

BIER GENUSS KARTE

2016 haben wir 500 Jahre Bayerisches Reinheitsgebot gefeiert - das älteste und strengste Lebensmittelgesetz der Welt, das seit 2015 sogar immaterielles Kulturerbe des Freistaates Bayern ist.

Erlassen wurde das Bayerische Reinheitsgebot vom Wittelsbacher Herzog Wilhelm IV. in Ingolstadt. Die Wittelsbacher gründeten auch das Hofbräuhaus Traunstein, das sich seit über 400 Jahren inmitten der Traunsteiner Altstadt echter Bierqualität verschrieben hat. Ausschließlich beste bayerische Rohstoffe werden verwendet:

Wasser aus eigener Quelle am Hochberg, bayerisches Malz vom Gäuboden, dem fränkischen Jura und der Münchner Schotterebene, Hallertauer Hopfen von den brauereieigenen Feldern und die eigene Hefezucht. Mehr darf zum Brauen nicht verwendet werden.

UNSERE BIERSPEZIALITÄTEN

HELLES



Brillante, hellgelbe Farbe, klares glanzfeines Aussehen, deutliches Malzaroma, unterlegt mit angenehm leichter Hopfen- und Hefenote. Ein wunderbares Helles, harmonisch, vollmundig und traumhaft ausgewogen.

Stammwürzegehalt: 12,3 °, Alkoholgehalt: 5,3 % Vol.

Das Helle passt zu Brotzeiten, Wurstsalat, Canapes, Braten, Eintopfgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, helles Gemüse wie z.B. Spargel, Romadour und Nusskuchen.

1612er Zwicklbier



Naturtrübes Helles Export, vitaminreich, aus den kühlen Tiefen des Lagerkellers. Harmonisch mit dynamisch frischer Malz und Hopfenblume. Ein Bier für sinnfrohe Genießer.

Stammwürzegehalt: 12,3 °, Alkoholgehalt: 5,3 % Vol.

Zwicklbier schmeckt zu Brotzeiten, Wurstsalat, Canapes, Braten, Eintopfgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, helles Gemüse wie Spargel, Romadour, Nusskuchen

DUNKEL



Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehmem stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 40 Jahren nach alter Überlieferung gebraut. Das Bier aus der Guten Alten Zeit.

Stammwürzegehalt: 12,9 °, Alkoholgehalt: 5,0 % Vol.

Zum Dunkel schmeckt Räucherfisch, würzige Salate, Wild, deftige Braten, geräucherte Speisen, würziger Käse und Blauschimmelkäse und auch leichte Schokoladendesserts, oder Karamell.

PILS



Frisch, prickelnd, mit leichtem schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen bringt eine herrlich junge und freche Bittere.

Stammwürzegehalt: 11,8°, Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.

Das Pils ist immer ein passender Aperitif und passt zu Pasteten, Meeresfrüchte, Frischkäse, Schafskäse, Ziegenkäse, gegrillter Fisch, Salate oder Pasta.

Oh Du mein Josef – Helles Bockbier



Tief goldene Farbe. Kraft und Volumen bilden den großartigen Charakter: harmonisch, spannend und voller Temperament. Frische Hopfennoten verleihen ihm seine herausragende Eleganz.

Stammwürzegehalt: 16,5 °, Alkoholgehalt: 7,2% Vol.

Das helle Bockbier ergänzt perfekt würzige Braten, Steaks, Wildgerichte, Schnittkäse, Torten, Nuss- und Mandeldesserts.

Maximilian sei stark – Dunkles Bockbier



Dunkel-feurige Farbe, samtig weicher Trunk. Ein unvergesslich intensiver Geschmack nach malzigen Röstaromen, Karamell und einem Hauch von Schokolade. Dunkel – stark – mächtig.

Stammwürzegehalt: 19,2 °, Alkoholgehalt: 7,8 % Vol

Das dunkle Bockbier passt zu: Lamm, Rindersteak, Gänsebraten, Wild, Schaf- und Ziegenkäse, würziger Bergkäse, Schokoladendesserts, Pralinen oder Lebkuchen.

WEISSBIER



Honigfarben mit der ganzen Kraft unserer Hefe. Herrlich erfrischend mit weicher Hefeblume und vollem Fruchtaroma. Unser Meisterstück gefüllt mit voller Leidenschaft und über 400 Jahren Brauereierfahrung – Das Hofbräuhaus Traunstein wurde 1612 als Weißbierbrauerei gegründet.

Stammwürzegehalt: 12,3 °, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.

Das Weissbier ist ein idealer Begleiter für Salate, leichte Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis und milden Frischkäse.

WEISSBIER SPEZIAL EDITION

Unsere Weißbier-Spezialität gibt es ausschließlich für die Gastronomie.



Der gehaltvoll moussierende Körper belebt die Sinne, die satte dunkle Bernsteinfarbe erfreut das Auge, der volle runde Geschmack überzeugt. Mehr natürliche Hefe (aus der eigenen Hefezucht) und weniger Kohlensäure machen unsere „Edition“ zu einem besonders wertvollen BierGenuss.

Stammwürzegehalt: 12,3 °, Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.

Die Weissbier Spezial Edition passt zu deftigen Gerichten von Huhn und Ente, würzigen Salate mit Nüssen, Pilzen, Spinat und warme süße Desserts wie Powidltascherl.

WEISSBIER DUNKEL



Haselnussbraun mit der gesunden Hefe. Ein deutlich tiefer würzig-rauchiger Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Gebraut wird unser Weißbier dunkel nach unserem speziellen altbairischen Brauverfahren.

Stammwürzegehalt: 12,3 °, Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.

Das Weissbier Dunkel passt gut zu deftigen, auch gegrillten bzw. gerösteten Speisen, kalter Braten, geräucherter Fisch, Schmorbraten, Wildgeflügel, Gouda, Schokoladen- und Nussdesserts.

WEISSBIER LEICHT



Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch. Ein ideales Trinkvergnügen mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Stammwürzegehalt: 8,8 °, Alkoholgehalt: 3,5 % Vol.

Das leichte Weissbier schmeckt gut zu Salaten, leichte Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis und mildem Frischkäse.

ALKOHOLFREIES WEISSBIER



Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack. Dank seiner isotonischen Eigenschaft versorgt es den Körper sofort mit den wertvollen Inhaltsstoffen. Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler und Genießer.

Stammwürzegehalt: 12,5 °

Das alkoholfreie Weissbier ist ein frischer Begleiter zu Salaten, leichten Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis und mildem Frischkäse.

HELLES LEICHT



Herrlich, erfrischend spritzig und mit frecher Hopfennote. Ein hervorragendes Bier, wenn's mal etwas weniger Alkohol sein darf.

Stammwürzegehalt: 8,9 °, Alkoholgehalt: 3,4%

Ein leichtes Helles schmeckt immer gut als Aperitif und passt zu Pasteten, Meeresfrüchten, Frischkäse, Schafskäse, Ziegenkäse, gegrillter Fisch, Salate und Pasta.