GANZE FLASCHEN:

**Bier Brauerei je 0,33l**

1. Hazyri Brewheart

DDH Session IPA 4,5% 5€

fruchtige Hopfenaromen mit leicht grasiger Note und floralem Pinienduft

1. What the Fruit? Bereta Brewing
Gose 4,6% 5€

dieses sauere Fruchtbier wurde mit Himbeeren, Sauerkirschen, Salz, Laktose und Vanille eingebraut

1. Hopfen Weisse Brauatelier 3€ (MHD)
Weizenbier
Die Hopfen-Weisse verknüpft die herrlichen Hefenoten eines Weizenbieres mit intensiv-fruchtiger Hopfenaromatik. Traditionell im Sudhaus zweifach gehopft und zusätzlich im Reifungstank kaltgehopft entfaltet unsere Hopfen-Weisse ihr Aroma schon beim Öffnen des Bieres in der Nase.
2. PUNK IPA Brewdog 5€
IPA 5,6%
bernsteinähnliche Farbe und Aromen aus Litschi, Ananas und Grapefruit
3. 23/04 Blech Brut
NEIPA 6,5% 5€

saftige Fruchtnoten von Mango, Mandarine, Orange und Ananas

1. Good Vibrations Pöhjala
Double IPA 8,0% 5€
mit gerösteter Kokosnuss, Ananas und australischem Hopfen
2. Merry Monks Weyerbacher
Belgian Triple 9,3% 1,50€

Bier im beglischen Stil mit Noten von Gewürzen, Bananen und Birnen.

1. Berry Monks Weyerbacher
Belgian Triple 9,3% 5€

eingebraut mit Cranberries, Orangenschalen und Ingwer

7. Organic Choclate Stout Samuel Smith
 Stout 5,0% 5€
 die perfekte Verbindung von Stout und Schokolade

 8. Mexican Standoff Freigeist
 Milkstout 6,0% 5€
 dunkles Stout mit Tonkabohnen, Zimt und Laktose

9. Blithering Idiot Weyerbacher
 Barleywine 11,1% 5€
 mit einer dicken, fast schon öligen Konsistenz, mit Aromen von getrockneten Feigen, kandierten Äpfeln, gebrannten Mandeln und erdigem Hopfen. Dunkle Schokolade, Karamell und ein Hauch Lakritz komplementieren das Bier.

Alkoholfrei:

1. NO JUICE von Schoppe Bräu
0,33l 2,50€
Alkoholfreies IPA, fruchtig und hopfig
2. Brutal von Wolfscraft
0,33l 2,50€
fruchtiges, hopfiges alkoholfreies Bier