



Ausgesuchte Bierspezialitäten

Bier ist wesentlich vielfältiger als etwa Wein. Das beginnt beim Geschmack. Viele Feuerberg Bier-Spezialitäten unterscheiden sich deutlich von den Märzen oder Pilsner Bieren, die man aus dem Alltagsgebrauch kennt. Sie duften nach rosa Grapefruit, frisch geröstetem Kaffee, Bananen, Kirschen, Pflaumen, Trockenfrüchten, Karamell.

Manche schmeicheln vollmundig mollig dem Gaumen, andere wieder wirken perlend lebendig. Einige sind schlank, zart und fein, andere wieder breit und mächtig. Wir bieten Ihnen federleichte und gehaltvoll schwere Biere an. Auf jeden Fall sorgsam ausgesuchte Köstlichkeiten.

Auch im Alkohol zeigt sich die normale Bandbreite. Hier, bei uns am Feuerberg, finden Sie Bier von 0,5 % Vol. bis 14 % Vol.

Starkbiere genießt man auf spezielle Weise. Man teilt sich eine kleine Flasche, zu zweit oder zu dritt. Etwa zum Digestif an unserer Bar. Trinkt mit kleinen Schlucken aus edlem Glas.

Wenn Ihnen das eine oder andere Fläschchen besonders gut gefallen hat: Gerne können Sie die Biere an unserer Bar auch für zu Hause erwerben.

Die Feuerberg Bierkarte

Fassbiere, frisch gezapft	Seite 3
Hopfen und Malz	Seite 4
Eggenberger Hopfenkönig	Seite 5
Freistädter Junghopfenpils	Seite 5
Trumer Pils	Seite 6
Hirter Morchel	Seite 6
Hirter 1270	Seite 7
Freistädter Rotschopf	Seite 7
Gusswerk Steinbier	Seite 8
Hirter Bio Hanfbier	Seite 8
Samichlaus	Seite 9
Biere aus dem Holz	Seite 10
Hirter Beeriques	Seite 11
Loncium Royal Dark	Seite 12
Beeresso	Seite 12
Hopfen, die Seele des Bieres	Seite 13
Schleppe No.1	Seite 14
Gusswerk Nicobar	Seite 14
Bierol Mountain Pale Ale	Seite 15
Loncium Juicy NEIPA	Seite 15
Der Belgier Saison	Seite 16
Murauer Hoamat Weisse	Seite 16
Trappist Gregorius	Seite 17
Glutenfrei, alkoholfrei und Radler	Seite 18
Impressum	Seite 19

Fassbiere, frisch gezapft

Bei Fassbier kommt es vor allem darauf an, dass es frisch ist und gut gezapft wird. Das ist nur bei einem nicht unerheblichen Mindestverbrauch möglich. Deshalb bieten wir am Feuerberg drei gängige Sorten vom Fass an und alle anderen Biere aus der Flasche.

Unsere Fassbiere kommen aus der Kärntner Brauerei Hirt. Sie darf sich stolz zu den ältesten Privatbrauereien Österreichs zählen; erstmals erwähnt wurde sie im Jahre 1270.

Raimund Linzer, der Braumeister in Hirt, ist ein echter Kapazunder. Kellermeister, Privat Pils und Weizen - unsere Fassbiere - treten den Beweis an. Noch mehr Biere aus seinen Sudkesseln finden Sie auf den nachfolgenden Seiten.



Hirter Kellermeister

Unfiltriertes, helles Zwickelbier, fein-	0,2 l	3,00
fruchtig und dezent malzaromatisch,	0,3 l	4,00
balanciert und von sehr gutem Trinkfluss.	0,5 l	5,00



Hirter Privat Pils

Frische, sympathische Hopfennote in der Nase. Genauso schlank im Antrunk zart bitter der Abgang. Der feine Bitterton ist dabei niemals aufdringlich, sondern von weichem Charakter.	0,2 l	3,00
	0,3 l	4,00
	0,5 l	5,00



Hirter Weizen

Die Mischung aus Weizen- und Gerstenmalz macht das Bier geschmeidig und weich. Sein Duft nach frischer Banane entsteht durch die obergärige Bierhefe und ist typisch für den Bierstil.	0,3 l	4,50
	0,5 l	5,50



Hopfen und Malz...

Malz bringt die Farbe ins Bier. Je dunkler es ist, desto dunkler ist das Bier. Malz bringt Körper und Kraft. Je höher der Malzanteil, desto mehr Alkohol kann bei der Gärung entstehen. Die Hefe hat einfach mehr Nahrung.

Malz macht auch einen Teil der Aromen. Aus den Körnern kommen Noten, die uns an Honig erinnern, dazu an Karamell, Dörrobst, Schokolade oder Kaffee.

Der Hopfen ist ein echtes Wunder der Natur. Die Dolden enthalten kleine gelbe Körnchen, die man "Lupulin" nennt. Obwohl sie viel, viel kleiner als ein Stecknadelkopf sind, enthalten sie über 2.000 (!) verschiedene Inhaltsstoffe.

Einer davon bringt auch die so geschätzte Bittere ins Bier. Andere Inhaltsstoffe des Lupulin, die Hopfenöle, schenken dem Bier duftende Aromen. Sie können uns an Früchte erinnern, wie zum Beispiel Mango, Kumquats oder Maracuja. Oder an Blüten, an Gräser und an Würzkräuter.

Die Hefe ist ein mikroskopisch kleines, einzelliges Lebewesen. Die kleinen Hefezellen verarbeiten den Malzzucker der Würze. Dabei erzeugen sie Alkohol und Kohlensäure.

Erfolgt die Gärung bei höheren Temperaturen (zum Beispiel mit „obergärigen“ Hefen), erzeugen unsere kleinen Helferlein auch noch sogenannte "Gärungsnebenprodukte". Diese duften oft fruchtig. Viele kennen den "Bananenduft", der aus so manchem Weißbier emporsteigt. Der kommt auch aus einem solchen Gärungsnebenprodukt der Hefe.

Pilsner

Pils hat seinen Ursprung in der böhmischen Stadt Pilsen. Dort schaute man mit Neid auf die Braukunst im Nachbarland Bayern und bestellte Braumeister Josef Groll aus Vilshofen an die Brauerei. Er erdachte sich die passende Rezeptur, nahm nur helles Malz und gab eine gute Portion aromatischen, böhmischen Hopfen dazu. Bis heute gilt: hopfenbetont, hell und schlank - so muss ein Pils sein.

Eggenberger Hopfenkönig

Pilsner | Brauerei Schloss Eggenberg
Vorchdorf | Salzkammergut | 5,1 Vol %

Braumeister Thomas Lugmayr.

Leuchtendes Gold. Eindeutig hopfenaromatisch. Feine Perlage, schlank im Antrunk. Mustergültiges Pils mit einer eleganten und feinherben Bittere.

Passt zu Meeresfrüchten und Salaten vom Vorspeisenbuffet. Auch zum kräftigen Braten und, später, zum Käse.



0,33 l | 5,00

Freistädter Junghopfenpils

Pilsner | Braucommune in Freistadt
Freistadt im Mühlviertel | 4,8 Vol %

Braumeister Johannes Leitner.

Strahlend helles Pils mit grasigen Noten und zart fruchtigen Anklängen. Schlank im Antrunk, knackig und mit langanhaltender, feinherber Bittere.

Passt zu leichten Fischgerichten und Salaten vom Vorspeisenbuffet. Auch zu kräftigem Bergkäse.



0,33 l | 5,00

Trumer Pils

Pilsner | Privatbrauerei Josef Sigl
Obertrum | Salzburger Land | 4,9 Vol %

Braumeister Felix Bussler.

Extra trocken, feinperlig und schlank mit blumig-hopfenaromatischen Noten und einer fein ausbalancierten Bittere.

Am Nachmittag an der Bar, als Aperitif.
Und im Restaurant zu Vorspeisen, Salaten und hellem Fleisch.



0,33 l | 5,00

Dunkles

Dunkle Lagerbiere sind malzaromatisch und manchmal süß. Doch oft wird der Bierstil elegant trocken gebraut. So wie jenes aus der Brauerei in Hirt.

Hirter Morchl

Dunkel | Privatbrauerei Hirt
Hirt | Kärnten | 5,0 Vol %

Braumeister Raimund Linzer.

Dunkles Braun. Karamellnoten und viel Röstaromatik im Duft. Trockener Anrunk, vollmundig. Geröstete Nuss und schlanker, zartbitterer Abgang.

Passt zu Rindersteaks, Wildgerichten, Weichkäse und zum cremigen Dessert.



0,33 l | 4,50

Bayerisches Märzen

Was wir hierzulande als „Märzen“ bezeichnen, wird im Rest der Welt „Lager“ genannt, in Deutschland auch „Helles“. Das klassische Bayerische Märzen ist dunkler, mitunter deutlich stärker als jenes österreichischer Brauart. Gerade so, wie unsere beiden Beispiele aus österreichischen Brauereien.

Hirter 1270

Bayerisches Märzen | Privatbrauerei Hirt
Hirt in Kärnten | 4,9 Vol %

Braumeister Raimund Linzer.

Strahlendes, dunkles Orange. Marille in der Nase. Feinperlinger Antrunk. Sanfte Karamellnoten. Balanciert, trocken und sehr elegant.

Ein guter Begleiter zu kräftigem Braten, Gulasch und Wiener Schnitzel. Auch zum würzigen Käse.



0,33 | 4,50

Freistädter Rotschopf

Bayerisches Märzen | Braucommune in Freistadt
Freistadt im Mühlviertel | 5,6 Vol %

Braumeister Johannes Leitner.

Die Schönheit glänzt kupfern. Feine Aromen erinnern an türkischen Honig, Dörrobst und ein bisschen Schokolade. Perfekte Balance aus Hopfen und Malz.

Passt zu leichten Fischgerichten und Salaten. Auch zu kräftigem Bergkäse.



0,33 | 5,00

Steinbier & Hanfbier

Vor langer Zeit, als man in Holztrögen braute, erhöhte man die Temperatur in den Bottichen durch Eintauchen heißer Steine. Der Malzzucker karamellisierte. Heute ist das nicht mehr nötig. Aber die Aromen, die dabei entstehen!

Hopfen gehört zur Familie der Hanfgewächse. Jedes Bier ist also Hanfbier. Für das Schremser wird Waldviertler Nutzhanf verwendet. Er ist frei von berauschenden Wirkstoffen.

Gusswerk Steinbier

Bernsteinfarbenes Lager | Brauhaus Gusswerk
Hof bei Salzburg | 5,6 Vol %

Braumeister Rainhold Barta.

Feine, an Kräuter erinnernde Hopfennase, dazu Kandisnoten. Rund und süffig, mit kernigem Karamellcharakter und leicht pfeffriger Schärfe.

Passt zu Salaten mit Bergkäse oder Nüssen. Zu Steinpilznudeln und kräftigen Speisen.



0,33 | 5,70

Hirter Bio Hanfbier

Kreativbier mit Hanf | Privatbrauerei Hirt
Hirt | Kärnten | 4,8 Vol %

Braumeister Raimund Linzer.

Sattes Gold, duftet nach Heublumen, Estragon und Beinwell. Der Biohanf aus Südkärnten ist perfekt eingebunden und besticht durch einen lieblich süßen Abgang.

Ein guter Begleiter zu Gemüse, Salaten und asiatisch angehauchten Speisen.



0,33 | 5,70

Samichlaus

Samichlaus Classic

Ultra Strong Lager | Brauerei Schloss Eggenberg
Vorchdorf im Salzkammergut | 14 Vol %

Braumeister Thomas Lugmayr.

Eine Wonne schon beim Ansehen: fein glänzend, kastanienbraun. Facettenreiche Malzaromen, am Gaumen angenehm süß, leicht cremig und vollmundig, mit einem zarten Schoko- und Mandelton.

Ein feiner Digestif. Ein kräftiger Schluck aus dem Schwenker krönt den Tag.



0,33 l | 7,50

Das Bier des heiligen Nicolo

Bei Hürlimann in der Schweiz wurde dieses weltweit geschätzte Bier kreiert und einige Jahrgänge lang gebraut. Immer am 6. Dezember, denn „Samichlaus“ ist der Schweizer Name für den heiligen Nikolaus.

Dann hat der dänische Braukonzern Carlsberg die Zürcher Brauerei erworben und mit ihr das Samichlaus Patent. Das lag jahrelang im Tresor, bis Diplomkaufmann Stöhr, seines Zeichens Bräu der Brauerei zum Salzkammergut, Schloss Eggenberg, die Lizenz zum Samichlaus-Brauen erwarb.

Seit mehr als fünfzehn Jahren wird das starke Bier wie die Tradition es vorschreibt, immer nur einmal im Jahr eingebracht. Am 6. Dezember. Samichlaus wird von Österreich aus in die ganze Welt exportiert und von Bier-Afficionados auf allen Kontinenten geliebt und mitunter gesammelt.

Das großartige Bier ist seit der Einführung der Spezialitätenkarte am Feuerberg auch hier besonders beliebt. Genießen Sie die Spezialität in kleinen Schlucken. Das Bier darf atmen und soll sich erwärmen. Achten Sie darauf, wie sich die Aromen nach und nach verändern.



Biere aus dem Holz

Das Holzfass und seine lange Geschichte. Edelstahl gibt es erst seit ein paar Jahrzehnten; ein Wimpernschlag in der weit über 10.000-jährigen Geschichte des Bieres. Früher wurde Bier in Holzfässern ausgebaut. (noch früher in irdenen Gefäßen, zum Beispiel in Amphoren).

Die riesigen Holzfässer waren gepicht, also innen mit Pech versiegelt. So blieben sie dicht und der Anstrich verhinderte, dass Aromen aus dem Holz ins Bier gelangten.

Heute werden wieder Holzfässer eingesetzt. Die Ideen dahinter sind jedoch neu, die Fässer nicht mehr gepicht. Das fertige Bier soll durch lange Nachreifung im Fass, meist im Barrique, einen besonderen Geschmack und spezielle Texturen aus dem Holz bekommen.

Dabei werden sehr oft Fässer verwendet, in denen schon anderes reifte. Whiskey, Rum, Portwein, Rotwein, Weißwein, Süßwein, Tequila... Man möchte, dass sich die Aromen der Vorbelegung im Bier einbinden.

Die Ergebnisse sind immer einmalig, denn reproduzieren lässt sich der Vorgang nicht. Eine zweite Belegung mit Bier wird anders werden. Deshalb sind im Holzfass gereifte Biere limitiert und haben Seltenheitswert.

Biere aus dem Holz

Die Hirter Brauerei verwendet für ihre "Beeriques" Fässer aus dem Kärntner Lavanttal.

Hirter Beerique ist ein heller Festbock, der zunächst sechs Monate im Stahltank lagerte, dann fünf Monate im Whiskey-Eichenfass reifte. Für das zweite Beerique wurde ein Imperial Porter gebraut, tief schwarz und sehr stark. Es lag ebenfalls für viele Monate im Whiskey-Eichenfass.

Hirter Beerique

Heller Bock aus dem Holzfass | Privatbrauerei Hirt
Hirt in Kärnten | 9,3 Vol %

Braumeister Raimund Linzer.

Vanille in der Nase. Der Antrunk erinnert an Rosinen und getrocknete Feigen. Kräftig und fruchtig mit einem Hauch von Whiskey-Aromen.

Zu cremigen Desserts und Soufflés, ganz besonders zu Tiramisu. Und für den späten Genuss an der Bar.



0,75 l | 38,00

Hirter Beerique Imperial Porter

Imperial Porter aus dem Holzfass | Privatbrauerei Hirt
Hirt in Kärnten | 8,4 Vol %

Braumeister Raimund Linzer.

Dunkles Braun. In der Nase Karamellnoten und viel Röstaromatik. Trockener Antrunk, vollmundig und dicht. Geröstete Nuss und schlanker, zartbitterer Abgang.

Passt sehr gut zu Rindersteaks, Wildgerichten oder würzigem Weichkäse, zum Schokodessert. und als Digestif.



0,75 l | 38,00

Milkstout & Kaffeebier

Milkstout? Man gibt zur Rezeptur eines klassischen Stouts ein wenig Laktose und Haferflocken dazu. Das macht das Bier süß und sehr cremig.

Für sein Kaffeebier hat Norbert Peczelt einen Kaltauszug aus Arabica-Kaffeebohnen hergestellt und diesen "Cold Brew" im Brauprozess noch vor der Gärung zugefügt.

Loncium Royal Dark

Milkstout | Biermanufaktur Loncium
Kötschach-Mauthen in Kärnten | 5,7 Vol %

Braumeister Klaus Freistritzer.

Nachtschwarz, dunkler Schaum. Man riecht Kaffee und dunkle Schokolade. Weich und cremig. Fruchtnoten und eine feine Bittere balancieren die Süße.

Passt zu geräucherten Speisen, Hirsch und Wildschweinbraten oder Muscheln. Perfekt zu schokoladigen Desserts.

Enthält Laktose.



0,33 l | 6,00

Beeresso

Kreativbier mit Kaffee-Kaltauszug | Biermanufaktur
Loncium | Kötschach-Mauthen | 5,5 Vol %

Idee und Marke: Norbert Peczelt.

Dunkles Gold. Dezent Süße, geröstete Nüsse, etwas Karamell. Im Nachtrunk scheinen reine Kaffeenoten auf. Jene, die man sonst nur im Cold Brew findet.

Perfekt an der Bar. Im Restaurant zum Dessert und nach dem Essen.



0,33 l | 6,00



Hopfen, die Seele des Bieres

Von der Menge her der mit Abstand geringste Bestandteil des Bieres, von der Wirkung auf Geschmacksknospen, Duftrezeptoren und mehr, ein besonders wichtiger: Der Hopfen.

Es gibt einige hundert unterschiedliche Hopfensorten im weltweiten Anbau. In Österreich ist vor allem das Mühlviertel als Hopfenanbaugebiet von Bedeutung. In Bayern finden wir mit der Hallertau das größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet der Welt. Nur im Westen der USA, in Oregon, Idaho und Washington State wird ähnlich viel Hopfen geerntet.

Die Heilpflanze des Jahres 2007 ist seit Hildegard von Bingen bestens bekannt. Im Hopfen finden wir gut 2.000 verschiedene Inhaltsstoffe. Darunter sind auch sogenannte Radikalfänger, die für die Gesundheit wichtig sind. Jüngste Studien belegen, dass die Inhaltsstoffe des Hopfens das Potential haben, uns vor Krebs, Diabetes und anderen degenerativen Prozessen zu schützen.

Für den Geschmack der Biere sind zwei Stoffe besonders bedeutend: Säuren, wie etwa die „Alphasäure“. Sie verleiht dem Bier die typische Bittere. Hopfenöle betören mit ihren Aromen unsere Nasen.

Der Hopfen ist zudem das natürliche Konservierungsmittel im Bier. Seine Inhaltsstoffe wirken antibakteriell, sie stabilisieren das Bier.

Pale Ale & IPA

Pale Ale hat seinen Ursprung im England. Im 18. Jahrhundert ist es erstmals gelungen, sehr helles Malz herzustellen und blasses Bier zu brauen (pale = blass, bleich).

Englands Brauer schickten Pale Ale in die Kolonien. Sie brauten es stark und mit viel Hopfen, damit es den langen Seeweg überstehen konnte. Es kam wohlbehalten an und wurde fortan India Pale Ale, kurz IPA genannt.

Schlepp No. 1

Pale Ale | Brauerei Schlepp
Klagenfurt in Kärnten | 5,3 Vol %

Braumeister Manuel Düregger.

Duft nach Maracuja und Rhabarber. Opulente Fruchtigkeit, ausgeprägtes Hopfenaroma, trocken, harzig und fruchtig im Nachhall.

Sehr guter Aperitif. Passt zudem zu Vorspeisen, Salaten und scharfen Gerichten.



0,75 l | 22,00

Gusswerk Nicobar

India Pale Ale | Brauhaus Gusswerk
Hof bei Salzburg | 6,4 Vol %

Braumeister Reinhold Barta.

Wussten Sie, dass Österreich eine Kolonie im Indischen Ozean besaß? Die Nicobaren, im Golf von Bengalen! Nur sehr kurz zwar, doch Grund genug, das IPA danach zu benennen. Eines der ersten IPAs in Österreich und richtig gut. Kult.

Passt zu kräftigen und scharfen Speisen.



0,33 l | 6,20

IPA & NEIPA

Der Bierstil IPA ist längst zur Bierstil-Familie geworden. Die Craftbier-Brauer kreieren immer wieder neue Stilvariationen. So auch das „NEIPA“, das New England IPA. Gebraut mit extrem viel Hopfen, der mehr durch seine Aromen punktet als durch seine Bittere. NEIPAs sind "Hopfen-Smoothies"!

Bierol Mountain Pale Ale

IPA | Bierol

Schwoich in Tirol | 7,3 Vol %

Brauer Max Karner und Christoph Pichler.

In der Nase Zitrus und Maracuja. Milde Süße trägt die feine Bittere und sorgt für einen guten Trinkfuss. Charakterstark, wie die beiden Tiroler Buam.

Passt zu kräftigen und scharfen Speisen und asiatisch angehauchte Gerichten.



0,33 l | 7,20

Loncium Juicy Neipa

New England IPA | Biermanufaktur Loncium

Kötschach-Mauthen in Kärnten | 5,7 Vol %

Braumeister Klaus Freistritzer.

Nein, keine Limonade. Auch kein Mangosaft, obwohl die Mango (und Pfirsich, Ananas, Grapefruit) in der Nase kitzelt. Sanft im Antrunk. Fruchtig und frisch. Die Fruchtnoten werden von der dezenten Bittere harmonisch begleitet: lange, sehr lange.

Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Salaten sowie zu sehr süßen Nachspeisen (bitte mit Mango).



0,33 l | 6,50

Saison & Weißbier

Wallonische Bauern brauten den Bierstil Saison einst im ruhigen März und lagerten es für die Sommermonate ein. Bei der Arbeit am Feld löschte das spritzige Bier den Durst trefflich.

Weißbier oder Weizenbier? Gemeint ist immer dasselbe, die beiden Wörter sind synonym. Sie verweisen zum einen auf den hohen Anteil an Weizenmalz und zum anderen auf die obergärige Brauart, bei der die Hefe fruchtige Bananen- und würzige Nelkenaromen beisteuert.

Der Belgier Saison

Saison mit Orangenschalen, Koriander, Kardamom und Paradieskörnern | Der Belgier Brewing
Wien | 5,9 Vol %

Brauer Raf Toté.

Ein Belgier lebt in Wien und kennt die belgische Brauart bestens. Sein Bier: Sommerliches Gelb, feinwürzig, frisch mit exotisch anmutenden Fruchtaromen. Spritzig und trocken.

Belebender Aperitif. Passt zu Fisch, Salaten, Spargel und überhaupt zu Gemüsegerichten.



0,33 | 6,80

Murauer Hoamat Weisse

Dunkles Hefeweizenbier | Brauerei Murau
Murau | Steiermark | 5,4 Vol %

Braumeister Michael Göpfart.

Weich im Antrunk, gut eingebundene Spritzigkeit. Feine Karamell- und Nelkennoten gesellen sich zu zarten Hopfennoten.

Zu Vorspeisen, Salaten, gebratenem Fisch, Eierschwammeln und zu fruchtigen Desserts.



0,5 | 5,70

Trappistenbier

Gregorius

Belgisches Strong Ale | Stift Engelszell
Engelhardszell an der Donau | 9,7 Vol %

Braumeister Michael Hehenerger.

In der Nase dominieren Kräuter-, Lakritz- und reife Fruchtaromen. Kräftiger Malzkörper, von Kaffee- und Röstaromen geprägt. Honig und eine Weinhefe zaubern ein schönes Süß-Säure-Spiel auf den Gaumen.

Passt zum Käseteller oder zu Karamell-desserts, Pralinen und Schokolade.



0,33 l | 6,90

171 Kloster weltweit – aber nur 11 brauen

Ein Trappistenbier muss von Trappisten oder unter deren Aufsicht gebraut werden. Die Braustätte muss in oder bei einem Trappistenkloster stehen.

Der Orden heißt „Zisterzienser der strengeren Observanz“ und wird nur volkstümlich (nach dem Gründungskloster La Trappe) „Trappisten“ genannt. Um ein „Trappistenbier“ brauen zu dürfen, braucht es die Genehmigung der Ordensleitung.

„Trappistenbier“ ist eine Herkunftsbezeichnung und kein Bierstil. Die Klöster brauen sehr unterschiedliche Produkte, zumeist obergärige Biere mit viel Alkohol.

Rund um den Erdball zählt der Orden heute über 170 Klöster. Derzeit brauen derzeit elf. Fünf davon sind in Belgien, zwei in Holland, eines in Italien, eines in den USA, eines (das jüngste) in England und eines - in Österreich.

Das 1925 gegründete Kloster Engelszell liegt malerisch an der Donau, nur wenige Stromkilometer flussabwärts von Passau. 2014 erhielt es das Braurecht. Gregorius ist das stärkste der vier Biere aus dem österreichischen Trappistenkloster.

Glutenfrei, alkoholfrei und Radler



Hirter Freigeist

Privatbrauerei Hirt
Kärnten
alkoholfrei
0,5 l 5,00

Glutenfreies Lager

Brauhaus Gusswerk
Hof bei Salzburg
4,9 Vol %
0,33 l 5,50



Hirter Radler Kräuter

Privatbrauerei Hirt
Hirt in Kärnten
2,5 Vol %
0,33 l 4,00

Paulaner Hefe-Weißbier Alkoholfrei

Paulaner Brauerei
München
alkoholfrei
0,5 l 5,00



Preise in EURO inklusive aller Steuern und Abgaben.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren geschulten ServicemitarbeiterInnen.

Gem. §3 Abs.2 Allergeninformationsverordnung, BGBl. II Nr. 175/2014

Impressum

Herausgegeben von Mountain Resort Feuerberg

Gerlitztenstraße 87 | 9551 Bodensdorf | Gerlitzten Alpe |
Kärnten Österreich | Tel. +43 (0) 4248 2880 (Fax DW 20)
kontakt@feuerberg.at | www.feuerberg.at

Idee, Text und Gestaltung:

wegro communications gmbh | www.wegro.eu

Fotos: Sepp Wejwar, Adobe Stock

Flaschenfotos: Brauereien

Stand: Oktober 2022