

Bierkarte

Café Abseits - Pödeldorfer Str. 39 – 96052 Bamberg – Tel: 09 51 / 30 34 22

Hölzlein Rauch vom Faß

Das feintrübe, dezent rauchige Bier ist spritzig mit feiner Citrusnote. Der Name läßt insbesondere in Bamberg mehr Raucharoma erwarten und erfreut gerade deshalb den einen oder anderen, der ein intensives Raucharoma nicht mag. 5% vol. alc.

Hölzlein Rauch vom Faß, 0,5 l / 0,25 l3,20 / 2,00

Weitere Biere vom Faß:

Mönchsambacher Lager, 0,5 l / 0,25 l3,20 / 2,00

Keesmann Herrenpils, 0,5 l / 0,25 l3,20 / 2,00

Huppendorfer Weizenbier, 0,5 l / 0,3 l3,20 / 2,20

Huppendorfer Vollbier, 0,5 l / 0,25 l3,20 / 2,00

Bierprobe aller 5 Faßbiere, je 0,2 l7,00

Lager / Helles (Flasche)

Pax-Bräu Märzen, 1,0 l8,90
Gehopft mit Perle, Select und Tettmanger, 5,6% vol. alc.

Schlenkerla Helles Lager, 0,5 l3,20

Hölzlein (Lohndorf) Vollbier, 0,5 l3,20

Hummel Kellerbier, 0,5 l3,20

Mahrs Ungespundetes, 0,5 l3,20

Steinbier Original, 0,5 l3,20

Augustiner Edelstoff, 0,5 l3,30

Augustiner Helles, 0,5 l3,30

Bernsteinfarbene / Dunkle Biere (Flasche)

Nankendorfer Landbier (Schroll), 0,5 l3,20

Fässla Zwergla, 0,5 l3,20

Andechser Export Dunkel, 0,5 l3,30

Weißbiere / Weizen (Flasche)

Mönchsambacher Hefe-Weizen, 0,5 l3,20

Gutmann Hefeweizen Hell, 0,5 l3,20

Schneider TAP7 „Mein Original“, 0,5 l3,30

Gutmann Hefeweizen Dunkel, 0,5 l3,20

Weihenstephaner Kristallweissbier, 0,5 l3,20

Bock- und Doppelbockbiere (Flasche)

Weiherer Bock, 0,5 l3,30

Schlenkerla Doppelbock Eiche (2018), 0,5 l4,10

Andechser Doppelbock Dunkel, 0,5 l3,50

Schneider TAP5 „Meine Hopfenweisse“, 0,5 l3,50

Schneider TAP6 „Mein Aventinus“, 0,5 l3,50

Schneider Aventinus Weizen-Eisbock, 0,33 l4,20

Pilsner (Flasche)

Keesmann Herrenpils, 0,5 l3,20

Rauchbiere (Flasche)

Schlenkerla Rauchbier Märzen, 0,5 l3,30

Spezial Rauchbier Lager, 0,5 l3,30

Sauerbiere (Flasche)

Schneeeule Marlene, 0,33 l4,50

Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces. 3% vol alc. Das MHD ist abgelaufen. Berliner Weiße wird aber nicht schlecht, sondern besser, wenn länger gelagert.

Schneeeule Yasmin, 0,33 l4,90

Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces und Jasminblüten. 3% vol alc.

Schneeeule Irmgard, 0,33 l4,90

Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces und Ingwer-, Orangen-, Granatapfel- und Zitronenschalen; aber ohne Hopfen. 3% vol alc.

Neu: Orca-Bräu Brokantie, 0,33 l 4,50

Sour Saison, gebraut mit einer alten, fränkischen Landgerste und klassisch, bayerischem Hopfen. gesäuert mit Milchsäurebakterien, vergoren mit traditioneller belgischer Hefe. 5.6% vol. alc.

Obergärige Bierspezialitäten (Flasche)

MAIN Seidla Amber Spezial, 0,5 l3,30

Neu: Orca-Bräu anders, 0,33 l 4,50

Double Pale Ale, gehopft mit Citra. 6,0% vol. alc.

Wiethaler „Hoptimum“ Pale Ale, 0,33 l 3,50

Schneider TAPX „Nelson Sauvign“, 0,375 l5,90

Weizenbock, 7,3% vol. alc.

Alkoholfreie und leichte Biere (Flasche)

Jever Fun, 0,33 l 2,80

Erdinger Weißbier Alkoholfrei, 0,5 l 3,30

Maisel's Weisse Leicht, 3,1% vol. alc., 0,5 l ... 3,30

Biermixgetränke

Radler⁴ oder Huppi-Radler⁴, 0,5 l/0,25 l .3,00 /1,90

Hollerblüten-Radler⁴, 0,5 l / 0,25 l3,00 / 1,90

Kräuter-Radler, 0,5 l3,00

Saures Radler, 0,5 l3,00

Colaweizen^{1,5,7}, 0,5 l / 0,3 l3,20 / 2,20

Russ^{4,3}, 0,5 l / 0,3 l3,20 / 2,20

Kirschweizen, 0,5 l / 0,3 l3,20 / 2,20

Bananenweizen, 0,5 l / 0,3 l3,20 / 2,20

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide.

Bierspezialitäten aus Belgien

Café Abseits - Pödeldorfer Str. 39 – 96052 Bamberg – Tel: 09 51 / 30 34 22

Rochefort Trappistes 10°, 11,3% vol. alc., 0,33 l, 5,90 €

Das Spitzenprodukt der Trappistenbrauerei Rochefort in der Abtei Notre-Dame de Saint-Rémy in der belgischen Provinz Namur. Es trägt das gesetzlich geschützte Label Authentic Trappist Product, das nur den original Trappistenbieren zugesprochen wird. Das dunkelbraune Rochefort Trappist, das in traditioneller Weise nach uralten Braurezepten gefertigt wird, besitzt einen vollen, sehr komplexeren Geschmack nach Pflaumen, Rosinen, schwarzen Johannisbeeren und Karamell.

Westmalle Trappist Tripel, 9,5% vol. alc. 0,33 l, 5,50 €

Der belgische Bierstil Tripel wurde 1931 erstmals gebraut. Der Name bezieht sich auf den älteren Bierstil Dubbel und bedeutet „drittes Bier“. Heutzutage brauen Hunderte von Brauereien weltweit diesen Bierstil. Ein Tripel ist alkoholhaltiger und heller als ein Dubbel. Orange-Goldene Farbe und eine Zusammensetzung anregender Aromen von Kräutern und Salbei verbinden sich mit einer Fruchtigkeit, die an Orangenschalen erinnern.

Bosteels Pauwel Kwak, 8,4% vol. alc. 0,33 l, 4,90 €

In der Zeit von Napoleon Bonaparte hat sich der Brauer und Gastwirt Pauwel Kwak einen besonderen Clou für die vielen Postkutscher einfallen lassen, die an seiner Gasthausbrauerei vorbei kamen. Er servierte sein Bier in einem Glas, das die Kutscher, denen es verboten war, ihre Kutsche unbeaufsichtigt zu lassen, in ihrer Kutsche einhängen konnten. Heute braut die belgische Brauerei Bosteels, die auf historische Biere spezialisiert ist, dieses Bier nach. Das amberfarbene Bier riecht und schmeckt nach Brot und Früchten wie Banane und Pfirsich.

Lindemans Oude Gueuze Cuvée René, 5,0% vol. alc., 0,375 l, 6,70 €

Das "Cuvée René" existiert schon deutlich länger als das Oude Kriek von Lindemans und gilt als absoluter Klassiker unter den traditionellen und somit ungesüßten Geuzen. Seit 1880 werden Lambics in Flaschen abgefüllt, um sie lagern und versenden zu können. Vor der Abfüllung wird junger mit altem Lambic im Verhältnis von etwa 2 zu 1 vermischt. Das genaue Mischungsverhältnis hängt ab vom Reifegrad. Die Flaschen mit wilder, spontaner Hefeflora gären im Keller weiter (Méthode Champenoise). Nach sechs Monaten hat die Geuze eine goldene Farbe und einen apfelweinigen Gaumen, vergleichbar mit trockenem Wermut, mit einem komplexen, natürlichen Geschmack.

Lindemans Oude Kriek Cuvée René, 6,5% vol. alc., 0,375 l, 7,50 €

Traditionell werden belgische Krieks mit Sauerkirschen vergoren. Dabei werden die ganzen Kirschen in einem wenigstens sechs Monate alten Lambic vergoren. Nach weiteren sechs Monaten wird in Flaschen abgefüllt und dort ein weiteres Mal spontan vergoren. Das Lindemans Oude Kriek Cuvée René ist tiefrot mit einem pinken Schaum und ein idealer Aperitif. Das Label im Art Nouveau-Stil wurde vom amerikanischen Bierimporteur Charles Finkel gezeichnet. Bei den World Beer Awards 2013 wurde es als bestes Kriek der Welt ausgezeichnet.