



Bierspezialitäten-Karte von Fr 08.02. bis 19.02.

Dass ich die Hälfte meines Berufslebens bei Brauereien gearbeitet habe, hat sich ja in der Zwischenzeit bis zu meinen Gästen herumgesprochen und immer war der Wein das „Feine“. Versuchen Sie aber mal ein Bier so offenen Geistes zu degustieren, wie einen Wein. Vielleicht schmeckt auf einmal ein Hefeweizen nach reifer Banane und Citrella-Ale von Maisel & Friends nach Mango oder Ananas.

Das Bier Vielfalt bietet, zeigt nicht zuletzt die Tatsache, dass es in Weihenstephan eine eigene Uni gibt, die nichts anderes als Brauingenieure ausbildet und zur Biergärung forscht. Zum Zeichen dieser Vielfalt gibt es wie in den letzten Jahren wieder ein **Haus-Craftbier** diesmal ein „**Schoko-Porter**“ für das der gelernte Brauer Michael Hofstätter aus Meersburg den Sud mit echten Kakaobohnen, die ja herb im Geschmack sind, angesetzt hat. Dazu dunkles süßes Malz und unser Schützencraftbier war fertig Limited ist in diesem Fall ernst, da es nur 14 l davon gibt. Aber vielleicht brauen wir bald ja ständig als kleines Craftbier-Brauhaus schau mer mal.

Gerichte:

- Kartoffel-Lauchsuppe** mit Kristallweizen angesetzt, Shrimps € 5,00
- „**Badischer Thunfisch**“ eine neue Hausspezialität (aus speziell gebeiztem und so zubereitetem Schweinefleisch, dass es wie Thunfisch schmeckt), Linsensalat in feiner Dunkelweizen-Vinaigrette mit kleinen Gemüsen und Salzzitronen € 6,80
- Hausgemachte Maultaschen** mit Dunkelbier-Portwein-Zwiebeln mit Maronen, Salate der Saison € 12,30
- Vegetarisch: Frischer Blattspinat** in Pale-Ale Bierkremsoße,
Perlgraupenrisotto mit Hopfenblüten, Oszcypek gebraten, (geräucherter Schafskäse aus der hohen Tatra), Schwenkkartoffeln € 13,80
- Spanferkel-Schmorbraten aus der Keule** in Dunkelweizenbier-Senfsoße, Bayrisch Kraut, handgeschabte Spätzle € 15,50
- Fischteller „gehopfte grüne Fee“, Zanderfilet** gebraten und kleine **Zandermaultasche, Zanderklöschen** und **Wildfanggarnele** mit Maisels Citrilla-Craftbier-Limonen-Soße mit ein Schuss Absinth, frische Nudeln € 18,80
- ½ **Ente knusprig gebraten**, mit Kloster Andechs-Doppelbock-Portweinsoße mit Schalotten, Romanesco & Blumenkohl, Semmelknödel € 19,80
- Feigen-Kardamomparfait** mit sautierten Bananen & Malzbier-Karamellsoße € 6,00
- Käsedessert**, Hermannsdorfers Obatzer Backstoikäs, angemachter Romadur mit Kartoffelbrot € 4,80



Hinweis für Allergiker: „bitte fragen Sie uns nach den Bestandteilen, wir teilen Ihnen gerne die allergenen Bestandteile der frisch zubereiteten Speisen bekannt und finden für Sie eine Alternative, Auch halten wir für alle Informationsmaterial bereit“.

Biere:

Aperitif:

„Pale Ale Maisel & Friends“ mit einem Hauch Absinth, 0,1 l € 3,80

oder

„Portbier“ dunkles Andechser Doppelbock mit Portwein, 0,1 l € 3,80

Hefeweizen mit Enziansirup oder Wacholdersirup 0,3 € 3,80

Maisel & Friends Citrilla, Craftbier mit fruchtigen Noten 0,33 Flasche € 3,80

Schützenbier „Schokoporter limited“ 0,1 l € 2,50

Maisel & Friends Pale Ale 0,33 l, Craftbier mit Spezialhopfen € 3,80

Andechs Doppelbockbier 0,5 l, gehört im Winter dazu € 3,80

Krombacher Weizen dunkel und hell € 3,40

Krombacher Pils 0,3 l € 2,70

Weihenstephan Original hell, (World Beer Award als bestes Münchner hell 2014 weltweit), Bier von der ältesten Brauerei der Welt, seit 1040.

0,5 l € 3,20

0,3 l € 2,60

Alkoholfreies Krombacher Pils 0,33 € 2,80

Malzbier alkoholfrei 0,33 € 2,80

En Guete

Thomas Hermannsdorfer