

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN



TÖLZER HELL 0,5 l € 4,90

Alk: 4,8 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** Tradition, Saphir
Aroma: malzig, hopfig, fruchtig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○
Malz: helles Gerstenmalz und helles Karamellmalz

Aus feinsten Rohstoffen gebraut, vergoren bei kühlen Temperaturen und anschließend viel Zeit zur Reifung. So entsteht ein Helles wie es sein muss, hopfig frisch im Aroma und vollmundig süffig im Geschmack.

TÖLZER WEISSE 0,5 l € 5,10

Alk: 5,2 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Mandarina Bavaria
Aroma: Banane, Mango, Zitrusfrüchte **Bittere:** einer von fünf Hopfen ●○○○○
Malz: helles Weizenmalz, helles Gerstenmalz und helles Karamellmalz

Gebraut mit ausgesuchten Malzen und aromatischen Hopfensorten, klassisch vergoren in offenen Gärbottichen und ausreichend Zeit zur Reifung, so erhält unser Weißbier seinen erfrischend fruchtigen Charakter.

OLD MOUNTAIN STOUT 0,3 l € 4,80

Alk: 6,5 % vol **Stammwürze:** 15 % **Hopfen:** Herkules, Tettnanger
Malz: helles Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz, Hafermalz, Röstmalz
Aroma: Kaffee, dunkle Schokolade, leicht fruchtig
Bittere: vier von fünf Hopfen ●●●●○

Bei unserem Stout handelt es sich um ein obergäriges Bier, welches schon durch seine schwarze Farbe und seinem cremigen Schaum zum Blickfang wird.

Die eingesetzten Malze verleihen dem Bier seine Farbe und seine Röstaromen. Vergoren wurde es mit einer obergärigen Ale Hefe, welche dezente Fruchtnoten mit sich bringt. Gepaart mit einer angenehmen Bittere, macht dies das Bier zu einem besonderen Genuss.

TÖLZER WEISSBIER-BOCK 0,5 l € 5,30

Alk: 7,6 % vol **Stammwürze:** 17,3 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Ariana
Malz: helles Weizen - und Gerstenmalz, Münchnermalz
Aroma: rote Beeren, Cassis, Zitrus
Bittere: drei von fünf Hopfen ●●●○○

Jedes Jahr um die Osterzeit brauen wir unseren klassischen Weißbierbock für Sie ein! Durch die hohe Stammwürze und die obergärige Weißbierhefe entsteht ein wunderbar vollmundig und frisches Starkbier. Abgerundet wird dieses Geschmackserlebnis durch den Einsatz der Aromahopfsorte Ariana, welche dem Bier noch eine angenehme Fruchtnote mit auf den Weg gibt.

TÖLZER TANGO 0,33 l Flasche € 4,10

Alk: 5,2 % vol **Stammwürze:** 12,2 % **Hopfen:** Tango **Malz:** Pilsener Malz
Aroma: hopfig, süße Früchte, zitrusartig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Als neueste Biersorte möchten wir Euch den Tölzer Tango vorstellen:

Es handelt sich um helles Bier, das mit einer Alehefe vergoren wurde. Als Bierstil kann man es als **Golden Ale** bezeichnen. Das Aroma ist leicht fruchtig in Richtung süße Früchte (Mango, Maracuja, Pfirsich), der Körper eher schlank aber nicht leer. Die Bittere ist spürbar aber leicht ausklingend. Insgesamt ein sehr harmonisches Bier, das für eine hohe Trinkfreude steht.

Der Name **Tölzer Tango** bezieht sich auf den verwendeten Hopfen, ein neuer Zuchtstamm mit dem Namen **Tango**. Es ist die neueste Aromasorte des Hopfenforschungszentrum Hüll in der Hallertau.

„Die Sorte **Tango** vereint in idealer Weise hervorragende Brauqualität, Klimatoleranz sowie optimierte Anbau- und Resistenzeigenschaften mit der Nachhaltigkeit einer modernen Zuchtsorte. Die Hüller Neuzüchtung ermöglicht Einsparungen bei Dünger, Wasser und Pflanzenschutzmitteln und liefert dennoch stabil hohe Erträge und Inhaltsstoffe, was als klarer Erfolg für die Hüller Züchtungsstrategie "low Input – high Output" verzeichnet werden kann. In zahlreichen Brauversuchen bestätigte die neue Hüller Sorte "Tango" ihre Vielseitigkeit. Bei traditioneller Hopfengabe bringt "Tango" typisch hopfige Aromen ins Bier, die vergleichbar sind mit denen von Hallertauer Tradition und Perle. Andererseits entwickelt sich mit Tango bei sehr später Hopfengabe bzw. bei Trockenhopfung ein frisch-fruchtiges Aromaprofil mit ausgeprägter Maracuja-Note. Darüber hinaus verleiht Tango den Bieren eine angenehme Bittere und damit eine perfekte „Drinkability“.

TÖLZER PALE ALE 0,33 l Flasche € 4,50

Alk: 5,2 % vol **Stammwürze:** 11,8 % **Hopfen:** bayerischer Cascade, Callista, Citra

Malz: helles Gerstenmalz, helles Karamellmalz, Weizenmalz

Aroma: Zitrone, Mandarine, exotische Früchte **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Ein Pale Ale wird vorwiegend aus hellen (= Pale) Malzsorten gebraut und mit speziellen obergärigen (Ale-) Hefen vergoren. Diese Ale-Hefen, welche vor allem in England, Belgien und in den USA eingesetzt werden und auch in Deutschland nicht mehr wegzudenken sind, verleihen dem Bier eine angenehme Fruchtigkeit. Wir unterstützen diese noch durch den deutlichen Einsatz der fruchtig herben Aromahopfsorten bayerischer Cascade, US Cascade, Callista und Citra. Vor allem die im Kaltbereich eingesetzten Sorten harmonisieren untereinander prächtig.

Das alles zusammen, der zurückhaltende Malzeinsatz, der deutliche Hopfeneinsatz und die intensiven Gäraromen der obergärigen Ale-Hefe, machen dieses Pale Ale zu einem erfrischend fruchtigen, aber auch herben Geschmackserlebnis.