



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

UNSERE FASSBIERE : - frisch gezapft -

LANDWEHR-BRÄU	Toppler Pils	0,4 l	Euro 0,00
	Toppler Pils	0,25 l	Euro 0,00

Untergäriges, glanzfeines Bier nach Pilsner Brauart. Alkoholgehalt 4,9 Vol. %, Stammwürze 11,8 %

Ein Pils mit Körper und ausgeprägter Hopfenbittere. Auch im Nachtrunk schmeckt man sein feines Hopfenaroma. Eingebraut mit Pilsner Braumalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sowie feinstem Spalter Aromahopfen ist dieses Bier ein Meisterstück unseres Braumeisters. Namensgeber dieses Bieres ist der wohl bekannteste Bürgermeister der Stadt Rothenburg ob der Tauber, Heinrich Toppler. Er war übrigens im späten Mittelalter Besitzer unseres Anwesens in Reichelshofen.

LANDWEHR-BRÄU	Kellerbier 0,4 l	Euro 0,00
	Kellerbier 0,25 l	Euro 0,00

Untergäriges, cremefarbenes, hefetrübes Vollbier. Alkoholgehalt: 4,7 Vol. %, Stammwürze: 11,7 %

Eine echte Bierspezialität: Weich, würzig und prickelnd im Geschmack. Gerade weil es unfiltriert ist, enthält dieses Bier viele Mineralien und Vitamine. Man kann es fast als Energietränk bezeichnen. Auch wird Braumalz aus den Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sowie Caramelmalz verwendet. Dieses Bier ist ein Biergartenklassiker, schmeckt aber nicht nur dort.

LANDWEHR-BRÄU	Altfränkisch Dunkel 0,4 l	Euro 0,00
	Altfränkisch Dunkel 0,25 l	Euro 0,00

Bierrezept aus der guten alten Zeit - Neu Entdeckt

Untergäriges, kaffeefarbenes bis schwarz-braunes Märzen. Alkoholgehalt: 5,2 Vol. %, Stammwürze: 12,2 %

Ein hervorgehobenes Malzaroma kennzeichnet unser Altfränkisch Dunkel. Sein Geschmack erinnert an Kaffee. Im Nachtrunk ist neben einer leichten Hopfenbittere eine dezente Malzsüße wahrnehmbar. Gebraut wird unser Altfränkisch Dunkel mit Röstmalz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft und Münchner Malz. Eines der ältesten Bierrezepte im Hause steht für Bierkultur mit Tradition. Von Braumeister zu Braumeister weitergeben.

LANDWEHR-BRÄU	Radler 0,4 l	Euro 0,00
	Radler 0,25 l	Euro 0,00

Ein Biermischgetränk aus untergärigem Pilsner und Zitronenlimonade. Dezente Süße und der Geschmack von Zitronensäure machen dieses Getränk zu einem erfrischend-belebenden Durstlöscher.



LANDWEHR-BRÄU

Fränkische Bierkultur erleben

UNSERE SAISONBIERE: – frisch gezapft –

LANDWEHR-BRÄU	Rotfränkisch 0,4 l	<u>Saisonbier</u>	Euro 0,00
	Rotfränkisch 0,25 l		Euro 0,00

Untergäriges, traditionelles Fränkisches Rotbier. Alkoholgehalt: 4,8 Vol. %, Stammwürze: 12,4 %

Vollmundig mit angenehmer Malzsüße und leuchtend roter Bierfarbe bietet diese typisch fränkische Bierspezialität ein süffiges Geschmackserlebnis. Wahre handwerkliche Braukunst, lange kalte Lagerung sowie der Einsatz von vier speziellen Gerstenmalzen geben den Bier seinen einzigartigen Charakter.

LANDWEHR-BRÄU	Winterfestbier 0,4 l	<u>Saisonbier</u>	Euro 0,00
	Winterfestbier 0,25 l		Euro 0,00

Untergäriges Festbier mit kupferfarbener, rotbrauner Farbe. Alkoholgehalt: 5,4 Vol.%, Stammwürze: 13,2%

Malzaromatisch, mit einem leichten Honigaroma im Geschmack und mildem Hopfenaroma im Hintergrund genießt der Kenner dieses Bier. Die rötliche fast kupferne Anmutung stimmt genau zur Jahreszeit. Mit einer ausgewogenen Mischung verschiedener Spezialmalze brauen wir dieses Bier ein.

LANDWEHR-BRÄU	Dunkler Bock 0,4 l	<u>Saisonbier</u>	Euro 0,00
	Dunkler Bock 0,25 l		Euro 0,00

Untergäriges Starkbier mit dunkelbrauner, haselnussartiger Farbe. Alkoholgehalt: 6,6 Vol. %, Stammwürze: 16,2%

Malzaromatisch, würzig, süffig mit sehr angenehmer Rezenz im Geschmack. Durch Zugabe des feinen Spalter Aromahopfens lässt unser dunkler Bock eine feine Hopfenbittere nicht vermissen. Dunkles Malz und Malz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft sind die Grundlagen für die kräftige Farbgebung. Dieses Bier ist nur saisonal zur Starkbierzeit erhältlich.

LANDWEHR-BRÄU	Fränkisches Kirchweihbier 0,4 l	<u>Saisonbier</u>	Euro 0,00
	Fränkisches Kirchweihbier 0,25 l		Euro 0,00

Untergäriges, bernsteinfarbenes Festbier. Alkoholgehalt: 5,4 Vol. % Stammwürze: 13,2 %

Kräftig malzaromatisch, angenehm zimtartig im Geschmack wird dieses Bier außerdem durch eine dezente Bittere charakterisiert. Mit einer ausgewählten Mischung von Malz aus Gersten unserer Erzeugergemeinschaft und zusätzlichen Spezialmalzen brauen wir dieses Bier ein. Das Bier wird ausschließlich zur Kirchweihzeit – „Frankens schönster Zeit“ – eingebraut. Es ist von Mitte August bis Ende Oktober erhältlich.

