



# BRÄU

HOTEL & GASTHOF  
SEIT 1500

## Zillertal Spezialbiere

0,33 l.

0,75 l.



### **Gauder Steinbock – Naturrüb**



€ 26,90

8 Monate Reifezeit verleihen dem Gauder Steinbock einen besonders ausgewogenen und vollmundigen Charakter. Die feinen Hopfenaromen harmonisieren perfekt mit der zarten Süße und machen ihn zu einem idealen Begleiter zu kräftig gebratenen Fleischgerichten und würzigem Käse.



### **Gauder Steinbock Reserve - Barrique**



€ 5,90

€ 26,90

Durch seine Ausgewogenheit und seinen hohen Alkoholgehalt bietet der Gauder Steinbock die optimale Basis, um in ausgesuchten Eichenfässern gelagert zu werden. Diese hochwertige Form der Veredelung verleiht dem Gauder Steinbock Reserve seinen besonders feinen und exklusiven Charakter.



### **517 Dinkel-Weizen – Spezialität**



€ 5,90

€ 26,90

Durch die erlesene Auswahl bester Malze und eine elegante Hopfung mit feinsten Aromahopfenarten begeistert diese Spezialität mit einem vielseitigen Aromenspiel. Fruchtig in der Nase nach Waldbeeren und frischen exotischen Früchten. Im Antrunk samtig und dicht mit milder und ausbalancierter Bittere im Abgang. Passt perfekt zu leicht scharfen Curry Gerichten, herzhaftem Gegrillten und zu elegant abgestimmten saftigen Burgern.



### **Granat – Premium Barley Wine**

€ 5,90

€ 26,90

Vollmundiger, wärmender und weicher Körper. Intensive Malzaromatik paart sich mit leicht fruchtigen Noten der obergärigen Hefe. Die leichte Süße und eine zurückhaltende Bittere sorgen für ein harmonisches Zusammenspiel und hohe Trinkfreude.



### **Midi's Zitrone – Naturtrübe Limonade**

€ 3,20

Der Saft sonnengereifter sizilianischer BIO-Zitronen gibt dieser naturtrüben Premium Limonade ihren unverwechselbaren frischen und fruchtigen Charakter. Gespritzt mit frischem Bergquellwasser und ohne den Zusatz künstlicher Aromen schmeckt man unwillkürlich die Sonne des Südens. Frei von Konservierungsmitteln – 100% BIO.



### **Midi's Ingwer – Naturtrübe Limonade**

€ 3,20

Der erfrischende Ingwer mit seiner angenehmen Schärfe bildet die Basis dieser köstlichen naturtrüben Premium Limonade. In Kombination mit dem Saft reifer Zitronen und ohne jeglichen Zusatz künstlicher Aromen zeichnet sich Midis Ingwer durch ein besonders spannendes Trinkerlebnis mit einer feinen Balance aus Süße, Säure und Schärfe aus.

FAMILIE KOLBITSCH

A-6280 Zell im Zillertal · Dorfplatz 1

T. +43 (0)5282 2313-0 · info@hotel-braeu.at · www.hotel-braeu.at

Brauhaus Simon Strasser, Zillertal Bier-Hotel Bräu GmbH · UID: ATU33343101



# BRAU

HOTEL & GASTHOF  
SEIT 1500

## Zillertal Bier Spezialitäten

aus der eigenen Brauerei

	<b>Zillertal Pils – Premium Classe</b> Hellgolden, schlank, angenehm spritzig, edel gehopft		vom Fass	0,20 l. 0,30 l. 0,50 l.	€ 2,60 € 3,50 € 4,30
	<b>Zillertal Weißbier – Hell Naturtrüb</b> Bernsteinfarben, fruchtig und frisch, vollmundig und naturtrüb		vom Fass	0,30 l. 0,50 l.	€ 3,80 € 4,50
	<b>Zillertal Radler – Naturtrüb</b> Hellgelb und naturtrüb vom Fass fruchtig und natürlich frisch			0,30 l. 0,50 l.	€ 3,50 € 4,30
	<b>Zillertal Tyroler – Imperial Hell</b> Riacht guat, schmeckt guat, tuat guat. Gebraut aus 100% in Tirol angebauter Fisser Imperial Gerste.		Fl.	0,33 l.	€ 3,90
	<b>Zillertal Tyroler – Imperial Zwickl</b> Naturtrüb, frisch und wunderbar harmonisch. Gebraut mit 100% in Tirol angebauter Fisser imperial Gerste.		Fl.	0,33 l.	€ 3,90
	<b>Zillertal Märzen – Edel gereift</b> Goldgelb, voll im Geschmack, herbfrisch, süffig		Fl.	0,50 l.	€ 3,90
	<b>Zillertal Weißbier – Dunkel Naturtrüb</b> Kastanienfarben, voll und fruchtig im Geschmack naturtrüb mit feinem Röstmalzaroma		Fl.	0,50 l.	€ 4,50
	<b>Zillertal Dunkel – Edel gereift</b> Kastanienfarben, voller, leicht karamellisierender Geschmack		Fl.	0,50 l.	€ 3,90
	<b>Zillertal Schwarzes – Premium Classe</b> Tiefdunkel, leicht malzaromatisch, feinhopfig, mit zarter Süße		Fl.	0,33 l.	€ 3,90

FAMILIE KOLBITSCH

A-6280 Zell im Zillertal · Dorfplatz 1

T. +43 (0)5282 2313-0 · info@hotel-braeu.at · www.hotel-braeu.at

Brauhaus Simon Strasser, Zillertal Bier-Hotel Bräu GmbH · UID: ATU33343101