

Untergärige Biere

HELLES

Hofbräuhaus Traunstein 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

Dazu passt: Brotzeiten, Wurstsalat, Canapes, Braten, Eintopfgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Helles Gemüse wie: Spargel, Romadour, Nusskuchen

HELLES *Leicht*

Helles Leicht

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

Stammwürzegehalt: 8,7°

Alkoholgehalt: 3,7% vol

Dazu passt: Aperitif, Salat, Ravioli, Topfencreme, Milzwurst

Traunsteiner **HELLES** *Alkoholfrei*

Hofbräuhaus Traunstein – Traunsteiner Helles Alkoholfrei

Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmeichelnder Süße.

Isotonisch und Alkoholfrei.

Alkoholgehalt: <0,5% vol

Fürsten Trunk

Hofbräuhaus Traunstein Fürstentrunk

Unser Helles Festbier. Stark im Geschmack mit vollem Hopfenaroma, leichten sonnigen Malztönen und höherer Stammwürze. Traditionell reift unser Fürstentrunk drei bis vier Monate in unseren dunklen Brauereikellern. Der Geheimtipp unter den Bierkennern.

Stammwürzegehalt: 13,6°

Alkoholgehalt: 5,7% vol

Dazu passt: Brotzeiten, Braten, gebratenes Geflügel, Spätzle, Haxn, Käsespätzle, kräftige Gemüsegerichte

Pils

Hofbräuhaus Traunstein 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

Dazu passt: Aperitif, Pasteten, Meeresfrüchte, Frischkäse, Schafskäse, Ziegenkäse, gegrillter Fisch, Salate, Pasta

Dunkel Hofbräuhaus Traunstein Dunkel

Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit angenehm stolzem Dunkelmalzcharakter, wunderbar vollmundig. Unser Dunkles wird seit über 400 Jahren nach alter Überlieferung gebraut. Das Bier aus der Guten Alten Zeit.

Stammwürzegehalt: 12,9°

Alkoholgehalt: 5,0% vol

Dazu passt: Räucherfisch, würzige Salate, Wild, deftige Braten, geräucherte Speisen, würziger Käse und Blauschimmelkäse, leichte Schokoladendesserts, Karamell



Hofbräuhaus Traunstein 1612er Zwickelbier

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

Stammwürzegehalt: 12,3°

Alkoholgehalt: 5,3% vol

Dazu passt: Brotzeiten, Wurstsalat, Canapes, Braten, Eintopfgerichte, Geflügel, Kalbfleisch, Helles Gemüse wie: Spargel, Romadour, Nusskuchen



"Oh du mein Josef" – Helles Bockbier

Tiefgoldene 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

Dazu passt: Würzige Braten, Steaks, Wildgerichte, Schnittkäse, Torten, Nuss- und Mandeldesser



"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

Dazu passt: Lamm, Rindersteak, Gänsebraten, Wild, Schaf- und Ziegenkäse, würziger Bergkäse, Schokoladendesserts, Pralinen, Lebkuchen

Obergärige Biere

Weißbier

Hofbräuhaus Traunstein Weißbier

Honigfarben mit der ganzen Kraft unserer Hefe. Herrlich erfrischend mit weicher Hefebblume 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

Dazu passt: Salate, leichte Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis, milde Frischkäse

Weißbier dunkel

Hofbräuhaus Traunstein Weißbier Dunkel

Haselnussbraun mit tiefem würzig-rauchigem Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Gebraut wird unser Weißbier dunkel nach unserem speziellen altbayerischen Brauverfahren.

Stammwürzegehalt: 12,3°

Alkoholgehalt: 5,2% vol

Dazu passt: Zu deftigen, auch gegrillten bzw. gerösteten Speisen, kalter Braten, geräucherter Fisch, Schmorbraten, Wildgeflügel, Gouda, Schokoladen- und Nussdesserts

Weißbier Leicht

Hofbräuhaus Traunstein 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

Dazu passt: Salate, leichte Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis, milde Frischkäse



**WEISSBIER
SPEZIAL
EDITION**

Hofbräuhaus Traunstein 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

Dazu passt: Nürnberger, Ravioli mit Schwammerl, Backhendel, Krautwicklerl



Hofbräuhaus Traunstein Weißbier alkoholfrei

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°

Alkoholgehalt: 0,45% vol

Dazu passt: Salate, leichte Vorspeisen, Spargel, Geflügel, fruchtige Desserts, Eis, milde Frischkäse

Traunsteiner
Radler
naturtrüb

Hofbräuhaus Traunstein Traunsteiner Radler naturtrüb

Ein fruchtig-frischer Genuss mit echtem Zitronensaft und natürlicher Trübung.

Alkoholgehalt: 2,4% vol