



Private
**BRAUEREI
GASTHÖFE**

Genussguide



„Gastfreundschaft

ist **eine der ältesten Tugenden** und eine der schönsten Eigenschaften des Menschen.“

Marcus Tullius **Cicero**, um 60 v. Chr.



Private
**BRAUEREI
GASTHÖFE**

Herzlich willkommen!

Willkommen in einer Welt, in der Geschichte auf Moderne trifft und Tradition mit Innovation verschmilzt. Einst von Ikonen wie Martin Luther, Friedrich Schiller und William Shakespeare hochgelobt, bleibt der Brauereigasthof ein Ort, der die Essenz von Handwerk, individuellem Genuss und Gastfreundschaft feiert.

Unsere Brauereigasthöfe sind nicht nur Schauplätze für Geselligkeit, sondern auch Orte, die Erlebnisse schaffen und bleibende Erinnerungen formen. Wie in den Zeiten unserer Vorfahren, verbindet sich noch immer mit einem Glas Bier die Magie historischer Ereignisse, literarischer Meisterwerke und revolutionärer Entdeckungen. Und heute, in einer Welt des Wandels, leben wir diese Traditionen weiter, indem wir Geschichte schreiben und zugleich die Zukunft des Bieres gestalten.

Mit über 350 Biersorten zelebrieren wir nicht nur die Vielfalt, sondern bewahren auch die Seele jahrhundertealter Braukunst. Durch innovative Rezepte und Brauverfahren öffnen wir neue Tore für unvergessliche Genusserlebnisse. Unser Brauereigasthof ist nicht bloß ein Ort des Biergeschmacks; er ist eine Oase für alle Sinne.

Christof Pilarzyk

...ist seit vielen Jahren Geschäftsführer der privaten Brauereigasthöfe und leitet auch selbst einen, der europaweit verteilten Mitgliedsbetriebe.

Steht weiterhin für Qualität:

Das bestehende Logo wurde zum Gütesiegel aufgewertet und existiert weiter neben der frischen Marke.



Natürlich liegt uns nicht nur das flüssige Gold am Herzen, sondern auch das "Drumherum ums Glas". Unsere Brauereigasthöfe sind Spiegel unserer Werte und Kultur – Orte, an denen man diese hautnah erleben, riechen, schmecken und fühlen kann. Es sind Orte, an denen Menschen aller Art zusammenkommen, um inspirierende Gespräche zu führen, neue Ideen zu schmieden und Denkansätze zu entwickeln, die vielleicht selbst einmal Menschheitsgeschichte werden.

Diese besonderen Orte findet ihr überall dort, wo Braukunst und Kulinarik mit Leidenschaft verschmelzen. Erkennen könnt ihr diese Orte am Gütesiegel der Privaten Brauereigasthöfe und Hotels – einem Symbol für Exzellenz, Authentizität und Liebe zum Detail.

Mit Stolz und Freude präsentieren wir euch unser brandneues Design sowie unsere neue Homepage. Taucht ein in die Welt der Braukunst, entdeckt unsere vielfältigen Biersorten, erfahrt mehr über unsere Traditionen und tretet mit den Betrieben an eurem Wunschort in Kontakt.

Noch einmal: Herzlich willkommen in unserer neuen digitalen und vor allem weiterhin auch analogen Heimat, wo die Geschichte des Bieres mit jedem Klick und jeder Seite lebendig wird. Prost und viel Vergnügen!



Schaut gerne vorbei:

www.braugasthoefe.de



Dobrodošli v središču ročno izdelanega piva.

Benvenuti nel cuore della birra artigianale.

A very warm welcome to the heart of handcrafted beer!

Hartelijk welkom in het hart van ambachtelijk bier.

Hjertelig velkommen til håndværksøllets hjerte.

Herzlich willkommen

Welcome to a world where history meets modernity, and tradition merges with innovation. Once praised by icons like Martin Luther, Friedrich Schiller, and William Shakespeare, the brewery inn remains a place that celebrates the essence of craftsmanship, individual enjoyment, and hospitality.

Our brewery inns are not just venues for socializing; they are also places that create experiences and forge lasting memories. As in the times of our ancestors, the magic of historical events, literary masterpieces, and revolutionary discoveries still intertwines with a glass of beer. And today, in a world of change, we continue these traditions by writing history while shaping the future of beer.

With over 350 beer varieties, we not only celebrate diversity but also preserve the soul of centuries-old brewing. Through innovative recipes and brewing techniques, we open new doors for unforgettable tasting experiences. Our brewery inn is not merely a place for beer tasting; it is an oasis for all the senses.

Of course, our affection extends beyond the liquid gold to

the 'surroundings of the glass.' Our brewery inns are mirrors of our values and culture – places where you can experience, smell, taste, and feel them up close. They are places where people of all kinds come together for inspiring conversations, forging new ideas, and developing approaches that may one day become part of human history.

You can find these special places wherever the art of brewing and culinary passion merge with enthusiasm. You can recognize them by the seal of Private Brewery Inns and Hotels – a symbol of excellence, authenticity, and attention to detail.

With pride and joy, we present to you our brand-new design and our new homepage of Private Brewery Inns. Immerse yourself in the world of brewing, discover our diverse beer varieties, learn more about our traditions, and connect with the establishments at your desired location.

Once again, welcome to our new digital and, above all, analogue home, where the history of beer comes to life with every click and every page. Cheers and enjoy!



🇩🇰 *En varm velkomst til vores danske venner!*

Velkommen til en verden, hvor historie møder modernitet, og tradition smelter sammen med innovation. Braugasthof blev engang rost af ikoner som Martin Luther, Friedrich Schiller og William Shakespeare, og det er stadig et sted, der hylder essensen af håndværk, individuel nydelse og gæstfrihed.

Som i vores forfædres tid fremkalder et glas øl stadig magien ved historiske begivenheder, litterære mesterværker og revolutionerende opdagelser. Og i dag, i en verden i forandring, fortsætter vi med at leve disse traditioner ved at skabe historie og forme øllets fremtid.

Vi er også stolte og glade for at kunne præsentere vores helt nye design og vores nye Private Braugasthöfe-hjemmeside. Du er også velkommen til at tage et kig på vores nye digitale hjemmeside www.braugasthoefe.de. Fordyb dig i brygningens verden, opdag vores mangfoldige udvalg af øl, find ud af mere om vores traditioner, og kom i kontakt med værterne på dit yndlingssted.

Endnu en gang velkommen til vores guide til nydelse og til vores nye digitale hjem, hvor øllets historie bliver levende for hvert klik. Skål og god fornøjelse!

🇮🇹 *Un caloroso benvenuto ai nostri amici italiani!*

Benvenuti in un mondo dove la storia incontra la modernità e la tradizione si fonde con l'innovazione. Un tempo decantato da icone come Martin Lutero, Friedrich Schiller e William Shakespeare, il Braugasthof rimane un luogo che celebra l'essenza dell'artigianato, del piacere individuale e dell'ospitalità.

Come ai tempi dei nostri antenati, un bicchiere di birra è ancora associato alla magia di eventi storici, capolavori letterari e scoperte rivoluzionarie. E oggi, in un mondo in continua evoluzione, continuiamo a vivere queste tradizioni facendo la storia e plasmando il futuro della birra.

Siamo inoltre orgogliosi e lieti di presentare il nostro nuovo design e il nostro nuovo sito web Private Braugasthöfe. Siete inoltre invitati a dare un'occhiata al nostro nuovo sito web digitale www.braugasthoefe.de. Immergetevi nel mondo della birra, scoprite la nostra vasta gamma di birre, informatevi sulle nostre tradizioni e mettetevi in contatto con i gestori del vostro locale preferito.

Ancora una volta, benvenuti nella nostra guida al piacere e nella nostra nuova casa digitale, dove la storia della birra prende vita a ogni clic. Salute e buon divertimento!



Un caloroso benvenuto ai nostri amici olandesi!

Welkom in een wereld waar geschiedenis en moderniteit elkaar ontmoeten en traditie en innovatie samensmelten. Ooit geprezen door iconen als Martin Luther, Friedrich Schiller en William Shakespeare, blijft de Braugasthof een plek die de essentie van vakmanschap, individueel genot en gastvrijheid viert.

Net als in de tijd van onze voorouders roept een glas bier nog steeds de magie op van historische gebeurtenissen, literaire meesterwerken en revolutionaire ontdekkingen. En vandaag, in een veranderende wereld, blijven we deze tradities beleven door geschiedenis te schrijven en de toekomst van bier vorm te geven.

We zijn ook trots en verheugd om ons gloednieuwe design en onze nieuwe Private Braugasthöfe website te presenteren. Je bent ook van harte welkom om een kijkje te nemen op onze nieuwe digitale website www.braugasthoefe.de. Dompel jezelf onder in de wereld van het brouwen, ontdek ons diverse assortiment bieren, kom meer te weten over onze tradities en neem contact op met de gastheren op je favoriete locatie.

Nogmaals, welkom bij onze gids om te genieten en bij ons nieuwe digitale thuis, waar de geschiedenis van bier met elke klik tot leven komt. Proost en geniet!



Srdечne vítame našich priateľov zo Slovenska!

Vítajte vo svete, kde sa história stretáva s modernosťou a tradícia sa snúbi s inováciou. Braugasthof, ktorý kedysi oslavovali také ikony ako Martin Luther, Friedrich Schiller a William Shakespeare, zostáva miestom, ktoré oslavuje podstatu remeselnej zručnosti, individuálneho pôžitku a pohostinnosti.

Tak ako v časoch našich predkov, pohár piva stále evokuje čaro historických udalostí, literárnych diel a revolučných objavov. A dnes, v meniacom sa svete, pokračujeme v prežívaní týchto tradícií tým, že tvoríme históriu a formujeme budúcnosť piva.

S hrdosťou a potešením vám tiež predstavujeme náš úplne nový dizajn a novú webovú stránku Private Braugasthöfe. Pozývame vás tiež na prehliadku našej novej digitálnej webovej stránky www.braugasthoefe.de. Ponorte sa do sveta pivovarníctva, objavte našu rozmanitú ponuku pív, zistite viac o našich tradíciách a kontaktujte hostiteľov na vašom obľúbenom mieste.

Ešte raz vás vítame v našom sprievodcovi pôžitkom a v našom novom digitálnom domove, kde história piva oživa s každým kliknutím. Na zdravie a dobrú chuť!



Ein kleiner Überblick

...der keine Wünsche offen lässt!

Auf den folgenden Seiten haben wir wunderbare Betriebe zusammengestellt, die allesamt fantastische Freizeitaktivitäten & einzigartigen Genuss bieten, vor allem aber auch sonst keine Wünsche offen lassen.

An dieser Stelle wollen wir kurz die Bedeutung der verwendeten Symbole erklären:

Ladesäule für Elektroautos - unter Strom!

Parkplätze / Garage - safety first

Motorrad-Stellplätze - Bikers welcome

Haustier-Liebe

WOMO-Stellplatz - #vanlife

Tagungen - big business

Frühstück - der frühe Vogel & der Wurm

Barrierefrei - no limits

Wellness - cool down and heat up

Klimaanlage - a Bierla in da Sun

Vegetarisch / veganes Angebot - #plantbased

Aussenbereich / Terrasse - Frischluftgenuss

Familienfreundlich - von Straplern & der Oma

Gasthäuser sind emotionale Knotenpunkte, an denen Menschen unterschiedlichster Herkunft und aus allen Ecken der Welt aufeinandertreffen. **Hier verschmelzen Geschichten**, während die Vielfalt von Speisen und Getränken als gemeinsamer Nenner dient. In diesen gastfreundlichen Oasen **entstehen Beziehungen über gesellschaftliche und geografische Grenzen hinweg**, und in der einfachen Geste des Teilens finden Fremde einen Platz, um gemeinsam zu lachen, zu feiern und sich zu verbinden. **Gasthäuser sind somit nicht nur Orte des Genusses, sondern auch kraftvolle Symbole für die universelle Einheit der Menschheit.**

We are family!

All unsere stolzen Mitgliedsbetriebe auf einen Blick. Reisen vom nördlichsten Punkt Dänemarks bis nach Italien? Wir haben an jedem Ort das passende Bier-Erlebnis für euch!

In'n Noorden, ganz vun'n Ouben...

20	Aalborg	Søgaards Bryghus & Destilleri
22	Waren (Müritz)	Brauhaus Müritz , Hotel „Am Brauhaus“ & Kegelbahn
24	Tangermünde	SCHULZENS Hotel & Brauerei
26	Ootmarsum	Othmar Bierbrouwerij Herberg Bierspa
28	Coesfeld	Stephanus Gasthausbrauerei & Hotel
30	Oelde	Pott's Brau & Backhaus
32	Düsseldorf	UERIGE Obergärige Hausbrauerei
34	Eslohe	Esloher Brauhaus
36	Chemnitz	Bräu-Stübl Privatbrauerei Bergt Reichenbrand
38	Zwönitz	Brauerei, Brennerei und Gasthof Zwönitz
42	Aue	Hotel „Blauer Engel“ mit Braugasthof ****

44	Erlbach	Erlbacher Brauhaus
46	Rödental	Brauhotel***S & Wirtshaus Der Grosch
48	Schlammersdorf	Der Braumoister Püttner
50	Bamberg	Brauerei Greifenklau
52	Bamberg	Brauereigasthof Spezial
54	Memmelsdorf	Hotel Brauerei Gasthof Höhn ***
56	Memmelsdorf	Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen ***S
58	Aufseß	Braugasthof Rothenbach
62	Pretzfeld	Brauerei Nikl
64	Marktbreit/Gnodstadt	Hausbrauerei Düll
66	Mettlach	Mettlacher Abtei-Bräu
68	Adelsdorf/Neuhaus	Zum Löwenbräu Brauereigasthof & Hotel***S
70	Uehlfeld	Brauerei-Gaststätte Prechtel
72	Reichelshofen	Brauerei Gasthof Landwehr-Bräu
74	Sulzbach-Rosenberg	Sperber-Bräu
76	Zuzenhausen	Brauereigasthof zum Dachsenfranz ***
78	Bad Rappenau	Häffner Bräu *** Superior
82	Ellwangen	Brauereigasthof & Hotel Roter Ochsen

Üba ees midlaree Herz vo Europa...

84	Nittenau	Brauereigasthof Jakob
86	Böbrach	Brauerei-Gasthof Eck
88	Velburg-Lengenfeld	Winkler Bräu Privatbrauerei und ****Gutshofhotel
90	Berching	Altstadthotel****S Brauerei Gasthof Winkler
92	Untergröningen	Lammbrauerei Gasthof Zum Lamm
94	Pettendorf-Adlersberg	Prösslbräu Adlersberg
98	Essing	Schneider Hotel & Brauereigasthof
100	Neureichenau	1. Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach
102	Sasbach-Obersasbach	Landgasthof Löwen
104	Blaustein	Klingenstein Hotel Wirtshaus Brauerei
106	Tübingen	Neckarmüller & Fischer's Hotel Garni****S
108	Ehingen	Brauhaus & BierKulturHotel Schwanen
110	Odelzhausen	Schlossgut Odelzhausen
112	Altötting	Graminger Weissbräu
114	Zwiefalten	Zwiefalter Klosterbräu Brauhaus Gaststätte
118	Moosbeuren	Adler Brauereigasthof

Weida obi, Bayern über de Berg' nauf Tirol, mit oam Oobstecha in d Slowakei.

120	Ichenhausen-Autenried	Autenrieder Brauereigasthof
122	Hundersingen	Brauereigasthof Adler
124	Ummendorf	Bräuhaus Ummendorf Brauerei - Gasthof - Hotel
126	Aying	Ayinger Bräustüberl
128	Seon	Camba Bavaria
130	Kißlegg im Allgäu	Hofgut Farny
132	Isny im Allgäu	Brauereigasthof Engel Brauerei Stolz
134	Tettngang	Brauerei und Gasthof Zur Krone
138	Missen-Wilhams	Brauereigasthof & Hotel Schäffler
140	Nesselwang im Allgäu	Brauerei-Gasthof Hotel ****S Post
142	Oberammergau	Ammergauer Maxbräu
144	Murnau	Griesbräu zu Murnau
146	Banská Stiavnica	ERB Pivovar Reštaurácia Hotel
148	Helpfau-Uttendorf	Braugasthof Vitzthum
150	St. Martin in Passeier	Brauhaus Martinerhof Hotel Restaurant Pizzeria
152	Campitello di Fassa	Rampeèr Birrificcio Osteria Hotel Alpi

*Online findets de Koartn
mid ollen Ortn:*



Fino al caldo sud! :)

Hier sind wir...
mit unserem
guten Bier!



Öffnungszeiten & warme Küche

...ein Thema, so heiß, wie unsere Öfen.

Wir haben in diesem Genussguide versucht, **möglichst übersichtlich die jeweiligen Öffnungszeiten aller Wirtshäuser, Restaurants und Gasthöfe** abzubilden. Die Hotels sind meist die gesamte Woche geöffnet. Zwei Punkte liegen uns aber besonders am Herzen:

1. Von Menschen für Menschen

Bitte habt Verständnis dafür, dass z. B. Biergärten meist nur im Sommerbetrieb möglich sind, dass unsere kleinsten Mitgliedsbetriebe Ferien machen oder dass es einfach kurzfristige Änderungen aufgrund von Personalengpässen geben kann.

2. Bitte ruft uns kurz an oder checkt die Öffnungszeiten online

Es kann immer sein, dass die abgedruckten Öffnungszeiten sich während das Jahres ändern. Checkt einfach kurz die aktuellen Zeiten auf der Homepage oder sprecht mit uns. Wir freuen uns immer, euch weiterzuhelfen und noch mehr freuen wir uns, euch bei uns zu begrüßen!

Unser kleiner Zauberkasten

...zeigt euch auf jeder Seite **die Besonderheiten der verschiedenen Regionen und Brauereigasthöfe**.

Das Wort "Besonderheiten" beinhaltet es schon: Weil teilweise sehr einmalige Dinge aufgeführt sind, haben eure Gastgeber unter Umständen **nicht immer alles das gesamte Jahr verfügbar**. Bitte fragt vorher bei den Betrieben nach - sie geben euch gerne Auskunft. Und was erwartet euch nun dort?

Das gibt es nur bei uns:



Unser bestes Bier: Jede Brauerei stellt euch vor, worauf sie besonders stolz ist.



Gerichte, die ihr nicht verpassen solltet: In dieser Kategorie finden sich Besonderheiten der jeweiligen Wirtshäuser, bzw. der regionalen Küche vor Ort oder Ähnliches wieder. Lasst euch überraschen!



Offen & individuell: Neben dem Fachwerkhaus stellt euch jeder Betrieb vor, was allgemein interessant ist - egal ob Spirituose, Bier-Spa, Festlichkeit, besonderer Biergarten oder Bockbier-Anstich.

Søgaard's

Bryghus & Destilleri



Hier bei uns im Søgaard's Bryghus halten wir alles unter einem Dach: Restaurant, Gastro-Pub, Brauerei und Destillerie!

Insgesamt 25–30 unterschiedliche Biersorten halten wir für Sie zum Genießen bereit, aber auch unsere Bio-Gin-Serie, Fidschi-Rum, Schnaps/Aquavit und auch eigenen Whisky. Das Restaurant und Gastro-Pub bieten Platz für ca. 200 Gäste. Für unsere traditionell dänische Küche verwenden wir bewährte und authentische Zutaten, die unsere Gäste lieben. Unsere Speisenauswahl reicht vom schnellen Finger-Food im Pub bis hin zum mehrgängigen Dinner-Menü am Tisch in unserem Restaurant.

Das gibt es nur bei uns:



Klosterbryg: Münchner Dunkel, kräftiger Malzgeschmack, weicher Charakter.



Bryggerens Burger Hakkebøf - ost - bacon - tomatrelisch syltede agurk - salat



Vindblaest-Danish Island Whisky

www.soegaardsbryghus.dk

Søgaard's Bryghus

C. W. Obels Plads 1
9000 Aalborg/Denmark
Tel.: +45 98161114
E-Mail: mail@soegaardsbryghus.dk



Öffnungszeiten – Gastro-Pub

Montag bis Donnerstag: 16.00 – 23.00 Uhr
Freitag & Samstag: 11.00 – 23.00 Uhr



Brauhaus Müritz

Hotel „Am Brauhaus“ & Kegelbahn



Herzlich Willkommen in der Mecklenburgischen Seenplatte, an der Müritz – dem größten innerdeutschen Binnensee und Tor zum Müritz-Nationalpark.

Waren (Müritz) als touristisches Zentrum bietet den Rahmen für einen wunderschönen und erholsamen Urlaub. Unser Hotel (8 DZ und 8 Zwei-Zimmer-App.) in unmittelbarer Nähe des Tiefwarenses ist idealer Ausgangspunkt erlebnisreicher Ausflüge und Touren.

Mit der Gästekarte fahren Sie kostenlos mit der Bus-City-Linie und mit dem Müritz-Nationalparkbus. Daher können Sie mit der Bahn anreisen oder Ihr Auto im Urlaub stehen lassen und sind trotzdem mobil.

Das gibt es nur bei uns:



Warener Original: Pils-Klassiker aus unserer gläsernen Brauerei



Spanferkel mit Sauerkraut & Bierbrot live zubereitet an unserem Panoramagrill



Bootsvermietung direkt am Haus

www.am-brauhaus.de

Brauhaus Müritz Hotel & Kegelbahn

Am Tiefwarenssee 1
17192 Waren (Müritz)
Tel.: +49 3991 181540
E-Mail: info@am-brauhaus.de



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 11.00 - 22.00 Uhr
Freitag & Samstag: 11.00 - 23.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 21.00 Uhr



SCHULZENS

Hotel & Brauerei



SCHULZENS
Brauerei

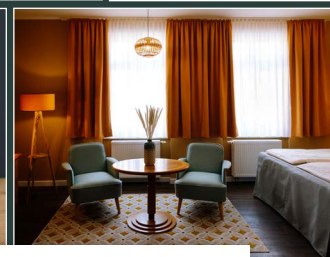


Hier sind wir.
Echt jetzt.

Wir haben hier einen Erlebnishof geschaffen, auf dem ihr herrlich essen und trinken, feiern und tanzen, sitzen, besichtigen, rasten und etwas erleben könnt – mitten in der malerischen Altstadt von Tangermünde an der Elbe.

Unsere gläserne Brauerei ist das Zentrum unseres Hofes. Zudem findet ihr ein gemütliches Restaurant, ein einladendes Hotel, einen großzügigen Saal, eine urige Gewölbegar, einen Biergarten mit Elbblick und ein historisches Kuriositätenmuseum.

Wie das alles zusammenpasst? Findet es heraus – hier bei SCHULZENS.



Das gibt es nur bei uns:



ZIEGELROT®: rotbraun, honigsüß & mit feiner Nussaromatik, aus unserer Schaubrauerei



SCHULZENS Burger mit Urgetreide-Brötchen, frittierten Zwiebeln und mehr



Die dicke Dörte - unsere Riesen-Bierflasche

www.schulzens.info

SCHULZENS Hotel & Brauerei

Lange Straße 34
39590 Tangermünde
Tel.: +49 39322 44 145
E-Mail: anfrage@schulzens.info



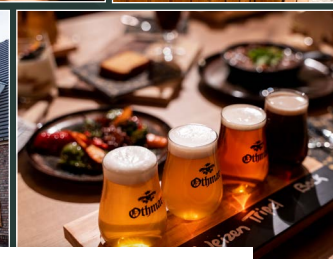
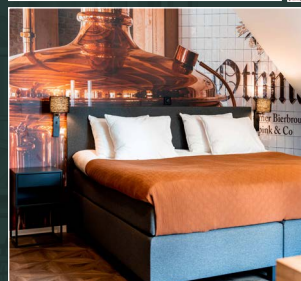
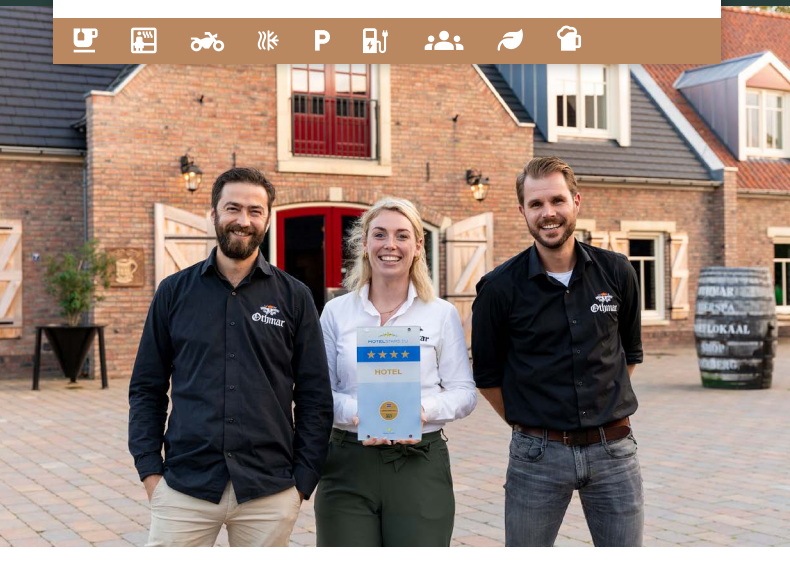
Öffnungszeiten Sommersaison

Dienstag bis Freitag: 17.00 - 22.00 Uhr
Samstag: 11.30 - 15.00 & 17.00 - 22.00 Uhr
Sonn- & Feiertag: 11.30 - 15.00 & 17.00 - 22.00 Uhr



OTHMAR

Bierbrouwerij | Herberg | Bierspa



Einst als traditionelle Familienbrauerei gegründet, ist Othmar Bierbrouwerij heute zu einer bekannten Marke in der Region herangewachsen, wo man alles genießen kann, was mit Bier zu tun hat.

Von einer Brauereibesichtigung bis zu einem spannenden Aufenthalt in unserem Bierspa. Aber auch eine Übernachtung in den Zimmern mit eigenem Bierthema ist möglich. Unser Wunsch ist es, Ihnen mit all dem das ultimative Biererlebnis zu bieten!

- Allererstes Bierspa der Niederlande
- Brauereibesichtigung möglich
- Einzigartige Zimmer in individuellen Bierthemen

Das gibt es nur bei uns:



Othmar Tripel: obergäriges Vollmalzbier mit vollem Geschmack zu pikantem Käse



beer & bites: genießt unser gesamtes Kulinarik-Paket in unserem Tasting-Raum



wohltuendes Bierbad in unserem Bierspa

www.othmar.eu

Othmar Bierbrouwerij

Commanderieplein 7

7631 EA Ootmarsum

Tel.: +31 541 760808

E-Mail: info@othmarherberg.nl



Öffnungszeiten

Gasterij Oatmössche

Dienstag bis Sonntag: 10.30 - 22.00 Uhr



STEPHANUS

Gasthausbrauerei & Hotel



Seit 1990 genießen Sie im Brauhaus Stephanus in Coesfeld die typisch westfälische Gastfreundlichkeit. Beste Unterhaltung bei einem vollmundigen Stephanus Bräu und schmackhaften Speisen, moderne Zimmer und angenehmste Nachtruhe. Unser Hotel empfängt Sie mit 32 gemütlichen Einzel- und Doppelzimmern, sowie zwei großzügigen Apartments. Allesamt liebevoll gestaltet, mit hochwertigem Mobiliar und modernem Badezimmer ausgestattet. W-Lan ist selbstverständlich im gesamten Haus kostenlos für unsere Gäste. Geselligkeit, Komfort, Genuss, Service und Entspannung: So lässt sich das 3-Sterne Superior Hotel Brauhaus Stephanus in aller Kürze beschreiben.

Das gibt es nur bei uns:



Stephanus-Bräu: feinwürziges, helles Vollbier, leicht malzaromatisch & weich



Schafel-Braten nach Brauhaus-Rezept, behutsam im Ofen goldbraun gebacken



Kalbshaxe: für 2-3 Personen - geschmort im eigenen Saft, Bratkartoffeln & Saisongemüse

www.stephanus.eu

Erste Gasthausbrauerei im Münsterland Brauhaus Stephanus

Overhagenweg 1 - 5 | 48653 Coesfeld
Tel.: +49 2541 1000 oder +49 2541 922480
E-Mail: info@brauhaus-stephanus.de



Öffnungszeiten

Täglich: ab 11.00 Uhr
Sonntag: ab 10.00 Uhr



POTT'S

Brau & Backhaus



Das Pott's Brau & Backhaus in Oelde ist ein charakteristischer Braugasthof mit eigener Bäckerei und Metzgerei.

Angeschlossen an Pott's gläserne Brau-Erlebnisswelt befindet sich der Familienbetrieb in unmittelbarer Anbindung an die Autobahn A2 und gleichermaßen nahe der charmanten Innenstadt von Oelde und dem wunderschönen Vier-Jahreszeiten-Park.

Das mit viel Liebe zum Detail erstellte Ambiente des Brauhauses lädt Einheimische und Besucher gleichermaßen ein, die Vielfalt der regionalen Spezialitäten zu genießen.

Das gibt es nur bei uns:



Pott's Urstoff: naturtrübes Kellerbier, für puren, unfiltrierten Biergenuss



Brauhaus Pöttken: neue, kreative Bowls mit traditionellem Namen



Gläserne Erlebnisbrauerei: Lernt 7 Generationen Familienbrautradition kennen

www.brau-backhaus.de

Pott's Brau & Backhaus

In der Geist 120
59302 Oelde
Tel.: +49 2522 93770
E-Mail: info@potts.de



Öffnungszeiten

Täglich: ab 09.00 Uhr



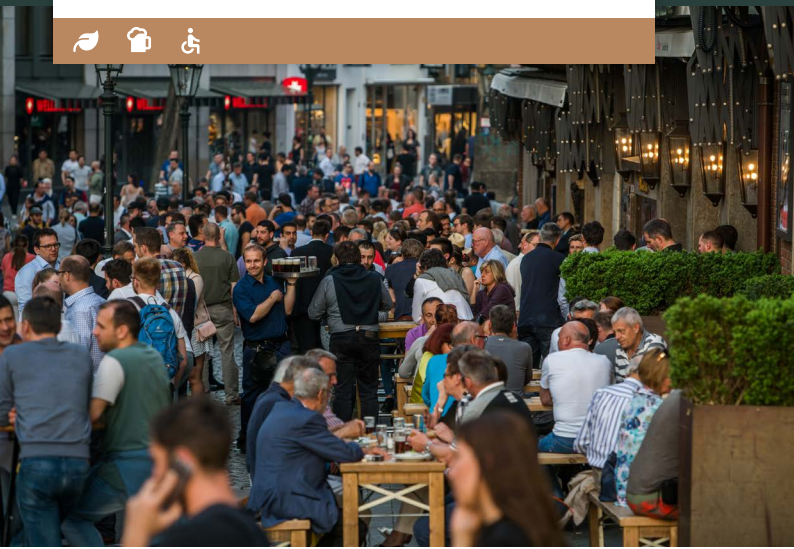
UERIGE

Obergärige Hausbrauerei

das leckere
Ströppke

Uerige

Düsseldorf-Altstadt



Die Obergärige Hausbrauerei Uerige braut seit 1862 im Herzen der Düsseldorfer Altstadt hervorragende Biere.

Das UERIGE Alt ist das sortentypischste Altbier Deutschlands mit seiner charakteristischen Bittere. Trotzdem (oder gerade darum) ist dieses legendäre aus Gerstenmalz, Caramelmalz, Röstmalz, Doldenhopfen, Wasser - und unserer ganz besonderen Uerige-Hefe gebraute Düsseldorfer Altbier so vollmundig und aromatisch und wird regelmäßig unter die zehn besten Biere Deutschlands gewählt.

Das gibt es nur bei uns:



Uerige Hosen Hell: gemeinsam mit den Toten Hosen erdachtes Bier



Spanferkel-Rollbraten: an Uerige-Altbiert-sauce mit Wirsingrahmgemüse



Stickum Plus: limitierter Bierbrand aus Uerige DoppelSticke

www.uerige.de

UERIGE Obergärige Hausbrauerei

Berger Strasse 1

40213 Düsseldorf

Tel.: +49 211 866990

E-Mail: info@uerige.de



Öffnungszeiten

Täglich: 10.00 - 24.00 Uhr



ESLOHER BRAUHAUS

Domschänke, Brauerei, Gasthof, Hotel



Herzlich Willkommen im Luftkurort Eslohe - im Herzen des Sauerlandes. In unserem Familienbetrieb in zentraler aber ruhiger Lage Eslohes möchten wir Sie auf das Herzlichste begrüßen. Seit Generationen schon steht die Familie mit der Domschänke im Dienste der Gastlichkeit. Das familiär geführte Haus hat sich im Laufe der Zeit von der kleinen Dorfkneipe zu einem Gastronomiebetrieb mit 17 Zimmern und Tagungsmöglichkeiten entwickelt. Ob Sie uns allein, mit Ihrem Club, Verein oder Geschäftspartnern für ein paar Stunden oder Tage besuchen, oder mit Ihrer Familie ausspannen möchten, es wird Ihnen ein Erlebnis sein! Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Esloher Brauhaus

St.-Rochus-Weg 1
59889 Eslohe
Tel.: +49 2973 97650
E-Mail: info@essel-braeu.de



Das gibt es nur bei uns:



Dunkles Landbier: untergäriges, leicht süßliches Bier mit gutem Malzaroma



Sauerländer Rinderwust mit Salzkartoffeln, ein echter Esloher Klassiker!



Bierseminar ab 12 Personen: Lernt alles rund ums Bier, mit Esloher Bier-Abitur

www.essel-braeu.de

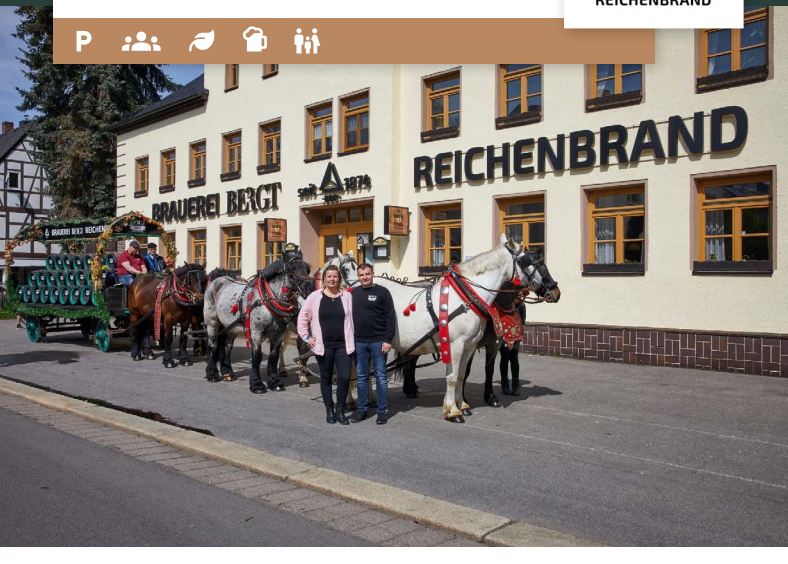
Öffnungszeiten

Mittwoch & Donnerstag: ab 16.30 Uhr
Freitag: ab 11.30 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertag: ab 10.00 Uhr



BRAU-STÜBL Reichenbrand

**BRAU
STÜBL**
REICHENBRAND



Du hast Lust auf deftige Hausmannskost, regionale wie überregionale Spezialitäten und ein frisch gezapftes, hausgebrautes Bier? Dann nimm Platz und lass es Dir gut gehen. Schon früher hieß es im Chemnitzer Volksmund: „Hast Du den ganzen Tag ‚gewerscht‘, gönne abends Dir ein ‚Bergt‘“. Zu jedem unserer Gerichte empfehlen wir Dir das passende Bier unserer hauseigenen Privatbrauerei. Alle frisch zubereiteten Gerichte stammen weitestgehend von Produkten aus der Region. Saisonal verwöhnen wir Dich zudem mit verschiedenen Menüs und variierenden Spezialitäten. Tradition trifft Braukunst. So könnte man beschreiben, was unser Bräu-Stübl ausmacht. Wir freuen uns auf Deinen Besuch.



Das gibt es nur bei uns:



RED ALE: malzbetontes rotes Ale mit fruchtig-frischer Hopfennote



BRAU-STÜBL-Teller: drei verschiedene Steaks mit hausgemachten Bratkartoffeln



Brauereiführung: von unserem Braumeister alles über die offene Gärung erfahren

www.braeu-stuebl.de

BRAU-STÜBL Reichenbrand
Brauerei Reichenbrand GmbH & Co.
Zwickauer Straße 478 | 09117 Chemnitz
Tel.: +49 371 858041
E-Mail: kontakt@braeu-stuebl.de



Öffnungszeiten

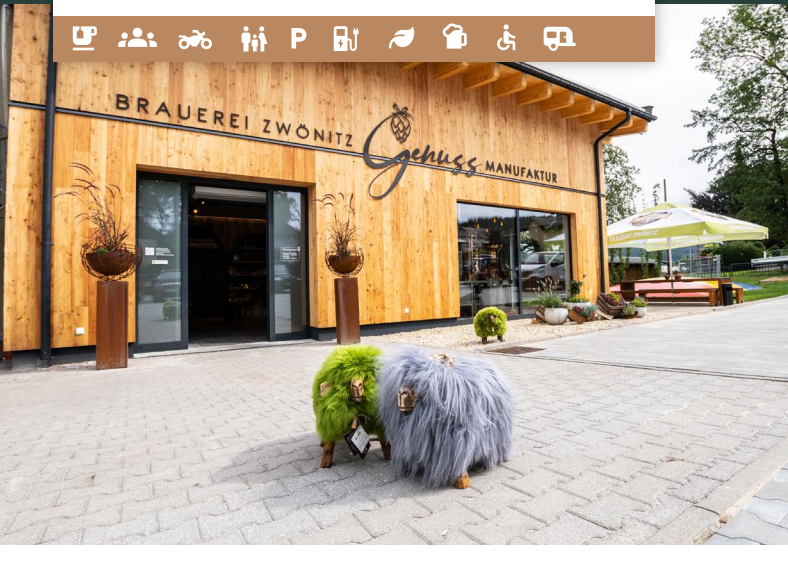
Mittwoch & Donnerstag: 11.00 - 22.00 Uhr
Freitag & Samstag: 11.00 - 23.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 22.00 Uhr



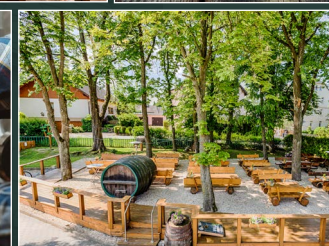
ZWÖNITZ

Brauerei, Brennerei & Gasthof

**BRAUEREI
ZWÖNITZ** TRADITION
SEIT 1997



Mit einem herzlichen „Glück Auf“ begrüßen wir Sie im 1. Brauerei Gasthof im Erzgebirge, der 1997 gegründet wurde. Seien Sie unser Gast und genießen Sie deftige erzgebirgische Speisen in uriger, rustikaler und gemütlicher Atmosphäre. Unser edles Markenzeichen sind die frischen, selbstgebrauten Bierspezialitäten, die das Gemüt des Erzgebirges in sich tragen. Unsere Erlebnisgastronomie bietet Ihnen deftige und erzgebirgische Speisen, zu genießen in urig rustikaler, gemütlicher Atmosphäre. Der Festsaal ist unser Königreich! Mit herrschaftlicher Empore und Platz für über 200 Leute - ideal für Hochzeiten, größere Firmenveranstaltungen und Familienfeiern.



Das gibt es nur bei uns:



Zwönitzer Whiskybock und viele weitere, besondere Craft-Biere



Schüfele aus dem Ofenrohr mit Semmelknödel und Sauerkraut



Zwönitzer Bierbrand & Bierlikör

www.brauerei-zwoenitz.de

Brauerei, Brennerei & Gasthof Zwönitz

Grünhainer Straße 15

08297 Zwönitz

Tel.: +49 37754 59905

E-Mail: kontakt@brauerei-zwoenitz.de



Öffnungszeiten

Täglich: ab 11.00 Uhr



Was sind denn eigentlich... die gängigen Biersorten?

Altbier

...ist vor allem am Niederrhein populär. Rotbraun, eher herb und nussig-malzig. Hefe & Hopfen bringen eine leichte, fruchtig-bittere Note.

Obergärig • Niederrhein • das ganze Jahr

Bockbier

...meist stärker alkoholhaltig, ab einer Stammwürze von 16 %. Mittel- bis vollmundig & malzaromatisch.

Meist untergärig • eher Winterbier

Export

...ursprünglich für den Export gebraut. Etwas stärker, herber, bitterer & mit etwas höherem Alkoholgehalt.

Untergärig • das ganze Jahr

Helles

...die bayrische Antwort auf die norddeutschen Pilsener. Malziger, weniger bitter, fein-würzig & sehr süffig.

Untergärig • Bayern • das ganze Jahr

Kölsch

Malzig, mild-hopfig, sprudelig, klar & sehr gut trinkbar. Nur Brauereien aus Köln & der nahen Umgebung!

Obergärig • Köln • Sommer

Märzen

...ist in Deutschland ein malziges, bernsteinfarbenes, stärkeres und hopfenbetontes Helles.

Untergärig • Süddeutschland • das ganze Jahr

Festbier

...ähnelt einem Märzen, ist aber viel süffiger, eher wie ein stärkeres Helles. Bekanntestes: Oktoberfestbier.

Untergärig • das ganze Jahr

Pilsener

Sehr populär in Deutschland. Goldgelb, klar, schlank & eindeutig hopfig - in Pilsen von einem Bayer erfunden.

Untergärig • das ganze Jahr

Rauchbier

Mit Rauchmalz (über Feuer getrocknetes Malz) gebraut. Geschmack erinnert an geräucherten Speck.

Untergärig • Franken • das ganze Jahr

Sauerbier

z. B. Berliner Weisse oder Gose. Säure kommt von einer besonderen Hefe- oder Bakteriengärung.

Obergärig • Deutschland/Belgien • Sommer

Weizenbier

mit großer Schaumkrone & mind. 50 % Weizenmalz gebraut. Hefe ist wichtig für typischen Geschmack.

Obergärig • Bayern • eher Sommer

Schwarzbier

... wird mit Röstmalzen gebraut. Malzig, süßlich, erinnert meist an Kaffee- und Schokolade.

Untergärig • Thüringen/Sachsen • Winter

Zwickl

Unfiltriertes Pils, Brauer:In probiert im Reifeprozess mit dem Zwickelhahn, daher auch der Name.

Untergärig • Franken • das ganze Jahr

Kellerbier

Früher aus den Reifefässern, "aus dem Keller" gezapft.

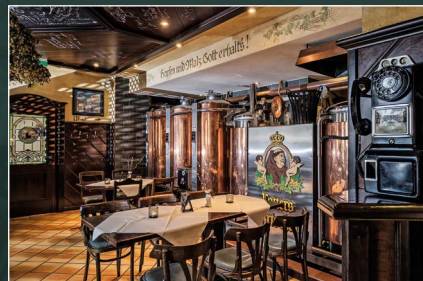
Untergärig • das ganze Jahr

BLAUER ENGEL

Hotel mit Braugasthof ****



Das Hotel „Blauer Engel“ im sächsischen Aue steht seit 1663 für Tradition und Gastlichkeit. In 3 Gasträumen erleben Sie vielfältige Gastronomie von regional bodenständig bis hin zu Gaumenfreuden für Feinschmecker. Seit 2001 ist unsere Erlebnisbrauerei „Lotter's Wirtschaft“ ein Magnet der Region. Neben 3 Standardbieren werden monatlich saisonale Biere live im Lokal gebraut. Für Tagungen und Familienfeiern stehen Räumlichkeiten für 16 bis 60 Personen zur Verfügung, ebenso wie unsere Kegelbahn. Zum Hotel gehören 39 Zimmer in 3 Kategorien – geschmackvoll, modern und mit zeitgemäßer technischer Ausstattung.



Das gibt es nur bei uns:



Kellertrübes Lotter: spritzig frisch und natürlich unfiltriert vom Fass



In Burgunder geschmorte Ochsenbacke mit Kürbiskompott & krossem Speck



Braukunst-Live-Arrangement: runder Kurzurlaub mit Live-Bierbrauen

www.hotel-blauerengel.de

Hotel Blauer Engel mit Braugasthof ****

Altmarkt 1

08280 Aue

Tel.: +49 3771 5920

E-Mail: info@hotel-blauerengel.de



Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag: 17.00 - 01.00 Uhr



ERLBACHER

Brauhaus



Ein Brauereigasthof mitten im Vogtland, im Luftkurort Erlbach. Fortführung einer Brautradition seit 1563 in den Gebäuden der ehemaligen ländlichen Brauerei. Dort sitzen Sie neben den Braukesseln und genießen unsere Spezialitäten. Vogtländisch genießen - Kochen mit Bier bis vogtländisch regionale Küche.

Für Familienfeiern und Firmenjubiläen steht ein Saal mit 50 Plätzen und ein Biergarten in ruhiger Lage mit 60 Plätzen zur Verfügung. Im Musikwinkel Deutschlands können Sie Geigen- und Gitarrenbaumeistern über die Schulter schauen und Abends mit dem Bräu ein Lied trällern.



Das gibt es nur bei uns:



Schwarze Seele: Schwarzbier mit 4,9% Alkohol und 100% Genuss



Schwammesteak: Schweinesteak mit Schwamme und Brie dazu gebackne Kleeß



Musikwinkel: besucht zahlreiche Instrumentenbauer in unserer Region

www.brauhaus-erlbach.de

Erlbacher Brauhaus

Klingenthaler Str. 12

08258 Markneukirchen

Tel.: +49 37422 6384

E-Mail: erlbacher-brauhaus@t-online.de



Öffnungszeiten

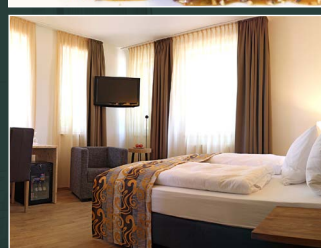
Montag & Dienstag: 12.00 - 21.00 Uhr

Donnerstag bis Sonntag: 12.00 - 21.00 Uhr



DER GROSCH

Brauhotel & Wirtshaus



Der Braugasthof Grosch in Rödental ist ein echtes kulinarisches Highlight. Hier treffen Tradition, Gastlichkeit und kreative Küche unter einem Dach zusammen.

Bereits 1425 wird der Braugasthof als „Schenkstatt“ erwähnt, seit 1492 wird hier auch Bier gebraut. In den fünf Gasträumen finden sich traditionelle Elemente, gemischt mit edlem Landhausstil. Zum Gasthof gehört das Brauhotel mit 44 geschmackvoll eingerichteten Zimmern. In den warmen Monaten genießt ihr das wunderbare Grosch-Bier im Biergarten unter Kastanien oder ganz neu: mit euren Liebsten im Genuss-Fass aus Holz.

Das gibt es nur bei uns:



Fuhrmannstrunk alkoholfrei: dunkles Bier, mit dem European Beer Star ausgezeichnet



Grosch'n Bierleberle: mit Bier-Speck-Sauce und leckeren Bratkartoffeln



Bierkularium: Anekdoten, Biere aus nah und fern und ein wunderbares Menü

www.der-grosch.de

Braugasthof & Brauhotel***S Grosch

Oeslauer Straße 115

96472 Rödental

Tel.: +49 9563 7500

E-Mail: info@der-grosch.de



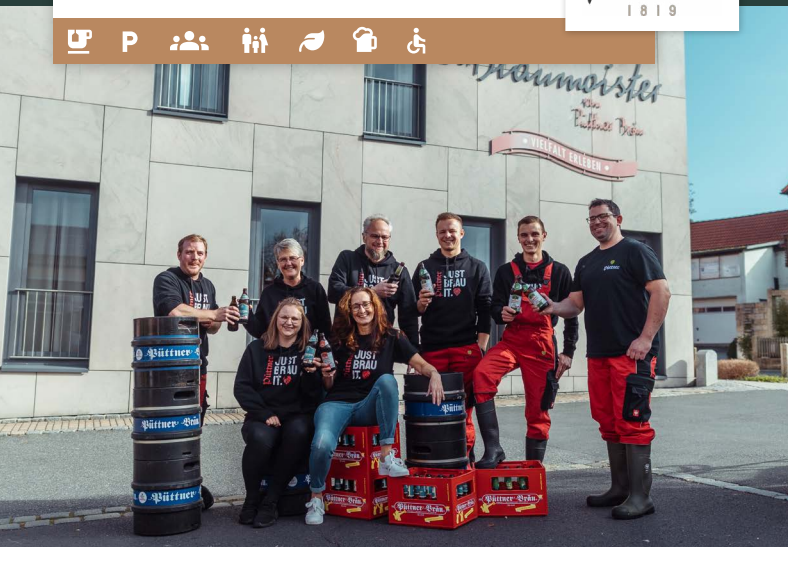
Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 11.00 - 22.00 Uhr

Sonntag: 11.00 - 15.00 Uhr



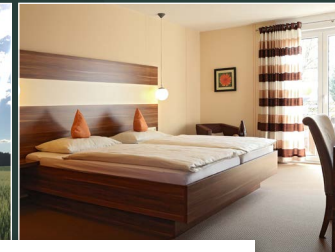
Der Braumoister
PÜTTNER



Bester Geschmack - Traditionshaus Püttner!

Überzeugt euch selbst vom einzigartigen Geschmack unserer wunderbaren Bierspezialitäten, lasst euch bei einer Brauereibesichtigung von unserem Handwerk begeistern oder genießt die Spezialitäten in unserem Braugasthof.

Erlebt bei uns in Schlammersdorf die urbayerische Gemütlichkeit im Oberpfälzer Hügelland und verbringt eine erholsame & einzigartige Zeit in unserem Hotel.



Das gibt es nur bei uns:



Einfach's Vollbier Hell: zum 200-jährigen Jubiläum, mit Malzen aus eigenem Anbau



Biergärmeisterburger: Longhorn-Rinderhack in Zoigl-Laugen Bun



Zoigl Otti: fein ausbalancierter und intensiver Kräuterlikör, ideal als Digestif

www.brauerei-puettner.de

Der Braumoister Püttner

Hauptstraße 11

95519 Schlammersdorf

Tel.: +49 9205 292

E-Mail: braumoister@brauereipuettner.de



Öffnungszeiten

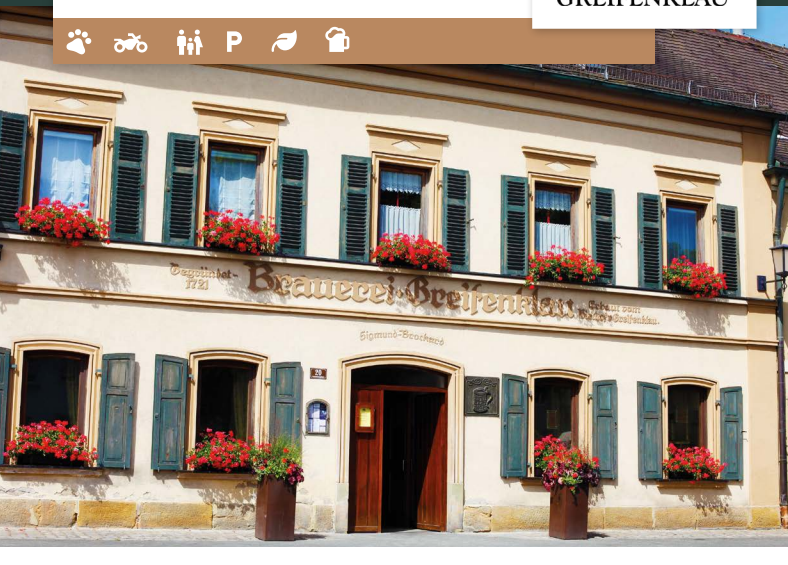
Mittwoch & Donnerstag: 17.00 - 22.00 Uhr

Freitag & Samstag: 17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 11.00 - 14.00 & 16.30 - 22.00 Uhr

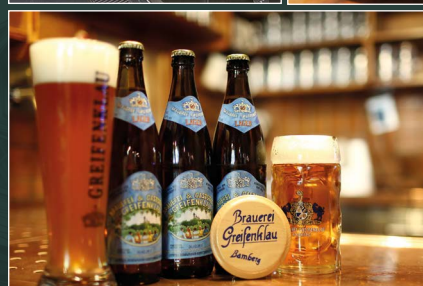


Brauerei
GREIFENKLAU



Das Weltkulturerbe Bamberg und sein Bier sind untrennbar miteinander verbunden. Genießen Sie unsere Biervielfalt aus der Brauerei in den gemütlichen Gastzimmern oder bei schönem Wetter im herrlichen Biergarten mit alten Kastanien und Blick zur Altenburg.

Dazu schmecken unsere fränkischen Spezialitäten aus der Bratenküche, saisonalen Gerichte, Innereien, Salate und deftigen Brotzeiten. Parkmöglichkeit vor unserer Wirtschaft. Barrierefreier Zugang zu allen Gastzimmern und zum Biergarten. Stadtbusverbindungen: Linie 901, 908, 912 und 937 sowie die Bamberger Bahn (6-Hügel-Tour).



Das gibt es nur bei uns:



unser **fränkisches Helles** und unser **naturtrübes Kellerbier**



Knuspriges „Schäuflerla“ mit Wirsing und Kloß, saures Herz & blaue Zipfel



Bockbieranstich: traditionell immer im Januar, April & November

www.greifenklau.de

Brauerei Greifenklau

Laurenziplatz 20
96049 Bamberg
Tel.: +49 951 53219
E-Mail: brauerei@greifenklau.de



Öffnungszeiten

Dienstag bis Freitag: 15.00 - 22.30 Uhr
Samstag: 11.00 - 22.30 Uhr



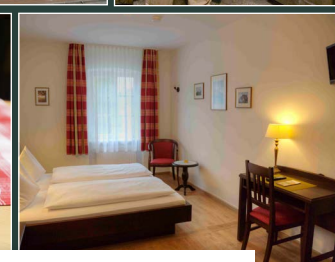
Brauereigasthof
SPEZIAL



Zwischen Bahnhof und Fußgängerzone (jew. ca. 5 Gehminuten) finden Sie die Brauerei Spezial. Im alten, gemütlichen Brauereigasthof sitzen Sie direkt an der Quelle für unsere bekannten Rauchbier-Spezialitäten.

Dazu bietet Ihnen unsere Küche bodenständige fränkische Hausmannskost. Seit beinahe 500 Jahren brauen wir hier am ehemaligen Steinweg (einer alten, früher wichtigen Handelsstraße) das berühmte "Bamberger Rauchbier".

Das dazu benötigte Rauchmalz stellen wir in unserer eigenen Mälzerei nach jahrhundertealtem Verfahren selbst her.



Das gibt es nur bei uns:



Spezial Rauchbier - Lager: unsere bekannteste Rauchbiersorte



Ofenfrisches Schweineschäufelrli mit Bamberger Wirsing und rohem Kloß



Kneipensingen: wunderbare Abende in bester Stimmung im Brauerei-Hof

www.brauerei-spezial.de

Brauereigasthof Spezial

Obere Königstraße 10

96052 Bamberg

Tel.: +49 951 24304

E-Mail: brauerei-spezial@t-online.de



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 09.00 - 22.30 Uhr

Samstag: 09.00 - 14.00 Uhr

Sonntag: 09.00 - 21.00 Uhr



Hotel Brauerei Gasthof
HÖHN

Höhn
Hotel Brauerei Gasthof
Familiengeführt seit 1783



Familiengeführt seit 1783.

Bereits seit acht Generationen steht Familie Höhn für fränkische Gastfreundschaft vor den Toren der Weltkulturerbe- und Bierstadt Bamberg.

Gemütliche Zimmer, eine ausgezeichnete fränkische Küche und selbst gebranntes Bier aus der mit Holz und Kohlen befeuerten Braumanufaktur versprechen einen genussvollen & erholsamen Aufenthalt in der Region mit der höchsten Brauereidichte der Welt.



Das gibt es nur bei uns:



Görchla-Bier: traditionell handwerklich in holzbefeuerten Eisenpfanne gebraut



Pulled Schäufelra Pralinen mit Käse vermischt und in Malzschrot gebacken



Biererlebnis für alle Sinne: Brauereibesichtigung mit 4-Gänge-Menü

www.hotel-gasthof-hoehn.de

Hotel Brauerei Gasthof Höhn

Hauptstraße 11

96117 Memmelsdorf

Tel.: +49 951 406140

E-Mail: info@gasthof-hoehn.de



Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag: 11.00 – 22.00 Uhr

Freitag und Samstag: 11.00 – 23.00 Uhr



DREI KRONEN ***S

Hotel & Brauereigasthof



Unsere Herzlichkeit, die hausgebrauten Biere, die vielfältige fränkische Küche, die Nähe zum Weltkulturerbe Bamberg - all das macht einen Aufenthalt im Drei Kronen zu etwas Besonderem.

Wir laden Sie ein: Verbringen Sie genussvolle Stunden in unseren gemütlichen Gaststuben und erholsame Tage in einem unserer 36 Zimmer, alle mit viel Liebe eingerichtet.

In unserer Küche verwenden wir heimische Erzeugnisse und kochen frei von Zusatzstoffen und Geschmacksverstärkern, dafür gerne mal verfeinert mit dem Drei-Kronen-Bier.



Das gibt es nur bei uns:



Stöffla: unser süffiges Kellerrauchbier für Einsteiger und Kenner



Bier-Fränk-Burger mit hausgemachter Rauchbier-BBQ-Sauce



Bauernhof-Biereis

www.drei-kronen.de

Hotel & Brauereigasthof Drei Kronen ***S

Hauptstraße 19
96117 Memmelsdorf
Tel.: +49 951 944330
E-Mail: info@drei-kronen.de



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: 15.30 - 22.00 Uhr
Freitag und Samstag: 15.30 - 23.00 Uhr
Sonntag: 12.00 - 20.00 Uhr



Braugasthof
ROTHENBACH

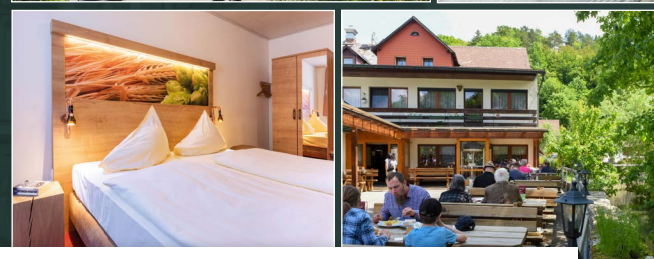
AUFSESSER
Brauerei



Aufseß, der zentrale Urlaubsort in der Fränkischen Schweiz für Ausflüge und Wanderungen und Kletter- und Biketouren.

Unterhalb von Schloss Unteraufseß liegt unser Brauereigasthof, ist seit 1823 im Besitz der Familie Rothenbach und erhielt 1886 das Braurecht direkt am Brauereienweg der Weltrekordgemeinde.

Mit dem Auto seid ihr in 10 Minuten in der naheliegenden Therme Obersees mit seiner einmaligen Saunalandschaft. In familiärer Atmosphäre fränkische Gastfreundschaft genießen.



Das gibt es nur bei uns:



AUFSESSER Lager: süffiges kupferfarbenes Lagerbier, mit angenehm leichter Bittere



Brauerschnitzel vom Schweinerücken mit Zwiebel- Speck-Füllung und Pommes Frites



Saisonale Besonderheiten: leichtere Sommeredition oder smoky Winteredition

www.rothenbach.beer

Braugasthof Rothenbach

Im Tal 70
91347 Aufseß
Tel.: +49 9198 92920
E-Mail: wirt@rothenbach.beer



Öffnungszeiten

...findet ihr auf der Homepage des Gasthofes.



Was sind denn eigentlich... typische Biergläser?



Weizenglas



Pilsner-Glas



Willi-Becher



Tulpe



Schwenker



Teku-Glas



Krug/Seidla



Steinkrug



Maß



Pokal



Flöte



Kelch



Pint



Stange



Stiefel

Und wie pflegen?

Normale Spülmaschine? Lieber nicht :)

Fettreste vom übrigen Geschirr können auf eure Gläser übergehen und die Schaumbildung beeinträchtigen.

Wenig Spülmittel.

Verwende aus dem gleichen Grund eher weniger Spülmittel und spüle die Gläser immer mit kaltem Wasser ab.

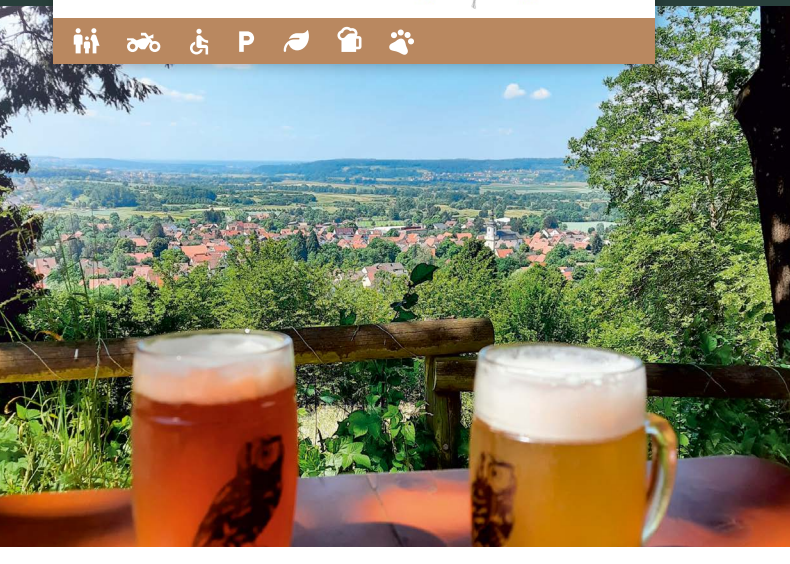
Separates Tuch für Steinkrüge.

Trockne deine Steinkrüge mit einem separaten Tuch ab, um einen Schleifpapier-Effekt bei deinen normalen Gläsern zu vermeiden.

...und finally: Stoße nicht zu überschwänglich mit deinen Gläsern an, die du am meisten liebst.

Und dann heisst es: **Prost!**

Brauerei
NIKL



Brauereigaststätte mit einer der kleinsten Brauanlagen der Fränkischen Schweiz. Dabei sein und mitmachen, wenn echt fränkisches Bier handwerklich gebraut wird. Unser Braumeister Mike Schmitt und sein Team führt Sie ein in die Geheimnisse echter Braukunst. Das Seminar ist ganztägig und umfasst den ganzen Brauprozess von Anfang an. Dazu gibt es am Vormittag einen Weißwurst-Frühschoppen und im Laufe des Tages Schäufelra in Dunkelbiersoße mit Kloß. Zum Abschluss des Brauseminars kann jeder Teilnehmer ein 4er-Tragerl Bier mit nach Hause nehmen. Die Buchung für Einzelpersonen und Gruppen ist auf unserer Homepage möglich.



Das gibt es nur bei uns:



Nikl Zwickl: helles unfiltriertes Lagerbier, mit besonders langer Lagerzeit



Bier & Bratwurst mit Ausblick auf dem Pretzfelder Keller: nur bei schönem Wetter



Old Django Bierbrand - aus obergärigem, im Eichenfass gelagerten Bockbier

www.brauerei-nikl.de

Brauerei Nikl

Egloffsteiner Straße 19
91362 Pretzfeld
Tel.: +49 9194 725025
E-Mail: info@brauerei-nikl.de



Öffnungszeiten Pretzfelder Keller

Montag bis Freitag: ab 16.00 Uhr
Samstag, Sonn- & Feiertage: ab 11.00 Uhr



Hausbrauerei
DÜLL



Brauerei Düll
Gnodstadt



Es hat schon etwas, wenn in einer Gastwirtschaft heutzutage noch selbst gebranntes Bier gezapft und mit einem Holzofen gekocht, gebraten und gebacken wird!

Das alles finden Sie bei uns im Brauereigasthof Düll. Seit 1750 wird hier gefeiert, getrunken, gegessen und gelacht. Die bekömmlichen Biere (ganzjährig ein feinerherbes Pils und in den Wintermonaten ein bernsteinfarbenes Bockbier) werden seit 1840 handwerklich im Eigenbetrieb gebraut. Unsere fränkische Küche mit vielen saisonalen und regionalen Schmankerln lockt unsere zahlreichen Gäste immer wieder zu einem Besuch an.



Das gibt es nur bei uns:



Bockbier: immer von November bis März



Bauernente: knusprig fränkisch mit einem bernsteinfarbenen Bockbier



Schlachtschüssel

www.duell-gnodstadt.de

Hausbrauerei Düll

Pfarrer-Geyer-Str. 1

97340 Marktbreit

Tel.: +49 9332 8663

E-Mail: info@duell-gnodstadt.de



Öffnungszeiten

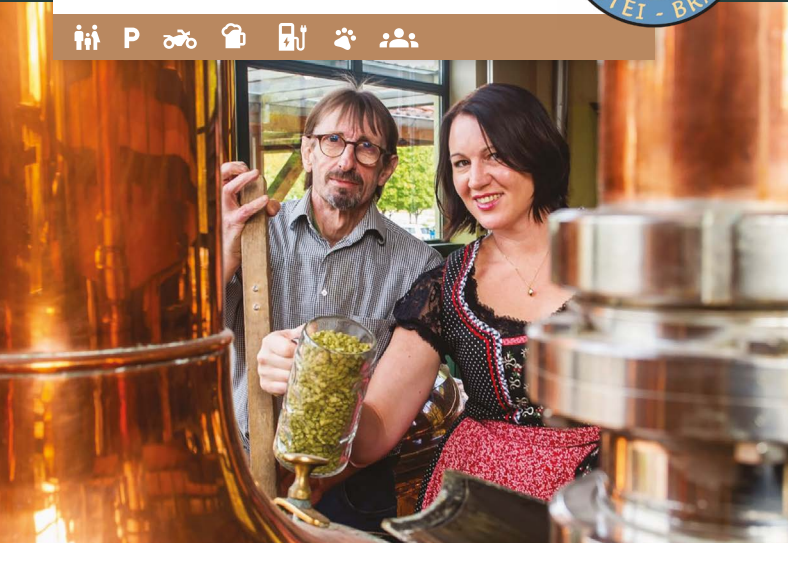
Dienstag: ab 17.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag: ab 17.00 Uhr

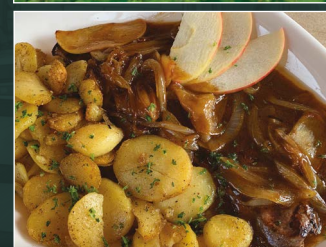
Sonntag: 11.30 bis 14.30 & ab 17.00 Uhr



Mettlacher ABTEI-BRÄU



Die Erlebnisbrauerei an der Saarschleife gelegen. Unser BIO-Bier gibt es je nach Saison in verschiedenen Ausführungen – unser Stamm Bier, das Abtei-Bräu#ungefiltert, ist ein naturbelassenes Märzenbier und immer im Ausschank. Zusätzlich haben wir verschiedene Saisonbiere und ein gefiltertes Märzenbier, das Abtei-Bräu#blank, erhältlich in der 0,33l Longneck-Flasche. Unser Haus bietet in drei Bereichen, dem Sudhaus mit großer Theke, der Galerie und dem Festsaal, Platz für bis zu 350 Sitzplätzen. Bei schönem Wetter ist unser Biergarten mit 400 Sitzplätzen eine Oase der Geselligkeit. Für Radfahrer, Wanderer, Gruppenreisende und Familien mit Kindern sind wir immer die richtige Adresse.



Das gibt es nur bei uns:



Abtei Bräu: naturbelassenes, ungefiltertes, helles BIO-Märzenbier



Mettlacher Gefilde: Kartoffelklopsteig mit Hackfleisch-Leberwurst-Füllung



Jacob von Montclair: Single Malt Whiskey von der Saarschleife

www.abtei-brauerei.de

Mettlacher Abtei-Bräu

Bahnhofstraße 32

66693 Mettlach

Tel.: +49 6864 93232

E-Mail: reservierung@abtei-brauerei.de



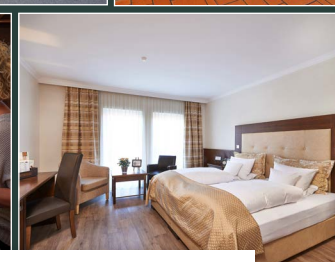
Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag: 12.00 bis 22.00 Uhr



ZUM LÖWENBRÄU

Brauereigasthof & Hotel***S



Familientradition seit mehr als 275 Jahren! Feinste Biere aus ausgewählten Rohstoffen werden hier gebraut. Für das volle Genusserlebnis - neben dem Bier - sorgen die Köche des dazugehörigen Gasthofs „Zum Löwenbräu“. Wir bieten fränkische Spezialitäten, zubereitet aus regionalen Zutaten und mit dem besonderen Blick auf die Saison. Hausgemachte Spezialitäten erhaltet ihr in unserem Brauereiladen. Unser Brauereigasthof mit 3 Sternen Superior hat 32 schöne Doppelzimmer. Besuchen Sie in den Sommermonaten unseren Felsenkeller - Biergarten mitten im Laubwald. Zünftige Brotzeiten, frisch gezapftes Bier und eine urgemütliche Atmosphäre zeichnen diesen herrlichen Biergarten aus.

Das gibt es nur bei uns:



Karphen Weisse: bernsteinfarbenes, vollmundiges Weissbier, mehrfach prämiert



Aischgründer Spiegelkarpfen: gebacken als Pfefferkarpfen mit Salaten



In den heißen Sommermonaten: unseren Felsenkeller mitten im Laubwald

www.zum-loewenbraeu.de

Zum Löwenbräu ***S

Neuhauser Hauptstraße 3
91325 Adelsdorf/Neuhaus
Tel.: +49 9195 923310
E-Mail: rezeption@zum-loewenbraeu.de

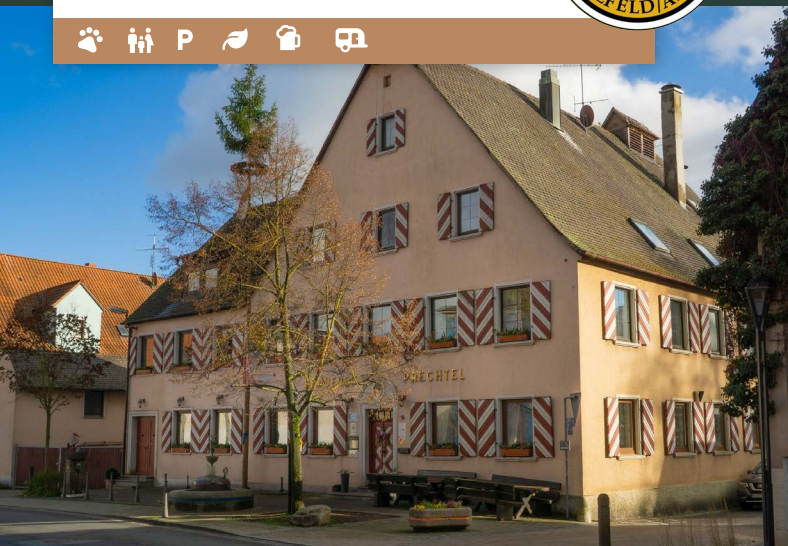


Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 17.00 - 21.30 Uhr
Samstag: 16.00 - 21.30 Uhr
Sonn- & Feiertage: 11.00 - 21.00 Uhr



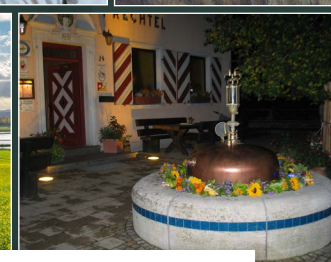
Brauerei-Gaststätte PRECHTEL



Sie finden uns in der Ortsmitte von Uehlfeld, dem Storchendorf Deutschlands, mitten im Aischgrund mit seiner kleinteiligen Teichkulturlandschaft.

Wir sind ein Betrieb, wie man sich idealtypisch eine fränkische Familienbrauerei vorstellt. Wir betreiben neben der handwerklichen Brauerei auch die Gastwirtschaft, eine Schnapsbrennerei und einen eigenständigen Biergarten.

Weitere Besonderheiten sind der Bierbrunnen vor dem Haus, eigene Hausschlachtung, eigene Karpfenweiher und eine Vielzahl unterschiedlichster Veranstaltungen im großen Saal.



Das gibt es nur bei uns:



Schnapperla: unfiltriertes, hefetrübes Kellerbier mit leichter Vollmundigkeit



Aischgründer Karpfen, gebacken mit hausgemachtem Kartoffelsalat



Roter Zwetschgen Schnaps

www.brauerei-prechtel.de

Brauerei-Gaststätte Prechtel

Hauptstraße 24
91486 Uehlfeld
Tel.: +49 9163 228
E-Mail: info@brauerei-prechtel.de

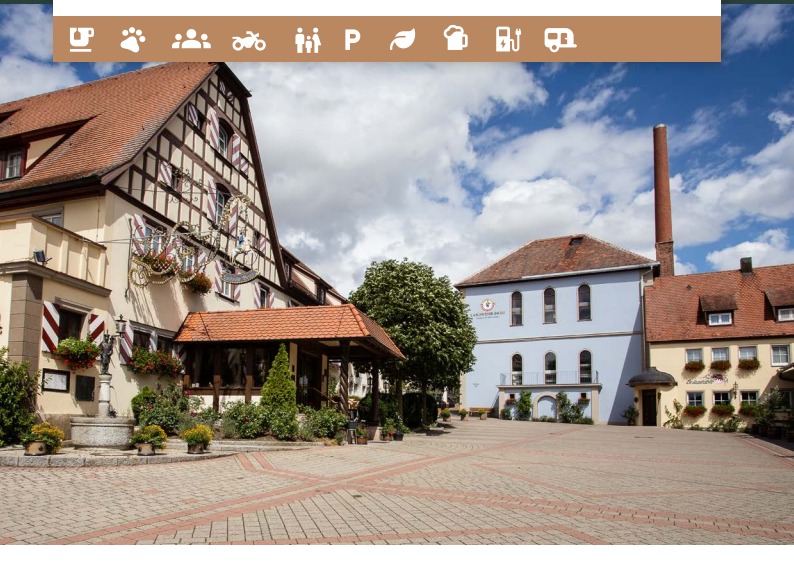


Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag: ab 08.30 Uhr



Brauerei Gasthof
LANDWEHR-BRÄU



Oberhalb des romantischen Taubertals, unweit von Rothenburg ob der Tauber, liegt Reichelshofen und der Brauerei Gasthof Landwehr-Bräu.

Reichelshofen, an der ehemaligen Poststraße von Würzburg nach Rothenburg gelegen, war vor langer Zeit Poststation, Ausspanne und Gasthof.

Ab dem Jahre 1755 wurde hier nachweislich Bier gebraut. Das Haus ist bekannt für seine eigene Atmosphäre, Tradition und gelebte Gastlichkeit. Es steht im Einklang mit der mehrfach ausgezeichneten Küche. Das alles sorgt für ein stilvolles Erlebnis.



Das gibt es nur bei uns:



Fränkisches Kirchweihbier: nur zu Frankens schönster Zeit gebraut



Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Salzkartoffeln



Brauereiführung mit Bierprobe: Donnerstag & Samstag nach Voranmeldung

www.landwehr-braeu.de

Brauerei Gasthof Landwehr-Bräu

Reichelshofen 31
91628 Reichelshofen
Tel. +49 9865 9890
E-Mail: hotel@landwehr-braeu.de



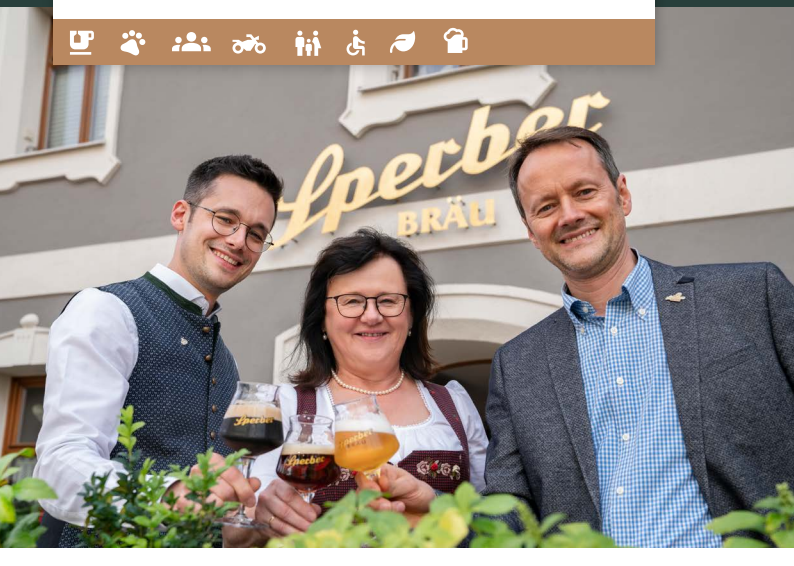
Öffnungszeiten

Täglich: 11.30 - 22.30 Uhr



SPERBER Bräu

Sperber BRÄU



Ein historisches Gebäude mit traditionellem Flair und modernen Akzenten lädt Sie ein auf eine Reise in die Welt des Bieres.

Individuell gestaltete, komfortable Zimmer versprechen Erholung pur und unser Gasthof mit eigener Brauerei garantiert ein einzigartiges Urlaubserlebnis.

Egal, ob zum Wandern, Radfahren, Motorradfahren oder zum Entspannen. Bei uns finden Sie garantiert das passende für sich. Stöbern Sie durch eine Vielzahl an verschiedenen Themen-Arrangements und finden so das passende für Ihre perfekte Auszeit.

Das gibt es nur bei uns:



Knorr-von-Rosenroth Zoigl Dunkel:
mit feinen Karamell-Kaffeenoten



Oberpfälzer Schäuferl knusprig gebraten,
mit handgemachtem Kartoffelknödel



Dry Gin Hopfen & Malz

www.sperber-braeu.de

Sperber Bräu

Rosenberger Straße 14
92237 Sulzbach-Rosenberg
Tel.: +49 9661 87090
E-Mail: info@sperber-braeu.de



Öffnungszeiten

Täglich: 11.00 - 14.00 und 17.00 - 22.00 Uhr

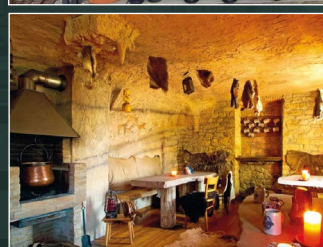


Brauereigasthof zum
DACHSENFRANZ

Dachsenfranz
BRAUEREIGASTHOF HOTEL



Das traditionsreiche Gasthaus mit einem urig-gemütlichen Restaurant, Wintergarten, Biergarten, Bankett- und Tagungsbereich mit einer Gesamtkapazität von 120 Plätzen bietet eine Vielfalt von Möglichkeiten zum Genießen und Feiern. Zum Gasthof gehören 26 Zimmer mit verschiedenen Themenbereiche, wie die Welt des Bieres und des Dachsenfranz. Das kleine idyllische Zuzenhausen ist idealer Stützpunkt für Kurztrips in der Region: Badewelt Sinshem, Autotechnik-Museum Sinshem, der Bundesliga-Verein 1899 Hoffenheim, Altstadt Heidelberg, Speyerer Dom, Weltkulturerbe Kloster Maulbronn - und vieles mehr!



Das gibt es nur bei uns:



Dachsenfranz Kellerbier: naturtrüb, lecker und kernig im Geschmack



Kalbsleber auf Apfelscheiben mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln



Biermenü mit passenden Bierproben zu jedem Gang und begleitender Erklärung

www.dachsenfranz.de

Brauereigasthof zum Dachsenfranz ***

Hoffenheimer Str. 1
74939 Zuzenhausen
Tel.: +49 6226 92070
E-Mail: brauereigasthof@dachsenfranz.de



Öffnungszeiten

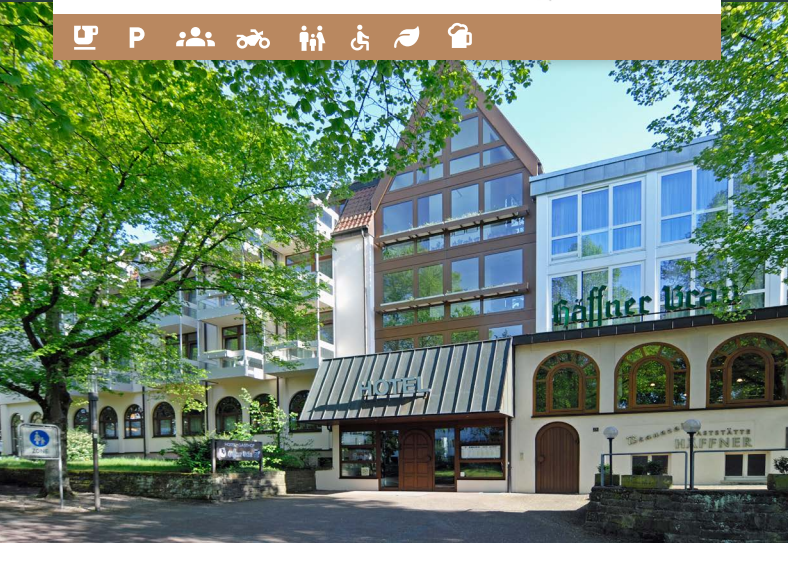
Montag bis Sonntag: ab 17.00 Uhr

Sonntag: 11.00 - 14.00 und ab 17.00 Uhr

Dienstag Ruhetag



HÄFFNER
Bräu *** S



Brauerei Hotel und Gasthof bilden eine wunderbare Einheit. Trotzdem können Sie jeden Bereich auch separat genießen.

Unternehmen Sie mit Ihrer Familie oder Ihrem Verein eine Brauereiführung (ab 15 Personen) und verkosten Sie anschließend die zahlreichen Biersorten bei einem Biermenü im Gasthof.

Erholen Sie sich in unseren komfortablen Zimmern und entspannen Sie bei einem Besuch in der gegenüberliegenden Bade- und Saunalandschaft *RappSoDie*.



Das gibt es nur bei uns:



Comet IPA: aus unserer Hopfenstopfer Serie, weitere saisonale Besonderheiten



Biermenüs mit altdeutschem Biersüpple, Rumpsteak und mehr



Brauereiführung: Brauereiführung mit Bierkümmelbraten

www.haeffner-braeu.de

Häffner Bräu *** Superior

Salinenstr. 24
74906 Bad Rappenau
Tel.: +49 7264 8050
E-Mail: HotelHaeffner@t-online.de



Öffnungszeiten

Täglich: 10.00 - 22.00 Uhr
Freitag Ruhetag



IBU, EBC & Co.

Abkürzungen und Checkerwissen.

IBU

10 (nicht bitter) bis 150 (sehr hopfenbitter), Einheit für die wahrgenommene Bitterkeit von Bier.

International **B**ittering **U**nit vgl. EBU

EBC

4 (Blond) bis 80 (Schwarz), bestimmt die Farbe von Bier. Je größer der Wert, umso dunkler das Bier.

European **B**rewery **C**onvention

Stammwürze

Die Stammwürze bezeichnet den Anteil, der aus dem Malz und Hopfen im Wasser gelöst, nicht flüchtigen Stoffe vor der Gärung; vor allem Malzzucker und Eiweiß.

...gemessen in Grad Plato [°P]

Hopfenstopfen

Normalerweise wird der Hopfen während des Kochvorgangs oder direkt im Anschluss, in der Abkühlphase hinzugegeben. Hopfenstopfen (auch Kalthopfung) bedeutet, die Zugabe des Hopfens während des Lagerns.

häufig bei IPAs angewandt

Fastenbier

“Flüssiges bricht fasten nicht”, wussten im Mittelalter clevere Mönche. Meist stärkeres Bier.

...merkt euch das für die Zeit nach Fasching :)

Gambrinus

...gilt als der Schutzpatron der Bierbrauer. Seine genaue Herkunft ist bis heute ungeklärt.

Gerne auch Namensgeber für Bockbiere.

Gärung

Bei der Gärung verwandelt die Hefe den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure. In der Regel dauert dieser Prozess etwa 7-8 Tage.

...im Gärkeller/Gärbottich.

Läutern

Nach dem Maischen werden die festen von den flüssigen Bestandteilen getrennt, diesen Vorgang nennt man läutern.

...passiert im Läuterbottich.

Würze

...aus dem Malz gewonnene, lösliche Bestandteile werden zusammen mit dem Hopfen in der Würzpfanne gekocht - so wird der Stammwürzegehalt erreicht.

...und auch die Keimfreiheit.

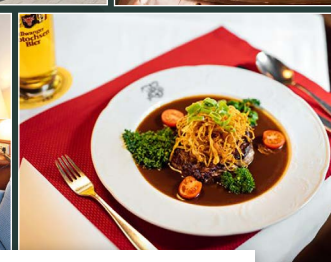
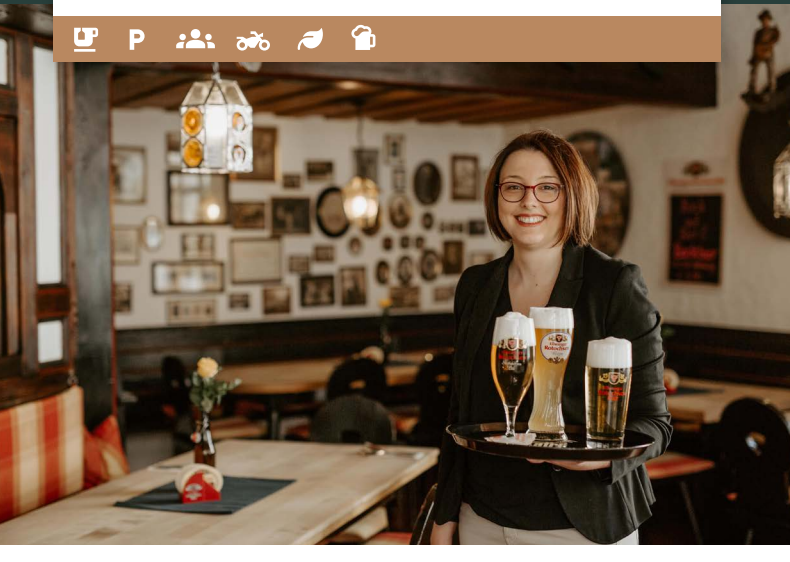
Obergärig/Untergärig

Die obergärigen Hefen setzen sich bei der Gärung in einer Schicht an der Bieroberfläche ab, bei ca. 15-20 Grad Celcius. Untergärige Hefe entsprechend nicht, hier geschieht der Gärprozess bei 4-9 Grad Celcius.

Weizen ist beispielsweise immer obergärig.

Brauereigasthof & Hotel
ROTER OCHSEN

Roter Ochsen
Ellwanger Brauereigasthof und Hotel



Herzlich willkommen in unserem traditionsreichen Brauereigasthof mit Hotel. Sie speisen und übernachten bei uns mitten in der historischen Altstadt Ellwangers.

Unser Gasthof liegt unmittelbar am Kocher-Jagst-Radwanderweg. Wir freuen uns Sie bei schwäbischen Spezialitäten mit einem frisch gezapften Bier im Roten Ochsen zu begrüßen.

Das gibt es nur bei uns:



Edel Export: herzhhaft-würzig im Geschmack, mild gehopft & ausgewogen



Schwäbischer Maultaschensalat mit feinem Bier-Kräuter dressing



Felsenkellerführung: historische Eiskeller mit Einblick in die Wirtshauskultur & Bierprobe

www.roter-ochsen-ellwangen.de

Brauereigasthof & Hotel Roter Ochsen

Schmiedstraße 16

73479 Ellwangen

Tel.: +49 7961 9697170

E-Mail: info@roter-ochsen-ellwangen.de



Öffnungszeiten Restaurant

Dienstag bis Samstag:

11.30 - 14.00 & 17.30 - 23.00 Uhr

Sonntag: 11.30 - 14.00 Uhr



Brauereigasthof
JAKOB



Wir sind ein gemütlicher, bayerischer Traditionsgasthof mit modernem Hotel und innovativer Brauerei.

Die Bierproduktion und das jetzige Gastronomiegebäude gehören geschichtlich fest zusammen, ebenso wie die Familie Jakob.

Während Christoph Jakob mit seiner Familie die Gäste bewirbt, produziert Bruder Sebastian Jakob in der unweit gelegenen Brauerei die entsprechenden Hopfengetränke dazu.



Das gibt es nur bei uns:



Bierbox Royale: limitierte, teils Holzfass-gelagerte (Craft-)Biere



Heimische Wildspezialitäten: wie zum Beispiel unsere Rehpflanzerl



Geisterbräu-Krug: zu Ehren der geschundenen Brauer-Geister auf Burg Stockenfels

www.brauereigasthof-jakob.de

Brauereigasthof Jakob

Hauptstraße 10

93149 Nittenau

Tel.: +49 9436 8224

E-Mail: info@brauereigasthof-jakob.de



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag:

09.00 - 14.00 & 17.00 - 22.00 Uhr

Mittwoch Ruhetag



Brauerei-Gasthof
ECK



Wer wieder mal „Gern Gast sein“ möchte, dem kann eine gute Einkehrstätte von urbairischer Gemütlichkeit verraten werden: der „Private Brauereigasthof Eck“, der bereits seit dem Jahre 1462 das Schankrecht besitzt. In der eigenen Spezialitätenbrauerei werden unsere Schmankerlbiere eingebraut, die im Gasthof und Biergarten zum Ausschank kommen. Am Stammtisch wird bei einem „Wilderer Dunkel“ über Gott und die Welt geredet, während sich draußen unter der Jahrhunderte alten Linde der Biergarten füllt. Im Penningers Gläsernen Destille bei uns am Hof, finden täglich Führungen und Whiskey sowie GIN-Verkostungen, statt. Radler, Motorradler, Wanderer, Brautpaare und Busgruppen sind uns herzlich willkommen.



Das gibt es nur bei uns:



Wilderer Dunkel: unsere Spezialität, passend zu deftigen, bayrischen Gerichten



Gemütlicher Brotzeit im Biergarten unter unserer 700 Jahre alten Linde



Schnapsmuseum: lernt allerhand Wissenswertes über feine Destillate

www.brauerei-eck.de

Brauerei-Gasthof Eck

Eck 1
94255 Böbrach
Tel.: +49 9923 84050
E-Mail: info@brauerei-eck.de



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag: 10:00 - 23:00 Uhr



Privatbrauerei und **** Gutshofhotel
WINKLER BRÄU

Winkler Bräu
Privatbrauerei und **** Gutshofhotel seit 1428



Zu dem traditionsreichen Brauereigasthof von 1428 gehört im Winkler Bräu auch das **** Gutshofhotel mit einer herzlich bayerischen Gastfreundschaft.

Im beschaulichen, kleinen Ort Lengenfeld auf halber Strecke zwischen Nürnberg und Regensburg, bieten wir Ihnen alles unter einem Dach: 71 Zimmer mit Stil und Wohlfühlatmosphäre, unser neues QuellenReich SPA inmitten der Natur, eine mehrfach prämierte Slow-Food-Genussküche, süßige Biere für wahre Genießer und historische Gasthaus- und Gutshofstuben mit einzigartigem Charme.

Winkler Bräu
Privatbrauerei und **** Gutshofhotel
St.-Martin-Straße 6
92355 Velburg-Lengenfeld
Tel.: +49 9182 170
E-Mail: info@winkler-braeu.de



Das gibt es nur bei uns:



Kupfer Spezial: vollmundig-weiches Bier mit besonderer Anekdote



Schneemühler Bachforelle mit Gartenkräutern gefüllt und Kartoffelsalat



TraditionsReich Kupfer: Präsentation der Geschichte & Herkunft des Winkler Bräu

www.winkler-braeu.de

Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: 11.30 - 20.00 Uhr



Fotos unten: Petra Kellner & Architekten Berschneider + Berschneider

Altstadthotel***S Brauerei Gasthof

WINKLER

Winkler
***Altstadthotel Brauerei Gasthof



Kehren Sie in unser denkmalgerechtes, saniertes und erweitertes Gasthaus ein, feiern Sie mit Verwandten und Bekannten.

Erholen Sie sich bei uns im erweiterten Hotel und beginnen Sie den Tag mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet in unserem neuen Wintergarten im Innenhof oder besuchen Sie uns geschäftlich im Rahmen einer Tagung.

Lassen Sie sich in Mitten der Berchinger Altstadt, in gemütlicher Atmosphäre mit feinen, regionalen Produkten verwöhnen und genießen Sie die zahlreichen Bierspezialitäten aus unserer Privatbrauerei.

Altstadthotel*S Brauerei Gasthof
Winkler**

Reichenauplatz 22

92334 Berching

Tel.: +49 8462 200030

E-Mail: info@brauereigasthof-winkler.de



Das gibt es nur bei uns:



Lagerbier Hell vom Fass: unser beliebtestes Bier, lokal oft auch "Einfachs" genannt



Winkler's Biergulasch vom heimischen Biorind mit Alt-Berchinger Dunkel



Biergarten Strawanzen: zünftige Musik und entspannte Lebenslust

www.brauereigasthof-winkler.de

Öffnungszeiten

Montag: 09.00 - 14.00 & 17.00 - 23.00 Uhr

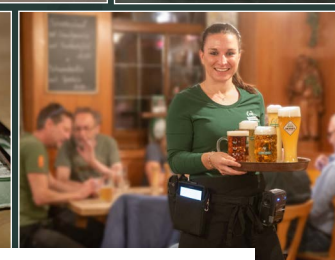
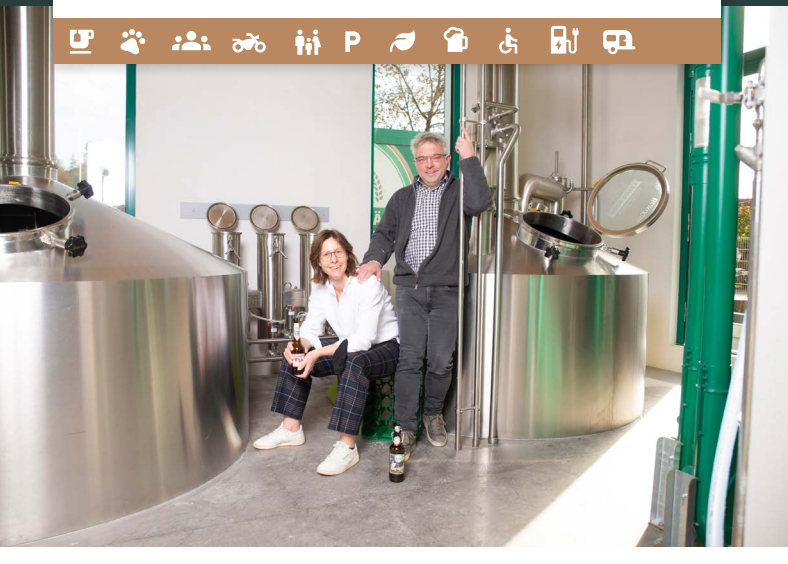
Mittwoch bis Samstag:

09.00 - 14.00 & 17.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 09.00 - 15.00 Uhr



Lammbrauerei - Gasthof
ZUM LAMM



Inmitten vom sagenumwobenen Ort Untergröningen im Ostalbkreis, angrenzend an das Traditionsbrauhaus - die Lammbrauerei - liegt der Brauerei-Gasthof Zum Lamm.

Die Gaststätte bewirbt die Familie Kunz seit 1830 und bietet ihren Gästen beliebte Klassiker feiner schwäbischer Küche, von hausgemachten Maultaschen bis Rostbraten.

Erleben Sie Kulinarisches rund ums Brauerhandwerk, zum Beispiel mit Biersauerbraten mit Soße aus selbstgebrautem Bier oder geschmorte Schweinebäckchen in dunkler Biersoße.

Das gibt es nur bei uns:



Bier-Appel: naturtrübes Pils mit sagenumwogener Schlossgeister-Inspiration



Softiger Rinderbraten in Lambbier gebeizt mit hausgemachtem Knödel



Brauereiwochenende: mit Planwagenfahrt durch die Region und Brauereiführung

www.lammbrauerei.de

Lammbrauerei Untergröningen

Hallerstraße 2

73453 Untergröningen

Tel.: +49 7975 284

E-Mail: info@lammbrauerei.de



Öffnungszeiten

Mittwoch: 16.00 - 23.00 Uhr

Donnerstag bis Samstag: 10.00 - 23.00 Uhr

Sonntag: 10.00 - 21.00 Uhr



PRÖSSLBRÄU

Adlersberg



Der Brauereigasthof Prösslbräu Adlersberg ist eine ehemalige Klosteranlage, welche Tradition und Gemütlichkeit vereint und mit seiner idyllischen Kulisse sowohl im Biergarten als auch im rustikal eingerichteten Innenbereich zum Verweilen einlädt.

Hier erwartet Sie nicht nur eine reiche Auswahl an hauseigenen Bieren, welche mit handwerklichem Können und der Liebe zum Detail gebraut werden, sondern auch eine Vielfalt mit Herz zubereiteter bayrischer Schmankerln.

Zudem heißen wir Sie gerne in unserem kleinen Hotel willkommen.

Das gibt es nur bei uns:



Palmator Dunkler Doppelbock:

weltbekanntes Bier, kräftig und vollmundig



Niederbayrischer Krustenbraten mit

Sauerkraut in Dunkelbiersauce



Palmsonntag auf dem Adlersberg: Fest

zum Anstich unseres Doppelbocks

www.adlersberg.com

Prösslbräu Adlersberg

Dominikanerinnenstr. 2-3
93186 Pettendorf-Adlersberg
Tel.: +49 9404 1822
E-Mail: proesslbraeu@t-online.de



Öffnungszeiten

Dienstag bis Sonntag: 10.00 - 22.00 Uhr



A brief history of...

Reinheitsgebot.

Das **bayerische Reinheitsgebot**, auch bekannt als das "bayerische Biergesetz", wurde am 23. April 1516 in Ingolstadt erlassen. Es war eine Verordnung, die die Zutaten für die Bierherstellung in Bayern regelte. **Insgesamt sollte das Reinheitsgebot von 1516 die Qualität und Verfügbarkeit von Lebensmitteln fördern** und sicherstellen, dass Bier in Bayern aus hochwertigen Zutaten hergestellt wurde, wobei der Fokus auf der Verwendung von Gerste, Hopfen und Wasser lag. Das ursprüngliche Gesetz besagte nämlich, dass **Bier nur aus Wasser, Gerste und Hopfen** hergestellt werden durfte. Die Hefe wurde erst später als vierte erlaubte Zutat hinzugefügt, als die **Rolle von Hefe in der Gärung besser verstanden** wurde, bzw. überhaupt erst erkannt wurde, dass sich Hefen im Bier befinden.

Die ursprüngliche Intention des Reinheitsgebots war nicht nur die **Qualitätskontrolle**, sondern auch die Sicherstellung, dass Getreide, das für die Bierproduktion verwendet wurde, für die Lebensmittelversorgung nicht knapp wurde. Das Gesetz sollte sicherstellen, **dass Getreide für Brot und andere Nahrungsmittel verfügbar blieb, anstatt es für die Bierherstellung zu verwenden.**

Das bayerische Reinheitsgebot wurde später von anderen (später deutschen) Staaten übernommen und entwickelte sich zu einem Symbol für deutsche Bierqualität. Im Jahr 1918 wurde es im Deutschen Reich als "**Deutsches Reinheitsgebot**" gesetzlich verankert. Während des 20. Jahrhunderts wurde das Ge-

setz mehrmals überarbeitet, um sich den modernen Brauverfahren anzupassen, aber das Prinzip der Reinheit blieb erhalten.

Heute wird das **Reinheitsgebot oft als Qualitätsmerkmal für deutsches Bier** betrachtet, obwohl es nicht mehr das einzige Gesetz ist, das die Bierherstellung in Deutschland regelt. Es hat jedoch einen bedeutenden Einfluss auf die deutsche Bierkultur und wird oft als ein **wichtiger Bestandteil der deutschen Brautradition** betrachtet.

Damalige Hauptgründe für das Reinheitsgebot:

Ressourcenknappheit:

Im 16. Jahrhundert gab es Bedenken hinsichtlich der Verfügbarkeit von Getreide, das nicht nur für die Bierherstellung, sondern auch für die Nahrungsmittelversorgung benötigt wurde. Das Reinheitsgebot sollte sicherstellen, dass Getreide hauptsächlich für die Brotproduktion verwendet wurde und nicht für die Bierherstellung.

Qualitätskontrolle:

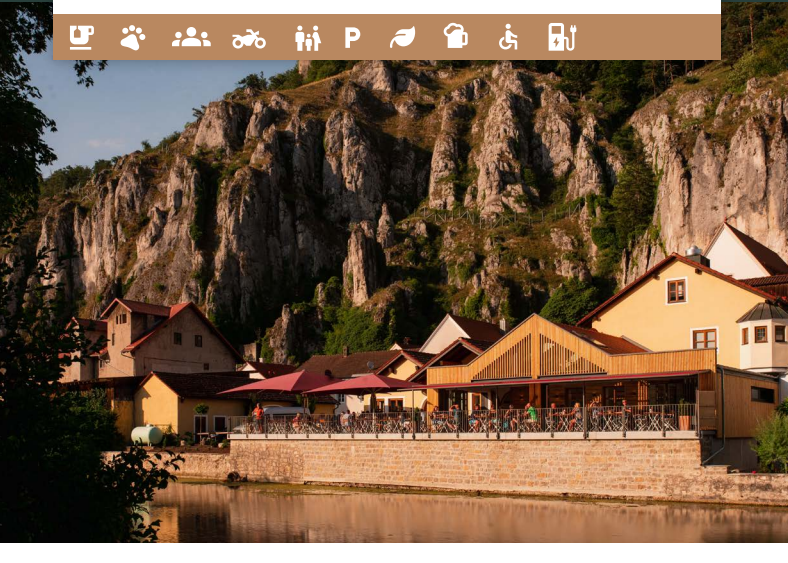
Die Verordnung sollte die Qualität von Bier sicherstellen, indem sie die Zutaten auf das Wesentliche beschränkte. Durch die Begrenzung auf Gerste, Hopfen, Wasser und später Hefe wollte man sicherstellen, dass das Bier nicht mit minderwertigen oder schädlichen Substanzen verunreinigt wurde.

Verhinderung von Preisschwankungen:

Die Preise von Getreide sollten stabilisiert werden, um eine ausreichende Versorgung der Bevölkerung mit Brot und anderen Grundnahrungsmitteln sicherzustellen.

SCHNEIDER

Hotel & Brauereigasthof



Johannes Schneider ist der Chefkoch im Brauereigasthof, einem Restaurant, in dem wir nur mit regionalen Produkten arbeiten. Wir kennen unsere Lieferanten persönlich und kreieren unsere Gerichte um das regionale und saisonale Angebot herum. Somit garantieren wir absolute Frische auf dem Teller.

Wir bereiten die Speisen, wir brauen das Bier, wir backen das Brot. So feiern wir jeden Tag für unsere Gäste ein Fest. Nur mit Ihnen bekommt unser tägliches Tun einen Glanz und einen Sinn. Ihre Freude und Zufriedenheit ist unsere Anerkennung und Motivation für die Arbeit.

Das gibt es nur bei uns:



Altbayerisches Rotbier Infanterist Deifl:
eingebraut zugunsten des ewigen Friedens



Knusprige Schweinshaxe mit Kraut und Knödln, alles aus der Region



Schaubrauerei im Bierhotel: so nah ans Brau-Handwerk, wie möglich

www.brauereigasthof-schneider.de

Schneider Hotel & Brauereigasthof

Altmühlgasse 10

93343 Essing

Tel.: +49 9447 91800

Mail: info@brauereigasthof-schneider.de



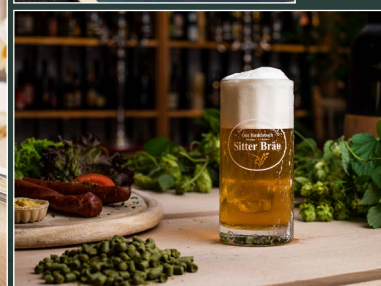
Öffnungszeiten

Montag: 16.00 - 23.00 Uhr

Dienstag bis Sonntag: 07.00 - 23.00 Uhr



1. Bier- und Wohlfühlhotel GUT RIEDELSBACH



Das 1. Bier- und Wohlfühlhotel der Welt in Bayern

Dem Alltag entfliehen, loslassen und die Kraft des Bayerischen Waldes spüren - den Augenblick genießen. Entdecken Sie Genuss, Lebensfreude und Erholung in unserem Hotel, das den Komfort eines gehobenen Hauses mit der Gemütlichkeit Bayerns vereint. Erleben Sie bei uns einen unvergesslichen Urlaub! Nach dem Motto: Verdammt, kann das Leben schön sein.

Es begrüßt Sie herzlich aus dem 1. Bier- und Wohlfühlhotel Gut Riedelsbach

Ihre Familie SITTER und das gesamte Bierhotel-Team

Das gibt es nur bei uns:



rund 100 verschiedene Biere aus der eigenen Brauerei & aller Welt



BBBBB – Bernhard's Bayerisches Bier Bottich-Bad - Baden in Hefe, Biersud, Badeöl & Bier



3000 m² Wohlfühlbereich mit 5 Pools, 6 Saunen und verschiedenen Ruheräumen

www.gut-riedelsbach.de

**1. Bier- und Wohlfühlhotel
Gut Riedelsbach GmbH & Co. KG**

Riedelsbach 12
94089 Neureichenau
Tel.: +49 8583 96040
E-Mail: info@bierhotel.bayern



Öffnungszeiten

Montag bis Sonntag: ab 13.30 Uhr
Nach Reservierung.



Landgasthof
LÖWEN


Landgasthof Löwen
HAUSBRAUEREI & SCHMANKERLKÜCHE



Mit viel Liebe führen wir unseren Landgasthof im Schwarzwald gelegenen Obersasbach. Neben unserem familiären Restaurant bewirtschaften wir auch eine Hausbrauerei.

Wir sind ein buntes Team aus herzlichen Gesichtern mit großer Leidenschaft für das, was wir tun und sind bekannt für unsere feine regionale Küche, hausgemachten Biere und exzellenten Weinen aus der Region. Freuen Sie sich auf erholsame Stunden in unserem Gasthaus, auf unserer Terrasse oder in unserem Biergarten mit Kinderspielplatz vor einem paradiesischen Schwarzwald-Panorama.

Das gibt es nur bei uns:



Biertastingbrett: vier süffige Leo-Biere zum gegeneinander probieren



Seehecht gefüllt mit Räucherlachs: mit Tomate, Pesto auf Blattspinat



Kulinarischer Kalender: erhalten regelmäßig unseren kulinarischen Quartalsbericht

www.loewen-sasbach.de

Landgasthof Löwen

Sasbachwaldener Straße 23
77880 Sasbach-Obersasbach
Tel.: +49 7841 20780
E-Mail: info@loewen-sasbach.de



Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag: 17.00 - 23.00 Uhr
Sonntag: 11.30 - 14.00 & 17.00 - 22.00 Uhr
Feiertag: 11.30 - 14.00 & 17.00 - 23.00 Uhr

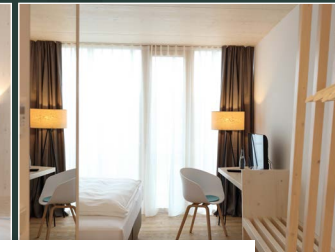
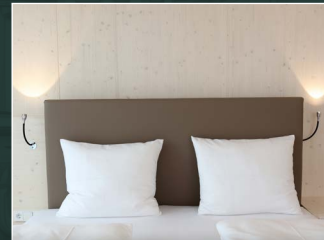
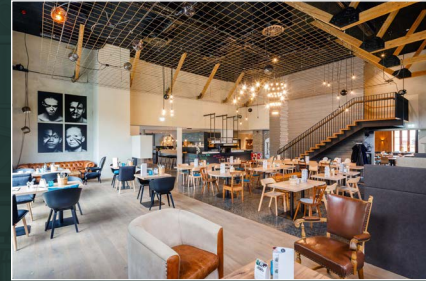


Akzent Hotel | Wirtshaus | Brauerei
KLINGENSTEIN



Das Hotel-Wirtshaus-Brauerei Klingenstein in Blaustein liegt direkt vor den Toren Ulms. Mit Blau und Lauter haben wir zwei wunderschöne Gewässer, die durch unsere Stadt fließen. Passend zum nahegelegenen Ursprung der Bäche brauen wir hier unser Bier, das so frisch ist wie ein Schluck Quellwasser im Sommer. Das naturtrübe Klingenstein Quellfrisch ist eine Eigenkreation angelehnt an ein altes, wiederentdecktes Rezept. Insgesamt brauen wir acht verschiedene Biere. In unserem modern gestalteten Wirtshaus mit frischer, schwäbischer Küche freuen Sie sich auf Gerichte wie Zwiebelrostbraten, Käsespätzle, Maultaschen und Salate, sowie vegetarische und vegane Gerichte. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Klingenstein
Akzent Hotel | Wirtshaus | Brauerei
Ulmer Straße 30
89134 Blaustein
Tel.: +49 7304 436990
E-Mail: info@klingenstein.online



Das gibt es nur bei uns:



Säbelzahn: ein kräftiges, englisches Stout - urig und ur-zeitig!



Ehrenstein Burger: Rindfleisch, Camembert Preiselbeeren, Gurken-Relish und mehr!



Virtuelle Tour: lernt unsere Brauerei vorab online kennen

www.klingenstein.online

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 17.00 - 22.00 Uhr
Sonntag und Feiertag: 11.00 - 22.00 Uhr



FISCHER'S
Neckarmüller

Fischer's
Neckarmüller
TÜBINGER GASTHAUSBRAUEREI



Fischer's
BRAUHAUS MÖSSINGEN

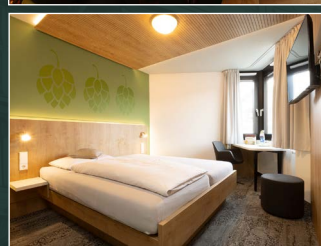
...Brauhaus und Hotel in Mössingen
gehören natürlich auch dazu!

Fischer's
HOTEL GARNI

Herzlich willkommen in unserer Gasthausbrauerei Fischer's Neckarmüller, am idyllischen Ufer des Neckars.

Wir tragen gerne dazu bei, dass Sie sich in unserer liebenswerten und schönen Universitätsstadt wohlfühlen und herrliche Stunden erleben. Wir, die Familie Fischer, sind passionierte und leidenschaftliche Brauer & Gastronomen.

Unweit von Tübingen finden sie unser Stammhaus Fischer's Brauhaus Mössingen mit unserem *** Hotel-Garni und unserem Brauereimarkt.



Das gibt es nur bei uns:



Fischer's Spatz: unkompliziert moderner Biergenuss, untergärig, schlank & frisch



Saure Kutteln in Trollingersauce mit Bratkartoffeln



Bieryoga mit Leah: natürlich draussen im Biergarten - macht vor allem Spaß

www.neckarmueller.de

Gasthausbrauerei Neckarmüller

Gartenstr.4 • 72074 Tübingen

Tel.: +49 7071-27848

Fischer's Hotel Garni*S**

Auf der Lehr 30 • 72116 Mössingen

Tel.: +49 7473 95440



Öffnungszeiten Gasthausbrauerei

Montag bis Samstag: 10.00 - 01.00 Uhr

Sonntag: 10.00 - 24.00 Uhr



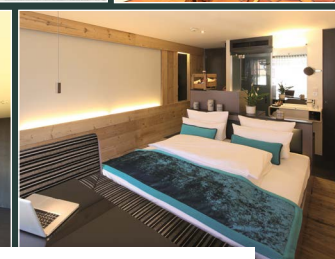
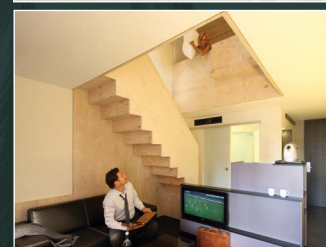
Brauhaus & BierKulturHotel
SCHWANEN



Mitten in der Bierkulturstadt Ehingen trifft man in einer Seitengasse auf den Schwanen, der in der 5. Generation von Miller's geführt wird und bereits auf eine 325-jährige Tradition zurückblickt.

Brauerei, Brennerei, Brauhaus und BierKulturHotel und BierSPA sind die 5 charakteristischen Komponenten die einem kulinarischen Konzept zu Grunde liegen, das man gerne liest aber noch lieber isst!

Gegenüber dem Gasthaus sitzt man, umgeben von einer begrünten Mauer, direkt vor dem Designhotel.



Das gibt es nur bei uns:



Zwickelbier Oak Aged: auf Bourbon-Holz geiftes Bier mit Vanille- und Karamellnote



Brauhaus-BBQ: am Tisch grillen
Kleine Gruppen frei nach gusto selbst



Schwanenwirt's Bierlikör

www.bierkulturhotel.de

Bierkulturhotel Schwanen GmbH

Schwanengasse 18-20

89584 Ehingen

Tel.: +49 7391 770850

E-Mail: info@bierkulturhotel.de



Öffnungszeiten

Montag bis Samstag:

11.00 - 14.00 & 17.00 - 23.00 Uhr



Schlossgut ODELZHAUSEN



Private Brauerei - Gastronomie - Hotellerie

Verweilen und genießen: Seit nunmehr über 100 Jahren ist das Schlossgut Odelzhausen im Besitz unserer Familie. Der ursprüngliche Charakter und die Eigenständigkeit des ehemaligen Adelssitzes sind bis heute erhalten geblieben.

Im Gutshotel übernachten Sie bayrisch-stilvoll. Ein großer Gastgarten und mehrere außergewöhnliche Seminarräume stehen für Familienfeste, Veranstaltungen und Tagungen für 10 bis 120 Personen zur Verfügung.



Das gibt es nur bei uns:



Operator: Festtrunk zur Eröffnung des Münchner Nationaltheaters im Jahre 1963



Selbstgemacht: Spezialitäten aus eigener Jagd und selbst gebackenes Sauerteigbrot



Natürlich fein: Besonderheiten nach alten Familienrezepten für Zuhause

www.schlossgut-odelzhausen.de

Schlossgut Odelzhausen

Am Schloßberg 1

85235 Odelzhausen

Tel.: +49 8134 99870

E-Mail: post@schlossgut-odelzhausen.de



Öffnungszeiten

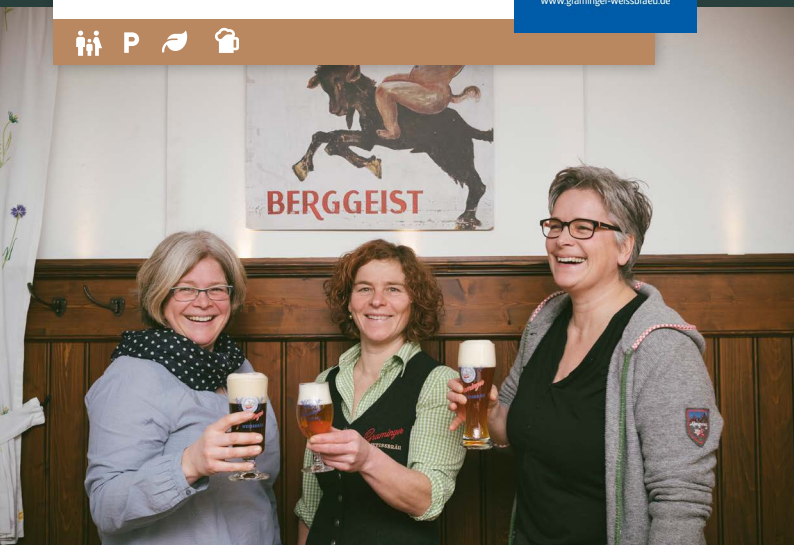
Täglich: 07.00 - 24.00 Uhr



GRAMINGER WEISSBRÄU

Graminger
WEISSBRÄU

BRAUEREI • WIRTSCHAUS
Altötting - Tel. 08671/96140
www.graminger-weissbraeu.de



Im Sommer genießen Sie in unserem Biergarten den Blick über Altötting. Während Sie im Schatten riesiger Kastanien verweilen, die mit über 100 Jahren ebenso alt sind wie unsere Brauerei, können Sie bei Bedarf auch bequem Ihr e-Bike in unserer Ladestation aufladen.

Die Gasträume im bayrischen Stil eignen sich für Familienfeiern, Hochzeiten, Tagungen und Veranstaltungen aller Art. Das Wohlbefinden der Gäste, Bierkultur und regionale Küche, ursprüngliche Gastlichkeit und handwerklich gebraute Biere - das sind die Grundpfeiler unseres Familienbetriebs.



Das gibt es nur bei uns:



Graminger Schwarzfahrer: vollmundiges, dunkles & alkoholfreies Weissbier



Brauerteller: Schweinelende vom Grill mit Zwiebeln, Speck, Champignons & Pommes



Bier-Wallfahrt nach Altötting: Braukultur und bayrische Gastlichkeit erfahren

www.graminger-weissbraeu.de

Graminger Weissbräu KG

Graming 79

84503 Altötting

Tel.: +49 8671 96140

E-Mail: info@graminger-weissbraeu.de



Öffnungszeiten

Montag: ab 16.00 Uhr

Dienstag: ab 11.00 Uhr

Freitag bis Sonntag: ab 11.00 Uhr



ZWIEFALTER
Klosterbräu Brauhaus Gaststätte



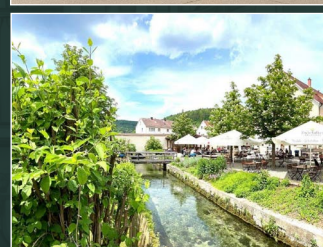
Bierhimmel
Schaubrauen • Hofladen • Biergarten



Willkommen in unserer BierWelt. Auf halber Strecke zwischen Stuttgart und dem Bodensee liegt der idyllische Ort Zwiefalten.

Die Benediktinermönche waren es, die hier auf der Schwäbischen Alb 1521 die klösterliche Brauerei gegründet haben. Bis heute prägen das Kloster und die Brauerei das Ortsbild.

Gegenüber der Klosteranlage befindet sich damals wie heute die Brauhaus-Gaststätte. Im BRAUHAUS genießen Sie regional-moderne Küche und frisch gebräutes Tankbier - direkt aus dem kalten Felsenkeller ins Glas. Zwiefalter Klosterbräu. Denn Gutes bleibt!



Das gibt es nur bei uns:



1521 - Helles Vollbier: direkt vom Tank - zu Ehren der Benediktinermönche von 1521



Ofenfrischer Schweinebraten vom Alb-Schwein in kräftiger 1512-Biersauce



Open Air Bier-Festival: Oldtimer, Weissbierkarussell & alles, was das Herz begehrt

www.zwiefalter.de

**Zwiefalter Klosterbräu
Brauhaus Gaststätte**

Hauptstraße 24
88529 Zwiefalten
Tel.: +49 7373 200960
E-Mail: info@zwiefalter.de



Öffnungszeiten

Donnerstag bis Montag: 11.30 - 22.00 Uhr



Was sind denn eigentlich... ein paar besondere Biersorten?

IPA

Fokus liegt eindeutig auf dem Hopfen – von diesem kommen die intensiven, meist fruchtigen oder blumigen Aromen und eine gewisse Bitterkeit.

Entstehungslegende: stärker & hopfiger eingebracht, um den Seeweg in die englischen Kolonien zu überstehen. Dort schmeckte es den Menschen aber unverdünnt besser. Das IPA war geboren.

Obergärig • UK • das ganze Jahr

PORTER

Dunkles, malzig bis röstmalziges Bier, das aromatisch und süffig zugleich ist. Nicht der Hopfen, sondern das Malz steht im Vordergrund und sorgt für Toast-, Biskuit- oder Toffeearomen.

Der Name leitet sich dabei von den "Porters" ab, den Londoner Hafenarbeitern, die das Porter hauptsächlich tranken – somit von der Upper Class damals eher als Arbeiterbier verpönt.

Obergärig • UK • eher Winter

STOUT

Dunkles, vollmundiges Bier, mit dominanten Röstmalzaromen, die an Kaffee, Schokolade und Karamell erinnern.

Obergärig • UK • eher Winter

Dubbel

Mit dunklem Malz und Kandiszucker gebraut. Ein dunkles, intensives und süßliches Bier. Oft gärt ein Dubbel in der Flasche nach, was für noch mehr Komplexität sorgt.

Entstehung des Namens: Dubbel kommt vermutlich daher, dass doppelte Zutaten für mehr Intensität verwendet wurden.

Obergärig • Belgien • eher Winter

Trappistenbier

An sich kein eigener Bierstil, sondern eine Auszeichnung, die an bestimmte Kriterien gebunden ist. Trappistenbier muss hinter belgischen Klostermauern und unter der strengen Aufsicht von Trappistenmönchen gebraut werden. Die Gewinne müssen wohltätigen Zwecken zugutekommen.

Oft gibt es lange Schlangen vor Trappistenklostern, da diese Biere sehr beliebt und häufig limitiert sind.

Belgien • verschiedene Sorten

Tripel

Hellere, alkoholreichere Variante des Dubbels. Gebraut mit viel Malz und extra Zucker. Ein spannendes, komplexes, mild-malzig, hefig-fruchtig und hopfig-bitteres Bier.

Obergärig • Belgien • eher Winter

ADLER

Brauereigasthof



Im Brauereigasthof Adler in Moosbeuren, der erstmals 1596 als Schenke und Brauerei erwähnt wurde, ist das Bierbrauen und die Gastfreundschaft gelebte Tradition. Der familiengeführte Betrieb ist überregional für seine gute Küche bekannt, nach dem Motto „Von der Region für die Region“ werden regionale Produkte in Kochtopf und Sudkessel zu Gaumenfreuden gezaubert. Neben der gemütlichen Gaststätte mit Nebenzimmern, Biergarten und Hotel wurde der ehemalige Kuhstall mit Kreuzgewölbe zu einem Fest-Saal für Feiern aller Art umgestaltet. Moosbeuren liegt zentral, zwischen Ulm und dem Bodensee. Ideal für Ausflüge zu Fuß, mit dem Fahrrad und auch dem PKW zu nahegelegenen Sehenswürdigkeiten.



Das gibt es nur bei uns:



Unser **Helles**: schlank, süffig begeisternd
unser **Hop-Stuff**: überzeugend hopfig



Sud-Pfännle mit Bierprobe; **Hausgemachte Schlutzkrapfen** und Maultaschen



Biergarten: von Mai bis September, bei Sonne draussen & Regen unterm Vordach

www.brauereigasthof-moosbeuren.de

Adler Brauereigasthof

Biberacherstr. 17

89613 Moosbeuren

Tel.: +49 7357 921990, E-Mail:

info@brauereigasthof-moosbeuren.de



Öffnungszeiten

Montag bis Donnerstag: ab 17.00 Uhr

Samstag: ab 17.00 Uhr



AUTENRIEDER Braureigasthof



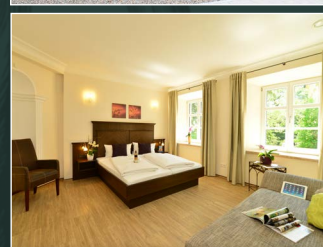
Schauen, fühlen, riechen und natürlich schmecken - sich einfach wohlfühlen bei Biergenuss und Gastfreundschaft.

Im Herzen von Bayerisch Schwaben liegt unser Brauereigasthof mit Wohlfühlhotel. Genießen Sie im gemütlichen Bräustüble Spezialitäten aus der Region.

Probieren Sie unsere prämierten Biere, Limonaden und Mineralwasser. Wir laden Sie ein, sich in unserem ****Wohlfühl-Hotel mit Saunabereich und Hallenschwimmbad in entspannter Atmosphäre zu erholen. Natürlich darf ein Besuch in unserem kleinen aber feinen Brauerei-Museum nicht fehlen.

**Autenrieder Brauereigasthof mit
****Wohlfühlhotel & ***Gästehaus**

Hopfengartenweg 2
89335 Ichenhausen-Autenried
Tel.: +49 8223 968440, E-Mail:
info@brauereigasthof-autenried.de



Das gibt es nur bei uns:



Urtyp Dunkel: kastanienbraun, vollmundig
röstaromatisch & vielfach prämiert



Sauerbraten in feiner Rahmsoße mit
Preiselbeeren, dazu Spätzle



Autenrieder Brauereimuseum: eintauchen
in Braugeschichte & Bierkulinarik

www.brauereigasthof-autenried.de

Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 11.00 - 23.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 15.00 Uhr



Brauereigasthof
ADLER



Der Private Brauereigasthof ADLER ist ein moderner, freundlicher und familiengeführter Brauereigasthof am Rande der Schwäbischen Alb der alles bietet, was Reisende brauchen, um sich wohl zu fühlen.

Zu unseren Vorzügen gehören das reichhaltige Angebot an schwäbischen Gerichten in unserem Restaurant und frisch gezapfte Biere aus unserer hauseigenen Brauerei.

Unsere 19 Gästezimmer sind von unterschiedlicher Größe und Ausstattung, jedoch alle sehr großzügig geschnitten, äußerst bequem und komfortabel eingerichtet.

Das gibt es nur bei uns:



Adler Roggenbier: mit spezieller Ale-Hefe gebraut, mit samtig weichem Mundgefühl



Flädlesuppe mit hausgemachten Flädle



E-Bike laden & Brauerei entdecken

www.adler-hundersingen.de

Brauereigasthof Adler

Ortsstraße 1

88518 Hundersingen

Tel.: +49 7586 378

E-Mail: bischofberger@adlerbrauerei.de



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: ab 17.00 Uhr

1. & 2. Sonntag im Monat: ab 17.00 Uhr



Bräuhaus
UMMENDORF



Brauerei-Gasthof - und das schon in der fünften Generation. Deswegen findet man heute wie damals im Bräuhaus Ummendorf das, was man von einer guten Brauereigaststätte erwartet: Neben Speis' und Trank auch ein Zimmer für die Nacht, einen leckeren Brand aus der hauseigenen Brennerei und vor allem das Gefühl, als Gast willkommen zu sein.

Unsere Arbeit ist mehr als brauen, kochen, bewirten und beherbergen: Wir freuen uns über zufriedene Gäste, interessierte Besucher und wiederkehrende Genießer. Und das schon seit über 150 Jahren. Herzlich willkommen!

Bräuhaus Ummendorf
Brauerei - Gasthof - Hotel
Bachstraße 10
88444 Ummendorf
Tel.: +49 7351 44430
E-Mail: info@braeuhaus.de



Das gibt es nur bei uns:



Placidus Cobaldus Dunkel: zu Ehren von Placidus Kobolt, Pfarrer und später Abt



Spanferkelbraten in Cobaldus-Dunkelbiersauce mit Spätzle und Salat



Die ultimative Bierprobe: unter fachlicher Anleitung Geschmackswelten entdecken

www.braeuhaus.de

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag: 11.00 - 14.00 & 17.30 - 22.00 Uhr
Freitag & Samstag: 17.30 - 22.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 14.00 & 17.30 - 21.30 Uhr



AYINGER

Bräustüberl



Ayinger Bräustüberl



Im Herzen von Aying, behütet von alten Bäumen und gleich neben der Dorfkirche, liegt das Ayinger Bräustüberl – seit seiner Erbauung 1873 eine bayerische Traditions- und Schankwirtschaft.

Seit 1810 in Familienbesitz, pflegen wir bereits in der siebten Generation die persönliche, herzliche Gastfreundschaft im einzigartigen Ensemble des Brauerigasthof Hotel Aying und im Ayinger Bräustüberl.



Das gibt es nur bei uns:



Jahrhundert Bier: Exportbier zum 100-jährigen Ayinger-Jubiläum von 1978



Böfflamot mit Brezenknödel, Bayerischkraut und Preiselbeeren



Ayinger Musikantenstammtisch: jeden 1. Dienstag im Monat wird aufgespielt

www.ayinger-braeustueberl.de

Ayinger Bräustüberl

Münchener Straße 2

85653 Aying

Tel.: +49 8095 1345

E-Mail: braeustueberl@ayinger.de



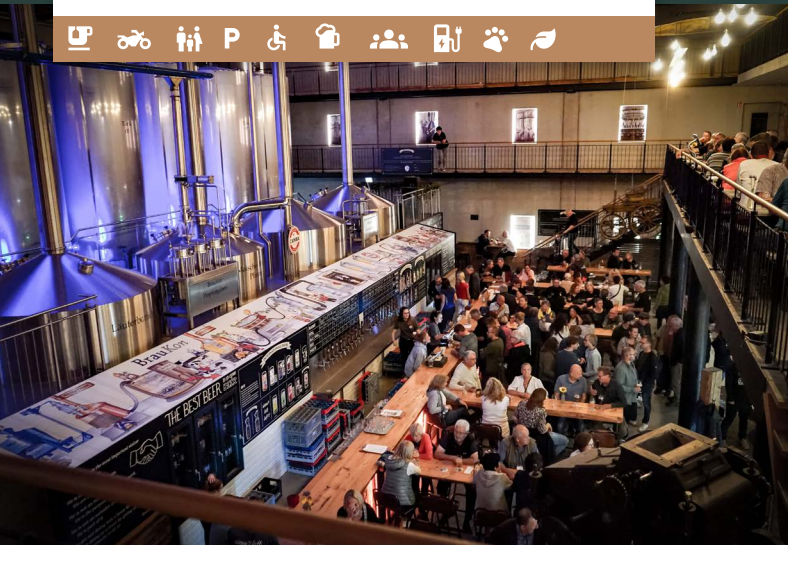
Öffnungszeiten

Montag bis Freitag: 11.00 - 23.00 Uhr

Samstag, Sonn- & Feiertag: 10.00 - 23.00 Uhr



CAMBA BAVARIA



Willkommen in der „Camba Bavaria“: Brauerei, Brauerei-Ladl, Bäckerei, Biergarten, Schanktheke und Heimat der Camba-Bierspezialitäten im Herzen des Chiemgaus.

Vom frisch gezapften Bier bis hin zu handgemachtem Brot und Gebäck: In der „Camba“ leben wir Biergenuss, Kulinarik und ein gemütliches Miteinander inmitten unserer Brauerei.

Unsere Leidenschaft zum Genuss versteckt sich bereits im Namen: Als „Camba“ bezeichnete man früher den Raum in Klöstern, in dem gebacken und gebraut wurde.

Das gibt es nur bei uns:



Braumeister-Edition: wechselnde Biere der BraumeisterInnen bei Camba & BrauKon



Brauerkruste: ein Natursauerteig geführtes Dinkelbrot, verfeinert mit Chiemsee Dark



Bio-Bäckerei & Brauerei Ladl: feine Spezialitäten, eigenes Brot & Gebäck

www.camba-bavaria.de

Camba Bavaria

Gewerbering 3
83370 Seeon
Tel. +49 8624 4073300
E-Mail: office@cambabavaria.de



Öffnungszeiten

Montag bis Samstag: 08.00 - 19.00 Uhr



Hofgut
FARNY

**HOFGUT FARNY**
HOTEL · BRAUEREIWIRTSCHAFT



Das Hofgut Farny ist eines der ältesten und größten Hofgüter im Allgäu. Es liegt mitten im Grünen zwischen Wangen und Kißlegg.

Das Hofgut mit modernem 4-Sterne-Hotel, historischer Brauereiwirtschaft, Biergarten, Wellnessbereich, Tagungsräumen und Hofkapelle ist harmonisch in die Umgebung eingebettet. Hier offenbart sich dem Gast eine kleine Welt für sich. Das mag am interessanten Architekturmix liegen, an der guten Küche, vielleicht aber auch an der Jahrhunderte alten Geschichte des Hofguts.

1924 wurde hier das Kristallweizen erfunden.

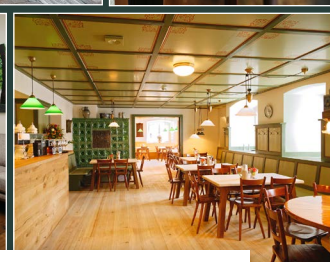
Hofgut Farny Hotel Brauereiwirtschaft

Dürren 1

88353 Kißlegg im Allgäu

Tel.: +49 7522 972880

E-Mail: info@hofgut-farny.de



Das gibt es nur bei uns:



Kristall-Weizen: unser frischer Durstlöcher für die Freunde von spritzigen Bieren



Geschmorte Ochsenbäckle mit „Farny Kristall-Pfiff“ und hausgemachten Spätzle



Farny Falken Single Malt Whisky: gesömmert auf unserer Falkenalpe auf 1.439 m

www.hofgut-farny.de

Öffnungszeiten

Täglich: 07.00 - 22.00 Uhr



BRAUEREI STOLZ
Brauereigasthof Engel

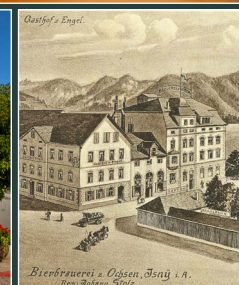
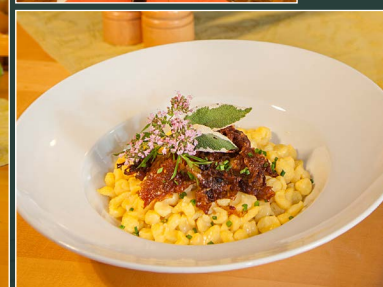


In unserem über 200 Jahre alten Brauereigasthof verwöhnen wir Sie mit Schmankerln rund um den Gersensaft.

Besuchen Sie uns in unserem gemütlichen Bräustüble oder der Hopfenstube.

Genießen Sie mit Liebe und Leidenschaft gebraute Stolz-Biere, Köstlichkeiten rund ums Bier, Spezialitäten der Allgäuer Küche sowie die beliebten Klassiker aus Oma Marias Engelzeit.

Brauereigasthof Engel
Brauerei Stolz
Bahnhofstraße 36
88316 Isny im Allgäu
Tel.: +49 7562 971510
E-Mail: info@engel-isny.de



Das gibt es nur bei uns:



Allgäuer Stolz Radler Dunkel: aus unserem Dunkel und naturtrüber Zitronenlimonade



Schweinekrustenbraten in Dunkelbiersauce



Bier selbst zapfen: aus dem Holzfass, ein Spaß in unserer Hopfenstube

www.engel-isny.de

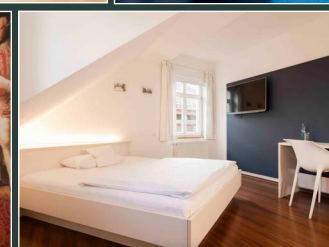
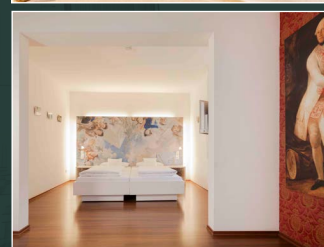
Öffnungszeiten

Montag, Freitag & Samstag: 17.30 - 22.00 Uhr
Sonntag: 11.00 - 14.00 Uhr



Brauerei & Gasthof
ZUR KRONE

Tettninger
KRONE



Herzlich willkommen in der Tettninger Krone!

Seit 1847 führen wir - die Familie Tauscher - die Krone im Herzen der Hopfenstadt. In der Tettninger Krone, dem einstigen Wohnhaus des letzten Montfortgrafen Anton IV., brauen wir nicht nur mit Begeisterung und Leidenschaft das berühmte Kronen-Bier.

Als baden-württembergischer Genussbotschafter verköstigen wir unsere Gäste mit handgemachter, schwäbischer Küche. Unser Gasthof hat außerdem 8 einladende Gästezimmer. Jedes davon wurde von uns individuell gestaltet.

Das gibt es nur bei uns:



Tettninger Keller-Pils: erstes Bio-Bier vom Bodensee, abgefüllt direkt aus dem Lagertank



Saure Alb Leisa von der Schwäbischen Alb mit Spätzle und einem Paar Saitenwürstle



100% Tettninger Aroma-Hopfen: wir brauen mit Hopfen aus unserer Heimat

www.tettninger-krone.de

Brauerei und Gasthof Zur Krone

Bärenplatz 7

88069 Tettngang

Tel.: +49 7542 7452

E-Mail: info@tettninger-krone.de



Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag:

11.30 - 14.00 & 17.00 - 22.00 Uhr



A brief history of...

maschinelle Kühlung.

Vor der **Einführung der maschinellen Kühlung** im Bierbrauprozess waren Brauereien auf traditionelle Methoden angewiesen, um die **notwendige Temperaturkontrolle während der Gärung und Lagerung** zu gewährleisten. Diese historische Praxis hat sich im Laufe der Zeit erheblich weiterentwickelt, und die Einführung moderner Technologien hat die Effizienz und Konsistenz der Bierherstellung revolutioniert.

In früheren Zeiten, insbesondere vor dem Aufkommen der modernen Kältemaschinen im 19. Jahrhundert, war die **Kühlung eine Herausforderung für Braumeister**. Die Gärung des Bieres erfolgte oft in offenen Gärbottichen oder Holzfässern, die in speziellen Gärkellern untergebracht waren. Diese Keller wurden **in den Boden gegraben**, um eine natürliche Temperaturkonsistenz durch die umgebende Erde zu erreichen. Es war eine zeitaufwendige und ungenaue Methode, die trotz allem stark von den klimatischen Bedingungen abhängig war.

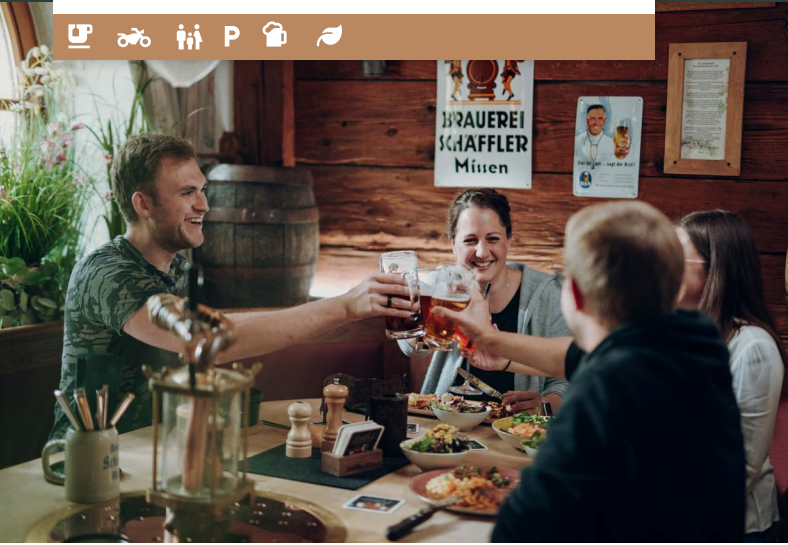
Mit der fortschreitenden Industrialisierung und der Entwicklung von Kältemaschinen erreichte auch die Bierproduktion ein neues Zeitalter. Die Kältemaschinen ermöglichten eine präzisere Temperaturkontrolle während des gesamten Brauprozesses. Die Gärung konnte nun in geschlossenen, gekühlten Tanks erfolgen. Die Verfügbarkeit von Kühlsystemen war auch der entscheidende Faktor, der das Brauen über den gesamten Jahresverlauf ermöglichte, unabhängig von den saisonalen Schwankungen in Temperatur und Luftfeuchtigkeit.

Eine weitere entscheidende Veränderung war die Einführung von **Edelstahlbehältern** anstelle der traditionellen Holzfässer. Edelstahl ist nicht nur leichter zu reinigen, sondern ermöglicht auch eine bessere Kontrolle über den Gärprozess und verhindert potentiell unerwünschte Aromen, die bei der Holzlagerung entstehen können.

Moderne Handwerksbrauereien setzen heute auch auf **hochentwickelte Kühlsysteme**, die speziell auf die Bedürfnisse des Brauprozesses zugeschnitten sind. Die Temperaturkontrolle ist präziser denn je, was zu einer gleichbleibend sehr hohen Bierqualität führt. Dennoch bleibt das **Know-How der Brauer** und die **ausreichend lange Lagerzeit** insbesondere bei unseren handwerklich hergestellten Bieren von essentieller Bedeutung.

Fun fact: Man vermutet, dass sich die fränkische Biervielfalt bis heute erhalten hat, u. a. weil die fränkischen Brauer zur Zeit der Erfindung der Kältemaschine zu stur waren und lieber weiter auf traditionelle Methoden, wie Eispickeln setzten. So gab es keinen Wachstumsdruck durch Investitionen und die Biere mussten nicht geschmacklich an breitere Schichten Menschen herangeführt werden. Die fränkischen Brauereien blieben somit eher klein und wurden von den rasant wachsenden Betrieben im südlichen Bayern sukzessive abgehängt. Heute entstehen in den kleinen Brauereien unserer Mitgliedsbetriebe wunderbare Handwerksbiere, deren Vielfalt ihresgleichen sucht. Tatsächlich benutzen wir aber mittlerweile alle eine maschinelle Kühlung, sogar unsere fränkischen Mitglieder ;-)

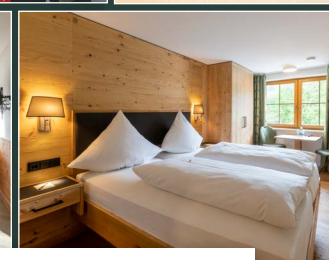
Brauereigasthof & Hotel
SCHÄFFLER



HERZLICH WILLKOMMEN
im Brauereigasthof & Hotel Schäffler!

Auf der Suche nach einer Unterkunft mit Tradition im Allgäu? Dann seid ihr bei uns im Brauereigasthof & Hotel Schäffler genau richtig.

Bereits seit 1468 besteht unser Haus und wird seit 2018 in der 6. Generation von Sebastian Graßl und seiner Frau Nadine mit viel Liebe zum Bier und der Gastro sowie dem richtigen Gespür für die Fusion von Tradition und Moderne geführt.



Das gibt es nur bei uns:



Allgäuer Hell: unser echter Klassiker & unfassbar lecker



Bavarian Bowl: Schweinebäckchen mit Gerstensalat, Speck, Blaukrautsalat & Co.



Lupulus Dry Gin: natürlich mit Hopfen, verändert seine Farbe mit Tonic

www.brauereigasthof-schaeffler.de

Brauereigasthof & Hotel Schäffler
Hauptstraße 15
87547 Müssen-Wilhams
Tel. +49 8320 92015, E-Mail:
hotel@brauereigasthof-schaeffler.de



Öffnungszeiten

Freitag bis Dienstag: 11.00 - 01.00 Uhr
Mittwoch & Donnerstag: 17.00 - 01.00 Uhr



Brauerei-Gasthof Hotel ***S
POST



Der Brauerei-Gasthof Hotel Post ***S mit familienei-
gener Brauerei in Nesselwang, im Herzen des Allgäu.
Das Haus, erstmals erwähnt 1650, ist seit 1883 in Fam-
ilienbesitz. Die herrliche Natur und die Nähe zu den
Bayerischen Königsschlössern garantieren ein unver-
gessliches Bier- und Urlaubs-Erlebnis. Sie übernachten
in geräumigen Gäste-Zimmern und profitieren
täglich von den zahlreichen Gratis-Leistungen der
KönigsCard, wie: Albspitzbahn mit AlbspitzCOASTER,
best gepflegte winterliche Ski- und Rodelpiste, freier
Eintritt ins ABC-Badecenter und viele weitere Sport-
und Freizeit-Einrichtungen in der ganzen Region.
Bei Ihrer Übernachtung sind alle 200 Leistungen der
KönigsCard inklusive.



Das gibt es nur bei uns:



Königlich Bayrische Schlösser: Bier-Reihe
nach royalen Sehnsuchtsorten.



Nesselwanger Biergulasch mit Knödel und
einem wunderbar kühlen Bier.



Selber Bier brauen: mit Brauer-Urkunde,
Verkostung und Kässpätzl-Abend

www.hotel-post-nesselwang.de

Brauerei-Gasthof Hotel *S Post**

Hauptstr. 25

87484 Nesselwang im Allgäu

Tel.: +49 8361 30910

E-Mail: info@hotel-post-nesselwang.de



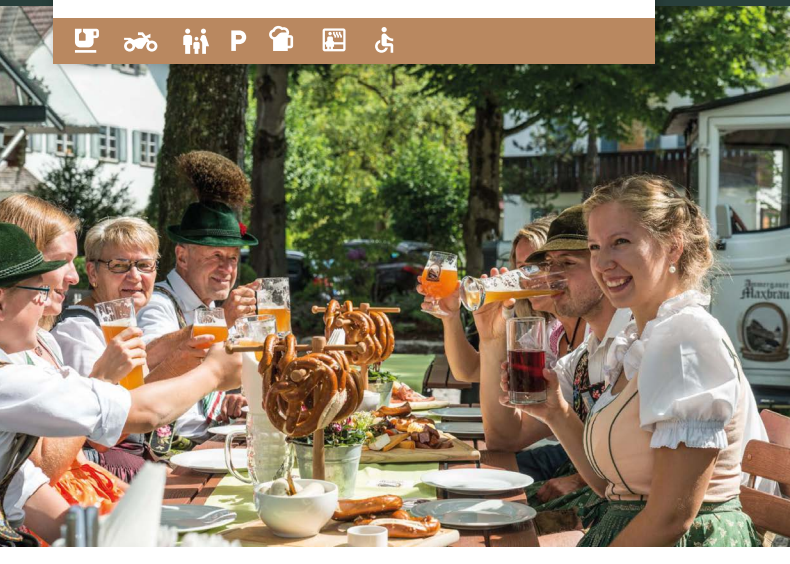
Öffnungszeiten

Täglich: 07.00 - 23.00 Uhr



Ammergauer
MAXBRÄU

Ammergauer
Maxbräu

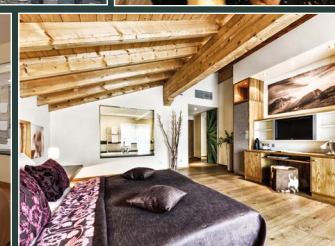
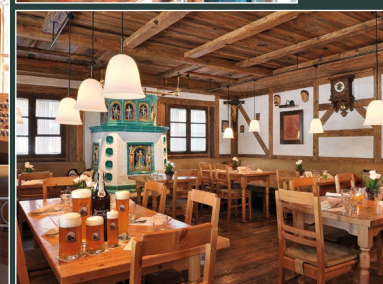


Herzlich Willkommen! Das Hotel Maximilian ist ein privat geführtes, alpines Designhotel mit 17 exklusiven Zimmern in 3 Kategorien (Komfort, Superior & Deluxe) sowie drei Suiten. Ein Haus mit Charakter und stilvoller Atmosphäre, gepaart mit Luxus, Tradition und gutem Geschmack.

In unserem Brauereigasthof „Ammergauer Maxbräu“ können Sie sich selbst von unserer Braukunst überzeugen! Genießen Sie dazu eine unkomplizierte Küche auf der Grundlage bester, frischer Erzeugnisse aus der Region. Bei uns wird nicht nur unverfälscht gebraut, sondern auch ehrlich gekocht – und das werden Sie schmecken.

Ammergauer Maxbräu

Ettaler Str. 5
82487 Oberammergau
Tel.: +49 8822 948740, E-Mail:
hotel@maximilian-oberammergau.de



Das gibt es nur bei uns:



Ammergauer Maxbräu: obergäriges Kellerbier, mit verschiedenen Hopfen kalt gehopft



Almochsen Lendensteak mit
Kräuterbutter & Salat



Ausspannen im Maximilian Spa: Heudampf, finnische Sauna, Dampfbad & mehr

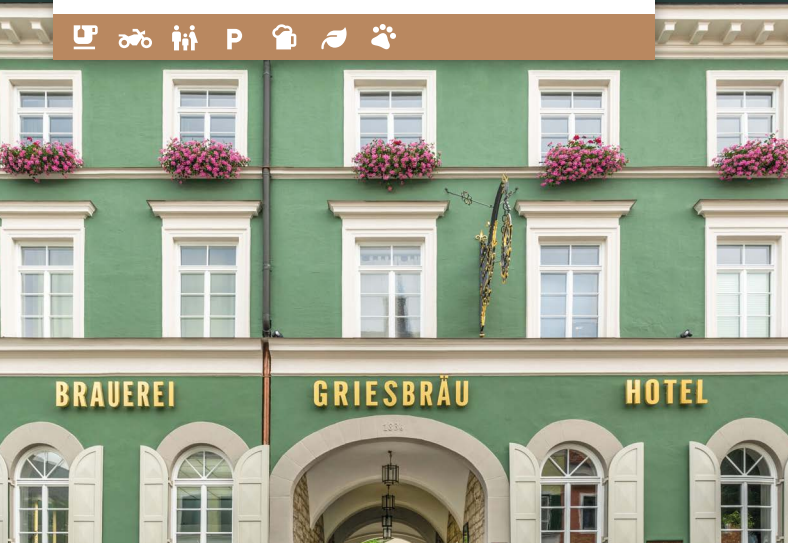
www.maximilian-oberammergau.de

Öffnungszeiten

Mai bis November
Täglich: 11.00 - 23.00 Uhr



GRIESBRÄU
zu Murnau



Der Griesbräu zu Murnau - die bayerische Erfolgsformel für Glücksgefühle! Im Brauhaus gut essen, trinken & lustig feiern, unsere Biere aus der Hausbrauerei genießen, zur Ruhe kommen, ausschlafen und im schönen Murnau das Leben genießen!

Im historischen Gewölbesaal finden Veranstaltungen statt, dort kann aber auch Hochzeit oder Geburtstag gefeiert werden. Im Sommer lädt der Innenhof zum Verweilen ein. Wir sind am Anfang der herrlichen Murnauer Fußgängerzone gelegen, ein Kino befindet sich ebenfalls im Haus. Unsere Hotelzimmer sind nach den Grundzutaten des Bieres gestaltet. Malzente, Brunnenhof und Hopfendarre - Herzlich willkommen!



Das gibt es nur bei uns:



10 Saisonbiere - fragt danach, die Bierkarten dazu findet Ihr am Tisch



Durchgehend warme Küche von 11.00 bis 21.00 Uhr am Schmankerlbuffett



Auf Vorbestellung: Spanferkel im Ganzen am Tisch tranchiert, Brauereiführungen

www.griesbraeu.de

Griesbräu zu Murnau

Obermarkt 37
82418 Murnau
Tel.: +49 8841 1422
E-Mail: info@griesbraeu.de

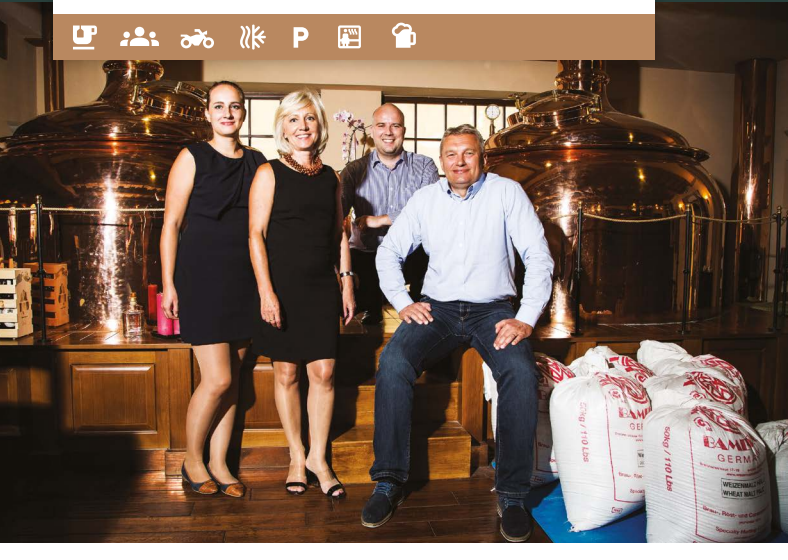


Öffnungszeiten

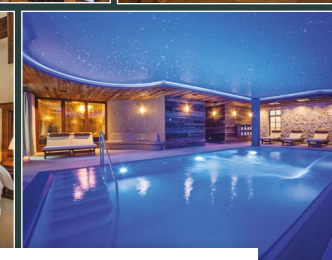
Täglich: 10.00 - 23.00 Uhr
Mittwoch Ruhetag



Brauerei & Hotel
ERB



Im Herzen der Slowakei, in der historischen UNESCO-Bergbaustadt Banská Štiavnica liegt eine Bierwelt, gegründet von einem der bekanntesten Brauer in der Slowakei - Herrn Ing. Eduard Rada. Brauerei, Restaurant, Theater & Hotel sind sehr gefühlvoll in denkmalgeschützten Gebäuden aus dem 16. Jahrhundert eingebunden. Ein Teil der Brauerei ist in der ehemaligen Synagoge, die von Familie Rada restauriert wurde. Das ERB Restaurant bietet traditionelle Küche passend zum seinem Bier an. Im Dachgeschoss ist ein eigenes Theater untergebracht. Das Boutique Hotel bietet 24 komfortable Zimmer, Wellness mit Saunen und Pool, Tiefgarage, Cognac Club.



Das gibt es nur bei uns:



ERB Braxatoris: slowakischer Bier-Stil, nimmt Bezug auf den Dichter Andrej Sládkovič



Damhirschrücken mit Kürbispüree und schwarzem Knollenblätterpilz



Mordechai Bier-Destillat: biblischer Name, weicher Genuss mit hopfigen Noten

www.pivovarerb.sk

ERB - Pivovar Reštaurácia Hotel

Novozámocká 2
SK-969 01 Banská Štiavnica
Tel.: +421 456 789 555
E-Mail: info@pivovarerb.sk



Öffnungszeiten

Täglich: 11.30 - 22.00 Uhr



Braugasthof
VITZTHUM



Hier im Braugasthof Vitzthum, einem Familienbetrieb, wird bereits über Generationen hinweg die Leidenschaft zur Wirtshauskultur gelebt. Als richtiges Wirtshaus im Ort ist er bekannt, wo die Wirtsleute selber für das kulinarische Erlebnis sorgen und die hohe Qualität gewährleisten. Der Gastroführer „Tafelspitz“ hat uns als das beste Bierlokal in Österreich ausgezeichnet. Die Gaststube mit ihrem typischen Kachelofen strahlt die Wärme und Gemütlichkeit aus, die man in einem typischen Innviertler Wirtshaus erwartet. Nebenan kann man auch im stimmigen Biedermeierzimmer, Eichenstüberl oder Gewölbe Platz nehmen. Im Sommer lädt der schattige und kühle Arkandenhof zum Verweilen ein.



Das gibt es nur bei uns:



Fastenbier Vizedominator: traditioneller Anstich am 1. Freitag nach Aschermittwoch



Wechselnde Innviertler Schmankerl



Individuelle Brauereiführungen: mit Bier zum selber zapfen und Verkostung

www.braugasthof-vitzthum.at

Braugasthof Vitzthum

Uttendorf 25

5261 Helpfau-Uttendorf

Tel.: +43 7724 2508-24

E-Mail: privatbrauerei.vitzthum@gmx.at



Öffnungszeiten

Täglich: 09.00 - 24.00 Uhr



Brauhaus
MARTINERHOF

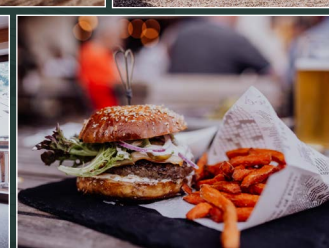
BRAUHAUS
MARTINERHOF
HOTEL · RESTAURANT · PIZZERIA



Der Martinerhof in St. Martin im Passeiertal vereint die traditionelle Gastfreundschaft Südtirols mit modernem Komfort.

Genießen Sie gemütliche Zimmer, eine hauseigene Brauerei, eine Restaurant mit regionalen Spezialitäten, eine Pizzeria und im Sommer einen Braugarten.

Die herzliche Gastfreundschaft, die wunderschöne Südtiroler Bergwelt und die Liebe zum Detail machen den Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis.



Das gibt es nur bei uns:



Martinsbräu Session IPA



Psairer Pizza aus dem Holzofen:
mit Almkäse, Speck und Zwiebeln



Kellerei Passir: eigene Weine vom
ersten Weinberg im Passeiertal

www.martinerhof.it

Brauhaus Martinerhof

Jaufenstraße 15

I-39010 St. Martin in Passeier

Tel.: +39 0473 641226

E-Mail: info@martinerhof.it



Öffnungszeiten

Brauhaus täglich: 10.00 - 23.00 Uhr

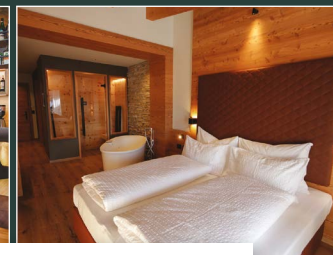
Pizzeria täglich: 12.00 - 22.00 Uhr



RAMPEÈR
Birrificio Osteria Hotel Alpi



Wir befinden uns im Fassatal, umgeben vom UNESCO-Welterbe der Dolomiten, einem idealen Ort für Ausflüge und Skifahren im weltweit größten Skigebiet, der Region Dolomiti Superski. Unser in dritter Generation geführter Familienbetrieb Hotel Alpi bietet 44 Zimmer verschiedener Größen und Stile, darunter 20 neu renovierte Zimmer. 2020 haben wir die erste Brauerei unseres kleinen Alpentals eröffnet, eine moderne und einladende Osteria/Bar, in der Sie eine Auswahl an hausgebrauten Bieren und bierigen Gerichten genießen können. Unser traditionelles Kupferbrauhaus befindet sich in unserem Biergasthof, wo Sie Daniel beim Brauen von frischem Bier antreffen können.



Das gibt es nur bei uns:



Mèscres 6,2%: Bier infused mit Kiefernzapfen aus dem Val di Fassa



Tomahawk vom irischen Rind mit Sichuan-Pfeffer-Rub



Lifestyle Dolomiti: Wandern und auf der Terrasse ein kühles Arlárk genießen

www.rampeerdolomiti.com

Rampeèr Birrificio Osteria Hotel Alpi

Strèda Dolomites 24
I-38031 Campitello di Fassa
Tel.: +39 3394 033901
E-Mail: rampeerdolomiti@gmail.com



Öffnungszeiten

Täglich: 11.00 - 24.00 Uhr
Juni bis September und Dezember bis April



Bier- & Brauereimuseen

Historie, Handwerk und unsere Passion erleben.



Georg-Lechner-Biermuseum

Mit dem Georg-Lechner-Biermuseum hat die Pott's Brauerei das Erlebnisangebot rund um das Bier erweitert. In das architektonische Konzept der Brauerei integriert, erstreckt sich das Biermuseum über mehrere Ebenen mit einer Gesamtfläche von 315 qm.



Brauereiführungen mit Museumsbesuch

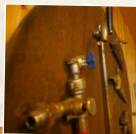
In der Geist 120, 59302 Oelde
Tel. 02522 9332-0, www.potts.de



Auer Biermuseum im Hotel Blauer Engel

Herzlich willkommen im 1. Auer Biermuseum sowie in unserer gläsernen Brauerei. Hier können Sie Braukunst und Geschichte live erleben. Treten Sie ein, Sie werden begeistert sein! Wir möchten die Sinne unserer Gäste ansprechen:

RIECHEN SEHEN SCHMECKEN FÜHLEN



Führungen nach Voranmeldung

Altmarkt 1, 08280 Aue
Tel. 03771 5920, www.hotel-blauerengel.de



Brauerei-Kulturmuseum Gut Riedelsbach

Die Geschichte des Bieres wird in unserem Brauerei-Kulturmuseum lebendig. Eine Sammlung von 3.000 salzglasierten Steinkrügen, Gläsern, Flaschen, Werbeschildern und anderen Kuriositäten vermitteln einen stimmigen Gesamteindruck von über 100 Jahren Brauerei-Werbekultur.



Riedelsbach 12,
94089 Neureichenau,
Tel. 08583 96040, www.gut-riedelsbach.de

Zwiefalter Klosterbräu - Ausstellung

Im Zwiefalter Peterstor, gegenüber vom Brauereilädele können Sie ab Ostern bis Oktober die mit viel Liebe zusammengetragene Ausstellung „500 Jahre klösterliche Braukunst“ erleben. Neben seltenen Ausstellungsexponaten zeigt die Ausstellung auch einen Blick in die Historie und nimmt Sie mit Brauereifilm und Dokumentationen von Zeitzeugen mit in die moderne Welt der heutigen Privatbrauerei. Das „Best of Ausstellung“ ist auch im Treppenhaus des Brauhauses zu bestaunen.



Peterstor Museum,

Beda-Sommerberger-Straße 1, 88529 Zwiefalten,
www.zwiefalter.de



Brauereimuseum Autenrieder Brauereigasthof

Unter dem Dachstuhl des Brauereigasthofes befindet sich ein kleines, feines Brauereimuseum. Anhand liebevoll restaurierter Exponate lässt sich eindrucksvoll nachvollziehen, wie in früherer Zeit Bier gebraut wurde, eingerahmt von heimatgeschichtlichen Raritäten und Dokumenten.



Führungen nach Voranmeldung

Hopfengartenweg 2, 89335 Ichenhausen-Autenried
Tel. 08223 9684-40 www.brauereigasthof-autenried.de

Brauerei-Gasthof Hotel Post

Kennen Sie den Unterschied zwischen obergärigen und untergärigen Bieren? Dies erfahren Sie bei einer persönlichen Brauerei-Besichtigung durch die Post-Brauerei Nesselwang und dem dazu gehörenden Brauerei-Museum. Anschließend gibt es dann ProBier-Bier, Bi-er-Gelee und Knusper-Malz.



Führung ab 10 Personen, jeden Fr. um 18 Uhr. Gruppen gerne nach Terminabsprache. Hauptstraße 25, 87484 Nesselwang,
Tel. 08361 30910, www.hotel-post-nesselwang.de

Wohnmobilstellplatz

Campen auf höchstem Gourmetlevel.

Bitte überprüft die Details vor eurer Ankunft, wie auch bei regulären Campingplätzen üblich. Einige Stellplätze sind kommunal oder anderweitig betrieben und lediglich in Gasthof-Nähe - erfahrt gerne weitere Details am Telefon.

Seite	Ort	Gastgeber	Plätze	Entfernung	Icons
22	Waren (Müritz)	Brauhaus Müritz	5 - 30	0.9 - 5 km	Fr, Ab, Ver, St, Mü
28	Coesfeld	Stephanus	5	20 m	St, Mü
30	Oelde	Pott's Brau & Backhaus	30	200 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
34	Eslohe	Esloher Brauhaus	1	15 m	Fr, St, Mü
38	Zwönitz	Gasthof Zwönitz	5	am Haus	St, Mü
44	Erlbach	Erlbacher Brauhaus	1	am Haus	
46	Rödental	Der Grosch	36	500 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
54	Memmelsdorf	Gasthof Höhn	2	100 m	
56	Memmelsdorf	Drei Kronen ***S	5	300 m	Fr, Ver, St, Mü
58	Aufseß	Braugasthof Rothenbach	4	150 m	Fr, St, Mü
64	Marktbreit/Gnodstadt	Hausbrauerei Düll	1 - 18	0.5 - 3 km	Fr, Ab, Ver, St, Mü
68	Adelsdorf/Neuhaus	Zum Löwenbräu	3	50 m	St, Mü
70	Uehlfeld	Brauerei-Gaststätte Prechtel	5	200 m	
72	Reichelshofen	Gasthof Landwehr-Bräu	5	am Haus	St, Mü
78	Bad Rappenau	Häffner Bräu	10	600 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
86	Böbrach	Brauerei-Gasthof Eck	5	am Haus	Fr, St, Mü
92	Untergröningen	Gasthof Zum Lamm	3	50 m	St, Mü
98	Essing	Brauereigasthof Schneider	2	20 m	St, Mü
100	Neureichenau	Gut Riedelsbach	2	am Haus	
104	Blaustein	Klingenstein	6	20 m	Mü
106	Mössingen	Fischer's Hotel Garni	10	750 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
110	Odelzhausen	Schlossgut Odelzhausen	5	am Haus	
118	Moosbeuren	Adler Brauereigasthof	10	40 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
120	Ichenhausen-Autenried	Autenrieder Brauereigasthof	1	50 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
124	Ummendorf	Bräuhaus Ummendorf	7	20 m	Fr, St, Mü
140	Nesselwang im Allgäu	Hotel ***S Post	70	400 m	Fr, Ab, Ver, St, Mü
150	St. Martin in Passeier	Brauhaus Martinertshof	80	5 km	Fr, Ab, Ver, St, Mü

Frischwasser
 Abwasser
 Ver- & Entsorgung
 Strom
 Müllentsorgung

Brauerei-Gasthof Eck, Schlossgut Odelzhausen (ausschließlich) & Bräuhaus Ummendorf verfügbar für Landvergnügen-Mitglieder.



Eine Ode an...

In den glänzenden (Kupfer)kesseln unserer Brauereien formt sich mehr als nur ein köstliches Bier - hier entfaltet sich die Essenz unserer Handwerkskunst, eine Melodie aus Tradition, Jahrhunderte altem Wissen und Aromen. Jeder Schluck ist eine Hommage an die Hingabe und das handwerkliche Können, das in jedem Tropfen eingefangen ist. Hinter den Kulissen stehen wir, die Brauer, als leidenschaftliche Künstler, die mit jedem Sud Geschichte schreiben.

Doch unsere Reise hört nicht bei der Brauerei auf, sondern setzt sich im herzlichen Ambiente der Wirtshäuser fort. Als Wirts-Familien begrüßen wir unsere Gäste nicht nur mit offenen Armen, sondern auch mit offener Seele. Unser persönlicher Alltag ist mehr als nur Service - er ist eine Verbindung zwischen Schöpfer und Genießer, eine Brücke, die das Handwerk mit den Herzen der Menschen, mit euren Herzen verbindet.

In der vertrauten Geborgenheit unseres Wirtshauses oder am lebhaften Stammtisch entfaltet sich eine einzigartige Magie, die Menschen seit hunderten von Jahren verbindet. Die lockeren Gespräche, das gemeinsame Lachen, all das sind die Zutaten, die eure Besuche bei uns unvergesslich

machen. Hier geht es nicht nur um das Ausschänken von süffigem Bier, sondern auch um das Stillen des Durstes nach gemeinsamen Momenten.

Unsere Wirtshäuser sind für uns mehr als nur Orte des Zusammenseins - es ist der Puls unserer Leidenschaft, ein Raum, in dem wir nicht nur Speisen und Getränke, sondern vor allem Geschichten teilen und Freundschaften stärken. Euer Austausch am Stammtisch ist für uns wie der Reifungsprozess eines feinen Bieres - mit jedem Augenblick gewinnt er an Wert.

In einer Welt, die oft von Eile und Technologie bestimmt ist, erinnern uns das Brauer-Handwerk und unsere Wertschätzung im Wirtshaus euch gegenüber daran, dass die Seele eines Ortes in der Gemeinschaft von Menschen und einem Schluck unseres Brauwerts zu finden ist. Lasst uns das Brauer-Handwerk feiern, die Wirtshäuser ehren und den unschätzbaren Wert dieser einmaligen Kultur hochhalten - denn in diesen Momenten entstehen Erinnerungen, die unvergänglich und durch nichts zu ersetzen sind!

Eure Privaten Brauereigasthöfe



...das gute Bier & die Kultur der Wirtshäuser!





Impressum

Herausgeber:

Private Brauereigasthöfe Beratungsgesellschaft
für Brauereigastronomie mbH

Oeslauer Straße 115 | D-96472 Rödental

Telefon: +4995637264146

Fax: +4995637264147

E-Mail: info@braugasthoefe.de

Rechtsform: GmbH

Geschäftsführer: Christof Pilarzyk

Amtsgericht Coburg HRB 5623

USt.-IdNr.: DE 128 673 194

Inhaltlich verantwortlich: Christof Pilarzyk

Druckerei: ppm Fulda GmbH & Co. KG

Auflage: 135.000 Stück

Layout: HUB633.CREATIVE

Fotos: Von den genannten Betrieben,
HUB633.CREATIVE und Midjourney.

Folgt uns gerne

auch auf Social Media:



[instagram.com/
privatebraugasthoefe](https://www.instagram.com/privatebraugasthoefe)



[facebook.com/
braugasthoefe](https://www.facebook.com/braugasthoefe)



Willst du Mitglied bei uns werden?
Schau mal hier:



Bis bald, bei uns im Braugasthof!

www.braugasthoefe.de



Direkt zu allen Gasthöfen:
www.braugasthoefe.de

