

Bierkarte

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

American All-Stars Fayette Express Pale Ale vom Faß

Das Rezept stammt von der 18th Street Brewery in Hammond, Indiana. Gebraut wurde im Brauhaus Binkert in Breitengüßbach. Gehopft mit Simcoe, Cascade und Amarillo.

American All-Stars Fayette Express Pale Ale vom Faß, 0,5 l / 0,25 l 3,90 / 2,20

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 3,00
Hummel Kellerbier, 0,5 l 3,00
Mahrs Ungespundetes, 0,5 l 3,10
Steinbier Original, 0,5 l 3,00
Augustiner Edelstoff, 0,5 l 3,20
Augustiner Helles, 0,5 l 3,20

Bernsteinfarbene / Dunkle Biere (Flasche)

Neu: Knoblach Schammelsdorfer 1516 Ur-Märzen, 0,5 l 3,00
Nankendorfer Landbier (Schroll), 0,5 l 3,00
Fässla Zwergla, 0,5 l 3,00
Andechser Export Dunkel, 0,5 l 3,20

Weißbiere / Weizen (Flasche)

Mönchsambacher Hefe-Weizen, 0,5 l 3,00
Schlenkerla Rauchweizen, 0,5 l 3,20
Gutmann Hefeweizen Hell, 0,5 l 3,10
Schneider TAP7 „Mein Original“, 0,5 l 3,20
Gutmann Hefeweizen Dunkel, 0,5 l 3,10
Weihenstephaner Kristallweissbier, 0,5 l 3,10

Bock- und Doppelbockbiere (Flasche)

Wiethaler Bockbier Dunkel, 0,5 l 3,30
Weiherer Bock, 0,5 l 3,20
Schlenkerla Doppelbock Eiche, 0,5 l 4,00
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)

Schneeeule Marlene, 0,33 l 4,50
Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces. 3% vol alc.

Schneeeule Yasmin, 0,33 l 4,50
mit Jasminblüten. 3% vol alc.

Neu: Pax-Bräu From Asia with Love, 1,0 l 11,90

Witbier, gebraut mit Bitterorangenschale, Habanero Chili, Ingwer, Szechuanpfeffer, Zitronengras, Koriander, Hopfen: Cascade. 7,1% vol. alc.

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

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

Weiherer / Fat Head's Hopferla, 0,5 l 4,80

West Coast IPA. Hopfen: Simcoe, Warrior, Centennial, Mosaic, Equinox, Citra und Chinook. 7,5% vol. alc.

MAIN Seidla India Pale Ale, 0,33 l 3,70

Gehopft mit Spalter Cascade, Hallertauer Comet und Spalter Herkules. 45 IBU, 6,2% vol. alc.

Orca Brau Big Mama, 0,33 l 4,50

Pumpkin Pale Ale, gebraut mit Kürbis, Zimt, Ingwer, Muskat und Nelke. 5,3% vol alc.

Orca Brau Brüno, 0,33 l 4,50

Brown Saison gelagert auf französischen und amerikeranischen Eichenholzchips. 6,3% vol. alc.

Schneider TAPX „Nelson Sauvign“, 0,375 l 5,90

De Molen Hel & Verdoemenis, 0,33 l 5,90

Russian Imperial Stout, 10,0% vol. alc.

Alkoholfreie und leichte Biere (Flasche)

Jever Fun, 0,33 l 2,60

Erdinger Weißbier Alkoholfrei, 0,5 l 3,10

Maisel's Weisse Light, 0,5 l 3,10

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.

Speltaner Winter Ale, 4,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt darüber: "Dieses unfiltrierte, obergärige Dinkelbier präsentiert sich in einer leuchtenden, strohgelben Farbe. Der hohe Dinkelanteil (40%) verleiht einen feinporigen, cremigen Schaum und vermittelt ein sehr weiches Mundgefühl. Der Antrunk zeigt sich mit einer malzigen, brotigen Note, einer Süße, wie man sie z.B. vo Biskuit kennt. Dennoch hinterläßt das Bier auf der Zunge mit leichter Säure einen erfrischenden Eindruck. Perfektioniert wird diese Geschmackssinfonie durch eine ausgewogene Bittere und einen angenehm trocken Abgang."

Süßholz-Porter, 7,2% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt dazu: "Das Weyermann® Süßholz-Porter präsentiert sich in einem eleganten Ebenholz-Schwarz und mit mokkafarbenem Schaum. Die kraftvoll entgegenkommenden Aromen nach feinstem Kaffee, frischem Süßholz, schonend gerösteten Nüssen und edelster Bitterschokolade entfalten ein wahres Feuerwerk an Eindrücken und lassen einen anstrengenden Tag genussvoll ausklingen. Die kräftige Röstbittere im Trunk harmoniert angenehm mit den typischen Süßholzaromen und wird durch den kräftigen Malzkörper abgerundet."

India Pale Ale, 6,9% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

"Das IPA ist ein helles, obergäriges Bier, das neben einer angenehmen Vollmundigkeit und einer kräftigen Bittere ein feines Grapefruitaroma durch die Verwendung von amerikanischem Cascade Hopfen aufweist." (Quelle: Weyermann®). Stammwürze: 16,0%. Maischverfahren: Single Step Infusion. Bitterhopfen Columbus, Aromahopfen Cascade.

Bamberger Hofbräu® Exquisator, 6,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Der "Bamberger Hofbräu® Exquisator" aus der Weyermann® Braumanufaktur ist ein kastanienbrauner Doppelbock, der mit einer angenehmen Kombination von Karamell- und Malznoten überzeugt, die von den leicht kräuterartigen Aromas des Hopfens abgerundet sind. Der malzaromatische Körper und die ausgewogene Hopfenkomposition sorgen für ein einzigartiges Mundgefühl, der Abgang lädt ein zum Nachtrinken.

Bierspezialitäten aus Belgien

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

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

Das Spitzenprodukt der Trappistenbrauerei Rocheftort in der Abtei Notre-Dame de Saint-Rémy n der belgischen Provinz Namur. Es trägt das gesetzlich geschützte Label Authentic Trappist Product, das nur den original Trappistenbieren zugesprochen wird. Das dunkelbraune Rocheftort 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, 7,0% vol. alc. 0,33 l, 5,50 €

Der belgische Bierstil Tripel wurde 1931 erstmals gebraut. Der Name bezieht sich auf den älteren Bierstil Dubble 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.

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.