

APERITIFS

Picon Bière (franz. Orangenlikör mit Shilling Hell) ...	4,80	Campari Orange.....	4,80
Campari Soda.....	4,80	Flasche Frizzante Nekowitsch	27,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtsaft Johannisbeere, Marille, Mango....	3,80	Vöslauer Mineralwasser 0,33	3,50
gespr. auf 0,3 ...+0,30	gespr. auf 0,5	Gasteiner mit oder ohne CO ² 1 Liter.....	6,20
.....		Cola, Limo, Apfelsaft	3,40
Thomas Henry Tonic Water	4,20	Apfelsaft gespr. auf 0,3....3,70 auf 0,5 .	4,50
Orangensaft	4,20	Apfelsaft m. Wasser 0,3..3,50 auf 0,5 ...	4,20
Cola zero, Almdudler	4,20	Gl. Wasser 0,80 ½lt Wasser 1,20 Krug Wasser 2	

Saftangebot: **Holunderblüte, Zitronenverbene, Goldmelisse, Ananassalbei**

Saft mit Wasser oder mit Soda gespritzt	0,3....3,70	0,5	4,50
Himbeersaft mit Wasser oder mit Soda gespritzt	0,3....3,00	0,5	4,00

OFFENE WEINE

Grüner Veltliner, Heinzl, Retz 1/8.....	3,20	Spritzer weiß oder rot	3,70
Zweigelt, Winzer Kream 1/8.....	3,20	Mezzo	3,90

Schnäpse, Destillate sowie Rum und Whisky
finden Sie auf unserer Dessertkarte.

Bierkarte

Unsere naturbelassenen, unfiltrierten, selbstgebrauten Biere:

Shilling Hell ein traditionell fränkisches Helles, mild und harmonisch.....	0,30	.. 5,2%	4,20
.....	0,50	.. 5,2%	 5
Shilling Granatbier unser halbdunkles Landbier mit schönen Röstmalzaromen	0,30	.. 5,3%	4,20
.....	0,50	.. 5,3%	 5
Shilling Nock Ale Ungemein fruchtig in der Nase, angenehm bitter im Geschmack	0,30	.. 4,6%	4,20
.....	0,50	.. 4,6%	 5

Alkoholfreie Biere:

Gaitaler Brauerei Loncium, Mauthen	0,50		5
Freepa alkoholfreies Pale Ale von der Brauerei Loncium, Mauthen ..	0,33		5
Hazy Neipa New England IPA, alkoholfrei, Loncium, Mauthen	0,33		5
Alkoholfreies Weizen Brauerei Schneider Weisse, Kehlheim	0,50		5,50

Biervielfalt:

Eine unvollständige Auflistung unserer Biere aus dem Bierkühlschrank. Die Auswahl wechselt laufend.

Chimay bleue Abbaye Notre Dame de Scourmont, Belgien0,33 .. 9%6,50
100 Punkte bei ratebeer sagen alles. Dunkle Früchte in der Nase, fast cremig am Gaumen. Den Alkohol kennt man ihm nicht an. Toll! Gibt's auch in der 3 Liter Flasche - einfach fragen.

Schneider Weisse Original Brauerei Schneider, Kelheim.....0,50 .. 5,4%5,50
Bernstein - mahagonifarben. Geruch von Nelke und Muskatnuss. Ein Kapazunder unter den bayrischen Weißbieren.

Nectar of Happyness 17 Zichovec, Tschechien0,5 ... 7,0%7,90
Das saftige New England IPA mit kräftigen 7% ist einer der Bestseller der Brauerei und begeistert mit intensiven Noten reifer Ananas, die am Gaumen auf Mango und Honigmelone treffen. Unglaublich tropischer Duft - samtig weiche Textur durch die eingesetzten Cerealien - smooth am Gaumen. Das Ergebnis ist ein NEIPA mit herrlich vollmundigen Obst Character und maximaler Fruchtigkeit.

Landbrauhaus Hofstetten, St. Martin im Mühlviertl:

Mit großer Freude dürfen wir euch heuer eine breite Palette an Bieren von einer der besten Kleinbrauereien des Landes präsentieren - dem Landbrauhaus Hofstetten. Bier wird in der Brauerei bereits seit 1229 gebraut - und macht sie damit zur ältesten des Landes. Das hindert Peter Krammer aber nicht einer der innovativsten Köpfe der Branche zu sein - im Gegenteil - er macht uns vor wie es geht. Mehr dazu auf www.hofstetten.at

Mühlviertler Granitbock0,33 .. 7,5% 6
Bernsteinfarbenes Ein mit glühenden Granitzwecken karamellisiertes Bier welches dann noch dazu in 120 Jahre alten Steintrögen vergoren wird. Kräftige Malzaromen werden von Karamell- und Bitterschokoladenote getragen. Ein Lichtblick in der österreichischen Bierkultur.

Mühlviertler Granitbock „Directors Cut“0,33 .. 8,5% 14
Ein Spin off des regulären Granitbocks - diesmal in Whiskyfässern gereift und mit der Kamera perfekt in Szene gesetzt und zu einem legendären Film gemacht.

BIO Honigbock „Lindenblüte“0,33 .. 8,5%7,50
Schon beim Einschenken fällt die goldgelbe bis honiggelbe Farbe auf, gekrönt von einem schönen, feinporigen Schaum. Das Aroma ist verführerisch floral und krautig, mit deutlichen Anklängen von Zitronenverbene und Melisse. Ein Meisterwerk des Mühlviertler Brau- und Imkerhandwerks. European Beerstar in Silber 2024.

Lambic & Sauerbier:

Lambics sind eine besondere Spezialität aus Brüssel und einem Gebiet südlich davon - dem Sennetal. Nur in diesem Gebiet gibt es einen ganz besonderen Hefestamm der in der Luft übertragen wird. So wird die fertige Würze auf einem Kühlschiff unter Dach gelagert und über kurz oder lang mit dieser Wildhefe infiziert. Das Bier beginnt dann zu gären was über Monate dauern kann. Dieses fertige Bier wird dann Lambic bezeichnet, ein recht trockenes, säuerlich schmeckendes Bier mit wenig Co² - die Mischung aus 3 verschiedenen alten Lambics nennt man dann Gueuze. Vermischt mit Kirschen (Kriek) oder mit Himbeeren (Framboise, Gambrinus) gibt es dieses Bier auch in einer Fruchtversion.

Rodenbach Grand Cru Brouwerij Rodenbach, Belgien0,33 ... 6,0%6,50
Dies ist ein Blend aus 1/3 jungem Bier und 2/3 in großen Holzfässern über zwei Jahre lang gereiftem Bier. Der wichtigere in Holz gereifte Teil trägt einen Großteil zum Geschmack bei - fruchtig, komplex und intensiv.

Gueuze Mariage Parfait Boon, Belgien0,375 .. 8,0%9,50
Auch eine traditionelle Gueuze - 100% spontanvergoren. In der Flasche nochmals vergoren - daher der hohe Alkohol. Spitzenware.

Boon Oude Kriek Boon, Belgien0,375 .. 6,5%9,50
Die tiefrote Farbe und die rosa Schaumkrone von Boon Oude Kriek sind bereits ein Hinweis auf den Geschmack des Bieres. Bei diesem Bier dominieren die Kirschen, welche dem jungen Lambicbier zugegeben werden. Anschließend reift das Bier zwei bis drei Jahre lang in Holzfässern.

Sour Passion Fruit 12 Zichovec, Tschechien.....0,5 ... 5,1%7,90
Ein erfrischendes Sauerbier aus der tschechischen Innovationsschmiede Zichovec. Wurde auch schon offen bei einem unserer Bierfestivals ausgeschenkt und wurde von Biersommelier Rudl als „Best of show“ gekürt.

Spontanbasil Brasserie Lindemans, Belgien.....0,75 .. 5,5% 29
Ein Collab Brew von Lindemans mit Mikkel Borg Bjergsø - besser bekannt unter dem Synonym Mikkeller. Eine wunderbare Vermählung von Lambicbier mit Basilikum. Ein außergewöhnliches Geschmackserlebnis das es nur sehr selten gibt.

L'Abbaye de Saint Bon Chien Brasserie des Franches-Montagnes, Schweiz 0,75 11%39
Kräftiges holzfassgelagertes Sauerbier. Die Cuvée mit ihrem bernsteinroten Glanz reift ein Jahr lang in Eichenfässern, die vorher Rotwein enthielten. Die Fässer und die dadurch entstandene Spontan Vergärung verleihen diesem Bier sehr vielfältige Aromen. Das Geheimnis der Komplexität, der Balance und der vollmundige und lang anhaltende Abgang sind bemerkenswert. Dahinter verbirgt sich eine Assemblage von sorgfältig ausgewählten Holzfässern. Am Gaumen erinnert es an die Struktur eines fruchtigen Rotweines mit einer ausgeprägten balsamischen Säure. Ganz großes Kino!!

Frucht- und Blumenbiere:

Diese Biere werden durch verschiedene Techniken mit Früchten, Fruchtsäften oder Blumen versetzt und übernehmen so deren Aromen.

Liefmans Kriek brut Belgien.....0,33 .. 6,0%6,50
Ein Braunbier (Oud Bruin) -in dem frische Kirschen 3 Jahre lang reifen. Dann wird es mit gealtertem Braunbier cuveetiert und ergibt ein fantastisches Fruchtbier - säuerlich und süß gleichzeitig. Geile Sache!

Lindemans Pecheresse Belgien0,25 .. 2,5% 6
Ein Lambicbier mit Pfirsichsaft. Besser als jeder herkömmliche Radler. Kann man den ganzen Tag so dahintrinken.

Lindemans Cassis Belgien.....0,25 .. 3,5% 6
Diesmal sind schwarze Johannisbeeren im Spiel. Angenehm erfrischend mit süß saurem Abgang am Gaumen.

Samuel Smith Organic Raspberry Sam Smith Brewery Tadcaster, UK0,33 .. 5,1%6,50
Ein Biobier aus Weizen und Gerste aus kleinen All Saints Brewery. In Tadcaster bei Sam Smith wird dieses Bier dann mit Bio Himbeersaft cuvetiert. Ein bieriger Fruchtgenuß.

● = dieses Bier ist bereits ausgetrunken