



Bierkarte

Schlossbrauerei Maxlrain

Helles - Das Maxlrainer Helle ist ein klassisches, bayerisches Vollbier, gebraut nur aus besten Zutaten - edel, aromatisch und frisch im Geschmack, goldgelb in der Farbe und mit einer herrlichen, kompakten Schaumbildung. Charakteristika: helles strohgelb; glanzfeines Aussehen; kompakter, feinporiger Schaum, ausgewogenes Aromenspiel von ins blumige tendierenden Malznoten und leicht fruchtigen Hopfenaromen; sehr spritzig und erfrischend im Trunk; weicher, runder Körper dezente Hopfenbittere, die in einen runden, ausgewogenen Abgang mündet.

- Bierart: Vollbier Hell
- Alkoholgehalt: 4,8% vol. alc.
- Stammwürze: 11,5 °P
- Gebinde: 0,33l

Maxl Helles - Das Maxl Helles in der Euroflasche wird nach alter, überlieferter Brauart gebraut und überzeugt mit seiner würzigen Vollmundigkeit und dem leichten Malzaroma. Die lange Lagerzeit macht dieses Helle Bier zu einem besonders milden, süffigen Biergenuss. Es besticht durch eine angenehme frische Würze im Geschmack.

- Bierart: Vollbier Hell
- Alkoholgehalt: 5,1% vol. alc.
- Stammwürze: 11,8 °P
- Gebinde: 0,5l

Klosterbrauerei Reutberg

Export Dunkel - Das untergaerige Bier, hergestellt aus dunklem Malz, wodurch die typgerechte Farbe resultiert, hat eine sehr gute Schaumqualität. Der Geruch ist rein und malzaromatisch, der Geschmack vollmundig und angenehm malzig. Der Gesamtcharakter ist harmonisch und sehr gut abgerundet. Das Maxl Hell ist signifikant hell strohgelb und hat ein glanzfeines Aussehen. Der Malzkörper ist rund und leicht, der Abgang harmonisch.

- Bierart: Export
- Alkoholgehalt: 4,8% vol. alc.
- Stammwürze: 12,9 °P
- Gebinde: 0,5l

Schlossbrauerei Reckendorf

Reckendorfer Kellerbier - Mit Düften von Getreide gefolgt von frischer Hefe und floralen Tönen. Der Geschmack dieses bernsteinfarbenen Bieres ist malzbetont und unterlegt mit einer leichten Hopfenbittere. Die moderate Süße wird durch eine sanfte Bittere gut ausgeglichen und setzt den mittleren Körper gut in Szene. Die weiche Kohlensäurekonsistenz wirkt ölig und bringt die malzigen Aromen geschmeidig zum Vorschein.

- Bierart: Kellerbier
- Alkoholgehalt: 5,0% vol. alc.
- Stammwürze: 12,5 °P
- Gebinde: 0,5l

Privatbrauerei M.C. Wieninger

Ruperti Pils - Ein Pils vom Feinsten. Ausgewählte Hopfensorten und erstklassige Spezialmalze garantieren ein exklusives Trinkerlebnis. Sehr intensives, einzigartiges hopfenblumiges Aroma. Elegant und schlank im Charakter mit einer feinen Hopfenbittere, die im Nachtrunk weich und rund ausklingt.

- Bierart: Pils
- Alkoholgehalt: 5,0% vol. alc.
- Stammwürze: 11,7 °P
- Gebinde: 0,33l

Hohenthanner Schlossbrauerei

Hefe-Weißbier (Weizen) - Die feine Hefe verleiht dem hellen Weißbier eine trübe, goldgelbe Farbe. Der Hauch nach Banane und Malz gelten als typisch für diese Biersorte. Bier: Naturbelassenes, obergäriges Hefeweißbier. Getreide: Helles, karamellfarbenes Weizen- und Gerstenmalz verleihen die strohgelbe Farbe und den frischen Duft. Hefe: Obergärige Hefe lässt das typisch feine Fruchtaroma nach reifen Bananen entstehen und sorgt für eine prickelnde Erfrischung. Hopfen: Milde Hopfung mit den Sorten Hallertauer Tradition und Perle.

- Bierart: Hefeweißbier
- Alkoholgehalt: 5,6% vol. alc.
- Stammwürze: 12,5 °P
- Gebinde: 0,5l

Holzacker Hefe-Weißbier Dunkel (Weizen) - Der dunkle Typ unter den Weißbieren. Kastanienbraun mit einem malzigen, karamelligen Duft ist das Holzacker eine gelungene Komposition. Bier: Naturbelassenes, obergäriges Hefeweißbier dunkel. Getreide: Helles und dunkles Weizen- und Gerstenmalz verleihen die kastanienbraune Farbe und den vollmundigen Geschmack. Hefe: Obergärige Hefe unterstreicht die leicht spritzigen, feinen Fruchtaromen. Hopfen: Milde Hopfung mit den Sorten Hallertauer Tradition und Perle.

- Bierart: Hefeweißbier
- Alkoholgehalt: 5,5% vol. alc.
- Stammwürze: 12,5 °P
- Gebinde: 0,5l

BRAUEREIBESCHREIBUNG

Schlossbrauerei Maxlrain – Um 1730 erwirkte die Gräfin vom Kurfürsten Maximilian III. Joseph die Erlaubnis, braunes Bier zu brauen, indem sie nachwies, dass die braune Brauhaus-Gerechtigkeit schon seit mehr als 100 Jahren in Maxlrain exerziert worden sei. 1870 schließlich erwarb der berühmte Adlerjäger Max Graf von Arco-Zinneberg Maxlrain für seinen Sohn Ludwig, der mit seiner ersten Frau, einer Gräfin Schaesberg, den Ostflügel und mit seiner zweiten Frau, einer Prinzessin Lobkowitz aus Böhmen, den Westflügel hinzufügte und auch die Brauerei neu an der jetzigen Stelle errichtete. Heute ist die Schlossbrauerei Maxlrain im Besitz von Erich Prinz von Lobkowitz. Die Brauerei legt Wert auf Qualität und lässt von den Bauern in der weiteren Umgebung spezielle Braugerstensorten anbauen. 2012 wurde sie vom Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz als Deutschlands Brauerei des Jahres ausgezeichnet.

- Schlossbrauerei Maxlrain, Aiblinger Str. 1, 83104 Tunttenhamen, www.maxlrain.de

Klosterbrauerei Reutberg – Am 23. Oktober 1924 wurde als Nachfolger der seit 1677 bestehenden Brauerei der Franziskanerinnen eine Brauereigenossenschaft mit Sitz auf dem Reutberg gegründet. Gründer war Pfarrer Alois Daisenberger aus Reichersbeuern mit Bauern aus Sachsenkam und Reichersbeuern. Die drohende Auflösung 1987 konnte abgewendet werden, so dass die Klosterbrauerei Reutberg eine der wenigen verbliebenen Brauereigenossenschaften in Bayern ist. Sie ist (Stand Juni 2011) die einzige noch erhaltene große Brauerei im Landkreis Bad Tölz-Wolfratshausen. 2015 wurden 21.160 hl Bier produziert.

- Klosterbrauerei Reutberg, Am Reutberg 3, 83679 Sachsenkam, www.klosterbrauerei-reutberg.de

Schlossbrauerei Reckendorf – Dort, wo heute alljährlich das große Kirchweihzelt steht, befand sich der Standort des einstigen Schlosses zu Reckendorf. Als Erbauer der ersten Schlossanlage kommt mit großer Wahrscheinlichkeit der bereits 1349 bezeugte Eckart von Schefstal in Betracht. Aus Urkunden der Staatsarchive Bamberg und Würzburg lässt sich belegen, dass mit Sicherheit ab 1597 - vielleicht sogar schon früher - das Schlossanwesen mit einer Schank- und Braugerechtigkeit ausgestattet war, die seit dieser Zeit ununterbrochen bestand und ausgeübt wurde. Die Schlossanlage erlebte in den folgenden Jahrhunderten eine wechselvolle Geschichte. So wurde sie im Bauernkrieg 1525 vollständig zerstört. Im Jahre 1535 kaum wieder aufgebaut, wurde sie ab 1552 mehrfach willkommenes Plünderungsobjekt des berühmten Markgrafen Albrecht Alcibiades. Im Verlauf des 19. Jahrhunderts verfiel das Wasserschlosslein zusehends und wurde schließlich vollständig abgetragen. Lediglich die Brauerei mit Gastwirtschaft blieb erhalten. Im Jahr 1926 gelangte das Anwesen schließlich im Wege der Schenkung in den Besitz des Bischöflichen Domkapitels zu Würzburg. Auf Bitten des seinerzeit in Reckendorf amtierenden Pfarrers pachtete 1930 der gebürtige Reckendorfer Georg Dirauf Brauerei und Gastwirtschaft. Der jährliche Bierausstoß betrug bei Übernahme lediglich 400 Hektoliter. Im Jahre 1952 erwarb Georg Dirauf das Brauereianwesen käuflich. Georg Dirauf erlernte das Brauer- und Mälzerhandwerk in der Brauerei Zeck in Reckendorf. Anschließend war er in Braustätten in Thüringen, der Schweiz, Frankreich, Frankfurt und Wuppertal tätig. Im Jahre 1938 legte er seine Meisterprüfung ab. Aus dieser ursprünglich kleinen und völlig unrentablen Landbrauerei entwickelte sich dank der Initiative des Georg Dirauf im Laufe der Jahre ein stattlicher Betrieb, dessen ständig wachsender Kundenkreis laufend Erweiterungs- und Modernisierungsmaßnahmen erforderlich machte. Nach dem Tode von Georg Dirauf leitete seine Tochter Lonia Eichhorn das Unternehmen. Als deren Nachfolger lenkt heute ihr Sohn, Diplom-Ingenieur und Braumeister Dominik Eichhorn die Geschicke der Brauerei. Seit dem Ende der achtziger Jahre durchlief fast der gesamte Brauereibetrieb ein umfangreiches Investitionsprogramm zur Erhöhung der Ausstoßkapazität und Sicherstellung der Produktqualität. Dabei wurde bei allen technischen Maßnahmen den Belangen des betrieblichen Umweltschutzes Rechnung getragen. Die Schlossbrauerei präsentiert sich heute somit brautechnisch auf höchstem Niveau. Der Verbraucher kann aus einem Komplettsortiment von derzeit elf Bierspezialitäten, einem Biermischgetränk sowie vierzehn alkoholfreien Getränken aus eigener Herstellung wählen. Alle Erzeugnisse präsentieren sich dem Kunden in einer ansprechenden Produktausstattung. Qualität und ein überzeugendes Erscheinungsbild sind die besten Voraussetzungen für den zukünftigen Markterfolg.

- Schlossbrauerei Reckendorf, Mühlweg 16, 96182 Reckendorf, www.recken.de

Privatbrauerei M.C. Wieninger GmbH & Co. KG – Die Brauerei Wieninger ist eine Brauerei im oberbayerischen Teisendorf im Berchtesgadener Land. Der Jahresausstoß liegt bei etwa 100.000 Hektolitern. Erstmals urkundlich erwähnt wird die Brauerei in Teisendorf um 1600. Nach der Säkularisation kaufte sie 1813 der aus Trautmannsdorf im Bayerischen Wald stammende Wirtsohn Philipp Wieninger (1767–1835), der bislang mit seiner Frau die Hilz'sche Kaiserhütte in Schönau am Lusen führte. Später erwarb er auch die damalige Klosterbrauerei in Höglwörth. Nachfolger war sein Sohn Max Christian Wieninger, auf den die heutige Firmenbezeichnung zurückgeht. Die Familie Wieninger, in deren Besitz sich die Brauerei bis heute befindet, hat seither auch zahlreiche Gaststätten in der Region sowie den Fischerbräu in Reichenhall erworben. Das Sortiment der Brauerei umfasst fast zwei Dutzend unterschiedliche Biersorten. Neben diversen Weizenbiersorten produziert die Brauerei auch Export- und Pilsbiere sowie Dunkelbiere. Auch ein im Alkoholgehalt reduziertes Leichtes Weißbier („Federweizen“) und Biermischgetränke wie Radler oder die „Bügel-Goß“ werden ganzjährig angeboten. Dieses Sortiment wird regelmäßig durch Sonderabfüllungen im Rahmen von Jubiläen der Brauerei oder Feiertagen ergänzt. Seit mehreren Jahren wird zusätzlich auch wieder in Flaschen mit Bügelverschluss abgefüllt. Dieser Flaschentyp verursacht bei Anschaffung, Reinigung und Befüllung höhere Kosten und wird somit nur aus Werbegründen angeboten.

- Privatbrauerei M.C. Wieninger, Poststraße 1, 83314 Teisendorf, www.wieninger.de

Hohenthanner Schlossbrauerei – Die Tradition wahren und dennoch offen sein für Neues... Genau aus diesem Grund steht die Brauerei noch heute an jenem Ort, an dem sie Nikolaus Rauchenecker 1864 gegründet hat. Die enge Verbindung zu Land und Leuten lag auch Klaus Rauchenecker am Herzen, als er im Jahre 1961 die Brauerei übernahm. Dank seinem Gespür für das Allgegenwärtige entwickelte sich die Hohenthanner Schlossbrauerei zu einem modernen, handwerklichen Betrieb. Sein Sohn Johannes führt seit 2007 die Geschäfte im Sinne seines Vaters fort. Und auch er setzt sich für den Fortbestand der Region und das Wohl der Menschen, die hier leben und arbeiten, ein. Im Laufe der Zeit entwickelten sich die Hohenthanner Bierspezialitäten zu einer bedeutenden, regionalen Marke, die Dank erstklassigen Qualitätsansprüchen zu überzeugen weiß. Niederbayerische Privatbrauerei - 100% unabhängig Seit 150 Jahren zeichnet sich eine enge Verbindung der Familie Rauchenecker zur Hohenthanner Schlossbrauerei und ihren Mitarbeitern aus. Fingerspitzengefühl und die Zielstrebigkeit seinen eigenen Weg zu gehen, prägen die Geschichte der Brauerei. Der hohe Anspruch an Qualität ist dabei selbstverständlich. Im vollständig unabhängigen und eigenständigen Familienunternehmen ist eine Kombination aus Tradition und modernem Entwicklungsgeist die Voraussetzung für die erfolgreiche Produktion der Hohenthanner Bierspezialitäten. Handwerkliches Brauverfahren: Das Handwerk der Bierbrauer gerät im Zuge des Automatismus stetig mehr in Vergessenheit. Die Hohenthanner Bierspezialitäten werden selbstverständlich auf dem aktuellen technischen Stand eingebraut, aber stets in Kombination mit dem handwerklichen Geschick der Bierbrauer. Das besondere Gespür für Rohstoffe und qualitativ hochwertige Bierspezialitäten findet in Hohenthann noch Anerkennung und lässt sich durchaus schmecken. Die Rohstoffe wachsen vor den Brauereitoren - die Landwirte und Brauer kennen sich persönlich. Beste Bierqualität kann nur durch beste Rohstoffqualität erzielt werden. Angefangen beim Wasser aus dem hauseigenen Brunnen, einer eigenen Hefezucht, über Getreide aus Bayern bis hin zum Hopfen aus der Hallertau haben Regionalität und Qualität einen enorm hohen Stellenwert.

- Hohenthanner Schlossbrauerei, Brauhausstraße 1, 84098 Hohenthann, www.hohenthanner.de