

MAXIMILIANS ¹ IM FRÜHLING!

UNSER MÄRZEN

Ein paar Worte zum Bier

Maximilians MÄRZEN

wird im Januar mit hellem & dunklem Gerstenmalz, sowie Karamellmalz eingebracht. Diese Mischung verleiht ihm seinen milden, süffigen Geschmack.

Unser Märzen wird mit Hallertauer Aromahopfen verfeinert und mit untergäriger Hefe vergoren. Anschließend wird es bei 0°C acht Wochen bis zum Ausschank gelagert.

Stammwürze 13 %

Alkoholgehalt 5,4 %

Im Genussglas serviert 0,2 ltr. 2,90 €

Im Bierseidel serviert 0,4 ltr. 5,30 €

Im Bierseidel serviert 1,0 ltr. 11,00 €



Brauwiesen Stulle

Üppig belegtes Bierbrot mit Frischkäse, Wildkräutersalat & bunter Kresse

8 €



Beef Burger

Getoastetes Brioche Bun, mit 16 Stunden zart gegartem Pulled Beef, hausgemachter Käsesoße und Weißkohlsalat, frischer Tomate & Gurke, dazu servieren wir Pommes frites

19 €



Kuchenzeit

Hausgemachtes Rieseneclair gefüllt mit Kirschsoße und aufgeschlagener Vanillebuttercreme

8 €

