

Flaschenbiere und Minifässer^A

Sour, Lambic & Experimental Sour

Geuzen sind ein Verschnitt von Lambics (spontan vergorene Biere nach belgischem Vorbild) verschiedener Jahrgänge. Frucht Lambic werden mit Früchten versetzt. Bei Gose und Berliner Weisse findet eine Milchsäuregärung statt.

Sauerlump	0,33 lt.	4,80
zum Mitnehmen		1 + 1 gratis

Berliner Weisse mit Sauerampfer, Collabs Brewery, AT, alc. 3 %, in der Nase grüner Apfel und Sauerampfer mit einer erfrischenden Zitrusnote. Am Gaumen ein angenehm saures Prickeln mit einem Hauch von Rhabarber. Speisempfehlung: Emperor Salad
Aber... auch ohne Begleitung gilt: Sauer macht lustig.

Kriek Mariage Parfait	0,375 lt.	10,80
-----------------------	-----------	-------

Frucht Lambic, Boon, BE, alc. 8,0 %, 5-6 Monate in Eichenfässern gelagert. In der Flasche nachvergoren, überzeugt durch seine herrlich erfrischende aber unaufdringliche natürliche Säure der Kirschen. Speisempfehlung: Uhudler Blue Burger

Golden Sour 2018	0,33 lt.	6,30
------------------	----------	------

Barrel Aged Sour Ale, Alefried, AT, alc. 6,7 %, duftet pfeffrig mit Marillennote, am Gaumen dezent Honig mit säuerlichen Weißweinnoten, Speisempfehlung: Grilled Cheese Salad

Ale & Pale Ale

Mutter vieler obergäriger Bierstile. Englandtypische Ales bestechen durch ihren ausgeprägten Malzcharakter. Amerikanische und andere Vertreter zeichnen sich durch verschiedenste Fruchtaromen der verwendeten Hopfen aus.

The Padawan	0,33 lt.	5,80
-------------	----------	------

American Pale Ale, Bierol, AT, alc. 5,6 %, Aromen von tropischen Früchten wie Mango und Papaya sowie Zitrone. Am Gaumen harzige Piniennoten.
Speisempfehlung: Jalapeño Burger

Tak	0,33 lt. Minifass	5,30
-----	-------------------	------

Pale Ale, Bevog, AT, alc. 5,5 %, eine breite Palette von Zitrusfruchtnoten wie Grapefruit und Limette in der Nase, am Gaumen angenehm spritzig mit sehr ausgewogenem Körper.
Speisempfehlung: BIG Apple XXL Burger

Green is Lord	0,33 lt. Minifass	5,80
---------------	-------------------	------

Bavarian Pale Ale, Frau Gruber, DE, alc. 5,1 %, fruchtig nach Mango und Maracuja, am Gaumen Pfirsich, Zitrone und Grapefruit. Speisempfehlung: Jalapeño Nachos

Amber & Red Ale

Obergärig mit dunkleren Malzen gebraut. Das Farbspektrum reicht von hellem Bernstein zu rötlichem Braun. Geschmacklich dominieren malzig, buttrig, karamellig bis nussig. Die herben Hopfentöne treten im Gegensatz zu den Pale Ales in den Hintergrund.

Porterhouse Red Ale	0,33 lt.	5,30
---------------------	----------	------

Red Ale, Porterhouse, IE, alc. 4,4 %, in der Nase erst karamellige Malznoten, dann etwas Marille und Pinie. Am Gaumen runder Eindruck mit einer zarten süßen Malzigkeit.

Speisenempfehlung: Black Bean Burger

IPA, Session, Imperial & Black IPA

Gebraut um die Soldaten in den britischen Kolonien in Indien zu versorgen. Um den langen Seeweg zu überstehen, wurde es sehr stark eingebraut und gehopft. In Indien sollte es dann auf die Stärke eines Pale Ale zurück verdünnt werden, was aber selten geschah. Sehr stark gehopft, entstehen Biere mit fantastischen Aromen, wahre Geschmacksexplosionen. Imperial IPA's werden noch stärker gehopft und eingebraut, Session IPA's dementsprechend leichter.

El Patrón	0,33 lt.	6,30
Double IPA, Bierol, AT, alc. 8,2 %, sehr intensiv nach Melone, Maracuja und Grapefruit, gefolgt von Pfirsich, Pinien und wiederum Maracuja. Speisenempfehlung: Chili Burger		
Northsea	0,33 lt.	5,30
IPA, Jopen, NL, alc. 6,5 %, malziges Aroma mit Mandarine und Grapefruit. Pfirsich , Honig und Karamell am Gaumen Speisenempfehlung: Texas Farmer Burger		
Ziggy	0,33 lt.	5,30
Session IPA, Edge, ES, alc. 4,8 %, duftet nach Zitronenzesten, leicht harzig mit Pinie. Am Gaumen intensiv Grapefruit, dezent biskuitartig und sehr spritzig Speisenempfehlung: Salsa Verde Fries		
Hoptimista	0,33 lt.	5,80
West Coast IPA, Edge, ES, alc. 6,6 %, in der Nase intensive Aromen von reifer Mango, Passionsfrucht und Zitrusfrüchte. Am Gaumen Orange und Pinie mit sehr trockenem Abgang. Speisenempfehlung: Puten Mango Curry		
Zo	0,33 lt. Minifass	5,30
Session IPA, Bevog, AT, alc. 4,3 %, Grapefruit und Passionsfrucht dominieren. Am Gaumen zusätzlich Zitronengras und Limette. Super erfrischend und trocken. Speisenempfehlung: Green Pepper Burger		
Hop Zij Met Ons	Gluten Free 0,33 lt.	5,80
IPA, Jopen, NL, alc. 6,0 %, reife tropische Früchte, Citrus und Pinie in der Nase, gefolgt von malzigen Noten mit Grapefruit am Gaumen. Speisenempfehlung: Emperor Salad		

Wit & Weizenbier

Mindestens mit 50% Weizenmalz obergärig eingebraut. Verschiedenste Varianten von hell bis dunkel und von klar bis trüb. Sortentypisch ist das Aroma reifer Bananen. Belgische Witbiere sind oft leichter und mit Orangenzesten und Koriander gebraut.

Adriaan	0,33 lt.	5,30
Witbier, Jopen, NL, alc. 5,0 %, würzige pfeffrige Koriandernoten in der Nase. Am Gaumen etwas Orange und hefige Fruchtnoten. Speisenempfehlung: Queen's Salad		
Festweisse Tap 4	0,5 lt.	4,80
Weißbier, Schneider, DE, alc. 6,2 %, Aroma von Banane und Pfirsich, am Gaumen		

sehr weich und angenehm prickelnd. Speisenempfehlung: Brussels Sprouts Burger		
Hopfenweisse Tap 5	0,5 lt.	5,30
Weizenstarkbier, Schneider, DE, alc. 8,2 %, hier vereinen sich klassische Weißbierkomponenten mit außergewöhnlicher Hopfung. Aromen von tropischen Früchten wie Ananas. Speisenempfehlung: Hot Tofu Burger		
Hildegonde	0,33 lt.	5,80
Belgisches Himbeer Weißbier, Gallier Bräu, AT, alc. 6,0 %, duftet fruchtig nach reifen Himbeeren, am Gaumen dezent nach Banane und Himbeere Speisenempfehlung: Tichy Eismarillenknödel		
Andechser Weißbier hell	0,5 lt.	4,30
Weißbier Hell, Klosterbr. Andechs, DE, alc. 5,5 %, intensive Aromen von Banane und Honigmelone. Sehr spritzig und erfrischend mit einer leichten Honigsüße und einer eleganten Säure im Abgang. Speisenempfehlung: Zweierlei Kichererbsen		
Andechser Weißbier dunkel	0,5 lt.	4,30
Weißbier Dunkel, Klosterbr. Andechs, DE, alc. 5,0 %, vor allem reife Banane und Ananas in der Nase, mit hintergründigen Karamell- und Kakaotönen. Am Gaumen leichte Karamellsüße mit einer feinen Hopfenbittere. Speisenempfehlung: Jackfruit Chili		

Belgian Ale

Das belgische Pendant zum britischen Ale, ebenso obergärig und meist mehr Alkoholgehalt.

Charakteristisch ist die verwendete belgische Hefe, die dem Ale eine leicht fruchtig säuerliche Note verleiht.

Honey I Love You	0,33 lt.	5,80
Belgisches Dubbel, Der Belgier, AT, alc. 7,5 %, Aromen von Honig und Orange mit würzigen belgischen Hefenoten, dezent bitterer Abgang, in Harmonie mit Honig und Orange. Speisenempfehlung: Italian Burger		
La Chouffe Golden Ale	0,33 lt.	5,80
Belgian Strong Ale, Brass. D'Achouffe, BE, alc. 8,0 %, fruchtig-würzige Aromen von Orange, Banane, Karamell und Zimt mit Hefenoten. Am Gaumen Bananen- und Fruchtnoten mit etwas Koriander. Speisenempfehlung: Halloumi Burger		
It's Alive!	0,75 lt.	16,80
Belgian Wild Ale, Mikkeller, DK, alc. 8,0 %, würzige wilde Hefenoten (Brettanomyces) und grüner Apfel in der Nase, Pfirsich und Honig am Gaumen, champagnerartig spritzig Speisenempfehlung: Brussel Sprouts Burger		

Pils

Hopfenbetonte helle klare untergärige Biere, herb und erfrischend. Man unterscheidet Pils tschechischer Brauart (malzige Butternoten angenehm herb), deutscher Brauart (sehr schlank, herb und trocken) und amerikanischer Brauart (leicht süß und wenig herb).

Experimental Pils verwenden schon mal Roggen statt Gerste oder sind unfiltriert etc.

Domrep Pils	0,33 lt.	4,80
-------------	----------	------

zum Mitnehmen

1 + 1 gratis

Pils / Hoppy Lager, Collabs Brewery, AT, alc. 5,2 %, in der Nase Mango, Maracuja und dezente Kokosnoten. Am Gaumen etwas Holunder und im Abgang bierstilgerecht wunderbar herb. Eignet sich hervorragend als Aperitif. Speisenempfehlung: Hawidere Burger. Aber... auch ohne Begleitung: engelhaft fruchtig und teuflisch herb

Egon Schiele

0,33 lt.

4,80

Pils, Gablitzer, AT, alc. 5,2 %, grasiges Hopfenaroma mit etwas Biskuit, malzig am Gaumen.

Speisenempfehlung: Nevada Burger

Porter, Stout & Imperial Stout

Klassischer englischer obergäriger Bierstil, bei dem Röst- und Karamellmalze dominieren. Oft Kaffee-, Schokolade-, und Vanillearomen erkennbar. Stout ist die intensivere, cremigere und stärkere Version. Imperial Stout die nächste Steigerungsstufe.

Koida Kaffee

0,33 lt.

6,30

Baltic Porter, Bierol, AT, alc. 8,2 %, sehr intensive Aromen von frischgebrühtem Kaffee und Vanille, am Gaumen dunkle Schokolade und intensiv Kaffee

Speisenempfehlung: Heißer Schoko - Nuss Guglhupf

Celebration Stout

0,33 lt.

5,30

Imperial Irish Stout, Porterhouse, IE, alc. 6,5 %, in der Nase Kaffee, Schokolade und Dörrobst, am Gaumen sehr cremig, schokoladig und röstaromatisch

Speisenempfehlung: Honey Mustard Burger

Schwarze Isabella

0,33 lt.

4,80

zum Mitnehmen

1 + 1 gratis

Uhudler Trauben Stout, Collabs Brewery / Bierqu. Heugraben, AT, alc. 5,1 %, in der Nase der unverkennbare Uhudlerduft nach roten Beeren mit Schokolade- und Kaffeefnoten. Am Gaumen fruchtig, schokoladig und prickelnd. Speisenempfehlung: Uhudler Blue Burger. Aber... auch ohne Begleitung macht Deine Schwarze Isabella eine ziemlich gute Figur

Tote Tante

0,33 lt.

4,80

zum Mitnehmen

1 + 1 gratis

Stroh 80 infused Milk Stout, Collabs Brewery, AT, alc. 5,9 %, in der Nase dunkle Schokolade, Kaffee und Kakao, begleitet von der einzigartigen Stroh 80 Note. Am Gaumen sehr cremig, weich und röstaromatisch. Speisenempfehlung: Cheesy Cheese Burger.

Aber... auch ohne Begleitung macht Deine Tote Tante eine ziemlich gute Figur

Trappistenbier

Werden in Trappistenklöstern durch oder unter Aufsicht von Trappistenmönchen gebraut. Ist kein Bierstil sondern eine Herkunftsbezeichnung von Bieren. Sehr oft Dubbel oder Triple mit hohem Alkoholgehalt.

Gregorius

0,33 lt.

5,80

Trappisten Quadrupel, Brauerei Engelszell, AT, alc. 10,5 %, Kräuter- und Lakritz-Aromen mit reifen Fruchtnoten. Am Gaumen Bitterschokolade mit einer Honignuance.

Speisenempfehlung: Linseneintopf orientalisch

Barley Wine

Starkes obergäriges Bier mit einem Alkoholgehalt von ca. 7 – 15 %. „Gerstenwein“ weil es zwar mit Gerste gebraut, jedoch dem Alkoholgehalt nach einem Wein ähnelt. Oftmals lang in Eichen- bzw. alten Whiskyfässern gereift.

Salty Dog	0,375 lt.	16,80
Barley Wine, Toccalmatto, IT, alc. 12,0 %, kräftige Eichenfass- und torfige Whiskyaromen, eine spannende Komposition aus Dörrfrüchten, Torffeuer, Eichenholz, Vanille und salzigen Noten. Speisenempfehlung: Lamm Tajine		

Zwickl

Untergärig und unfiltriert. Der Name kommt vom Zwicklhahn, aus dem das Bier natürlich und unfiltriert zum Testen verkostet wird.

Obertrumer Original	0,5 lt.	4,30
Zwickl, Trumer, AT, alc. 4,8 %, leicht mostig in der Nase, cremig mit sanfter Zitrusnote. Speisenempfehlung: Angus Burger		

Spezialitätenbier

Die Freigeister unter den Bieren. Hier findet Ihr die gewagtesten Biere, auch Kreativbiere genannt.

Sie lassen sich oft schwer bis gar nicht festgelegten Bierstilen zuordnen.

Hanfbier	0,33 lt.	4,30
Spezialbier, Brauerei Schrems, AT, alc. 5,1 %, florale grasige Hanfnoten mit Kräuteraromen. Am Gaumen malzig süß und leicht herb. Speisenempfehlung: Falafel Burger		
Gselchter	0,33 lt.	4,80
Smoked Ale, Rodauner, AT, alc. 5,6 %, leichte Rauch-/Specknote in der Nase, leichtes Malzaroma. Am Gaumen wiederum Geräuchertes, moderat herb. Speisenempfehlung: Smoky Craft Burger		
Schremser Roggen Bio	0,5 lt.	4,30
Roggenbier, Brauerei Schrems, AT, alc. 5,2 %, vollmundig, und leicht fruchtig. Speisenempfehlung: Kürbiscremesuppe		

Lager, Märzen, Helles, Export

Untergärige helle und klare Biere. Meistgetrunkener Bierstil weltweit. Frisch leicht und süffig, meist sehr gut ausbalanciert.

Turbobier - unser Solibier	0,33 lt.	3,60
----------------------------	----------	------

Pro Flasche Turbobier geht 1 € an das Integrationshaus Wien

Helles, Pogo's Empire, AT, alc. 5,2 %, duftet biskuitartig mit einem grasigen Touch, am Gaumen malzig und etwas hopfenbitter. Das Bier der Simmeringer Punks
Speisenempfehlung: Italian Burger

Vienna I.P.	0,33 lt.	4,80
Dry Hopped Wiener Lager, Brauerei Schrems, AT, alc. 4,8 %, bierstiltypischer malziger Körper mit herrlichen Zitrusnoten am Gaumen. Speisenempfehlung: Cheese Burger		
Schremser Märzen	0,5 lt.	3,80

Märzen, Brauerei Schrems, AT, alc. 5,0 %, besticht durch angenehm malzige Noten, sehr harmonisch und wenig hopfenbitter. Speisenempfehlung: Texas Farmer Burger		
Weitra Hell	0,5 lt.	4,00
Helles, Bierwerkst. Weitra, AT, alc. 5,0 %, brotig malzige Noten in der Nase, am Gaumen dezent hopfenbitter. Speisenempfehlung: Wiener Saftgulasch		
Hadmar Bio	0,5 lt.	4,30
Spezialbier, Bierwerkst. Weitra, AT, alc. 5,2 %, leichte Karamell- und Getreidenoten, vollmundig. Speisenempfehlung: Angus Burger		
Tegernseer	0,5 lt.	4,30
Helles, Brauhaus Tegernsee, DE, alc. 5,3 %, in der Nase malzige Noten mit Honigtönen, am Gaumen bierstilgerecht hopfenbitter. Speisenempfehlung: Cheese Burger		
Augustiner Edelstoff	0,5 lt.	4,30
Export, Augustinerbräu, DE, alc. 5,6 %, sehr ausbalanciert in Würzigkeit und Süße. Speisenempfehlung: Falafel Burger		

Dunkles

Untergärig mit dunkleren Malzen gebraut. Karamellartig und süß, wenig hopfenbetont.

Schremser Doppelmalz	0,5 lt.	3,80
Dunkles, Brauerei Schrems, AT, alc. 4,6 %, karamellig und angenehm süß. Speisenempfehlung: Bohnen mit Speck		

Alkoholfreie Biere

Biere mit max. 0,5 % Alkoholgehalt gelten lt. österreichischem Lebensmittelcodex als alkoholfrei

Stripped Craft	0,33 lt.	5,80
Alkoholfreies Lime Infused Ale, Nøgne Ø, NO, alc. 0,0 %, duftet intensiv nach Limette mit etwas Koriander. Am Gaumen sehr erfrischend mit Zitronenzesten. Speisenempfehlung: Mumbai Burger		
NON IPA	0,33 lt.	5,80
Alkoholfreies IPA, Jopen, NL, alc. 0,3 %, leicht fruchtige und citrusartige Aromen. Am Gaumen malzig und leicht herb. Speisenempfehlung: Hot Tofu Burger		
Null Komma Josef	0,5 lt.	4,30
Alkoholfreies Bier, Ottakringer, AT, alc. 0,5 %, Honig und Wiesenblumenaromen, angenehm spritzig. Speisenempfehlung: Angus Burger		
Schneider Alkoholfreies Weissbier Tap 3	0,5 lt.	4,80
Alkoholfreies Weissbier, Schneider, DE, alc. < 0,5 %, hefig fruchtiges Aroma mit einem Hauch Zitrone und Banane. Am Gaumen cremig mit Banane und dezenten Gewürznelken. Speisenempfehlung: Zweierlei Kichererbsen		

Biermischgetränke

Schnitt	0,3 lt. 2,90	0,5 lt. 3,80
Pinkataler Kräuter Radler	0,3 lt. 2,90	0,5 lt. 3,80
Saurer Radler	0,3 lt. 2,90	0,5 lt. 3,80

Ingwer Zitronen Radler	0,3 lt.	3,00	0,5 lt.	4,00
Holunder Radler	0,3 lt.	3,00	0,5 lt.	4,00
Waldmeister Radler, E, H	0,3 lt.	3,00	0,5 lt.	4,00
Johannisbeer Radler	0,3 lt.	3,00	0,5 lt.	4,00

Fassbiere A

Wir zapfen 14 Biere frisch vom Fass, die wir ständig wechseln.

Die aktuellen Biere findet Ihr auf der Homepage ganz unten, unseren Bildschirmen und in der gelben Karte.

Flights A

Die beste Gelegenheit sich durch unsere Biervielfalt zu kosten: Kostproben der 14 Fassbiere.

Die aktuellen Biere findet Ihr in der gelben Karte.

Acht Schätze	8 x 0,1 lt.	12,80
Kostproben aus acht Zapfhähnen - siehe gelbe Karte		

Vier Schätze	4 x 0,1 lt.	6,80
Variante Kauerhof - Kostproben aus vier Zapfhähnen - siehe gelbe Karte		

Vier Schätze	4 x 0,1 lt.	6,80
Variante Ullmannstraße - Kostproben aus vier Zapfhähnen - siehe gelbe Karte		