

UNSERE BIERAUSWAHL

Sofern Sie es nicht ausdrücklich anders bestellen, bringen wir im Außenbereich immer die große Variante

Krusovice Cerne (AD)

Schwarz in der Optik, von samtiger Rezenz mit angenehmer Röstwürze und von schokoladigen Aromen mit feiner Karamellnote. Die dunkle Spezialität nach böhmischer Tradition. Alk. 3,8 Vol. % Stammwürze 9,8%

NEUE
Sorten

0,3 l 3,30 oder 0,5 l 4,90

Hövels Original (AD)

Rötlich-schimmernd mit dem Aroma ausgewählter Röstmalze. Das vollmundig, kernige und zugleich süffige Edelstarkbier. Alk. 5,3 Vol. % Stammwürze 12,5 %

0,4 l 4,00

Büble Edelbräu (AD)

Tiefgolden, gefolgt von einem nussig-würzigen Aroma für ein wohligerwarmes Mundgefühl, kombiniert mit dezenten Hopfennoten. Das helle Traditionsbier aus den Allgäuer Alpen. Alk. 5,5 Vol. % Stammwürze 12,7 %

0,3 l 3,30 oder 0,5 l 4,90

UNSERE KLASSIKER

Brinkhoff's No.1 (AD)

Hellgelb glänzend, begleitet eine leichte Hopfennote die dominanten getreidigen Aromen. Schlank im Antrunk, überlagern malzige Noten die milde Hopfenbittere. Alk. 4,9 Vol. % Stw. 11,3 %

Pils, Radler, Alster, Pils Schuss

0,3 l 3,10 oder 0,5 l 4,60

Schöffelhofer Weizen Naturtrüb (AD)

Bernsteinfarben und naturtrüb, dabei feinherb, frisch und fruchtig-würzig im Geschmack. Das spritzig-prickelnde Hefeweizen. Alk. 5,0 Vol. % Stammwürze 11,4 %

0,5 l 4,60

... WEITERE SORTEN AUF DER RÜCKSEITE



Schöfferhofer Weizen Dunkel (AD)

Dunkel, hefetrüb, geheimnisvoll funkelnd und ausgewogen im Geschmack. Das milde Hefeweizen mit ausgeprägtem Malzaroma.
Alk. 5,0 Vol. % Stw. 11,5 % (AD)

0,5 l 4,60

Berliner Kindl Weisse (2,AD)

Charakteristisch hefetrüb und fein prickelnd, dabei herrlich frisch und leicht gehopft. Die einzigartige Berliner Spezialität, seit Napoleons Zeiten auch "Champagner des Nordens" genannt.
Alk. 3,0 Vol. % Stw. 7,4 %

mit Himbeer- oder Waldmeistergeschmack 0,33 l 3,90

Bierbrauzeit

Der Braukurs für angehende Hobbybrauer:

Die Bieragentur Dortmund präsentiert den einfachsten Weg zum eigenen Bier in einem fünfstündigen Brau-Live-Erlebnis (mit Verpflegung).

Biersommelier und Fachbuchautor Ferdinand Laudage führt Schritt für Schritt praktisch durch den Brauvorgang. Gebraut wird auf einer typischen Heimbrauanlage, sodass jeder Bierbegeisterte an diesem Tag aktiv seinen Teil zum Bier beitragen kann. Und wer dabei auf den Geschmack kommt, kann mithilfe einer Kurzanleitung auch zu Hause sein eigenes Bierchen brauen.

Neben einer Bierkostprobe erwartet die Teilnehmer allerlei Wissenswertes rund ums Köhler Blonde, einige lustige Anekdoten sowie einen Blick auf die Geschichte des Bieres, speziell in unserem schönen Ruhrgebiet...



Die nächsten Termine finden Sie
Im gedruckten Veranstaltungskalender zum Mitnehmen
oder unter www.haus-oveney.com

Unsere "alkoholfreien" Biersorten (<0,5 % Alkohol)

Schöffelhofer Weizen 0,0% Alkoholfrei (AD)

Bernsteinfarben und hefetrüb, dabei vollmundig-fruchtiger Weizenbiergeschmack. Das angenehm erfrischende Hefeweizen ohne Alkohol. Alk. 0,0 Vol. % Stw. 6,9 %

0,5 l 4,60

Jever Fun (AD)

Der friesisch-herbe, alkoholfreie Durstlöcher. Hellgold schimmernd, mit dem vollmundigen, hopfenbetonten Charakter eines Jever Pilseners. Alk. <0,5 Vol. % Stw. 4 %

0,33 l 3,60

Jever Fun Zitrone (2,3,AD)

Alkoholfreies Biermischgetränk aus 50% Jever Fun und 50% naturtrüber Zitronenlimonade: Friesisch-herb und zitronig-frisch. Alk. <0,5 Vol. % Stw. 7 %

0,33 l 3,60

Schöffelhofer Mix Grapefruit Alkoholfrei (2,3,AD)

Strahlend orange wie eine Grapefruit. Der prickelnde Weizenmix aus alkoholfreiem Hefeweizen und fruchtig-herbem Grapefruit-Erfrischungsgetränk. Alk. <0,5 Vol. % Stw. 8 %

0,33 l 3,60

Braumeister's Kraftmalz (2, AD)

Dunkel mit leichtem Rotstich ist es und hat eine angenehme Krone. Geschmacklich kommt hier alles zusammen, was ein Malzbier ausmacht. Schön malzig, leicht süsslich-karamellig, guter Kohlensäuregehalt. Alk <0,3 %, Stammwürze 11,3 %

0,33 l 3,00