

Bierkarte

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

Meinel-Bräu Maischätzla vom Faß

Der helle Maibock Maischätzla wurde in der Hofer Meinel-Bräu mit vier verschiedenen Karamelmalzen gebraut und gehopft mit Comet, Spalt Spalter und Ahtanum. Er duftet nach Waldmeister, Holunder und Apfelblüten, Hopfenherbe und Caramel.

Meinel-Bräu Maischätzla vom Faß

0,5 l / 0,25 l 3,20 / 2,00

Weitere Biere vom Faß:

Mönchsambacher Lager, 0,5 l / 0,25 l 2,90 / 1,90

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 3,00

Schammelsdorfer Ungspund's Lager, 0,5 l 3,00

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

Neu: Meinel-Bräu Blümla, 0,5 l 3,40

Gehopft mit Citra und Mandarina Bavaria. Aromen: Banane, Zitrone, Mandarine und dezent Waldmeister.

Schlenkerla Rauchweizen, 0,5 l 3,10

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)

Weiherer 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 3,00

Spezial Rauchbier Lager, 0,5 l 2,90

Neu: Sander Smoky Rauchbock, 0,33 l 4,50

Obergärige Bierspezialitäten (Flasche)

Neu: Schneeeule Marlene, 0,33 l 4,50

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

Neu: Tölzer Mühlfeldbräu/Weyerbacher Brau Heist 0,33 l 4,90

Weizenbock, gehopft mit der neu gezüchteten Sorte Loral. Aromen: Blumen, Pfeffer, Lemon-Zitrus, dunkle Früchte. 10,1% vol. alc.

Neu: Weiherer/Fat Head's Imperial IPA, 0,5 l 4,90
9% vol. alc. Hefe: American Ale. Hopfen: Simcoe, Mosaic, Citra und Columbus.

Neu: Hohmanns Enzo Coffee Porter, 0,33 l 4,50
Kooperation der Hohmanns Brauerei (Fulda) mit der Kaffeeröst-Manufaktur Reinholz. 6% vol. alc.

Neu: Lenny's White Weasel Ale. 0,33 l 4,50

Neu: Veto Weißer Hai, 0,33 l 4,20
Weizenbock kaltgehopft m. Comet. 6,8% vol. alc., IBU: 35

Veto Hopfentiger IPA, 0,33 l 4,20
Hopfen: Cascade, Centennial, Chinook, Columbus.

Alkoholgehalt: 7,5 % vol. Stammwürze: 17,8 P., IBU: 55.

HolladieBierfee Lady Porter, 0,33 l 3,90

Veto Schokobär, 0,33 l 4,20

MAINSeidla Amber Spezial, 0,5 l 3,10

Schneider TAPX „Marie's Rendezvous“, 0,375 l 5,90

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-Radler⁵, 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 Absents - 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 Caramunch® 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.

Bamberg Rogg't, 5,0%, vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Die Braumanufaktur Weyermann® hat beim European Beer Star Award 2014 mit ihrem vollmundigen, kastanienbraunem Roggenbier "Bamberg Rogg't!" eine Bronze-Medaille in der Kategorie "Top Fermented Beer with Alternative Cereals" gewonnen. Es wurde mit 45% dunklem Weyermann® Roggenmalz gebraut. Hopfen: Hallertau Perle (20 BE). Das Weyermann® Siegerbier hat einen brotartigen Charakter, welches an Nuss- und Nougat-Aromen erinnert, sowie seinem fast schon sahnigen Mundgefühl, das von einer frechen Perlage abgelöst wird

Pumpnickel-Porter, 6,8% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt dazu: "Der Blick haftet sich bei Betrachtung sofort an den beigen, kompakten und sahnigen Schaum, im Gegensatz zur edlen, ebenholzähnlichen, schwarzen Farbe des Porters. Ein wahres Feuerwerk an Gerüchen, eingeleitet von feinen Röstaromen, gefolgt von knuspriger Brotkruste, frischem Pumpnickel, Noten von Limone und Pinie und warmen Holzofen entfalten sich in der Nase und setzt den Genießer in freudige Erwartung. Im Geschmack überwiegen die kernigen Röstnoten des Roggenröstmalzes die merklichen Brotaromen des Pumpnickels. Im Zusammenspiel mit einem samtig, weichen Mundgefühl unterstreicht eine zarte und angenehme Röstbittere den Porter-Charakter dieser Bierspezialität. Im Abgang bleibt ein Hauch von edlem Kakao zurück, der Lust auf mehr macht." Hopfen: 30 BE (Green Bullet, einem neuseeländischer Hopfen, der neben einem sehr ordentlichen Alphagehalt auch einen frischen Pinien/Limonengeschmack mit exzellentem Aroma mitbringt). Weitere Aromen: Rosinen und schwarzer Pfeffer. 3% Pumpnickel-Anteil.

Imperial Stout, 8,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt das "Weyermann® Imperial Stout" wie folgt: "Gekrönt mit einem Schaum, der jeden Cappucino blass aussehen läßt. Im Glase lacht es uns edel und schwarz wie Ebenholz entgegen. Die feinen Aromen von Lakritz werden durch das tiefe Schwarz des Bieres nur noch unterstrichen und von den wärmenden Noten des Alkohols abgerundet. Während des ersten Schlucks entfaltet sich im Mund ein wahres Feuerwerk an Eindrücken. Von dem unverwechselbaren Geschmack von edelster Bitterschokolade über feinstem Kakao bis hin zu dem ausgeprägten und mundfüllenden Röstaromen. Wer darüber hinaus den mexikanischen Likör 'Kahlua' kennt, wird sich dank der Kaffee- und Vanillenoten sofort an ihn erinnern. Die optimal dosierte Bittere befindet sich in idealer Balance zur dezenten Malzsüße." Hopfen: 38 BE (Green Bullet), 10 BE (Williamette).

Wheat Wine, 7,1% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt ihn wie folgt: "Unser Weyermann® Wheat Wine fällt auf durch seine Farbe und den Antrunk, die beide honigähnlich wirken. Die fruchtigen Noten von Banane, Ananas und Zitrone, abgerundet durch die milde Säure lassen die Gedanken in die letzten, warmen Sommerstrahlen des Jahres gleiten. Der vollmundige Körper und die ausgeprägte Malzsüße, initiiert durch die Floor Malts, harmonisieren mit der ausgefeilten Hopfengabe. Die Malzsüße ist mit der bitteren Hopfennote wunderbar ausbalanciert. Der leicht wärmende Nachtrunk spielt mit den Sinnen und läßt die zuvor erhaltenen Geschmackseindrücke noch mal Revue passieren". Hopfen: 16 Bittereinheiten (Williamette, Perle, Styrian Golding).

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."

„BLACKOUT 24“, 7,0% vol. alc., 0,33 l, 5,50 €

Das Weyermann® "BLACKOUT 24" ist eine limitierte Edition der Weyermann® Braumanufaktur. Stammwürze: 108,5%, Alkoholgehalt: 7% vol. 80 Bittereinheiten. Gehopft mit Hercules, Galaxy, Cascade, Simcoe, kaltgehoft mit 50 Gramm Citra und 50 Gramm Saphir je Hektoliter. Weyermann® beschreibt es wie folgt: "Beiger Schaum und tiefschwarz, nicht nur diese Attribute, sondern auch der ölig weiche Antrunk und deutlich erkennbare Röstnoten erinnern an frisch aufgebrühten Espresso. Im Geruch überrascht uns dieser besondere Trunk mit frisch-fruchtigen Noten von Äpfel und Birne sowie Stachelbeere und Kiwi. Der Körper des Bieres wird durch eine dominante Bittere der Hopfenkomposition erfrischend abgelöst."

Bierspezialitäten aus Belgien

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

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 (Jahrgangsbier) 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 Ausschanken 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 apfelweinigen 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.