

BIERKARTE





BRAUHAUS BIERE

BRAUHAUS HELL	2.5dl	4.80
Bierstil: untergäriges Lager	4.0dl	6.90
	1.5lt	24.60

Der Klassiker unter den kaltvergorenen Bieren.
Kompakter weisser Schaum, leicht spritzig fein gehopft, mit zwei Sorten Aromahopfen.

Stammwürze: 12°P / Alkohol: 4.8 Vol.-% / IBU 22

BRAUHAUS SCHWARZ (in der Flasche)	3.0dl	5.20
Bierstil: obergäriges Porter		

Dunkles Schwarz, cremig-dunkler Schaum,
kräftige Röst- und Lakritzaromen,
wenig Hopfenbittere mit Ale-Hefe warm vergoren.
Stammwürze: 15.4°P / Alkohol: 5.2 Vol.-% / IBU 21

BRAUHAUS HONEY BROWN ALE	2.5dl	4.80
Bierstil: obergäriges Honig Bier	4.0dl	6.90
	1.5lt	24.60

Bernsteinfarben, kompakter honigfarbener Schaum
Malzaromen mit einem Touch Bienenwachs, warm vergoren, milde Bittere.
Stammwürze: 16.3°P / Alkohol: 6.0 Vol.-% / IBU 20

BRAUHAUS-HEFEWEISSBIER	3.0dl	5.20
Bierstil: obergäriges Hefeweizen Hell	5.0dl	7.40
	1.5lt	26.60

Eines der ersten Schweizer Weissbiere. Dunkles Gold,
kräftiger, heller Schaum, feine Aromen von Nelken und Kräutern,
mit milder Hopfenbittere. Sehr erfrischend und spritzig.
Stammwürze: 13°P / Alkohol: 5.2 Vol.-% / IBU 18

BRAUHAUS ADEBAR-AMBER	2.5dl	4.80
(Offenausschank von Oktober bis Ostern)	4.0dl	6.90
Bierstil: obergäriges Amber Ale	1.5lt	24.60
	Fl.	5.20

Amberfarben, feiner Schaum, fruchtige Frische,
warm vergoren und gut spürbare Hopfenbittere.
Stammwürze: 13.3°P / Alkohol: 4.9 Vol.-% / IBU 16



BRAUHAUS NIMM'S LIECHT	2.5dl	4.80
(Offenausschank von Ostern bis Oktober)	4.0dl	6.90
Bierstil: leichtes, helles Lagerbier	1.5lt	24.60

Ein strohgelbes, naturtrübes Lagerbier. Süffig, spritzig und voller Geschmack trotz weniger Alkohol.
Zwei feine Hallertauer Hopfensorten geben ein ausgewogenes Aroma. Milde bittere und leichte Süsse im Abgang.
Passt zu den meisten Speisen und ideal für alle, die es gerne etwas leichter angehen.
Stammwürze: 9.5°P / Alkohol: 3.2 Vol.-% / IBU 14

BRAUHAUS IPA ALKOHOLFREI	2.5dl	4.80
Bierstil: IPA alkoholfrei	4.0dl	6.90
	1.5lt	24.60

Kräftige Malze geben dem Bier einen vollen Körper, Weizenmalz sorgt für eine starke Trübung und weiches Mundgefühl. Somit ist unser Alkoholfreies überraschend vollmundig im Antrunk. Reichliche Hopfengaben gleichen die hohe Restsüsse aus und eine gewaltige Whirlpoolgabe bedingt die tropischen Aromen im Abgang.
Stammwürze: 6.5°P / Alkohol: < 0.5 Vol.-% / IBU 24

BRAUHAUS SAISON SPEZIALITÄTEN		
Osterhäsli, Summerfest und Schneeflöckli	2.5dl	4.80
	4.0dl	6.90
Oktoberfest	3.0dl	5.20
	5.0dl	7.40

BRAUHAUS DEGUSTATIONSSET 6x		
1.0dl		13.00
Geniessen Sie 6 verschiedene Brauhaus-Spezialitäten		



PILGRIM

Pilgrim ist die Schwesterbrauerei des Brauhauses Sternen.
In der einzigen Schweizer Klosterbrauerei werden hochstehende
Gourmetbiere gebraut. Serviert in der Champagnerflasche.

TRIPLE BLONDE 3.75dl 14.70

Bierstil: Belgisches Triple blonde / obergärig
Goldgelb, feine Hefetrübung, feinporiger Schaum,
diskrete Hopfenblume, Gewürznoten, fruchtig,
vollmundig typische Hefenoten und wenig Bittere.
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU 18

TRIPLE BLANCHE 3.75dl 14.70

Bierstil: Belgisches Triple blanche / obergärig
Helles Gold, feine Hefetrübung, lockerer Schaum,
fruchtig, Zitrus-Orangenaromen, vollmundig und
schlank sowie fast keine Bittere.
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU 18

TRIPLE AMBRÉE 3.75dl 14.70

Bierstil: Belgisches Triple ambrée / obergärig
Bernsteinfarben, feine Hefetrübung, feinporiger
Schaum, Dörrfrüchte-Noten, feine Malzsüsse und Honig.
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IPU 18

TRIPLE NOIRE 3.75dl 14.70

Bierstil: Belgisches Triple noir / obergärig
Tiefes Schwarz, cremiger Schaum, Röstaromen, Kaffee,
Kakao, Lakritze, trocken, vollmundig und wenig Süsse.
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU: 18

IMPERIAL RUSSIAN STOUT 3.75dl 18.50

Bierstil: Imperial Russian Stout / obergärig
Im Klosterkeller in alten Whiskey-Fässern aus Eiche
monatelang gereift. Samtig, weich mit sehr intensiven
Röst-Kaffee und Kakaonoten. Mit leichtem Whiskey-Aroma, mild.
Stammwürze: 30°P / Alkohol: 14.5 Vol.-% / IBU 10

PILGRIM IPA 3.30dl 6.50

Bierstil: obergäriges India Pale Ale
Gebraut im Kloster Fischingen, goldenes Amber-Gelb, opal,
cremiger Schaum, intensives Hopfenbouquet mit Zitrusaroma,



intensiv und feine Bittere im Abgang.

Stammwürze: 16.8°P / Alkohol: 6.8 Vol.-% / IBU

KLEINES BIERLEXIKON

Untergärig:

Die kaltgärende Bierhefe arbeitet bei Temperaturen von 5-15°C und setzt sich gegen Ende des Gärprozesses am Boden des Gefässes ab.

Also nach unten (=UNTERgärig). Diese Biere können erst seit der Erfindung der Kältemaschine 1876 das ganze Jahr über gebraut werden und erhielten deshalb erst im 19.

Jahrhundert einen Aufschwung.

schlankes Aromaprofil, Typisch für Lagerbier

Obergärig:

Die warmvergärende Bierhefe arbeitet erst bei Temperaturen von 15-25°C. Sie werden durch die bei der Gärung entstehenden Kohlensäurebläschen an die Oberfläche (=OBERgärig) des Jungbieres getragen und verfestigen sich zu einer Decke.

Fruchtigere, gewürzartige Aromen, Typisch für Weizen, Ale und Altbier.

Stammwürze:

Dieser Wert wird in Grad Plato (°P) gemessen und gibt die Menge an Feststoffen in der Flüssigkeit vor der Gärung an. Der größte Teil dieser Feststoffe ist Zucker, der bei der Gärung in Kohlendioxid und Alkohol umgewandelt wird. Der Gehalt an Stammwürze ist ein genauer Hinweis darauf, wie viel Alkohol das Bier enthalten wird und dient dem Bierbrauer zur Ermittlung des richtigen Abfüllzeitpunktes, für die Höhe der Zuckerzugabe und zur Berechnung des Alkohols.

IBU: International Bitterness Unit

Ursprünglich EBU (*European Bitterness Unit*), ist eine von der *European Brewery Convention* (EBC) festgelegte Masseinheit für die Bitterkeit. Gemessen wird die Bitterkeit des Hopfens, der Alphasäuren enthält. Kräuter und geröstetes Malz können einen zusätzlichen Effekt auf den Geschmack haben, dies wird aber nicht gemessen. Jedes Milligramm Alphasäure pro Liter Bier ist ein IBU-Punkt.