

SCHIFFNER BERSPEZIALITÄTEN VOM FASS:

Gebraut von Braumeister Felix Schiffner

SCHIFFNER BIO-LEINSAMENBIER

Stammwürze 11,7°; Alkohol 4,8 Vol. %
Edle Herren, holde Damen, kennt ihr Bier schon aus Leinsamen?
So ein Bräu gibt es nunmehr, Felix Schiffner stellt es her.
Schimmert beige trüb im Glase, duftet fruchtig in der Nase.
Auch ein leichter Touch von Nuss schickt dem Gaumen einen Gruß.
Goldgelb, ölig, samtig weich ist es an Aromen reich.
BIO dazu obendrein: ein Genussbier, mild und fein.
Und gebraut, drauf könnt ihr wetten, wird's im Landbrauhaus Hofstetten!
0,25 lt. 2,90, 0,5 lt. 4,30

SCHIFFNER BIO-DINKELBIER – EBNERS ROTKORN

Stammwürze 12,5°; Alkohol 5,5 Vol.%
Heute präsentieren wir Schiffners Bio-Dinkelbier!
Bio-Dinkel, Bio-Hopfen merkst Du hier in jedem Tropfen!
Obergärig, unfiltriert hat der Felix es kreiert.
Ebners Rotkorn kommt hinein, gut vermälzt, so muss es sein.
Dazu Mühlviertler Select, weil es dann noch besser schmeckt.
Bernsteinfarben, kraftvoll leuchtend und den Gaumen mild befeuchtend,
rötlich schimmernd in dem Glase, duftet Steinobst in der Nase.
Leichte Töne von Biskuit klingen sanft im Abgang mit.
0,25 lt. 2,90, 0,5 lt. 4,30

SCHIFFNER MÜHLVIERTLER AURORA

Stammwürze 14,0°; Alkohol 6,0 Vol.%
Aurora wird's genannt, das Bier, das Karl Schiffner erfand
und das Felix braut, sein Sohn, gekonnt mit zartem Bitterton.
Den Mühlviertler Aurora-Hopfen schmeckt man hier in jedem Tropfen.
Leuchtet golden – Welch ein Traum! – stolz gekrönt von dichtem Schaum.
Duftet frisch nach Hopfenranken, dem Lupulin ist's zu verdanken.
Auch ein feiner Kräuterton sorgt für Gaumenexplosion:
Beerenduft, pikante Würze: Das beschreibt's in aller Kürze.
Und gebraut, drauf könnt ihr wetten, wird's im Landbrauhaus Hofstetten!
0,25 lt. 2,90, 0,5 lt. 4,30

SCHIFFNER SILENTIUM

Stammwürze 23,0°, Alkohol 10,0 Vol.%
Das stärkste Bier im Sortiment, Schiffner Karl Silentium nennt. Sorgfältig wird
es vergoren, dann im Eistank ausgefroren, was ihm sein Aroma gibt, das der
Bierkenner so liebt. Kupferfarben ruht's im Glase, Waldbeerduft erfreut die
Nase. Ölig, stark, innovativ, der perfekte Digestif, führt, dies gilt es zu betonen,
zu wahren Gaumenexplosionen, krönt als Abschluss jedes Essen:
Wer's probiert wird's nie vergessen!
0,125 lt. 3,40, 0,25 lt. 4,90

GASTBIERE VOM FASS:

BREWDOG PUNK IPA, SCHOTTLAND

Stammwürze 13,0°, Alkohol 5,4 Vol.%
Ein Aufstand der Fruchtaromen von Holunderblüten, und exotischen Früchten
zieht wie ein Wirbelwind in die Nase. Nelson Sauvin, Chinook, Simcoe und
Ahtanum, so heißen die Hopfensorten, die für diesen explosions-artigen
tropischen Fruchtaufstand verantwortlich sind. Am Ende zeigt es eine pfeffrige
Bittere mit Biss. Half Pint 3,30, 2/3 Pint. 3,90, Pint 4,90

BOSTEELS PAUWEL KWAK

Stammwürze 19°, Alkohol 8,4 Vol. %
Im Kutscherglas, erfunden von Pauwel Kwak zur Zeit Napoleons, serviert
Fruchtige Noten von reifen Bananen und roten Äpfeln
verschmelzen mit karamelligen Tönen.
0,25 lt. 3,30, Kutscherglas 0,33 lt. 4,30, Kutscherglas 0,5 lt. 5,30



Schiffner

BIERSPEZIALITÄTEN

Bierprobe

Alle Fassbiere
erhalten Sie auch in
unserem eigens
entwickelten
Verkostglas!

