

Bierkarte

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

Rossdorfer Bock vom Faß

Der süffige Rossdorfer Bock hat eine goldene Farbe, einen cremig-weißen Schaum. Er schmeckt intensiv malzig mit einer leichten Süße. Noten von getrockneten Früchten und Honig, trockenes Hopfenamora im Abgang. Der Alkohol (7,0% vol. alc.) ist gut kaschiert.

Rossdorfer Bock vom Faß, 0,5 l / 0,25 l 3,30 / 2,00

Weitere saisonale Bockbiere (Flasche)

Schlenkerla Rauchbier Urbock, 0,5 l 3,90

Keesmann Bock, 0,5 l 3,30

Weiharer Weizenbock, 0,5 l 3,30

Weitere Biere vom Faß:

Mönchsambacher Lager, 0,5 l / 0,25 l 2,90 / 2,00

Keesmann Herrenpils, 0,5 l / 0,25 l 3,00 / 2,00

Huppendorfer Weizenbier, 0,5 l / 0,3 l 3,00 / 2,20

Huppendorfer Vollbier, 0,5 l / 0,25 l 2,90 / 2,00

Bierprobe aller 5 Faßbiere, je 0,2 l 7,00

Lager / Helles (Flasche)

Schlenkerla Helles Lager, 0,5 l 3,10

Hölzlein (Lohndorf) Vollbier, 0,5 l 2,90

Hummel Kellerbier, 0,5 l 2,90

Mahrs Ungespundetes, 0,5 l 2,90

Steinbier Original, 0,5 l 3,00

Augustiner Edelstoff, 0,5 l 3,10

Augustiner Helles, 0,5 l 3,10

Bernsteinfarbene / Dunkle Biere (Flasche)

Nankendorfer Landbier (Schroll), 0,5 l 2,90

Fässla Zwergla, 0,5 l 3,00

Andechser Export Dunkel, 0,5 l 3,10

Weißbiere / Weizen (Flasche)

Mönchsambacher Hefe-Weizen, 0,5 l 3,00

Schlenkerla Rauchweizen, 0,5 l 3,20

Gutmann Hefeweizen Hell, 0,5 l 3,00

Erdinger Weißbier, 0,5 l 3,00

Schneider TAP7 „Mein Original“, 0,5 l 3,10

Gutmann Hefeweizen Dunkel, 0,5 l 3,00

Weihenstephaner Kristallweissbier, 0,5 l 3,00

Bock- und Doppelbockbiere (Flasche)

Weiharer Bock, 0,5 l 3,00

Andechser Doppelbock Dunkel, 0,5 l 3,50

Schneider TAP5 „Meine Hopfenweisse“, 0,5 l 3,50

Schneider TAP6 „Mein Aventinus“, 0,5 l 3,50

Schneider Aventinus Weizen-Eisbock, 0,33 l 4,20

Pilsner (Flasche)

Keesmann Herrenpils, 0,5 l 3,00

Rauchbiere (Flasche)

Schlenkerla Rauchbier Märzen, 0,5 l 3,10

Spezial Rauchbier Lager, 0,5 l 3,00

Obergärige Bierspezialitäten (Flasche)

Neu: Hopfenstopfer It's Doomsday., 0,33 l 4,30

Hopfen: US Chinook, US Comet, US Cascade, US

Centennial. 72 IBU - 6,8% vol. alc.

Neu: Orca Brau Kirschenwäldchen, 0,33 l 4,50

Gose, gebraut mit Salz und Koriander, gereift auf

Kirschholzchips, 5,1% vol. alc.

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

Schneeeule Marlene, 0,33 l 4,50

Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit

Brettanomyces. 3% vol. alc.

Veto Hopfentiger IPA, 0,33 l 4,30

Malz: Gerstenmalz (Pale Ale, Pilsner, Wiener,

Caramelmalz). Hopfen: Cascade, Centennial, Chinook,

Columbus. 7,5 % vol. alc., IBU: 55.

Hohmanns Enzo Coffee Porter, 0,33 l 4,50

Kooperation der Hohmanns Brauerei (Fulda) mit der

Kaffeeröst-Manufaktur Reinholz. 6% vol. alc.

MAIN Seidla Amber Spezial, 0,5 l 3,10

Schneider TAPX „Mein Nelson Sauvín“,

0,375 l 5,90

Weizenbock, gehopft mit Nelson Sauvín aus Neuseeland.

7,3% vol. alc.

Alkoholfreie und leichte Biere (Flasche)

Jever Fun, 0,33 l 2,60

Erdinger Weißbier Alkoholfrei, 0,5 l 3,00

Maisel's Weisse Light, 0,5 l 3,00

Biermixgetränke

Radler⁴ oder Huppi-Radler⁴, 0,5 l / 0,25 l 2,80 / 1,80

Hollerblüten-Radler⁴, 0,5 l / 0,25 l 2,80 / 1,80

Kräuter-Radler, 0,5 l / 0,25 l 2,80 / 1,80

Saures Radler, 0,5 l / 0,25 l 2,80 / 1,80

Alkoholfreies Radler⁴, 0,5 l 2,90

Colaweizen^{1,5,7}, 0,5 l / 0,3 l 3,00 / 2,00

Russ^{4,3}, 0,5 l / 0,3 l 3,00 / 2,00

Kirschweizen, 0,5 l / 0,3 l 3,00 / 2,00

Bananenweizen, 0,5 l / 0,3 l 3,00 / 2,00

Alle Biere enthalten glutenhaltiges Getreide.

Biere der Weyermann® Braumanufaktur

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

Schlotfegerla® , 5,2% vol. alc., 0,33 l, 3,90 €

Das "Weyermann® Schlotfegerla®" ist der rauchige Bierklassiker der Braumanufaktur der Mälzerei Weyermann® aus Bamberg. Das vollmundige Rauchbier ist schön rauchig, trocken und nicht süß. Die Rauchnoten erhält das Bier vom Weyermann® Rauchmalz, das mit dem Rauch von einheimischem Buchenholz getrocknet wird. Diese feinen und eleganten Rauchnoten zusammen mit den Weyermann® Caramalzen Caramünch® Typ 2 und Carafa® Typ 2, die dem Schlotfegerla® einen ausgeprägten Caramelmalzgeschmack verleihen, machen das klassische Weyermann® Bier zu einer harmonischen und charaktervollen dunklen Rauchbierspezialität.

Rosemarie's Roggen, 5,4% vol. alc., 0,33 l, 5,00 €

"In die Nase steigt ein Duft von mediterranen Pinien, begleitet von einer eleganten Rosmarinnot. Die sanfte Perlrate und die Verwendung von Roggenmalz ergeben ein samtweiches Mundgefühl. Der süßliche Charakter dieses exquisiten Malzauszuges harmonisiert wunderbar mit Nuancen von Kräutern und das ausgewogene Zusammenspiel von Hopfen und Rosmarin schmiegt sich angenehm an den Gaumen.“ (Quelle: Weyermann®). Stammwürze: 13,0%. Maischverfahren: Single Step Infusion. Hopfen: Nugget, Cascade und Chinook (15 BE). Im Whirlpool wurden frische Rosmarinblätter (46 Gramm/hl) zugegeben.

Barley Wine, 10,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Weyermann® Barley Wine" (auf deutsch: Gerstenwein) wird gebraut mit hellem Malz mit einem Übergewicht sorgfältig ausgewählter Spezialmalzen höchster Qualität. Weyermann® beschreibt ihn wie folgt: "Diese mit einer Weinhefe vergorene und zwei Jahre lang im Bourbon-Holzfass gereifte Starkbierspezialität lässt im Geruch komplexe fruchtig-weinige und süßliche Noten von Sherry, Portwein und getrocknetem Obst wie Rosinen und Pflaumen, sowie ein holzig-rauchiges Aroma erkennen. Der weinartige aber doch leicht malzige Geschmack, gefolgt von einem samtig-trockenen, harzigen Abgang, regt zum Weitertrinken an."

Bamberger Hofbräu® Rauch, 4,9% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

„Ein klassisches, bernstein- bis kupferfarbenes Rauchbier. Fruchtig, erfrischend und spritzig mit angenehmen Noten von Honig, Waldfrucht und einer leichten Toffee- und Caramellsüß erstaunt dieses schlanke Rauchbier. Eine dezente Hopfung, die das Bier aromatisch abrundet, macht es zum perfekten Biergartenbegleiter.“ Hopfen: 25 BE (CZ Vital und Spalt Spalter).

Bierspezialitäten aus Belgien

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

Duvel Tripel Hop 2017, 9,5% vol. alc., 0,33 l, 5,50 €

Das vielleicht beste Bier der belgischen Brauerei Duvel-Moortgat wird gebraut mit drei Hopfen, die mit jeder Version wechseln können. Der erste Sud wurde 2007 gebraut. 2017 wurden neben den Hopfensorten Saazer und Golding die Hopfensorte Citra ausgewählt. Durch die Verwendung von drei statt zwei Hopfensorten wie beim "normalen" Duvel gewinnt das "Duvel Tripel Hop" an Bitterkeit und erhält zusätzliche Aromen wie Grapefruit und tropische Früchte. Das Ergebnis ist eine reiche Palette von fruchtigen Hopfenaromen und erhöhter Bitterkeit.

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.

Rodenbach Grand Cru, 6,0% vol. alc. 0,33 l, 5,90 €

Rodenbach Grand Cru ist ein sogenanntes "sour ale", also ein obergäriges, weinartiges, mahagonifarbenes Bier flämischer Tradition, ein Mix aus einem Teil jungem Ale und zwei Teilen eines Ales, das zwei Jahre lang in Eiche gelagert worden ist. Es ergibt sich ein fruchtiger, komplexer, intensiver Geschmack mit einem Abgang, der an einen guten Rotwein erinnert. Die Familienbrauerei Rodenbach hat ihren Sitz in Roeselare in Belgien. Seit 1998 gehört sie zur Brauerei Palm.

Chimay Grande Réserve, 9,0% vol. alc. 0,75 l, 12,00 €

Chimay Grand Réserve, ein Trappistenbier, welches in der Abtei Notre-Dame de Scourmont in Chimay in der belgischen Provinz Hennegau gebraut wird. Zuerst wurde es als Weihnachtsbier angeboten, weswegen es bis heute als Vintage (Jahgangsbier) erhältlich ist. Der Schaum ist dick, cremig, braun. Es schmeckt trocken mit einer Karamellnote und ist nicht pasteurisiert.

Orval, 6,2% vol. alc., 0,33 l, 5,90 €

Das Trappistenbier Orval aus dem belgischen Abtei Orval enthält nicht nur Gerstenmalz, Hopfen, obergäriger Hefe und Wasser sondern auch flüssigen Kandiszucker. In den Ruhetanks wird ein zweiter Hefestamm hinzugefügt, um die Gärung fortzuführen. Säcke mit Hopfendolden werden zwei bis drei Wochen lang im Bier mazeriert, um die Aromen zu verbessern: Nach dem Zentrifugieren, dem Hinzufügen von neuer Hefe und Zucker, um die Flaschengärung auszulösen, wird das Bier angestochen. Nach seinem Abstich setzt das Bier in den Reiferäumen drei bis fünf Wochen lang bei einer konstanten Temperatur von 15°C eine langsame Gärung fort. Diese Gärtemperatur konditioniert die Betriebstemperatur des Bieres. Die Kegelform der Flasche wurde speziell entwickelt, um dem Auge des Verbrauchers das Vergnügen eines brillanten Bieres zu bieten, wobei beim Ausschlenken des Bieres der Bodensatz an Hefe unten in der Flasche verbleibt. Diesen Hefebodensatz, der reich an Vitamin B ist, kann man danach genießen.

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

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 apfelweiligen Gaumen, vergleichbar mit trockenem Wermut, mit einem komplexen, natürlichen Geschmack.

Boon Mariage Parfait Kriek, 8,0% vol. alc., 0,375 l, 8,50 €

"Boon Kriek Mariage Parfait" ist ein Kriek alten Stils von außergewöhnlicher Qualität. Pro Liter werden 400 Gramm wilder Sauerkirschen fermentiert, zusammen mit einem starken, spontan vergorenem Lambic und in einem Holzfass von 6.200 Liter Volumen 5 bis 6 Monate lang gereift. Das ungesüßte Bier gewinnt durch die anschließende Flaschengärung. Die sich am Flaschenboden absetzende Hefe kann man in der Flasche lassen. Kenner trinken den letzten Schluck mit dieser Hefe.