

M E N Ü

Bierlini 0,1l

Biere zur Vorspeise:

Chimay 9% Vol.

Ein dunkles Trappistenbier mit einem kräftigen Aroma. Es schmeckt relativ herb mit Karamellnoten, das frische Hefearoma wird von rosigen Blumenaromen begleitet.

Samuel Smith's organic Chocolate Stout 5 % Vol.

Herrliche Aromen von süßer Schokolade und Kakao wecken große Lust auf den ersten Schluck. Der Antrunk bestätigt ausgewogene Röstmalz-, Toffee- und Schokoladenaromen, begleitet von dezent fruchtigen Noten.

Hofbräu original Münchner Hell 5,1 % Vol.

elegant, leicht malzig, vollmundig und ausgereift
und mit einem subtil herben Ausklang

Biere zum Hauptgang:

Robinsons Old Tom Ginger Tom 6 % Vol.

Im Brauprozess werden chinesische Ingwerwurzel und botanische Extrakte dem Bier hinzugefügt. Der Ginger Tom besticht durch seinen bersteinfarbenen Glanz. Ein Duft von Ingwer und Pfeffer liegt in der Luft. Der Gaumen erfreut sich an dem scharfen und wärmenden, wie sowohl dem erfrischenden Geschmack von Ingwer.

Münchner Weisse 5,1% Vol.

feinhefig, spritzig, aromatisch-estrig und
mit einem mild-süßlichem Ausklang

Biere zum Dessert:

Smoky George 7 % Vol.

Handwerklich eingebraut nach dem Bayrischen Reinheitsgebot von 1516.
Heftig getorfte, schottisches Malz. Einzigartiges Rauchbier weitab
klassischer Vertreter mit Buchenholzaroma.
Hofbräu Saisonbier

BIERIG GUT

Bier neu entdecken



**Tranche vom Zanderfilet mit Mandelmilch
mit Schwarzwälder Schinken-Brownies und
Baby Leaf mit Wiesenkräutern**

**Vanille-Anis-Hirschragout
dazu Salzstangen-Moussline und
saisonale-Ravioli in Kümmel-Butter**

**Kaiserschmarrn mit heißen Himbeeren,
dazu Cookies and Cream- Eis**