

Bierkarte

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

Reblitz Nedensdorfer Dunkles

Landbier vom Faß

Dieses Bier wird schon seit der Brauereigründung 1805 eingebraut. Es kommt nach ausreichend langer Lagerung natürlich ausgeklärt zum Ausschank. Ein dezenter Duft von Waldbeerfrucht und Röstmalz prägen den nasalen Eindruck. Der fulminante Körper wird im Antrunk von einer auffallenden Vollmundigkeit, Karamellnoten und Röstaromen begleitet. Stammwürzegehalt: 12,0° Plato. 4,8% vol. alc.

Reblitz Nedensdorfer Dunkles Landbier vom Faß
0,5 l / 0,25 l 3,20 / 2,00

Weitere Biere vom Faß:

Mönchsambacher Lager, 0,5 l / 0,25 l 3,00 / 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 3,00 / 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)

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)

Weiharer Bock, 0,5 l 3,20
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
Neu: Schlenkerla Kräusen, 0,5 l 3,40
Spezial Rauchbier Lager, 0,5 l 3,10

Obergärige Bierspezialitäten (Flasche)

Schneeeule Marlene, 0,33 l 4,50
Original Berliner Weiße, flaschenvergoren mit Brettanomyces. 3% vol alc. Das MHD ist abgelaufen. Berliner Weiße wird aber nicht schlecht, sondern besser, wenn länger gelagert.

Neu: Orca Brau Lotusland, 0,33 l 4,50
Ale, gebraut mit Hibiskusblüten und im Lagertank mit der Frucht des Essigbaums versetzt (Sumach). 5,2% vol. alc.

Neu: Orca Brau anders, 0,33 l 4,50
Double Pale Ale, gehopft mit Citra und Columbus. 6,3% 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.

MAIN Seidla Amber Spezial, 0,5 l 3,20
Schneider TAPX „Nelson Sauvín“, 0,375 l 5,90
Weizenbock, gehopft mit Nelson Sauvín aus Neuseeland. 7,3% vol. alc.

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^{14,3}, 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.

RyePA, 7,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt dazu: "Warum nicht mal ein Roggenbier mit einem IPA kreuzen? Das alte Getreide Roggen bringt dem trendigen Bier einen ganz eigenen Charakter, der durch den fruchtigen Hopfen eine besonders erfrischende Note erhält. Heraus kam ein Bier in leuchtendem Kupfer und kompaktem Schaum. Die kreative Hopfung bringt überwältigende Aromen von Südfrüchten, Citrus, Mandarine und Papaya in das Bier ein. Es lässt sich fast etwas Weiniges erkennen. Der schlanke Körper unterstreicht die ausgewogene Hopfenbittere und bringt deren fruchtigen Charakter noch mehr zur Geltung. Im Abgang überrascht die Bierspezialität mit einem weichen Mundgefühl, dass in einem leichten Mandelgeschmack endet.", Hopfengaben 60 BE: Greenbullet, Chinnok, Citra®.. Kalthopfung: Cascade, Citra®, Galaxy, Pacifica.

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® Schwarzbier, 5,0% vol. alc., 0,33 l, 4,50 €

Weyermann® schreibt darüber: „Bis zum Boom der untergärigen, hellen Bier mit der Erfindung des Pilsener gehörte das Schwarzbier zu den meistgetrunkenen Bieren in Deutschland. Mit der Verbreitung der Dortmunder Export und Pilsener Biere wurde das malzkräftige Gebräu weitgehend verdrängt. Doch mit dem Trend zu regionalen Spezialitäten kehrte das Schwarze zurück an den Stammtisch.“

Das "Bamberger Hofbräu® Schwarzbier" aus der Weyermann® Braumanufaktur hat eine tiefdunkle Farbe durch den Einsatz ausgewählter Weyermann® Spezialmalze, die ihm auch einen ausgewogenen Röstmalzcharakter verleihen. „Noch vor dem ersten Schluck begrüßt Sie eine cremige Schaumkrone sowie Aromen von Kakao, Kaffee und gerösteten Nüssen. Der ausgewogene Kohlensäuregehalt belebt die Zunge und lässt Sie die Vielfalt von Honig-, Karamell- und Toffeenoten erleben, deren schlanker Abgang zum Weitertrinken anregt.“ Hopfen: 25 BE (Perle, Spalter Select).

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

Der "Bamberger Hofbräu® Exquisitor" 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.