

# Bierkarte

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

## American All-Stars Professor Liebeskummer vom Faß

Ein klassisches, stark gehopftes West Coast IPA, gebraut im Brauhaus Binkert nach einem Rezept von Mike Aubuchon, Chefbrauer von Pizza Port Carlsbad in Kalifornien. Hopfen: Mosaic, Citra und Simcoe. Viel Fruchtaroma, wenig Bitterkeit. 6,5% alc.

American All-Stars Prof. Liebeskummer vom Faß,  
0,5 l / 0,25 l ..... 3,90 / 2,20

### Saisonale Bockbiere (Flasche)

Schlenkerla Rauchbier Urbock, 0,5 l ..... 3,90  
Schlenkerla Doppelbock Eiche, 0,5 l ..... 4,00  
Wiethaler Bockbier Dunkel, 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  
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 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  
*Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces und Jasminblüten. 3% vol alc.*

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

MAIN Seidla Amber Spezial, 0,5 l ..... 3,10  
*Amber Ale. 5,9% vol. alc.*

**Neu:** 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.*

**Neu:** 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.*

**Neu:** Orca Brau Brüno, 0,33 l ..... 4,50  
*Brown Saison gelagert auf französischen und amerikanischen Eichenholzchips. Malzige Aromen, etwas würzige Hefe und durch die Holzlagerung Aromen von Kaffee, Bourbon, Vanille und Mokka. 6,3% vol. alc.*

Veto Schokobär, 0,33 l ..... 4,50  
*7,0% vol. alc. 20 IBU.*

### 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

Radler<sup>4</sup> oder Huppi-Radler<sup>4</sup>, 0,5 l / 0,25 l ..... 2,80 / 1,80  
Hollerblüten-Radler<sup>4</sup>, 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 Radler<sup>4</sup>, 0,5 l ..... 2,90  
Colaweizen<sup>1,5,7</sup>, 0,5 l / 0,3 l ..... 3,00 / 2,00  
Russ<sup>4,3</sup>, 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.

## **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.

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

Weyermann® beschreibt das "Weyermann® Imperial Stout" so: "Gekrönt mit einem Schaum, der jeden Cappuccino 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).

## **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."

## **Willy Wonka Bock**, 7,5% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® beschreibt diesen Bock wie folgt: "Die edle Starkbierspezialität präsentiert sich in einem funkelnd roten Mahagonibraun und mit einem festen Schaum, der an die Crema eines Cappuccino erinnert. Die Vielfalt der Aromen im Geruch gleicht einem Obstkorb reifer tropischer Früchte wie Pfirsich und Melone. Aber auch feine Nuancen von Apfel, Orange, Ananas und Banane sind erkennbar. Der Antrunk gestaltet sich ölig-weich mit einer nektarartig samtigen Süße wie man sie von Honig und Likören kennt. Den kräftigen Caramelnoten folgt eine deutliche Bittere und ein alkoholisch erwärmender Abgang." Als Hopfen wird der Bitterhopfen Aurora und die Aromahopfen Hersbrucker und Saphir verwendet (44 Bittereinheiten).

## **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

## **Saison Dupont, 6,5% vol. alc. 0,33 l, 4,80 €**

Die Brasserie Dupont steht für die belgische Tradition der Saison-Biere. Amerikaner sprechen von Farmhouse-Bieren. Das Saison Dupont ist weltweit die Referenz für diesen Stil. Es ist goldfarben, enthält viel Kohlensäure und einen bemerkenswert weißen Schaum, ist leicht trinkbar, hat aber zugleich eine bodenlose Komplexität. Fruchtige und pfefferige Noten.

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

Das Spitzenprodukt der Trappistenbrauerei Rocheport 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 Rocheport 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 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.

## **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 Ausschneiden 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.