

500^{ème} anniversaire de la loi de pureté de la bière

Edictée le **23 avril 1516**, le Reinheitsgebot n'autorise le brassage de la bière qu'à partir des seuls ingrédients que sont l'orge, le houblon et l'eau. A noter que ce décret ne fait pas encore mention de la levure car son existence n'est pas encore connue ! Les brasseurs qui continuent d'obéir au Reinheitsgebot poursuivent un processus de travail ancestral où la qualité des malts, l'origine des houblons, la vitalité des levures, la pureté de l'eau et bien évidemment la maîtrise et le contrôle de la fabrication sont seuls responsables des qualités de la bière obtenue : **une bière de qualité par construction !**



BIÈRES À LA PRESSION

ANDECHS Hell Spezial (5,1°)

La Andechs Hell Spezial est un modèle de tradition et de qualité. Cette bière blonde et douce présente des arômes de malt marqués au premier plan qui durent même quand les arômes de houblon et de fleur viennent à apparaître. Elle se différencie des autres bières de la même catégorie par ses touches d'agrumes et de miel qui complètent les saveurs habituelles. Une des meilleures Helles bavaroises.

30c1	4,10€
50c1	6,20€
100c1	11,20€

SCHNEIDER Unser Original (5,4°)

En 1872, le fondateur de cette célèbre brasserie fut le premier homme à acheter le droit de brasser de la bière blanche au roi Ludwig II. Bière blanche mais bière dorée. La bouche est pleine avec un corps ample et une certaine astringence. Du côté des saveurs, nous sommes toujours dans la banane, voire la fraise, des saveurs de céréales et des notes légèrement caramélisées. Suffisamment fraîche, on ressent bien l'amertume, une légère acidité et un pétillant qui donne son côté "croustillant" et très rafraichissant à cette bière.

30c1	4,50€
50c1	7,10€
100c1	13,50€

ALPIRSBACHER Zwickl (5,4°)

Une bière blonde non filtrée et naturellement trouble, en hommage aux bières anciennes. Brassée selon un procédé particulier, avec 85% de fermentation basse et 15% de fermentation haute, elle présente beaucoup de caractère. Les ingrédients sont tous naturels, de haute qualité et l'eau utilisé provient des sources thermales de la forêt noire, garantissant une pureté sans pareille. Présentant un gout malté puissant et doux et une amertume très légère, la Zwickel est au croisement des bières de consommation et de dégustation.

30c1	4,50€
50c1	7,10€
100c1	13,50€

MAISEL & FRIENDS Pale Ale (5,2°)

Brassée en Allemagne dans le style des Pale Ale américaine. Mäisel & Friends brasse cette bière sur la base du célèbre houblon Hercules pour son agréable amertume. Quatre autres houblons aromatiques sont ajoutés à froid pour former un véritable cocktail de saveurs : l'Amarillo pour des arômes de pêche, pamplemousse, abricot et melon, le Chinook des arômes de fleurs de sureau, litchi et fruits rouges, le Citra des notes d'agrumes et le Simcoe des arômes de fruits de la passion, mangue et papaye.

30c1	4,80€
50c1	7,50€
100c1	14,30€

BIÈRES EN BOUTEILLE

Pilsener - Légères et amères, la bière pilsener est un type de bière blonde et limpide, de fermentation basse. Elle titre environ 5 degrés d'alcool et possède une amertume moyenne, dépendant du type de houblon utilisé.

ASTRA Urtyp (4,9°)

La bière du nord, celle du port de Hambourg. Une pils fraîche et amer.

33c1 5,50€

ASTRA Rotlich (6°)

La pils du quartier rouge de Hambourg est plus forte et plus enivrante.

33c1 5,50€

BECK'S Pilsener (4,7°)

Brassée à Brème, c'est la bière allemande la plus connue à l'international ! C'est une Pilsener classique très gazéifiée et rafraichissante.

50c1 6,80€

JEVER Pilsener (4,9°)

La Jever est une Pilsener du nord de l'Allemagne qui présente une grande amertume.

50c1 6,90€

WARSTEINER Premium verum (4,8°)

Cette brasserie s'est longtemps concentré sur une seule et même bière : la Premium Verum. Appelée la Reine des bières, c'est la pilsener la plus consommée en Allemagne.

50c1 7,10€

ROTHAUS Tannen Zapfl (5,1°)

Pilsener aux arômes puissants mais équilibrés de malt et de houblon, laissant une légère amertume et donnant une sensation sèche à cette bière. Un grand classique de la forêt noire !

33c1 5,60€

Helles - Bières blondes légères et douces. Leur goût est proche de celui des bières de type pils mais moins houblonné et plus malté.

AUGUSTINER Hell (5,2°)

Le plus grand classique de la bière munichoise avec un parfait équilibre entre les arômes de malt sucrés et des houblons végétaux et amers.

50c1 6,90€

Bayreuther Hell (4,9°)

Helles douce et peu amer brassé en Franconie et à accompagner par les célèbres saucisses de Nürnberg.

50c1 7,20€

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération. La consommation de boissons alcoolisées pendant la grossesse, même en faible quantité, peut avoir des conséquences graves sur la santé de l'enfant."



eau



malt

Weizen - Contenant typiquement 70% de froment, ce sont des bières au goût peu amer avec des parfums de fruit et de banane. Forte teneur en gaz.

ERDINGER Hefe Weiss (5,3°) 50c1 6,80€
Saveurs fines de blé crémeux, de fruits légèrement poivrés avec un léger arôme de banane et de citron.

ERDINGER Urweisse (5,2°) 50c1 7,20€
Recette originelle avec un goût de blé plus épicé et une fin marquée par des notes puissantes de clou de girofle et de banane.

GUSSWERK Weizenguss (5,4°) 33c1 6,10€
Bière blanche autrichienne BIO. Goût léger et croustillant de froment et de clou de girofle.

FRANZISKANER Dunkel (5°) 50c1 6,80€
Brassée à partir d'un malt de froment "torréfié" lui donnant sa couleur sombre. Encore des arômes de blé, de banane et de clou de girofle mais avec un goût caramel qui vient de la torréfaction.

Bock & Doppelbock - Variantes plus fortes de bières obtenues grâce à une densité de malt plus importante.

ULMER Maibock (7,3°) 33c1 6,00€
Bière de Mai ou helles bock traditionnellement brassée avec plus de malt donnant une bière plus alcoolisée qui porte avec douceur des goûts de houblon floraux. C'est une bière de saison très maltée destinée à marquer l'arrivée du printemps.

SCHNEIDER Aventinus (8°) 50c1 7,50€
Doppelbock puissante qui réchauffe les hivers rigoureux. Saveurs fruitées de Banane, raisins secs, prune et réglisse mais aussi de café et de caramel. A découvrir en mangeant un morceau de Bleu.

ERDINGER Pikantus (7,3°) 50c1 7,40€
Cette bière blanche et forte n'a pas un goût trop sucré. Parfaitement équilibrée, les brasseurs ont réussi à retenir la subtile saveur Pikantus.

SCHNEIDER Eisbock (12°) 33c1 7,90€
« Stärker als stark », plus forte que forte. Noire et épaisse, c'est une bière blanche dont on a concentré l'alcool par congélations successives. Goût d'orange amère, de clou de girofle et de fruits.

Bières régionales

BERLINER KINDL Weisse (3°) 33c1 5,50€
Bière à fermentation alcoolique et lactique donnant beaucoup d'acidité. Bière traditionnelle de Berlin à boire avec du sirop de framboise ou d'aspérule.

FRÜH Kölsch (4,8°) 50c1 7,30€
Spécialité régionale de Cologne à fermentation haute avec un goût légèrement fruité. Les arômes de raisin et d'agrumes laissent place en bouche au goût sec du malt.

DIEBELS Alt (4,9°) 50c1 7,30€
Spécialité régionale de Düsseldorf. Brassée avec du malt caramélisé qui lui donne une couleur cuivre à brun, elle se caractérise par un goût combinant l'amer et le sucré.

Bières fumées

SCHLENKERLA Rauchbier Märzen (5,1°) 50c1 7,40€
La célèbre Rauchbier dont le malt a été séché au feu de bois de hêtre lui apportant un goût fumé caractéristique. Une célèbre bière pour les amateurs. Un véritable jus de jambon pour les autres...

SCHLENKERLA Rauchweizen Märzen (5,2°) 50c1 7,40€
Une bière blanche fumée au bois de hêtre avec une saveur plus légère que la puissante Märzen.

Bière sans alcool

ALPIRSBACHER Alkoholfrei (0,5°) 33c1 5,70€
Avec très peu d'alcool et la saveur d'une vraie pils, c'est également une bière légère et peu calorique.

Kraftbier

RIEDENBURGER Dolden Sud IPA (6,5°) 33c1 6,30€
Typée India Pale Ale anglo-saxonne. Cette bière BIO se caractérise par une grande amertume et l'utilisation de houblons aromatiques.

SCHÖNRAMER India Pale Ale (6,5°) 33c1 6,80€
Typée India Pale Ale anglo-saxonne. Goût de pamplemousse, de fines herbes, de fruits tropicaux, agrumes et léger goût de pin. Amertume solide.

SCHÖNRAMER Imperial Stout (9,5°) 33c1 6,40€
Typée stout anglosaxonne. Bière très noire brassée à partir de grains hautement torréfiés.

SCHNEIDER WEISSE Meine Hopfenweisse (8,2°) 50c1 8,00€
Inspirée d'une collaboration avec la brasserie Brooklyn brewery de New-York, elle est le résultat d'un mariage réussi de la douceur d'une bière blanche et des arômes de houblons aromatiques.

Hopfenstopfer Incredible PA (6,1°) 33c1 6,70€
Une variante non moins étonnante avec des houblons qui orientent le goût vers l'ananas.

ALPIRSBACHER Ambrosius (7,7°) 75c1 18,20€
Dominés par des arômes de fruits qui rappellent surtout les fruits de la passion et la groseille. Notes de caramel avec un léger goût de vanille, miel et cacao.

houblon