

Fassbiere

Bio Zwickl

Braucommune Freistadt

Orange mit schöner Zwickltrübung. Voller Duft mit süßen Aromen und Hefenoten. Gute Rezenz, süffig. Im Finish würfeln Röstaromen und feinbittere Hopfennoten um den Sieg. Der gehört den Bierfreunden, weil die angenehme, feingliedrige Säure dem Bio Zwickl ein starkes Rückgrat verleiht. **11,3° Stammwürze, 4,7% Vol.**

Ratsherrn Premium

Braucommune Freistadt

Funkelndes Gold, vornehmer Glanz, edler Schaum. Distinguished Nase: neben Hopfen und Malz noch Spuren von Bergamotte. Antrunk voller Eleganz, weich und rund. Stattdes Malzkörpers. **12,2° Stammwürze, 5,2% Vol.**

Midium

Braucommune Freistadt

Funkelndes Gold; weißer, weicher Schaum. Ein feiner, frischer Duft umweht die Nase, dabei überwiegen Hopfennoten mit herrlichem Aroma. Der Antrunk erfrischt. Der Trinkfluss überzeugt, wie der gute Körper und die feinspürbare Hopfennote. **9,8° Stammwürze, 3,7% Vol.**

Alkoholfrei

Gösser Naturgold

Brauerei Gösser

Der unvergleichliche Biergenuss für jede Tageszeit; Unfiltriert, daher mit natürlicher Trübung, bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten. Zur besonderen Spezialität macht es der für ein echtes Gösser typische, bierig-vollmundige Geschmack mit feiner Hopfennote. **7° Stammwürze, < 0,5% Vol.**

Gösser Kracherl Zitrone

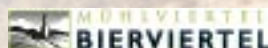
Brauerei Gösser

Das Kracherl für den erwachsenen Gaumen. Natürlich trüb in der Farbe, spritzig-zitronig und angenehm bierig im Geschmack. Der echte Durstlöcher. **7,5° Stammwürze < 0,5% Vol.**

Franziskaner Alkoholfrei

Franziskaner Bräu

Nur aus natürlichen Zutaten gebraut; Hopfen aus den Hopfengärten Hallertau verleihen die feine Note. Weizenmalz sorgt für den vollen Körper, die Hefe ist für das einzigartige obergärige Aroma verantwortlich. **< 0,5% Vol.**



Satz- und Druckfehler vorbehalten; Auskünfte zu Allergenen und Nährwerten erhalten Sie beim Personal. Fotos: OÖ Tourismus/Hochhauser; Umsetzung: emotionsfaktor.at

*Bierspezialitäten
entdecken*

Fassbiere

Gösser Märzen

Brauerei Gösser

Der Inbegriff für österreichisches Märzenbier macht etwa 70% des Ausstoßes der Gösser Brauerei aus. Das untergärige, helle Vollbier ist in der Farbe strohgelb und im Duft angenehm hopfig mit feinen Malznoten. Der Antrunk ist von deutlichen Malztönen geprägt. Eine leichte Hopfennote rundet den harmonischen Geschmack von Gösser Märzen ab. **11,9° Stammwürze, 5,2% Vol.**

Gösser NaturRadler Zitrone

Brauerei Gösser

Vollmundiges Gösser und 100% natürlicher Zitronensaft fügen sich zu einem erfrischend leichten Biergenuss – dem Gösser NaturRadler! Der echte Zitronensaft verleiht die Trübung. Geringer Alkoholgehalt, ausschließlich natürlicher Fruchtzucker. Einzigartiger Durstlöscher mit erfrischend, vollem Geschmack. **9,8° Stammwürze, 2% Vol.**

Flaschenbiere

Mühlviertler Weisse

Bio-Brauerei Neufelden

Hefetrüb, bernsteinfarben. Weicher, cremiger extremer feinporiger und stabiler Schaum. Sehr attraktiv. Schöner Fruchtduft: Weissbiertypische Banane, Aromen von Kläräpfel und Gute Luise Birnen. Frischer Antrunk, kraftvoller Körper, angenehme Säure, im Mund viel Fruchtaroma. Vollmundig und dennoch erfrischend bis in den langen Nachtrunk. **13,2° Stammwürze, 5,1% Vol.**

Granitbier

Brauerei Hofstetten

Bernsteinfarbenes Spezialbier. Wasser gefiltert durch Mühlviertler Granitgestein, Pilsner- und Karamellmalze gepaart mit Mühlviertler Hopfen verleihen diesem Bier einen einzigartig kräftigen Geschmack. **12,8° Stammwürze, 5,5% Vol.**

Flaschenbiere

Freistädter Pegasus

Braucommune Freistadt

Glänzendes Schwarz, kaffeebrauner Schaum. Nussige Röstmalznoten im Duft. Feines Gaumengefühl mit delikaten Kaffee- und Schokoladennoten. Im Abgang ein Hauch vom Mühlviertler Hopfen. **12,8 °P Stammwürze, Alkohol 5,4 % Vol.**

Freistädter März'n

Braucommune Freistadt

Glanzfein, golden; cremiger Schaum, balancierter Duft. Auf die zweite Nase haben die Malznoten einen kleinen Vorteil. Ausgezeichnete Resenz, danach wird ein kraftvoller Körper spürbar. Feines Gaumengefühl mit delikaten Hopfennoten. **11,2° Stammwürze, 4,8% Vol.**