



UNSERE BIERSEZIALITÄTEN

...über den QR-Code den Newsletter vom TMB bestellen

TÖLZER HELL 0,5 l € 5,20

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 € 5,40

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.

TÖLZER HELL alkoholfrei naturtrüb 0,5 l € 5,20

Alk: <0,5 % vol **Stammwürze:** 6,00 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Saphir

Aroma: ausgewogen, süffig, hopfig **Bittere:** drei von fünf Hopfen ●●●○○

Malz: helles Gerstenmalz, helles Karamellmalz

Wir bringen unser erstes alkoholfreies Bier ins Glas.

Durch den ausgewogenen Malzkörper und einer etwas höheren Hopfengabe, ist unser alkoholfreies Helles der perfekte Durstlöcher für alle, die auf Alkohol verzichten wollen.

COFFEE STOUT 0,3 l € 6,50

Alk: 6,2 % vol **Stammwürze:** 14,0% **Hopfen:** Herkules

Malz: Helles Gerstenmalz, Hafermalz, Röltnmalz **Aroma:** Kaffee, Schokolade

Bittere: drei von fünf Hopfen ●●●○○

Samtiges Stout mit feinen Schokoladennoten, veredelt mit kalt extrahiertem und handverlesenem Kaffee aus der Wildkaffee Rösterei.

Ein Zusammenspiel aus Brau- und Rösthandwerk mit Charakter.

TÖLZER MÄRZEN 0,5 l € 5,50

Alk: 5,6 % vol **Stammwürze:** 13,0 % **Hopfen:** Herkules, Tradition, Hallertauer Mittelfrüh
Malz: helles Gerstenmalz, dunkles Gerstenmalz und helles Karamellmalz
Aroma: malzaromatisch, vollmundig, hopfenwürzig
Bittere: zwei von fünf Hopfen ●●○○○

Der Bierstil „Märzen“ ist entstanden, weil es früher auf Grund der erhöhten Brandgefahr im Sommer verboten war zwischen Georgi (23.4.) und Michaeli (29.9.) Bier zu brauen. Um allerdings im Spätsommer nicht auf dem trockenen zu sitzen, braute man im März ein Bier ein, welches durch den erhöhten Stammwürzegehalt – der bei einem Märzen immer über 13% liegt – und den dadurch auch höheren Alkoholgehalt länger lagerfähig war. So entstand ein Bier, das durch den hervorragend ausgewogenen Malzkörper, zusammen mit der feinen Hopfennote und dem vollmundigen Geschmack, ein perfektes Festtagsbier wurde.

TÖLZER PALE ALE 0,33 l Flasche € 4,80

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 Aromahopfensorten 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.