

Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Helles

È ancora di gran lungala la nostra birra più popolare. Colore giallo paglierino brillante, aspetto limpido e lucido, chiaro aroma di malto, con leggere note di luppolo e di lievito. Una Helles fantastica, armoniosa, corposa e perfettamente equilibrata.

Gradi Plato 12,3 ° Gradazione alcolica 5,3 %





Si accompagna bene: snack, insalata di salsiccia, tartine, arrosti, stufati, pollame, carne di vitello, pizza e pasta, verdure leggere, torta noci, saltimbocca, spaghetti vongole







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Helles leicht

La nostra Helles Leicht è uno dei tipi di birra più difficili da produrre in conformità con la Legge sulla purezza. Meravigliosamente frizzante e rinfrescante, con una marcata nota di luppolo. Una birra estiva leggera – e l'alternativa perfetta quando si desidera gustare una birra meno alcolica.

Gradi Plato 8,7° Gradazione alcolica 3,7%





Si accompagna bene : aperitivo, insalata, ravioli, pizza e pasta , crema di ricotta, prosciutto di parma e melone







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



## Helles alkoholfrei

Un luppolato e speziato rinfresco con una dolcezza lusinghiera, isotonica e senza alcol.

Gradazione alcolica < 0,5 %





Si accompagna bene: aperitivo, antipasti più forti, Carpaccio, vitello tonnato







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



## Fürstentrunk

La Fürstentrunk risale al periodo dell'elettore Maximilian I. La nostra birra da festival chiara. Dal sapore deciso e dall'aroma ricco di luppolo, dai toni molto chiari e con un maggior estratto di mosto di luppolo. Consigliata a tutti gli intenditori.

Gradi Plato 13,2 ° Gradazione alcolica 5,7 %





Si accompagna bene: snack, arrosto, arrosto di pollame, spaetzle con formaggio, "Schweine-Haxn", piatti di verdure, lasagne







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Pils

Abbiamo allestito una nostra cantina di stoccaggio per le nostre Pils, fatta su misura per le nostre esigenze. Qui la nostra Pils viene fatta fermentare fino a quando non è perfetta: Rinfrescante, frizzante, dal corpo leggero e snello. L'uso esclusivo dei migliori luppoli aromatici Hallertau conferisce a questa birra una nota amara meravigliosamente giovane e fresca.

Gradi Plato 11,8° Gradazione alcolica 5.1 %





Si accompagna bene: Aperitivo, crostate, frutti di mare, crema di formaggio, formaggio pecorino, formaggio di capra, pesce alla griglia, insalate, pasta, risotto ai frutti di mare, Tagliolini al nero di seppia









Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Dunkel

La nostra "birra scura" viene prodotta secondo la ricetta tradizionale, risalente a più di 400 anni fa. La birra dei bei tempi andati: dal colore marrone scuro intenso e con una delicata nota di caramello. Marcatamente maltata e piacevolmente corposa.

Gradi Plato 12,9 ° Gradazione alcolica 5,0 %





Si accompagna bene: pesce affumicato, insalate speziate, selvaggina, arrosti abbondanti, piatti affumicati, formaggi piccanti e formaggio blu, dolci al cioccolato fondente, caramello, osso buco









Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Zwickl

Una Helles naturalmente torbida, come ai tempi dei nostri bisnonni. Il Zwickl proviene direttamente dalle fresche profondità della cantina di stoccaggio. Armonica, prodotta con i fiori freschi di malto e luppolo. Una birra per veri intenditori.

Gradi Plato 12,3 ° Gradazione alcolica 5,3 %





Si accompagna bene: spuntini, insalate, tartine, arrosti, stufati, pollame, carne di vitello, verdure leggere, torta di noci









Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Zwickl alkoholfrei

La Zwickl analcolica è quindi perfetta per rinfrescarsi durante l'estate e per coloro che amano le birre particolarmente leggere. Una fragranza lievitata, fruttata e un aroma floreale di luppolo. Un prodotto naturale non filtrato dal colore giallo chiaro e naturalmente torbido, direttamente dal serbatoio di stoccaggio della cantina.

Gradazione alcolica < 0,5 %





Si accompagna bene: Curry, Obazda, piatto di formaggio, caprese







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



# Josef

Una birra artigianale perfetta per accompagnare i pasti. Un intenso colore tendente all'oro. Forza e volume formano il suo carattere: una birra armonica, sorprendente ed elegante, arricchita da fresche note di luppolo.

Gradi Plato 16,5 ° Gradazione alcolica 7,2 %







Si accompagna bene: arrosti piccanti, bistecche, selvaggina, formaggio, torte, dessert di noci e mandorle, risotto ai funghi







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Maximilian

L'Hofbräuhaus Traunstein produce questa speciale birra dagli anni '50 – con il nome di "Vollmondbock", poiché la sua produzione, in passato, era consentita solo nei periodi di luna piena. Un colore scuro che ricorda quello del fuoco, una bevanda vellutata. Un gusto intenso grazie agli aromi di malto tostato e caramello e a una leggera nota di cioccolato.

Gradi Plato 19,2 ° Gradazione alcolica 7,8 %





Si accompagna bene: agnello, bistecca di manzo, oca arrosto, selvaggina, formaggio pecorino e caprino, formaggio di montagna speziato, dessert al cioccolato, cioccolatini, pan di zenzero, tiramisu







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



## Weißbier

Quando l'Hofbräuhaus Traunstein è stato fondato, nel 1612, questo è stato il nostro primo tipo di birra prodotto. Color miele e con tutta l'intensità del nostro lievito. Meravigliosamente rinfrescante, con aromi di lievito e di frutta. Il nostro capolavoro, in cui risiede tutta la nostra passione e oltre 400 anni di esperienza nella produzione di birra.

Gradi Plato 12,3 ° Gradazione alcolica 5,5 %





Si accompagna bene: insalate, antipasti leggeri, asparagi, pollame, dessert fruttati, gelato, crema di formaggio mite, bruschetta, asparagi alla griglia con prosciutto di San Daniele







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



## Weißbiet dunkel

Come per la nostra birra di frumento classica, anche in questo caso è il nostro lievito a conferire a questa variante scura il suo gusto così speciale. Nocciola e lievito fine. Un gusto decisamente intenso, speziato e affumicato, con uno speciale malto scuro e una leggera nota fruttata. Prodotta attraverso il processo di lavorazione tradizionale bavarese.

Gradi Plato 12,3 ° Gradazione alcolica 5,2 %





Si accompagna bene: piatti alla griglia o arrosto, arrosti freddi, pesce affumicato, arrosto, selvaggina, gouda, cioccolato e dessert alle noci







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



## Weißbiet leicht

Ha un carattere è speciale, così come speciale è il suo processo di produzione. Il nostro "processo di raccolta del lievito" è più complesso e richiede più tempo, ma conferisce alla birra un gusto migliore. Dal color miele e naturalmente torbida, fruttata e fresca. Ha poche calorie e un contenuto ridotto di alcol, ma un gusto incredibile.

Gradi Plato 8,8° Gradazione alcolica 3,5%





Si accompagna bene: Insalate, antipasti leggeri, asparagi, pollame, dessert fruttati, gelato, formaggio cremoso delicato, Pollo alla Cacciatora







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Weißbiet Spezial Edition

Il suo corpo ricco e frizzante rinvigorisce i sensi, il suo colore ambrato scuro è un piacere per la vista e il suo gusto lusinga il palato. Con più lievito naturale e con meno anidride carbonica: sono questi gli ingredienti che rendono questa edizione speciale una birra unica.

Gradi Plato 12,3 ° Gradazione alcolica 5,4 %





Si accompagna bene: Salsicce fritte, ravioli con funghi, pollo fritto, osso bucco, Tagliatelle con salsiccia









Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



# Weißbiet alkoholfrei

La Weißbier senza alcol è diventato presto l'epitome del dissetante isotonico. Rinfrescante, sapida e dal gusto pieno: la Weißbier analcolica è povera di calorie ed è composta esclusivamente da ingredienti naturali, adatta agli sportivi.





Si accompagna bene: insalate, antipasti leggeri, tramezzini, pollame, dessert fruttati, gelato, crema di formaggio mite







Una visita al ristorante e una vacanza temporanea. Le nostre specialità di birra con piatti abbinati sono un'esperienza nuova e stimulante. Si consiglia una birra consigliata nel menu.



### Radler

La nostra Radler è costituita per il 50% da succo di limone e per il resto dalla migliore birra bavarese. Una bevanda fruttata apprezzata da molti, soprattutto durante la stagione estiva. Una bevanda fresca con vero succo di limone e naturalmente torbida.

Gradazione alcolica 2,4 %





Si accompagna bene: Piatto di formaggio, Gorgonzola, Spaghetti aglio e olio



