

Bierkarte



GUT BESSER  **Gösse**
BRAUTRADITION SEIT 1868



Hofbräu

Bernsteinfarben naturtrüb,
feine Kohlensäure, besonders
vollmundig, vom Fass

Stw. 11.8° / Alc. 4.5%

0,3 l 3,70 €

0,5 l 4,50 €



Dunkel

Kastanienbraun naturtrüb,
Vanille-, Zimt- und
Röstmalzaromen, Flasche

Stw. 12.3° / Alc. 5.3%

0,5 l 4,50 €



Alkoholfrei

Bernsteinfarben naturtrüb,
zarte Röstaromen,
Karamellnote, feine
Fruchtigkeit, Flasche -
alkoholfrei

0,5 l 4,30 €



Alkoholfrei

Echtes Bier ohne Alkohol,
ausbalanciert, leicht herb,
Flasche

0,5 l 4,00 €



Stiftsbräu

Dunkel, dicht und cremig,
gestützt von zarter Süße,
Flasche

Stw. 11.8° / Alc. 4.5%

0,5 l 4,30 €



Märzen

Hell, strohgelb, angenehm hopfig mit feinen Malztönen, vom Fass

Stw. 11.9° / Alc. 5.2%

0,3 l 3,40 €

0,5 l 4,20 €



Gold

Leuchtend goldgelb, frische pilsartige Struktur, vollmundig, am Gaumen perfekt

ausbalanciert, vom Fass

Stw. 12.2° / Alc. 5.3%

0,3 l 3,70 €

0,5 l 4,50 €



Kracherl Zitrone

Natürlich trüb, alkoholfrei, erfrischend zitronig, Flasche - alkoholfrei

0,33 l 3,50 €



Radler

Biermischgetränk mit Limonade

0,3 l 3,40 €

0,5 l 4,20 €



Stifts-Zwickl Dunkel

Dunkel, vollmundig, Honig- und Röstaromen, balanciert durch eine blumige Hopfennote, vom Fass

Stw. 13.2° / Alc. 5.7%

0,3 l 3,70 €

0,5 l 4,50 €



**BIER
KUNDE**

Wie alles begann ... BIERGESCHICHTE

Haben Sie das eigentlich schon gewusst?

- Bier ist eines der ältesten alkoholischen Getränke.
- In der Jungsteinzeit wurde etwa zeitgleich mit vergorenem Gerstensaft auch die Gärung von Honig zu Met und Fruchtsaft zu Wein entdeckt.
- Bereits 4.000 v. Chr. zeichneten die Sumerer in Mesopotamien ihre zahlreichen Braurezepte schriftlich auf und lehrten die Babylonier die Fertigkeiten des Bierbrauens.
- Der Codex Hammurabi aus der Zeit um 1.700 v. Chr. enthält die älteste überlieferte Bierschankordnung der Welt.
- Bier wird sogar im Gilgamesch-Epos, dem ersten bekannten Epos der Weltgeschichte, erwähnt.
- Die Ägypter importierten um 3.000 v. Chr. Bier aus Babylonien, brauten aber auch selbst süßliche Biere, gewürzt mit Alraun, Safran oder Anis. Sie hatten außerdem die erste Brauindustrie mit strengen lebensmittelrechtlichen Bestimmungen.
- Die Braukunst in Mitteleuropa entwickelte sich etwa zur selben Zeit ganz unabhängig von jener der Hochkulturen im Nahen Osten.
- Die ersten Beweise für die Braukunst in Germanien stammen aus dem 8. Jahrhundert v. Chr., jedoch wird vermutet, dass die Germanen Bier schon viel länger kannten.



Hotel Hanneshof
GmbH & Co KG
Filzmoos 126
5532 Filzmoos



**BIER
KUNDE**

Von Römern, Griechen und Germanen BIERGESCHICHTE

Haben Sie das eigentlich schon gewusst?

- Die Braukunst in Mitteleuropa entwickelte sich ganz unabhängig von jener der Hochkulturen im Nahen Osten.
- Die ersten Beweise für die Braukunst der Germanen stammen aus dem 8. Jahrhundert vor Christus. Die Germanen brauten und genossen jedoch mit hoher Wahrscheinlichkeit schon lange vorher Bier.
- Römische Quellen sprechen davon, dass die Germanen und Kelten ihr Bier erst aus Brot, später aus Getreidekörnern und Kräutern herstellten.
- Bierbrauen war bei den Germanen und Kelten Frauensache und gehörte genauso zur Hauswirtschaft wie Kochen und Backen.
- Bei den Kelten wurde zur Zeit der römischen Eroberungen Bier bereits aus Fässern gezapft.
- Der römische Kaiser Flavius Valens liebte Bier. Besonders das „Sabaium“, ein aus der heutigen Gegend Österreichs stammendes Bier.
- Die Römer selbst brauten auch Bier, übernahmen die Kunst des Bierbrauens aber von den Griechen.
- Die Griechen ihrerseits kannten das Bier von den Ägyptern.
- In Griechenland galt Bier als Getränk der armen Leute.



Hotel Hanneshof
GmbH & Co KG
Filzmoos 126
5532 Filzmoos

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide.
Wein, Sekt und Cider enthalten Sulfite. Alle Preise inkl. MwSt. und aller Abgaben.



**BIER
KUNDE**

Die Entwicklung im Mittelalter

BIERGESCHICHTE

Haben Sie das eigentlich schon gewusst?

- Lange bevor sich der Berufsstand der Brauer ausbildete, gehörten Backen und Brauen vor allem für die auf dem Lande lebenden Selbstversorger zum Alltagsgeschäft.
- Backtag und Brautag fanden hintereinander an derselben Feuerstelle statt. Durch den Backprozess wurden Hefen in die Luft freigesetzt und förderten so bei der Bierherstellung den Gärungsprozess.
- Klosterbrauereien führten im Mittelalter zu einem geregelten Braubetrieb. Die Qualität des Biers stieg durch die gelehrten Mönche rasch.
- „Flüssiges bricht das Fasten nicht“ und so behielten sich die Mönche in der Fastenzeit mit dem Genuss von Bier, um ihren Hunger zu stillen.
- Erst ab dem 12. Jahrhundert wurde Hopfen verwendet, um die Biere haltbarer und somit transportfähiger zu machen.
- Im 13. Jahrhundert verlagerte sich die Bierherstellung von den Klöstern immer mehr auf kleine Familienbetriebe.
- In Einbeck in Niedersachsen wurde erstmals starkes, alkoholhaltiges Bier mit hoher Lagerfähigkeit hergestellt, das man als Luxusgut sogar bis Italien exportierte.



Hotel Hanneshof
GmbH & Co KG
Filzmoos 126
5532 Filzmoos

Alle Biere und Biermischgetränke enthalten glutenhaltiges Getreide.
Wein, Sekt und Cider enthalten Sulfite. Alle Preise inkl. MwSt. und aller Abgaben.



**BIER
KUNDE**

Vom Reinheitsgebot bis zur Industrialisierung BIERGESCHICHTE

Haben Sie das eigentlich schon gewusst?

- Anfang des 15. Jahrhunderts wurde den Klöstern zugunsten der städtischen Handelsbrauereien der Verkauf und das Führen von Bierschenken verboten.
- Hopfen setzte sich erst nach dem Mittelalter zum Haltbarmachen der Biere durch. Beim sogenannten Hopfenstopfen erfolgte die Hopfengabe erst nach der Hauptgärung. Dazu wurde der Naturhopfen in einen Sack gesteckt, ähnlich einem Teebeutel. Heute kommt das Hopfenstopfen nur noch selten zur Anwendung, wie beispielsweise beim India Pale Ale, einem englischen Bierstil.
- Das Bierbrauen wurde bereits vor dem Deutschen Reinheitsgebot von 1516 durch verschiedenste Gesetze und Verordnungen geregelt.
- Nach dem 30-jährigen Krieg wurde das Getreide zur Ernährung der Bevölkerung benötigt und kaum Bier gebraut.
- Mitte des 17. Jahrhunderts bekam Bier mit Tee, Kakao, Kaffee, Branntwein und Rum aus den Übersee-Kolonien Konkurrenz.
- Im 19. Jahrhundert wurden für den Bierherstellungsprozess wichtige Geräte und Verfahren, wie Kältemaschinen, Bierfilter und Abfüllanlagen erfunden. Die Getränkeindustrie entwickelte sich.
- Louis Pasteur und Emil Christian Hansen entschlüsseln den Einfluss der Hefezellen beim Gärprozess.
- Hansen schafft es 1881 erstmals, Bierhefezellen zu züchten.



Hotel Hanneshof
GmbH & Co KG
Filzmoos 126
5532 Filzmoos



**BIER
KUNDE**

Der internationale Biermarkt heute

BIERGESCHICHTE

Haben Sie das eigentlich schon gewusst?

- Deutschland und die Niederlande sind heute weltweit die größten Exporteure von Bier.
- China, USA, Deutschland, Brasilien und Russland gelten international als die größten Biernationen.
- Die Tschechische Republik hat mit jährlich 132 Litern den höchsten Pro-Kopf-Verbrauch an Bier (2010).
- Österreich rangiert beim jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch an Bier mit rund 105 Litern auf Platz zwei (2014).
- Die Deutschen liegen mit knapp 100 Litern pro Kopf und Jahr auf Platz drei der größten Biergenießer (2014).
- Bier ist in Österreich immer noch das beliebteste Getränk.
- 8 von 10 österreichischen Haushalten kaufen Bier.
- Über 72 Prozent der Männer und sogar 29 Prozent der Frauen trinken zumindest mehrmals im Monat Bier.
- Heute gibt es so viele unterschiedliche Biersorten und -marken wie nie zuvor in der Geschichte des Biers.
- Österreich gilt nicht nur aufgrund seiner optimalen Lage zum Anbau der Rohstoffe, sondern auch wegen seiner hohen Wasserqualität als „gelobtes Land des Biers“.



Hotel Hanneshof
GmbH & Co KG
Filzmoos 126
5532 Filzmoos