



## Brauerei Zötler

Die Brauerei Zötler in Rettenberg wurde 1447 gegründet und ist somit die älteste Familien-Brauerei der Welt und schon seit vielen Jahrzehnten mit dem Hotel Tanneck verbunden. Seit einigen Jahren werden in der Brauerei Zötler auch Craft Biere in kleinem aber feinem Stil produziert.

### Unser Tanneck Hausbier, vom Fass

Naturtrübes Kellerbier, bernsteinfarben, fruchtig-frisch

4,9%Vol.    0,25l    € 3,60    0,5l    € 4,60

### Heinrich der Kempfer

Ein rotes Bockbier mit feinporigem, weißem Schaum. In der Nase fruchtige und karamellige Noten. Im Antrunk sehr malzig, nussig, mit einer feinen Rauchnote.

Hopfensorten: Perle, Saphir

6,4% Vol.    0,33l    € 5,50

### Schwarzer Ritter von Rettenberg

Ein schwarz-braunes Baltic Porter mit cremigem Schaum. In der Nase Noten von Kaffee, Schokolade und Lakritze. Kräftiger Körper mit intensiven Röstaromen; angenehme Hopfenbittere.

Hopfensorten: Perle, Polaris

7,7%Vol.    0,33l    € 5,50



## Camba - Bavaria

Die in Seeon im Chiemgau beheimatete Brauerei steht für die beste Kombination aus heimatlichen Werten und innovativen Ideen. Drei Braumeister verbinden Tradition, Kreativität und Expertise um vielfach preisgekrönte Biere zu brauen.

### IPA

Dieses kupferfarbene Indian Pale Ale besticht durch fruchtig- komplexe Aromen von Holunderblüte, Orange, Kiwi und Mango begleitet von einem ausgeprägtem Hopfenaroma.

Hopfensorten: Chinook, Cascade, Mosaik, Citra

6,6 %Vol.    0,33l    € 5,70

### Hop Gun

Dieses Brown Ale wird bestimmt durch fruchtige Noten aus Pfirsich, Rosinen, Amarenakischen begleitet von karamelligen Anklängen und Darjeeling-Tee

Hopfensorten: Simco, Amarillo, Select

6,4%Vol.    0,33l    € 5,70

### Dark Side

Sehr dunkles, untergäriges Black Lager mit Aromen von Schokolade, Kaffee, Röstnoten und etwas Beere.

Hopfensorten: Tradition

5,6%Vol.    0,33l    € 5,70



*Obergärige Biere:*

*Weissbier, Alt, Kölsch, IPA, Stout*

*Untergärige Biere:*

*Pils, Export, Märzen, Zwickel, Bockbier*

*Baltic Porter:*

*Ein obergäriges, sehr dunkles Bier mit einem Alkoholgehalt von mind. 7%Vol. Hier liegt der Fokus sowohl auf der Malzigkeit, als auch auf einer kräftigen Hopfenbittere. Wurde im 18.Jhd in den Baltischen Staaten entwickelt.*

*Reinheitsgebot:*

*Von 1516: Bier darf nur aus Hopfen, Malz, Hefe und Wasser hergestellt werden.*

*Stammwürze:*

*Die Stammwürze gibt den Anteil der Nährstoffe (Malz, Aminosäuren, Vitamine, Eiweisse, etc.) im Bier vor der einsetzenden Gärung in Prozent an.*

*Starkbier: Alle Biere mit einem Stammwürzegehalt von mind. 16%.*

*Stout: Ein obergäriges, tiefschwarzes Bier mit einem Alkoholgehalt von mind. 7%Vol. und einem extrem malzigem Fokus. Hopfenbittere spielt meistens eine untergeordnete Rolle.*