



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Helles

Noch immer ist es mit Abstand unser beliebtestes Bier. 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 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Helles *leicht*

Unser Helles Leicht ist eine der brautechnisch anspruchsvollsten Biersorten, die nach dem Reinheitsgebot gebraut werden können. Herrlich spritzig und erfrischend, mit einer frechen Hopfennote. Ein sommerlich-leichtes Bier – und die perfekte Alternative, wenn's mal etwas weniger Alkohol sein soll.

Stammwürzegehalt 8,7 °

Alkoholgehalt 3,7 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Helles *alkoholfrei*

Eine hopfig feinwürzige Erfrischung mit schmelzender Süße, isotonisch und alkoholfrei.

Alkoholgehalt < 0,5 %



Dazu passt: Aperitif, Kräftigere Vorspeisen, Carpaccio, Vitello tonnato



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Fürstentrunk

Der Fürstentrunk verkörpert wie kein anderes Bier unseren historischen Gründungsauftrag durch Kurfürst Maximilian I. Unser helles Festbier. Stark im Geschmack mit vollem Hopfenaroma, leichten sonnigen Malztönen und höherer Stammwürze. Ein Geheimtipp unter Bierkennern.

Stammwürzegehalt 13,2 °

Alkoholgehalt 5,7 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Pils

Wir haben unserem Pils einen eigenen, genau auf seine Bedürfnisse abgestimmten Lagerkeller eingerichtet, in dem es in aller Ruhe nachgären kann, bis es perfekt ist. Frisch, prickelnd, mit leichtem, schlankem Körper. Die ausschließliche Verwendung von bestem Hallertauer Aromahopfen erzeugt eine herrlich junge, frische Bitternote.

Stammwürzegehalt 11,8 °

Alkoholgehalt 5,1 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Dunkel

Unser „Braunbier“ wird bereits seit über 400 Jahren nach überlieferter Rezeptur hergestellt und ist damit nach dem Weißbier unsere zweitälteste Sorte. Das Bier aus einer guten, alten Zeit: Kräftig dunkelbraun mit zartem Karamellgeschmack. Weich im Trunk mit stolzem Dunkelmalz-Charakter, angenehm vollmundig.

Stammwürzegehalt 12,9 °

Alkoholgehalt 5,0 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Zwickl

Ein naturtrüb-samtiges Helles wie aus Urgroßvaters Zeiten. Das Zwickl stammt direkt aus dem Lagerkeller und ist daher auch als „Kellerbier“ bekannt. Harmonisch, mit dynamisch-frischer Malz- und Hopfenblume. Ein Bier für sinnesfrohe Genießer.

Stammwürzegehalt 12,3 °

Alkoholgehalt 5,3 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Zwickl *alkoholfrei*

Die perfekte Sommer-Erfrischung für alle, die den leichten Genuss lieben. Hefig-fruchtiger Duft und blumiges Hopfenaroma. Ein unfiltriertes Naturprodukt mit hellgelber Farbe und deutlicher Kellertrübung direkt aus dem Lagertank.

Alkoholgehalt < 0,5 %



Dazu passt: Currygeschnetzeltes, Obazda, Käseplatte



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Josef

Ein echtes Genussbier mit Craft-Bier Charakter und der ideale Begleiter zu gutem Essen. Tief goldene Farbe. Kraft und Volumen formen den besonderen Charakter: harmonisch, spannend und elegant, abgerundet von frischen Hopfennoten.

Stammwürzegehalt 16,5 °

Alkoholgehalt 7,2 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Maximilian

Das Hofbräuhaus Traunstein hat dieses Bockbier bereits seit den 1950er Jahren im Programm – unter anderem auch unter dem Namen „Vollmondbock“, weil es in alten Zeiten nur dann gebraut werden durfte. Dunkel-feurige Farbe, samtig weicher Trunk. Ein unvergesslich intensiver Geschmack nach malzigen Röstaromen, Karamell und einem Hauch von Schokolade.

Stammwürzegehalt 19,2 °
Alkoholgehalt 7,8 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Weißbier

Durch die Gründung als Weißbierbrauerei war dies 1612 unsere erste und lange Zeit auch einzige Biersorte. Honigfarben und mit der ganzen Kraft unserer eigenen Hefe. Herrlich erfrischend, mit weicher Hefebloom und vollem Fruchtaroma. Unser Meisterstück, in dem all unsere Leidenschaft steckt – und über 400 Jahre Brauerfahrung.

Stammwürzegehalt 12,3 °

Alkoholgehalt 5,5 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Weißbier *dunkel*

Wie bei unserem klassischen Weißbier verleiht unsere einzigartige Hefe auch dieser dunklen Variante seinen besonderen Geschmack. Haselnussbraun mit feiner Hefe. Ein deutlich tiefer, würzig-rauchiger Geschmack vom dunklen Spezialmalz, mit leiser Fruchtnote. Nach unserem speziellen altbayerischen Verfahren gebraut.

Stammwürzegehalt 12,3 °

Alkoholgehalt 5,2 %



Dazu passt: Deftige, auch gegrillte bzw. geröstete Speisen, kalter Braten, geräucherter Fisch, Schmorbraten, Wildgeflügel, Gouda, Schokoladen- und Nussdesserts



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Weißbier *leicht*

So besonders wie der Charakter dieses Bieres ist auch seine Herstellung: Unser sogenanntes Erntehefeverfahren ist aufwändiger, dauert länger – aber es lohnt sich. Honigfarben und naturtrüb, fruchtig und frisch. Ein ideales Trinkvergnügen mit wenig Kalorien, reduziertem Alkoholgehalt und vollem Geschmack.

Stammwürzegehalt 8,8 °

Alkoholgehalt 3,5 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Weißbier *Spezial Edition*

Der gehaltvoll moussierende Körper belebt die Sinne, die satte dunkle Bernsteinfarbe erfreut das Auge und der volle, runde Geschmack schmeichelt dem Gaumen. Mehr natürliche Hefe und weniger Kohlensäure machen die Spezial Edition zu einem einzigartigen Biergenuss.

Stammwürzegehalt 12,3 °

Alkoholgehalt 5,4 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Weißbier *alkoholfrei*

Alkoholfreies Weißbier wurde schon bald nach seinem Erscheinen zum Inbegriff des isotonischen Durstlöschers. Erfrischend, spritzig mit vollem Geschmack: Das Weißbier alkoholfrei ist kalorienreduziert und besteht ausschließlich aus natürlichen Zutaten, genau richtig für Sportler.

Alkoholgehalt < 0,5 %



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



Die Kunst des Genießens

Ein Wirtshausbesuch ist Urlaub auf Zeit. Unsere Bierspezialitäten als Speisenbegleitung schaffen ein ganz besonderes Genusserlebnis. Wir empfehlen eine Bierbegleitung in der Speisekarte.



Radler

Unser Radler besteht jeweils zu 50 % aus Zitronenlimonade und bestem bayerischen Bier. Eine fruchtige Erfrischung, die vor allem im Sommer viele Freunde findet. Ein frischer Genuss mit echtem Zitronensaft und natürlicher Trübung.

Alkoholgehalt 2,4 %



Dazu passt: Käseplatte, Gorgonzola, Spaghetti aglio e olio