelt grain soup with Swabian ravioli

GUTES AUS DER REGION

Fine, regional main courses

GESCHMORTES NACKENSTEAK VOM SCHWEIN 12,50 €

mit Gremolatasoße, römischen Nocken und getrockneten Tomaten 1
Braised steak of pork with gremolata sauce, sund-dried tomatoes and semolina dumpling

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Kellerbier - Diese Bierspezialität verlässt die Keller der Brauerei unfiltriert. Dieses süffige, obergärige Bier enthält besonders viele, wertvolle Inhaltsstoffe.

SALTIMBOCCA VON DER MAISHÄHNCHENBRUST 14,80 €

auf Biersenf-Kartoffel-Püree mit Pflaumen-Balsamicojus 1,3,5,9
Saltimbocca of chicken breast with mashed potatoes and plum sauce

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Export - Relativ körperreich, weniger hopfenbetont, etwas süßer als das klassische Pils

GESCHMORTER FÄRSENSCHAUFELBUG 13,90 €

mit Rotweinschalotten-Gemüsejus und Serviettenknödel 1
Braised roast beef with red wine shalott sauce and napkin dumplings

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Märzen - mild gehopftes, malzbetontes Spezialbier mit ausgeprägtem Körper, welches dennoch durch seine Weichheit überrascht. Das kernige Original mit dem kraftvoll-würzigen Geschmack.

VEGETARISCHES GERICHT

Vegetarian course

FRÄNKISCHE GRÜNKERNKÜCHLE MIT KOHLRABIGEMÜSE 10,50 €

Basilikumpesto, confierten Tomaten und Gemüsechips 5
Green spelt patty with kohlrabi, tomatoes and basil pesto

Unsere Bierempfehlung:

Distel Blond - Das spritzig leichte Distel Blond ist besonders mild und überrascht mit angenehm dezenten Fruchtaromen von Pfirsich und Mango.

BRAUHAUS KLASSIKER

Classical main courses

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL KLASSISCH 11,50 €

ODER MIT BIERSENF-MEERRETTICHPANADE 11,50 €

aus dem Rücken vom Landschwein, mit Bratkartoffeln 3,5

Escalope of regional pork with roasted potatoes, alternative with beer mustard-horseradish panade

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Export - Relativ körperreich, weniger hopfenbetont, etwas süßer als das klassische Pils

FLEISCHPFLANZERL VOM KALBFLEISCH 11,90 €

mit Biersenfrahmsoße, Kräuter-Kartoffelpüree und Blattsalaten 1,3,5

Meat balls of veal, mustard cream sauce with mashed potatoes and green salad

Unsere Bierempfehlung:

Distel Landbier - Dieses bernsteinfarbene, bodenständige Exportbier mit dem ausgeprägten Malzaroma, verdankt seine dezente Karamellnote der Verwendung ausgesuchter Spezialmalze.

ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK VON DER FÄRSE MIT KRÄUTERKRUSTE 24,50 €

mit Schalottenjus, Bohnenstreifen und kleinen frittierten Kartoffeln 1

Medium roasted rumpsteak with herbs crust, red wine shallot sauce and fried potatoes

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser dunkles Hefeweizen - obergärige Bierspezialität, eine dezente Malznote und fruchtige Aromen ergänzen sich perfekt.

FLEISCHKÜCHLE VOM HEIMISCHEM WILDSCHWEIN 13,50 €

mit karamellisiertem Spitzkohl, Bockbieressigjus und Selleriestroh 1

Meat balls of regional wild boar with pointed cabbage and fried celery

Unsere Bierempfehlung:

Distelhäuser Kellerbier - Diese Bierspezialität verlässt die Keller der Brauerei unfiltriert. Dieses süffige, obergärige Bier enthält besonders viele, wertvolle Inhaltsstoffe.

FÜR KINDER (von 0 bis 14 Jahren)

For kids

KINDERSCHNITZEL MIT KARTOFFELSTÄBCHEN 3,5 6,50 €
und dazu ein Taubertaler Malz 0,33l 1
oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l
Small escalope with fried potatoes and one malt beer or apple spritzer

FRÄNKISCHE GRÜNKERNKÜCHLE MIT KOHLRABIGEMÜSE 5 6,50 €
und dazu ein Taubertaler Malz 0,33l 1
oder eine Taubertaler Apfelschorle 0,3 l
Green spelt patty with kohlrabi, tomatoes and basil pesto

TAUBERTALER MENÜ

Menu offer

FRÄNKISCHE GRÜNKERNSUPPE
mit Biermaultasche und Backerbsen 9
Unripe spelt grain soup with Swabian ravioli

GESCHMORTER FÄRSENSCHAUFELBUG
mit Rotweinschalotten-Gemüsejus und Serviettenknödel 1
Braised roast beef with red wine shallot sauce and dumplings

GEEISTES BISKUITTÖRTCHEN VON SAUERRAHM UND ROSMARIN
mit marinierten Erdbeeren 5
Sponge cake with sour cream and rosemary and marinated strawberries

24,90 €

DESSERTS

Desserts

GEEISTES BISKUITTÖRTCHEN VON SAUERRAHM UND ROSMARIN 6,50 €
mit marinierten Erdbeeren 5
Frozen sponge cake with sour cream and rosemary and marinated strawberries

KLEINE LAUWARME CRÊPES MIT KIRSCHKOMPOTT 6,50 €
und Joghurteis 5
Crêpes with cherry compote and ice cream

BRAUHAUS VESPER

Snacks

BRAUHAUS VESPERBRETT Hausmacher Blut- und Leberwurst im Naturdarm, Weißer im Zwiebel-Essigsud, Wildschweinbeißer, geräucherte Bratwurst, roher Schinken, Bierwurstädle, Käse aus der Bio-Käserei Zurwies, Biersenf und Brot 1,2,3,5,9,10 Brauhaus Vesperbrett - homemade sausages, raw ham, cheese, beer mustard and bread	9,10 €
KÄSEAUSSWAHL von der Bio-Käserei Zurwies, angerichtet auf einem Holzbrett Variation of cheese from cheese dairy Zurwies	9,70 €
LANDSCHINKENBROT mit rohem Schinken, Gurke und Tomaten 2,10 Bread with raw ham, pickles and tomato	6,10 €
BRATENBROT mit Radieserl, Schnittlauch und frisch geriebenem Meerrettich 10 Bread with cold roast, radish, chives and fresh horse radish	6,10 €
BRAUHAUS WURSTSALAT mit Essiggurken, Zwiebeln und Bauernbrot 2,5,9,10 Brauhaus Wurstsalat - salad of sausages with pickles, onions and bread	6,50 €
BRATENSÜLZE im Essig-Zwiebelsud und Bauernbrot 1,3 Jelly of pork with vinegar-onion marinade and bread	6,40 €
OBATZDA = GERUPFTER mit Bauernbrot Marinated Camembert with bread	6,10 €
SAFTIGES RIPPLE mit Essiggurke, Biersenf und Bauernbrot 2,5,9,10 Cold spare-rib with pickles and bread	7,90 €
ZWEI DISTELHÄUSER BIERBREZELN ODER NATURSAUERTEIG-BROT mit Stamperl Leberwurst, Schmalz und Obatzdn Two Distelhäuser pretzel or bread with homemade sausage, lard and marinated cheese	5,90 €
OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL OFENFRISCHE DISTELHÄUSER BIERBREZEL mit Butter	1,70 € 2,00 €

FRISCH ODER WIRKLICH FRISCH?

Bei Ihrer Entdeckungsreise durch unsere Speisekarte bieten wir Ihnen eine bunte und vielfältige Auswahl an regionalen Gerichten an. Da wir den Begriff „Lebensmittel“ wörtlich nehmen und Ihnen mit unserem Angebot wahrhaftig wohlschmeckende „Mittel zum Leben“ anbieten wollen, verzichten wir gänzlich auf halbfertige oder tief gefrorene Fertiggerichte. Alle unsere Speisen und Gerichte werden aus regionalen Lebensmitteln frisch für Sie zubereitet und dies in unbedingter Abhängigkeit zum saisonalem Angebot. Sie werden bei uns im Winter keine Erdbeeren und zur Kirschblüte keine „frischen Kirschen“ (... aus der Dose) finden.

Aber auch in der Distelhäuser Brauerei wird der Begriff Regionalität nicht nur groß geschrieben sondern auch gelebt: Nach einer Studie der Universität Augsburg verarbeitet die Distelhäuser Brauerei zu 98,6 % Waren und Rohstoffe, die wir aus einem Umkreis von 100 Kilometern beziehen. So bleibt die Wertschöpfung inklusive der damit verbundener Arbeitsplätze hier in der Region!

SLOW FOOD



- ist eine weltweite Vereinigung von bewussten Genießern und mündigen Konsumenten, die es sich zur Aufgabe gemacht haben, die Kultur des Essens und Trinkens zu pflegen und lebendig zu halten.
- fördert eine verantwortliche Landwirtschaft und Fischerei, eine artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Bewahrung der regionalen Geschmacksvielfalt.
- bringt Produzenten, Händler und Verbraucher miteinander in Kontakt, vermittelt Wissen über die Qualität von Nahrungsmitteln und macht so den Ernährungsmarkt transparent.
- ist eine Non-Profit-Organisation.

Die Distelhäuser Brauerei fördert Slow Food.

LIEBLICHES TAUBERTAL



In der Ferienlandschaft "Liebliiches Taubertal" ist seit einigen Jahren ein kulinarisches Profil definiert. Dieses zeichnet sich bei den Getränken durch Spitzenweine, Sekte und Edelobstbrände sowie mit Taubergerste gebraute Biere aus. Bei den Speisen sind es Grünkerngerichte, Hohenloher Landschwein-Produkte, Boeuf de Hohenlohe, Tauberforelle, Taubertaler Lamm sowie Taubertaler Wildgerichte. Die Rohstoffe des kulinarischen Profils kommen aus der Landschaft an Tauber und Main. Winzer, Weingärtner, Hoteliers, Gastronomen und Köche bürgen mit ihrer Ehrenerklärung, dass die unter dem Qualitätsmerkmal "Kulinarisches Taubertal" angebotenen Speisen und Getränke auch tatsächlich aus dieser Region sind. Die Gastronomie bürgt auch für eine wohlschmeckende Küche und eine gepflegte Getränkekarte. Ein ausgewogenes Angebot von regionalen Getränken und Speisen ist für diese Betriebe eine Selbstverständlichkeit. In Anerkennung ihrer guten Leistungen und der Berücksichtigung dieser Philosophie erhalten die Betriebe das Qualitätssiegel "Taubertal - kulinarisch erleben".

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Non alcoholic drinks

TAUBERTALER APFELSCHORLE - VOM FASS	0,3 l	2,40 €
Apple spritzer	0,4 l	2,70 €

Hergestellt aus naturreinem, gekelertem Apfelsaft (kein Konzentrat!) und kristallklarem Brauwasser vermittelt dieses Getränk den puren Apfelgeschmack -eine herrliche Erfrischung, nicht nur im Sommer.

Our apple spritzer is made with regional apple juice, water from the brewery fountain and gas.

TAUBERTALER MALZ 1	0,33 l	2,40 €
Malt beer		

Der feine Karamellgeschmack und seine ausgewogene Süße machen dieses Getränk zum idealen Durstlöscher für Sportler und „kleine“ Bierfreunde. Ohne Alkohol und mit vielen wertvollen, leicht verwertbaren Inhaltsstoffen - der natürliche Power-Drink.

This beer is our favourite for our young guests. A natural power-drink without alcohol and a fine caramel flavour.

Goldmedaille-World Beer Cup 2006

Internationaler DLG-Qualitätswettbewerb: 2016 Gold

FRANKENBRUNNEN MINERALWASSER	0,50 l	2,90 €
Spritzig, Medium, Still	0,75l	3,90 €
Mineral water		

ORANGENSAFT	0,20 l	2,60 €
Orange juice		

JOHANNISBEERNEKTAR	0,20 l	2,60 €
Red-currant juice		

SAFTSCHORLE	0,30 l	2,50 €
Juice Spritzer	0,40 l	2,80 €

WEINE GLASWEISE

Glass of wine

TAUBERBISCHOFSCHEIMER EDELBERG MÜLLER THURGAU	0,2 l	3,90 €
Qualitätswein, trocken, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Müller-Thurgau, dry white wine		
KILIAN BACCHUS HALBTROCKEN	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Bacchus, half dry white wine		
KILIAN GRAUBURGUNDER TROCKEN	0,2 l	4,30 €
Qualitätswein, Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 White burgundy, dry white wine		
BECKSTEINER WINZER SCHWARZRIESLING ROSÈ TROCKEN	0,2 l	4,10 €
Qualitätswein, Tauberfranken 6 Schwarzriesling rosé, dry rosé wine		
TAUBERBISCHOFSCHEIMER EDELBERG		
Schwarzriesling QbA trocken	0,2 l	4,10 €
Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Schwarzriesling, dry red wine		
BECKSTEINER WINZER SPÄTBURGUNDER MINI-BOCKSBEUTEL	0,25 l	4,40 €
Qualitätswein, trocken 6 Spätburgunder, dry red wine		
WEIßWEIN-SCHORLE 6	0,2 l	3,10 €
White wine spritzer		
ROTWEIN-SCHORLE 6	0,2 l	3,40 €
Red wine spritzer		

SEKT

Sparkling wine

BECKSTEINER WINZER KERNER	0,75 l	24,00 €
Badischer Sekt b.A., Flaschengärung, trocken	0,2 l - Piccolo	6,40 €
Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Zarte, vielfältige Zitrusaromen. Fein perlend, frisch, lebendig und rassig. Kerner, sparkling wine dry		
BECKSTEINER SCHWARZRIESLING ROSÉ	0,75 l	24,00 €
Badischer Sekt b.A., Flaschengärung Becksteiner Winzer eG, Tauberfranken 6 Die intensiven Erdbeeraromen bringen die Frucht zum Ausdruck und umspielen feinperlig den Gaumen.		

Manche der von uns verarbeiteten Lebensmittel und angebotenen Getränke
enthalten deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.
Eine separate Karte mit den enthaltenen Allergenen können Sie beim Serviceteam einsehen.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Coffee

TASSE KAFFEE Cup of coffee	2,20 €
ESPRESSO Espresso	2,20 €
DOPPELTER ESPRESSO Espresso double	3,70 €
CAPPUCCINO Cappuccino	2,40 €
MILCHKAFFEE Coffee and milk	2,90 €
LATTE MACCHIATO coffee latte macchiato	2,90 €

Unsere Kaffee- und Espressobohnen beziehen wir aus dem Hause HAGEN Kaffee, Heilbronn.
We will get the coffee and espresso beans from the HAGEN Kaffee factory in Heilbronn.

TEESPEZIALITÄTEN

Tea

POTT TEE Cup of tea	2,60 €
<i>Darjeeling Summer Gold - Feine, köstliche Sommerpflückung aus dem Himalaya</i>	
<i>Classic Earl Grey - Fruchtig, frische Bergamottkombiniert mit Herbst-Darjeeling</i>	
<i>Green Dragon - Leicht herb mit erfrischenden Momenten</i>	
<i>Wellness Kräutertee - Frische, anregende Kräuter und südafrikanischer Rooibos</i>	
<i>Refreshing Mint - Zitronengras und Pfefferminzaromen</i>	
<i>Fruity Camomile - Süßlich-herbe Kamille und Orangenblüten</i>	
<i>Sweet Orange - Spritzige Orangen und weiche Vanille, fruchtig-sanfte Note</i>	
<i>Sweet Berries - Süße Beeren und kraftvolles Aroma von heimischen Früchten</i>	

Unsere Tees beziehen wir vom Teehaus Ronnefeldt.

HOCHPROZENTIGES AUS DEM TAUBERTAL

Brandys

DISTELHÄUSER WINTERBOCKBRAND 40% Vol.	2 cl	2,90 €
<i>It's a brandy made from our Bock beer</i>		
WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND 42% Vol.		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,80 €
<i>Williams Christ pears brandy</i>		
ZWETSCHGENBRAND AUS DEM HOLZFASS 40,5% Vol.		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,90 €
<i>Plum brandy ripened in the wood barrel</i>		
KRÄUTERLIKÖR 34,8% Vol. oder SAUERKIRSCHLIKÖR 22,6% Vol.		
Dieter Braun Beckstein	2 cl	2,80 €
<i>Brandy of herbs or liquor of cherries</i>		

Unsere Preise sind inklusive Mehrwertsteuer und in Euro angegeben. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.

Manche der von uns verarbeiteten Lebensmittel und angebotenen Getränke
enthalten deklarierungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene.
Eine separate Karte mit den enthaltenen Allergenen können Sie beim Serviceteam einsehen.

Sehr geehrter Gast,

bitte lassen Sie es uns wissen, wenn Sie eine Unverträglichkeit haben.

Sollten Sie aufgrund der Speisenzusammenstellung bei den einzelnen Gerichten nicht fündig werden, wenden Sie sich bitte an unser Serviceteam. Wir werden Ihnen zusammen mit unseren Köchen eine individuelle Lösung anbieten.

Die Angaben zu den verarbeiteten und somit im Produkt enthaltenen 10 Zusatzstoffe beziehen sich immer auf die von uns in der Rezeptur verwendeten Rohstoffe.

Das vorhanden sein von weiteren, in dem Produkt nicht aufgeführten Hauptallergenen, kann NICHT generell ausgeschlossen werden.

Bei dem Warenfluss im Rahmen der Herstellung unserer handwerklich produzierten Speisen besteht die Möglichkeit einer Kreuzkontamination (Verwischung).

Unsere Produkte können insbesondere Spuren von Nüssen, Getreide und Lactose enthalten.

Vielen Dank!

Ihr Brauhaus - Team

ÜBERSICHT DER ZUSATZSTOFFE

1. mit Farbstoff
2. mit Konservierungsstoff
3. mit Antioxidationsmittel
4. mit Geschmacksverstärker
5. Stabilisator
6. Geschwefelt/Sulfite
7. Geschwärzt
8. Gewachst
9. mit Phospat
10. mit Süßungsmittel (Saccharin)

Stand: 06-2019

Erfolgreich zu sein ist gerade in der heutigen Zeit kein leichtes Unterfangen - auf unseren Erfolg sind wir daher schon ein bisschen stolz. Der Schlüssel zu diesem Erfolg heißt Qualität. Qualität, die nicht nur durch modernste Brautechnik entsteht, sondern vor allem durch die Menschen, die bei uns im Mittelpunkt stehen: die Mitarbeiter der Distelhäuser Brauerei.

Unsere wichtigsten Unternehmensziele sind seit jeher eine hohe Kundenzufriedenheit und die Begeisterung unserer Kunden und Mitarbeiter für das regionale Bier aus unserer Heimat. Für zufriedene Kunden setzen sich zufriedene und motivierte Mitarbeiter ein. Die Mitarbeiter der Distelhäuser Brauerei verstehen sich seit mehr als 50 Jahren als verantwortliche Mitunternehmer. Als eines der ersten Unternehmen in der Bundesrepublik Deutschland hatte die Brauerei 1956 unter dem früheren Firmeninhaber Ernst Bauer bereits die wirtschaftliche Mitarbeiterbeteiligung eingeführt.

Unser übergeordnetes Ziel lautet: Aktive Partnerschaft durch Vertrauen, Anerkennung und Fairness - eine Philosophie, die, davon sind wir überzeugt, nach innen und außen wirkt. Sie verspricht eine langfristige, zuverlässige und persönliche Verbindung, die mit „immer einer frischen Idee“ auch in Zukunft den gemeinsamen Erfolg sichert.

DAS TAUBERTAL - UNSERE HEIMAT

... Region ist, was man daraus macht

Wir bekennen uns ganz bewusst zu unserer Herkunft, dem kleinen Dorf im lieblichen Taubertal. Wir tragen aus Überzeugung unseren Teil dazu bei, dass vieles hier so bleibt, wie die Menschen es schätzen und mögen. Das bedeutet, immer das Beste zu geben für zufriedene Kunden und für eine starke Region.

Durch die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Partnern des heimischen Handels und der Gastronomie sowie durch die enge Verzahnung mit den regionalen Lieferpartnern aus Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistung stärkt und fördert die Distelhäuser Brauerei explizit die nachhaltige Regionalwirtschaft in Tauberfranken.

Wir bei "Distelhäuser" kaufen unsere Braugerste bei heimischen Landwirten. Auch alle anderen Leistungen, die wir in Anspruch nehmen, beziehen wir aus der Region - seien es weitere Rohstofflieferanten, Handwerker oder Güter aller Art. Das hat viele Gründe. Ein hoher Qualitätsanspruch ist einer davon. Die beiden wichtigsten aber sind: Verbundenheit mit der Region und ihren Menschen und unternehmerische Verantwortung. Wir möchten sowohl der heimischen Landwirtschaft ein verlässlicher Partner sein als auch möglichst viele regionale Lieferanten an der Wertschöpfungskette beteiligen, die in Gestalt einer Flasche Distelhäuser Pils oder einem Glas Distelhäuser Weizen bei Ihnen auf den Tisch kommt. Unternehmerische Verantwortung besteht für uns darin, über den rein betriebswirtschaftlich definierten Tellerrand ein wenig hinauszublicken und die Verbundenheit mit der Region und ihren Menschen zu leben. Um es auf den Punkt zu bringen: Wir bei Distelhäuser verstehen unter Wert-Schöpfung auch Wert-Schätzung.

DIE BRAUEREI

...eine große Familie

Mitten im Grünen, am Ufer der Tauber und direkt an der „Romantischen Straße“, liegt ein kleines Dorf: der Tauberbischofsheimer Stadtteil Distelhausen. Hier befindet sich - wie der Name schon vermuten lässt - die Distelhäuser Brauerei.

Seit 1876 ist die Brauerei im Besitz der Familie Bauer. Mit knapp 185.000 Hektolitern Jahresausstoß und 147 Mitarbeitern gehört die Distelhäuser Brauerei aus dem idyllischen Taubertal in Nordbaden zu den mittelständischen Brauereien in der deutschen Bierlandschaft.

Das Vertriebsgebiet umfasst einen geographischen Radius, der die Bundesländer Baden-Württemberg, Bayern (Franken) und Hessen tangiert. Derzeit werden in Distelhausen 16 verschiedene Biersorten nach alten Brauverfahren der Region hergestellt. Durch die langjährige und vertrauensvolle Zusammenarbeit mit den Partnern des heimischen Handels und der Gastronomie sowie der engen Verzahnung mit den regionalen Lieferanten aus Landwirtschaft, Industrie und Dienstleistung stärkt und fördert die Distelhäuser Brauerei explizit die nachhaltige Regionalwirtschaft in Tauberfranken.

Die Distelhäuser Brauerei ist Mitglied der „Freien Brauer“, einem Verbund von führenden und unabhängigen Privatbrauern. Mehr über die Freien Brauer erfahren Sie unter www.die-freien-brauer.com.

DIE ERLEBNISWELT

...in Distelhausen

Die Distelhäuser Erlebniswelt ist wahrlich eine Welt voller Erlebnisse. Schließlich haben wir nicht nur ein frisches Bier zu bieten, sondern auch „immer eine frische Idee“. Wer Distelhäuser mit allen Sinnen erleben möchte, dem bietet die Distelhäuser Erlebniswelt eine ganze Menge.

Bei der Erlebnisbesichtigung beispielsweise lernen die Teilnehmer, wie unser Bier gebraut wird - mit welcher Technik, mit welcher Qualität und mit welcher Philosophie. Im Brauhaus kann der Genießer bierige und regionale Spezialitäten verkosten, in der Alten Füllerei kann er sich von zahlreichen Events verzaubern lassen.

Auch die Events des Distelhäuser Clubs rund ums Bier bieten dem Bierliebhaber neben einer großen Portion Spaß auch jede Menge Wissenswertes zu Bierkultur und Biervielfalt. Die Freunde eines gepflegten Distelhäuser Bieres treffen dort ihresgleichen, und in unserem Distelhäuser Shop gibt es für Fans tolle Artikel. Da bleibt nur noch eines zu wünschen: Viel Spaß in der Distelhäuser Erlebniswelt!

DAS SLOW BREWING QUALITÄTSSIEGEL

Herausragender Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen. Dafür stehen Bierspezialitäten, die mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet sind! Alle Distelhäuser Biere tragen nun dieses Gütesiegel.

Was ist eigentlich Slow Brewing?

Slow Brewing ist das Güte- und Qualitätssiegel des Slow Brewing Instituts und des Vereins „Brauen mit Zeit für Geschmack“. Das Siegel steht in erster Linie für herausragende Bierqualität und unverfälschten Biergeschmack. Dabei werden die Rohstoffe, der Brauprozess, die Brauerei und selbstverständlich auch die Biere ständigen Qualitätskontrollen unterworfen.

Deswegen schmecken Slow Brewing Biere so herausragend! Wie überall im Leben gilt: Schlechte Zutaten werden beim Brauen nicht besser! Gutes Bier fängt mit den richtigen Rohstoffen an. Die Gerste für alle Distelhäuser Genussbiere stammt ausschließlich aus unserer Heimatregion. Mit unseren Landwirten verbinden uns langjährige Partnerschaften.

So können wir sicher sein, dass unsere Gerste den höchsten Anforderungen entspricht. Die Gerste für unsere Distelhäuser Genussbiere wird dann in der Mälzerei nach unseren Vorgaben vermälzt. Der Hopfen für unsere Biere kommt aus den deutschen Anbaugebieten in Spalt, Tettngang und der Hallertau. Ausgewählte Hopfenspezialitäten beziehen wir aus den jeweiligen Anbauländern, wie z.B. den Citra Hopfen für unser Blond aus den USA. Für jede unsere Biersorten verwenden wir eine individuelle Mischung aus ausgewählten Hopfensorten. Für unser Pils zum Beispiel kommen verschiedene Hopfensorten zum Einsatz, darunter die Aromahopfensorten - Saphir, Smaragd, Tettnganger und Select. Sie sorgen für den ausgewogenen und feinen Hopfengeschmack und die ausgeprägte Hopfenblume sorgen.

Das Wasser für unsere Biere kommt aus unseren eigenen Quellen im Taubertal. Damit legen wir schon die ideale Grundlage für unser Bier. In Distelhausen arbeiten wir auch mit einer eigenen Hefereinzucht. Das bedeutet, dass wir die unterschiedlichen Hefen für unsere Biere selbst kultivieren. Die Hefe wandelt den Zucker - der im Sudhaus beim Maischen gebildet wird - in Kohlensäure und Alkohol um. Dabei entstehen ganz natürlich auch wichtige Aromen, die den Geschmack unserer Biere prägen, z.B. die angenehme Bananenaromen unseres Hefe-Weizens oder die leichte Orangennote bei unserem Kellerbier.

Wie unterscheidet sich Slow Brewing von anderen Gütesiegeln im Bierbereich? Am Biermarkt gibt es kein einziges Gütesiegel, das mit Slow Brewing vergleichbar ist. Renommiertere, internationale Qualitätswettbewerbe sehen in der Regel nur eine einmalige Prüfung des Biers pro Jahr vor. Oft beschränkt sie sich nur auf eine sensorische Kontrolle des frischen Biers. Das Slow Brewing Gütesiegel für Bier hingegen prüft im Rahmen des sogenannten „Bierkarussell“ monatlich die Qualität des Bieres sowohl analytisch im Labor sowie auch sensorisch den Geruch, den Geschmack, die Vollmundigkeit, die Rezenz und die Bittere - nicht nur im frischen sondern auch im gealterten Bier. Diese wissenschaftliche Kontrolle in hoher Frequenz stellt für Slow Brewer eine permanente Herausforderung dar. Das Siegel, das Sie direkt an den Distelhäuser Bieren finden, steht für herausragenden Geschmack und ein gutes Gewissen beim Genießen.

"Die schonende Brauweise des Slow Brewing wirkt sich aber nicht nur positiv auf den Geschmack aus, es entstehen auch weniger Fuselalkohole, als bei beschleunigten Herstellungsverfahren, die oft in der industriellen Massenproduktion zum Einsatz kommen.", so Roland Andre.

Ein frisches Glas Bier und eine deftige Brotzeit gehören untrennbar zusammen.

Wer kennt nicht das Gefühl, wenn man sich nach getaner Arbeit mit knurrendem Magen an einen Tisch setzt, auf dem frisches Brot, deftige Hausmacherwurst, feiner Schinken und charaktervoller Käse bereitstehen und einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen?

Bauer's Brotzeit, die Metzgerei der Brauerfamilie Bauer aus Distelhausen, verbindet das Wissen um die Herkunft der Zutaten mit dem handwerklichen Können der Mitarbeiter. Die Produkte sind bodenständig und regional. Schließlich ist ein Stück Heimat immer auch ein Stück Liebgewonnenes.

Die traditionelle, heimische Küche und die Kindheitserinnerungen an Mutters Selbstgemachtes sind häufig prägende Erinnerungen. Um den schönen Brauch der regionalen Brotzeit wieder aufleben zu lassen, haben wir uns vorgenommen, allen Freunden des guten Geschmacks neben dem allseits bekannten Distelhäuser Bier etwas Leckeres auf den Tisch zu zaubern.

Ein Sortiment, so vielfältig wie der Jahreslauf.
Immer frisch. Immer wieder anders. Einfach! Gut!

Bauer's Brotzeit
Bundesstraße 49
97941 TBB-Distelhausen

Telefon 09341/805-936
Fax 09341/805-937

Montag	Geschlossen
Dienstag bis Freitag	8:00 bis 18:00 Uhr
Samstag	8:00 bis 13:00 Uhr

AKTUELLES

Neue Bierspezialität eingebracht: Der helle Weizenbock von Distelhäuser

Eine neue Bierspezialität aus Distelhausen erwartet alle Biergenießer ab März. Dann ist der helle Weizenbock erhältlich. Die saisonale Bierspezialität wurde vor kurzem eingebracht.

Distelhäuser Braumeister Timo Herkert bei der Hopfengabe des Mandarina Bavaria. Er sorgt für ein dezentes Mandarinenaroma im Weizenbock.

Die Distelhäuser sind für ihre Bockbierspezialitäten bekannt. Den untergärigen Frühlingsbock oder den dunklen Winterbock kennen und schätzen viele Bierfreunde. Zudem haben die jüngsten Auszeichnungen beim European Beer Star Award - das helle Hefeweizen erhielt die Goldmedaille und das Kristallweizen Silber - den konsequenten Qualitätsanspruch der Brauerei unterstrichen, mit besten Rohstoffen aus der Region und nach Slow Brewing Richtlinien einzigartige Biere zu brauen.

Die Herausforderung war daher groß, mit dem neuen hellen Weizenbock die Bierkehlen ebenfalls zu begeistern. „Deshalb haben wir uns bei der Rezeptur des obergärigen Weizenbocks besonders viel Zeit gelassen, um auch mit dieser neuen Spezialität einen außergewöhnlichen Biergenuss anbieten zu können“, so Roland Andre, Braumeister und Geschäftsführer der Brauerei.

In der Brauwerkstatt wurden viele Probesude mit unterschiedlichen Malz- und Hopfenmischungen gekocht, bis schließlich Geschmack und Farbe den Vorstellungen der Brauer entsprochen haben. Eine Mischung aus hellem Karamell-, Weizen- und Gerstenmalz in Kombination mit einer individuellen Hopfenmischung aus Mandarina Bavaria, Perle und Herkules sorgt nicht nur für einen malzbetont-süffigen Geschmack, sondern auch für einen Hauch von Mandarine. Man darf also gespannt sein. Der helle Weizenbock wird in diesem Jahr den Frühlingsbock ersetzen.

Der Weizenbock reift insgesamt drei Monate im Lagerkeller, bevor er ab Anfang März für kurze Zeit erhältlich ist.