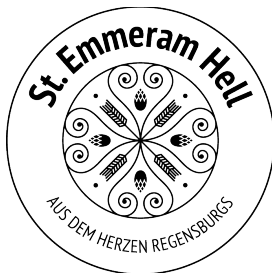


## Die ganzjährigen Brauhausbiere



Honiggelb schimmert das St. Emmeram Hell verführerisch im Licht. Typisch für ein hausgebrautes Bier – hat es einen kernig, süffigen Charakter. Der Geruch erinnert an ein reifes Gerstenfeld und an frisches Getreide. Nach vier Wochen Reifezeit wird es unfiltriert zum Ausschank gebracht und enthält so noch alle in der Hefe vorkommenden Vitamine und Spurenelemente. Mit einer Stammwürze von 12,5 % hat es einen Alkoholgehalt von 5,2 % vol.

0,3 l	3,10 €
0,5 l	3,90 €



Intensive Malznoten kennzeichnen das Aroma unseres Marstall Dunkel. Ein prächtiges Bier: vollmundig im Geschmack, harmonisch abgerundet durch das herb-feine Bittere des Hallertauer Hopfens. Die dunkle Farbe erhält unser Marstall Dunkel durch die hohen Temperaturen beim „Darren“ und durch das gezielt lange Kochen der Maische. Gereift in den Tiefen unserer Lagerkeller, konnte es in aller Ruhe sein einzigartiges Aroma entfalten.

Mit einer Stammwürze von 12,8 % hat es einen Alkoholgehalt von 5,5 % vol.

0,3 l	3,10 €
0,5 l	3,90 €



Den Auftakt macht eine wunderbar-cremige Schaumkrone, darunter das bernsteinfarbene, seidig schimmernde Bier. Sanft schmeichelnd breitet sich die obergärige Hefe aus und verleiht unserer naturtrüben Brauhaus Weisse den fruchtig-weichen Geschmack. Zum Einsatz kommt in Niederbayern und der Oberpfalz angebauter Brauweizen sowie ausgesuchter Siegelhopfen aus der Hallertau. Ein spezielles Brauverfahren macht dieses Bier zu dem, was es verspricht: eine geschmackliche Meisterleistung.

Mit einer Stammwürze von 12,5 % hat es einen Alkoholgehalt von 5,2 % vol.

0,3 l	3,10 €
0,5 l	3,90 €