

# Die Bierauswahl



<b>INSER HELLES</b>	Untergäriges, bernsteinfarbenes Vollbier mit feinem Malzaroma und frischer Hopfenblume.		4,8%vol.
<b>CHEF SUD</b>	Dunkles, untergäriges Vollbier mit leichter Karamellnote.		4,8%vol.
<b>COMET-PILS</b>	Ein helles, untergäriges Bier, gebraut mit dem fruchtigen Hopfen „Comet.“		4,8%vol.
<b>TUSSI-HIBIS-KUSS</b>	Von Hibiskusblüten rot gefärbtes, leichtes, fruchtiges Sommerbier.		4,7%vol.
<b>KAZBEK</b>	Der besondere Hopfen „Kazbek“ verleiht diesem Pale Ale ein nach Weintrauben erinnerndes Aroma.		4,5%vol.
<b>ROSMARIE(N)</b>	Ein leichtes Ale mit Rosmarin- und Zitrusnoten. Ideal für den Sommer.		5,4%vol.
<b>SCHWORZ</b>	Ein vollmundiges Schwarzbier mit moderater Bittere und dezenten Röstnoten.		5,0%vol.
<b>FEST-BIERL</b>	Goldiges Vollbier mit malzbetontem Körper, angenehmen Hopfenaroma und leichter Restsüße.		6,2%vol.
<b>RAUCHIGER OPA</b>	Geräuchertes Malz eingebracht zu einem würzigen, rotbraunen Vollbier. Opa Luis beschrieb es treffend: „Flüssiger Speck“		5,5%vol.



**0,33l = 4,-**

Von Frauenhand selbstgebraut