



»» **BIERKARTE** ««

**ECHT. BOARISCH.
FAMILIÄR. IMMER SCHO.**



**Schweiger
Bräu**

Mit den besten Zutaten von daheim, der Erfahrung unserer Väter und Großväter und ganz viel Zeit: So brauen wir unsere Schweiger Bräu Bierspezialitäten.

Heimische Braugerste aus Oberbayern, Hopfen aus der Hallertau und reinstes Brauwasser aus der Tiefe des Ebersberger Forstes, das aus unserem hauseigenen Tiefenbrunnen sprudelt – das sind die Grundzutaten für unsere Biere.

In unserer eigenen Hausmälzerei stellen wir das Malz her, das unseren hohen Qualitätsanforderungen entspricht. So entsteht höchster Biergenuss – dafür werden unsere Bierspezialitäten jährlich mit dem Slow-Brewing-Gütesiegel ausgezeichnet.

SO VUI ZEIT MUAB SEI.

Das gilt bei uns als Familienbrauerei nicht nur für unsere gelebte handwerkliche Braukunst, die mit Herz und Erfahrung von Generation zu Generation weitergegeben wird, sondern vor allem fürs ganze Leben. Immer scho.



HELLES EXPORT

🍷 **Alk.** 5,3 % vol

🍷 **Stammwürze:** 12,5 %

🍷 **Farbe:** helles Gold

🍷 **Geruch:** malzaromatisch, hopfenblumig

🍷 **Geschmack:** ausgewogene süße und hopfenbittere Nuancen mit leichter Honignote

➡️ **Unsere seit Jahrzehnten beliebteste Bierspezialität** strahlt traditionell in einem leuchtend hellen Gold. Der frische, malzaromatische Duft gehört ebenso zum Charakter des Hellen Export wie der stabile, feinporige und blütenweiße Schaum. Der weiche Geschmack mit ausgewogener Edelbittere, unterlegt mit einer spritzigen Rezenz, mündet im Abgang in einem weichen Malzaroma. Unser Helles Export ist im wahrsten Sinne des Wortes eine ausgezeichnete Bierspezialität, wie der „Superior Taste Award“ belegt.

ZWICKL 1409 KELLERBIER



% Alk. 5,3 % vol

🍷 Stammwürze: 12,6 %

📍 Farbe: naturtrübe, helle Honigfarbe

👃 Geruch: leichtes Malzaroma mit frischer Hefenote

👅 Geschmack: milde Süße mit samtweicher Hopfenbittere

ALTBAIRISCH DUNKEL



% Alk. 5,1 % vol

🍷 Stammwürze: 12,8 %

📍 Farbe: kräftige Kupferfarbe

👃 Geruch: malzig mit deutlicher Karamellnote

👅 Geschmack: voller Körper mit Schokoladen- und Kakaonoten und leichten Röstaromen

BAYERISCH PILS



% Alk. 4,8 % vol

🍷 Stammwürze: 11,8 %

📍 Farbe: helles Goldgelb

👃 Geruch: blumige Hopfennoten

👅 Geschmack: spritzig, schlank und elegant mit deutlicher Hopfenbittere

HELLES ALKOHOLFREI



% Alk. < 0,5 % vol

📍 Farbe: Goldgelb

👃 Geruch: leicht bierig

👅 Geschmack: vollmundig, leicht herb

»» **Der helle Wahnsinn** – gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Wir brauen mit viel handwerklichem Geschick und einer langen kalten Lagerung ein sehr ausgewogenes und schlankes Helles. Der frische Duft gehört ebenso zum Charakter wie der vollmundige Geschmack mit reduzierter Bittere.



1516 BAYRISCH HELL

- % Alk. 4,9 % vol
- 🍷 Stammwürze: 11,8 %
- Farbe: Strohgelb
- 👃 Geruch: frische Malzaromatik
- 👅 Geschmack: harmonisch, frisch, mild und schlank



Mia hanf
no nia ned
nix anders
ned drungal

HÖCHSTER BIERGENUSS VON DAHOAM. SO VUI ZEIT MUAß SEI.



⇒ In unserer eigenen Hausmälzerei stellen wir das Malz für unsere Biere her, das unseren hohen Qualitätsanforderungen entspricht. Die Grundlage unseres Malzes ist die oberbayerische Gerste, die wir in unmittelbarer Nähe zur Brauerei anbauen lassen. Nachhaltigkeit durch Verwendung regionaler Produkte hat lange Tradition bei uns. Es ist uns daher ein Anliegen, eng und vertrauensvoll mit unseren heimischen Landwirten zusammenzuarbeiten und den Anbau traditioneller Getreidesorten zu fördern.

⇒ Der Hopfen sorgt für den feinherben Geschmack und trägt auf natürliche Art zur Haltbarkeit des Bieres bei. Eines der weltweit bekanntesten Hopfenanbaugebiete ist die Hallertau vor den Toren Münchens und damit auch in unserer Nähe. Hier wächst traditionell bester Brauhopfen in Spitzenqualität. Von dort beziehen wir ausschließlich Aromahopfen, der neben Tettnanger Hopfen in unseren Bieren Verwendung findet. Wie bei der Braugerste ist uns der Austausch mit unseren Hopfenbauern ein persönliches Anliegen.



⇒ Frisches, klares Brauwasser aus einer tiefen Quelle des Ebersberger Forstes ist die Grundzutat für die Schweiger Biere. Um so besser, wenn es aus dem eigenen Tiefenbrunnen sprudelt. Dazu ist es von so vorzüglicher Qualität, dass wir es nicht nur für unsere Biere, sondern auch für die hauseigene Mineralwasser-Marke SILENCA verwenden.



DAS GÜTESIEGEL FÜR BIER

Herausragender Geschmack und ein gutes Gefühl beim Genießen.

Das Slow-Brewing-Gütesiegel beginnt, wo das Reinheitsgebot aufhört: Slow-Brewing-Biere schmecken besonders rund und ausgereift. Das liegt an der langsamen Gärung und schonenden Reifung, den reinsten natürlichen Rohstoffen und dem bewussten Verzicht auf nachträgliche Verdünnung (High Gravity Brewing).

Slow Brewing zertifiziert ausschließlich Brauereien, die in allen Bereichen ihrer Wertschöpfungskette fair und bewusst agieren.

slow-brewing.com



ORIGINAL SCHMANKERL WEIßE

🍷 **Alk.** 5,1 % vol

🍷 **Stammwürze:** 12,6 %

🍷 **Farbe:** Bronzefarben

🍷 **Geruch:** Hefenote mit
deutlichen Fruchtaromen

🍷 **Geschmack:** spritzig mit angenehmen
Bananen-, Aprikosen- und Gewürznel-
kenaromen

➡️ **Bronzefarben, eine kräftige Hefetrübung** und eine voluminöse, feinporige Schaumkrone – das sind die äußeren Erscheinungsmerkmale unserer Schmankerl Weiße. Beim Trinkgenuss überzeugt sie mit ihrem harmonischen Spiel aus Fruchtaromen – vor allem reife Banane und Aprikose – und hintergründigen Honig- und Malzaromen. Elegante Spritzigkeit, die in einen runden und weichen Körper mündet, wird durch ein Finale voll angenehmer Fruchtsüße unterstrichen.



SCHWEIGER WEIßE



% Alk. 5,2 % vol

🍷 Stammwürze: 12,7 %

🕒 Farbe: Bernsteinfarben

👃 Geruch: fruchtige, bananige Note mit einem Hauch von Gewürznelke

👅 Geschmack: deutliche Fruchtaromen eingebunden in eine feine Malznote

DUNKLE SCHMANKERL WEIßE



% Alk. 5,1 % vol

🍷 Stammwürze: 12,7 %

🕒 Farbe: Maronenfarben

👃 Geruch: Hefenote mit deutlichen Frucht- und Malznoten

👅 Geschmack: ausgewogenes Wechselspiel zwischen süßen Karamell-, Frucht- und Gewürznelkenaromen

LEICHTE SPORT WEIßE



% Alk. 3,2 % vol

🍷 Stammwürze: 7,8 %

🕒 Farbe: Honigfarben

👃 Geruch: frische Fruchtaromen

👅 Geschmack: spritzig und schlank mit feinen Karamellnoten

WEIßE ALKOHOLFREI



% Alk. < 0,5 % vol

🕒 Farbe: Bronzefarben

👃 Geruch: feine Hefenote mit leichten Fruchtaromen

👅 Geschmack: spritzig mit vollem Weißbiergeschmack



NATUR RADLER

% Alk. 2,4 % vol

● **Farbe:** Naturtrüb

👃 **Geruch:** deutliche, fruchtige
Zitronennote

👅 **Geschmack:** erfrischend, säuerlich
mit deutlichem Zitronenaroma

⇒⇒ **Unser Schweiger Natur Radler** ist die ultimative Harmonie aus malziger Vollmundigkeit und einem fruchtigen Zitronen-Kick! Dieses naturtrübe Radler besteht zu 50 % aus „Schweiger Helles Export“ und zu 50 % aus trüber SILENCA Zitronenlimonade. Der Zitronensaft verleiht dem Natur Radler die feine Trübung und einen erfrischenden, leicht sauren Geschmack. Das Schweiger Natur Radler ist der perfekte Durstlöcher für schöne Sommerabende in bayerischen Biergärten oder im Garten dahoam.



NATUR RUSS

% Alk. 2,6 % vol

🕒 **Farbe:** Naturtrüb

👃 **Geruch:** deutliche, fruchtige Zitronen-
note mit feinem Weißbieraroma

👅 **Geschmack:** erfrischend, säuerlich mit
deutlichem Zitronenaroma



GOÄßERL

% Alk. 2,6 % vol

🕒 **Farbe:** rötlich Braun

👃 **Geruch:** fruchtige Kirsch- und
Colanote

👅 **Geschmack:** samtige Frucht mit
ausgewogener Cola-Aromatik



ORIGINAL RADLER

% Alk. 2,5 % vol

🕒 **Farbe:** helles Strohgelb

👃 **Geruch:** feine Zitronennote

👅 **Geschmack:** erfrischend mit
leichtem Zitronenaroma



NATUR RADLER ALKOHOLFREI

% Alk. < 0,5 % vol

🕒 **Farbe:** Naturtrüb

👃 **Geruch:** deutliche, fruchtige
Zitronennote

👅 **Geschmack:** erfrischend, säuerlich
mit deutlichem Zitronenaroma



Schweiger

BRAUWERKSTATT

In unserer Brauwerkstatt probiert unser Braumeister wie in einer Versuchsküche neue Rezepte aus und braut sie mit seiner ganzen Brau-Kreativität und viel Liebe zum Detail in kleinen Mengen. Natürlich entstehen diese kleinen gebrauten Kunstwerke immer im Rahmen unseres über 500 Jahre alten bayerischen Reinheitsgebots.

Das zeigt uns immer auf's Neue, dass man mit nichts anderem als Brauwasser, Malz, Hopfen und Hefe eine fast unendliche Vielfalt an neuen, kreativen Biersorten und geschmacklichen Varianten herstellen kann.



SOMNIUM

% Alk. 9,0 % vol

 **Stammwürze:** 19,8 %

 **Farbe:** Dunkelbraun bis Schwarz

 **Geruch:** deutliche Malz- und Fruchtnoten

 **Geschmack:** wuchtig, malzaromatisch mit vielschichtigen Fruchtnoten

➤➤➤ Schweiger Somnium, die dunkle, extra starke Bierspezialität aus unserer Brauwerkstatt. Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Feinste Spezialmalze, die dreifache Maische und die doppelte Gärung verleihen unserem Somnium ein traumhaft vielschichtiges Aroma mit deutlichen Malz- und Fruchtnoten, das aus einem Sommelier- oder Weinglas getrunken höchsten Genuss verspricht. Zur Lagerung geeignet!



AURUM

% Alk. 5,3 % vol

 **Farbe:** naturtrübes Goldgelb

 **Geschmack:** vollmundig mit ausgeprägter Hopfenblume

 **Stammwürze:** 12,6 %

 **Geruch:** blumig, fruchtig, nach Zitrusfrüchten

➤➤➤ Schweiger Aurum, die erste Bierspezialität aus unserer Brauwerkstatt. Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Beim „Kalthopfen“ oder „Hopfenstopfen“ wird unser naturtrübes Kellerbier im Lagertank bei 0 Grad C mit einer weiteren Gabe Aromahopfen doppelt veredelt. Für Aurum verwenden wir „Cascade“, eine aus Amerika stammende Hopfensorte, die extra für uns in der Hallertau angebaut wird. Dadurch erhält unser Aurum ein ausgeprägt fruchtiges und blumiges Aroma mit Zitrusnoten und einer elegant leichten Bittere.



FERRUM

% Alk. 7,1 % vol

 **Farbe:** intensives Schwarzbraun

 **Geschmack:** Noten von Kaffee, Karamell und Schokolade

 **Stammwürze:** 18,8 %

 **Geruch:** süßmalzig mit Karamell und Röstaromen

➤➤➤ Hart im Nehmen, weich im Charakter. Mit Schweiger Ferrum haben wir eine Bierspezialität kreiert, deren Geschmack so einzigartig ist wie die Art und Weise Ihrer Herstellung. Beim „Stacheln“ trifft tiefdunkles Bockbier auf glühendes Eisen. Was folgt ist eine Aromenexplosion mit Noten von Karamell, Kaffee und Schokolade. Die einzigartige Kombination aus uralter Braukunst und modernster Brautechnik macht unser Ferrum zu einem unverwechselbaren Charakterbier – vollmundig, weich und unvergesslich.



SO VUI ZEIT MUARß SEI.

In der Ruhe liegt der G'smack – darum nehmen wir uns Zeit zum Brauen und zum Genießen. Entdecke unsere Biervielfalt und freu dich auf deinen persönlichen Schweiger-Moment. Prost!



**Schweiger
Bräu**



Schweiger Bräu

Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG
Ebersberger Str. 25 · 85570 Markt Schwaben

Telefon: +49 (0)8121/929-0 · Fax: +49 (0)8121/929-88
E-Mail: info@schweiger-bier.de · www.schweiger-bier.de

 [privatbrauerei.schweiger](https://www.facebook.com/privatbrauerei.schweiger)

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

SO VUI ZEIT MUAB SEI.