

Deftige Bierverkostung mit Speisenbegleitung

Ein besonderer Abend für Genießer:

Wir freuen uns, **Barbara „Babsi“ Lohmeier**, Braumeisterin der **Brauerei Bräu z'Loh**, bei uns begrüßen zu dürfen.

Mit Leidenschaft, Wissen und einer guten Portion bayerischem Charme führt sie uns durch fünf ihrer charaktervollen Bierspezialitäten – jede einzelne begleitet von einer liebevoll komponierten Speise aus unserer Küche, abgestimmt auf Aromen, Stil und Stimmung des jeweiligen Biers.

1. Bräu Mare - Bräu Mare

Leicht, spritzig, mit feiner Hopfennote – der perfekte Auftakt in den Abend

Dazu servieren wir eine hausgemachte Variation vom bayerischen Bruschetta

Knuspriges Brot trifft auf kreative, regionale Aufstriche – überraschend anders, typisch bayerisch –

2. Kellerbier - Kellerbier

Unfiltriert, naturbelassen, mit kräftigem Charakter

Dazu reichen wir ein Polenta-Türmchen mit Waldpilzen und scharfer Salami

Ein herzhafter Begleiter, der den würzigen Tiefgang des Biers unterstreicht

3. Weißbier - Weißbier

Fruchtig, heftig und lebendig – ein Klassiker mit Leichtigkeit

Dazu servieren wir gebeiztes Saiblingsfilet aus der Region auf Rucola-Blutorangensalat

Fein, frisch und raffiniert – die Aromen des Biers spiegeln sich im Teller wider

4. Dunkles Bier - Dunkles Bier

Malzig, vollmundig, mit dunkler Tiefe

Passend dazu servieren wir zart geschmorte Ochsenbackerl vom Bayerischen Weideochsen in kräftiger Biersoße mit einem Kartoffel-Röstzwiebeltörtchen – bodenständig, herzhaft und

einfach gut –

5. Heller Bock - Heller Bock

Stark, golden und weich im Abgang – ein Bier mit Nachhall

Zum Abschluss genießen Sie dazu Saufflierten Kaiserschmarrn nach Art des Hauses

Luftig, karamellisiert, mit Liebe zubereitet – ein süßer Schlussakkord –

65,00 € pro Person

inkl. Bierverkostung, 5-Gang-Speisenfolge & 1 Liter St. Leonhardsquelle