



Feines mit Bier gekocht

Biermenü am Sa, den 18.02.2016

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 Citrilla-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 „**Brown-Chocolate Ale**“ 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 mal.

Heute freue ich mich besonders, dass Teile meiner alten Mannschaft bei Stuttgarter Hofbräu am Stammtisch sitzen und wir über „alte Zeiten“ sprechen können, hören Sie da nicht so genau hin. Die Jungs haben jetzt ein WhatsApp Gruppe gegründet „die Mannschaft“. Das war noch der Schluss der guten Außendienstzeiten bei Brauereien, heute können die Herren von geänderten Bedingungen berichten.

Aus dieser Gruppe führt wieder mein Freund **Joachim Faika durch den Abend und das Menü**. Thema sind ja **Craft- und aromatisierte Biere**, was zwar das deutsche Reinheitsgesetz aushebelt aber eben auch gut schmeckt. Da sich in Amerika im Grunde zwei Brauereien den Markt aufteilen und Einheitsbiere brauen, kam man dort auf den Trichter mit Kleinbrauereien. Aus Sicht der Amerikaner wäre eigentlich **jede** deutsche Brauerei eine Kleinbrauerei, da die bis 6 Mio. hl nicht übersteigen.

Auch wird **Michael Hofstätter** Ihnen **das Entstehen des Chocolate Brown Ale** darlegen und **Elke Hermannsdorfer** einen Beitrag **zum Thema Hopfen aus Sicht der Kräuterpädagogin beisteuern**.

Auf der nächsten Seite finden Sie unser 4-gängiges Biermenü zum Preis von € 34,50. Im Preis inbegriffen ist ein Glas 0,1 l der korrespondierenden Biere.

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“

Thomas Hermannsdorfer



Biermenü am Sa, den 18.02.2016

Aperitiv: Pale Ale Maisel & Friends mit einem Hauch Absinth

Amuse Gueule, „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

Warme Vorspeise: dazu ein Citrilla, Maisel and Friends

Fischteller „gehopft und Absinth“, Zanderfilet gebraten auf Maisels Citrilla-Craftbier-Limonen-Soße mit einem Hauch Knoblauch & Absinth, Karpfenknusperle im Bierteig, Butterkartoffel

Hauptgericht: dazu ein Andechser Doppelbock

Wildschweinrack Niedertemperatur gegart mit Dunkelbiersoße mit Äpfeln und Mayoran, Bayrisch Kraut, Haselnusspätzle

Wir haben auch ein Biergericht für Vegetarier, bitte nachfragen.

Dessert: dazu Krombacher Dunkles Weizenbier, hierzu mehr von Gisbert Sattler

Feigen-Kardamomparfait mit sautierten Bananen auf Dunkelweizen-Karamellsoße

Käse: mildes „Schokoporter Limited“

Obatzer nach Chefs Art

Preis von € 34,50. Im Preis inbegriffen ist ein Glas 0,1 l der korrespondierenden Biere.

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“

Begleitende Biere außerhalb des Menüs:

Schokoporter nur 0,1 l	€ 2,50
Andechser 0,2 l	€ 2,00
Maisel and Friends 0,33 Flasche	€ 3,80

Weitere Biere, 0,3 bzw. 0,5l:

Krombacher Pils

Weihenstephan hell und Weizen Kristall (älteste Brauerei der Welt 1040)

Krombacher (1803) Alkoholfrei, Pils und Weizen

En Guete

Thomas Hermannsdorfer