

 <p>Café INNLEITN Der gemütliche Treffpunkt mit Herz</p>	<p>KLAUS ILLGUTH BIERSOMMELIER HUNDBERG 4 84574 TAUFKIRCHEN</p> <p>TEL.: 0170 4535824 E-MAIL: KI.BIERSOMMELIER@GMAIL.COM WWW.BRASSATORE.JIMDO.COM FACEBOOK.COM/KI.BIERSOMMELIER</p> 
--	--

Menükarte für das Bier Seminar am 02.05.2024

Bier und Bayerische Schmankerl

Apéritiv:

Hundberger Wilde Pflaume 5,3% ABV
Ein Fruchtbier nach belgischem Vorbild mit „Griachal“ vom eigenen Garten. Besser als jeder Prosecco.

Schmankerl Menü

Hundberger Grünhopfen Bier 6,1% ABV
Ein Bier mit den Hopfensorten Ariana und Callista aus dem eigenen Hopfengarten gebraut. Der Hopfen wird frisch nach der Ernte, ohne Trocknung verwendet.

Begleitung

Tomate-Mozzarella-Spiesschen mit Baguette

Hundberger Biker Bier 4,5% ABV
Das leichte Ale besticht durch sein Hopfenaroma.
Zitronig und frisch bei wenig Alkohol und schön herb.

Begleitung
Trauben-Käse-Spieße mit Baguette

Hundberger Biergarten Dunkel 5,7% ABV.
Ein Bernsteinfarbenes dunkles Bier mit selbst gemachtem Röstmalz.
Wenig süß und relativ schlank mit Noten von dunklem Malz und
Karamell. Im Nachtrunk leicht kräuteriger Hopfen.

Begleitung
Klassischer Schwinsbraten in da Semme einzwiekt

Brauerei Kundmüller Weiherer Rauchbock 7,0% ABV.
Ein Bier wie vor 500 Jahren. Bis ins 19. Jahrhundert waren fast alle
Europäischen Biere rauchig, weil das Malz mit Feuer gedarrt wurde.
Malz, Karamell und Rauch in harmonischer Kombination vereint

Begleitung
Räucherlachs Baguette mit Sahnezerrettich

Hundberger Orange Wit 4,9% ABV
Ein Witbier nach belgischem Vorbild. Mit Koriandersamen und
getrockneten Orangenschalen aromatisiert. Mit seinen Fruchtnoten
ein idealer Begleiter zum Mousse au Chocolat.

Begleitung
Mousse au Chocolat