MOHRENBRÄU Bier erlebnis welt

Getränkekarte

Preise Stand Oktober 2022



Biervielfalt bei Mohrenbräu

Wussten Sie, dass die Mohrenbrauerei 18 verschiedene Biersorten hat? In unserer Bierkarte werden diese Biere mit sensorischem Vokabular beschrieben. Lassen Sie sich darauf ein und erkunden Sie die Vielfalt der Mohrenbräu Bierwelt.

Bei Fragen zum Thema Bier wenden Sie sich an unser ausgebildetes Servicepersonal.

Wir wünschen Ihnen genussvolle Stunden in der Mohrenbräu Biererlebniswelt.

Symbolerklärung



Stammwürze

Als Stammwürze bezeichnet man die Summe aller gelösten Inhaltsstoffe aus Malz und Hopfen vor der Gärung.



% Alkohol

Aus dem Stammwürzegehalt ergibt sich der Alkoholgehalt des Bieres.



Geschmack ist die Sinneswahrnehmung im Mund. Nachtrunk ist der letzte Eindruck der von Bittere, Alkoholgehalt und Vollmundigkeit bestimmt ist.



Geruch

Ein Mensch kann mit ca. 25 Mio. Riechzellen über 10.000 Gerüche erkennen. die Zuordnung bedarf viel Übuna.



Speisenbegleitung





Mohrenbräu Biere vom Fass

Spezial → untergäriges, filtriertes Spezialbier → 0,30 l

- % 5,6 % Vol. # 12,7 % Stammwürze
- klares Malzaroma und dezente Hopfennote
- Elegante Bittere, ausgeprägter Malzkörper und schöne Vollmundigkeit, im Abgang lang anhaltend. Regt zum Weitertrinken an
- Eintopf, gebratener Fisch, Braten, Steak, Wild, würziger Käse



Radler sauer offen → 0,301

€ 2,90

€ 3,10

€ 3,10

€ 3,10

Kellerbier → untergäriges, naturtrübes German Style Kellerbier → 0,301

% 5,7 % Vol. 👂 12,8 % Stammwürze



- feine Bittere, Karamell- und Röstnoten, volles Mundgefühl und spritzig, im Abgang lang anhaltend mit fruchtigem Nachhall
- Wild, traditionelle Hausmannskost und würziger Käse



Weizen → fruchtig, frisches und spritziges Weißbier → 0,30 l

- % 5,0 % Vol. \r 12,4 % Stammwürze
- Gewürznelke und Banane
- fruchtig,erfrischend, spritzig, im Nachklang schlank und aromatisch; regt zum Weitertrinken an
- 🗑 Braten, Steak, Brettljause, Wild, Burger, würziger Käse







Mohrenbräu Spezialitäten aus der Flasche

Helles → untergäriges, unfitriertes Lagerbier Hell → 0,5 I

- ∫ feine Malznote, süßlich
- elegant, süffig, mild gehopft
- Ideal für veggie Gerichte, Fleischgerichte sowie zu Fisch, unkompliziert zu jedem Anlass

€ 3,80

€ 3,10



Pilsner → untergäriges, filtriertes German Style Pilsner → 0,331

- % 4,8 % Vol. 👂 11,4 % Stammwürze
- feines Hopfenaroma
- schlank im Körper, schöne Hopfennote, im Abgang eine ausgewogene Bittere, sortentypisch für ein Pils
- Aperitifgetränk, Gulasch, asiatische und scharfe Speisen



Gambrinus → untergäriges, filtriertes European Style Dunkel → 0,331

- % 4,3 % Vol. \r 11,6 % Stammwürze
- süßliche Malznote, Toffee
- vollmundig, rund, nach Karamell, Aromen von dunklem Malz, im Abgang voluminös, nach Zartbitterschokolade
- herzhafte Eintöpfe, Grillfleisch, Braten, Käse und Süßspeisen









Pale Ale → obergärig, englische Biersorte, kaltgehopft → 0,331

- % 5,5 % Vol. \r 12,6 % Stammwürze
- Aroma von Südfrüchten und feines Hopfenspiel
- samtiger Körper, hopfenbetont und fruchtig, im Abgang harmonisch herb
- 🗑 Chili, Curry, asiatische Gerichte, würziger Käse, Obstsalat





Mohrenbräu Radler aus der Flasche

Grapefruit Radler → Biermischgetränk → 0,331

- % 2,7 % Vol. § 7,5 % Stammwürze
- nach Grapefruit und Blutorange, fruchtig herb
- feinherb, leicht süßlich, feine Grapefruitnoten, im Abgang harmonisch zartbitter und anhaltend
- Frfrischungsgetränk, Fruchtsorbet, Fruchtsalat und raffinierte Bowlen





Radler Zitrone naturtrüb → Biermischgetränk → 0,331

- % 2,2 % Vol. 👂 6,6 % Stammwürze
- malzaromatisch
- Zitrone und Südfrüchte, im Abgang feine Herbe, harmonisch ausklingend
- Frfrischungsgetränk









BLÜTENWEISS > obergäriges, unfiltriertes Witbier

- % 4,9 % Vol. $\r
 ge 11,0$ % Stammwürze
- hefeblumig, Orange, Koriander, Zitrusnoten, Hauch Anis
- angenehme säuerliche Note, im Abgang schlanker leichter Nachtrunk mit fruchtiger Note am Gaumen
- Fitnessteller, Salat, Grillgut, Kaiserschmarren



PFEFFERSACK > untergäriges, filtriertes Österreichisches Märzen mit Kampot Pfeffer

- % 5,4 % Vol. \r 12,0 % Stammwürze
- würziges Pfefferaroma
- Pfefferaroma
- Grillgut, scharfe Speisen, Obstsalat, Erdbeeren





PALE ALE > obergäriges, unfiltriertes, kaltgehopftes Pale Ale

- Grapefruit, Mango, Limette
- samtiger K\u00f6rper, hopfenbetont und fruchtig, im Abgang harmonische Bittere
- Chili, Curry, asiatische Gerichte, Ziegenkäse





*Auf Vorbestellung





HOPFENPLOTZ > obergäriges, unfiltriertes, kaltgehopftes India Pale Ale

€ 18,00 % 6,6 % Vol. 👂 15,8 % Stammwürze

- harzig, nach Wald, dezente Honignote
- ⇔ Honignoten, vollmundig, knackige aber angenehme Bittere, langer Nachtrunk mit lang nachklingender Bittere
- scharf gewürzte und asiatische Speisen, mexikanische Gerichte, Käse und Speck



SAISON > kräftig und fruchtiges Farmhouse Ale

- % 6,0 % Vol. / 13,5 % Stammwürze
- fruchtig
- fruchtig und erfrischend, eleganter Körper; im Abgang
- Auflauf, Käseplatte, Gegrilltes, vegetarische Gerichte, Süßspeisen

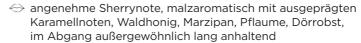


€ 15,00

€ 10,00

EISBOCK > untergäriges, unfiltriertes, traditionell ausgefrorenes Extra-Starkbier, 0,331







Jahrgangsabfüllung

*Auf Vorbestellung









Fremdbiere aus der Flasche

Warsteiner Herb → isotonischer Durstlöscher, alkoholfreies Bier → 0,331

€ 2,90

€ 2,90

- % 0,5 % Vol.
- voller Pilsgeschmack, doppelt gehopft
- fruchtig, spritzig und herb,
- Durstlöscher



Erdinger Alkoholfrei > obergäriges, naturtrübes, alkoholfreies Weizenbier > 0,331

- % 0,5 % Vol. § 7,2 % Stammwürze
- fruchtig, nach Honigmelone, malzig
- ⇔ spritzig, frisch, im Abgang leicht sauer und dezent herb
- Durstlöscher







Aperitifs mit und ohne Bier > Nur auf Vorbestellung

Mohrenbräu Sunrise → Mohrenbräu Pilsner mit Campari			
herb-fruchtig, spritzig, Sommeraperitiv	Glas 0,20 l	€ 4,20	
Grapie Spritz → Prosecco, Grapefruit Radler und Aperol			
	Glas 0,25 l	€ 5,10	
Prosecco → pur oder mit Orangensaft			
	Glas 0,10 l	€ 3,90	
Aperol Spritz			
	Glas 0,25 l	€ 5,40	
Rosato Mio > Ramazotti Aperitivo Rosato (Hibiskuslikör mir Orangengeschmack) mit Prosecco			
frisch und spritzig, Sommeraperitif	Glas 0,25 l	€ 5,40	





Alkoholfreie Getränke



VO US Limonade - Aus Vorarlberg

Cola

Flasche 0,331 € 2,90

Cola ohne Zucker

Cola Mix

Orange

Zitrone-Naturtrüb

Kräuter-Brennessel

Holunder

Himbeer-Zitrone

Vogelbeer-Kirsch

Zirbe-Zitrone

Eistee

Tafelwasser prickelnd

Tafelwasser still



FÜR ALLE, DIE DURST AUF VORARLBERG HABEN





VO US

Alkoholfreie Getränke

Vo Üs Säfte pur Glas 0,31	€ 2,40		
Apfelsaft			
Johannisbeersaft			
Vo Üs Säfte gespritzt Glas 0,3 I / 0,5 I			
Apfelsaft gespritzt	0,3 € 2,60		
Johannisbeersaft gespritzt	0,5 € 3,10		
Mineralwasser			
Sodawasser in der Karaffe 1 Liter	€ 4,70		
Energydrink			
Red Bull Dose 0,251	€ 4,20		
Warme Getränke			
Kaffee, Espressotasse Teetasse	€ 2,10 € 2,10		





Grüner Veltliner Kremser Kogl DAC > Kremstal, Leopold Müller

Helles Grüngelb, in der Nase würzige Veltliner Aromatik, zart nach Heublumen, am Gaumen klare Frucht und Finesse, mineralischer Nachhall.



Passt hervorragend zu österreichischen Klassikern vom Wiener Schnitzel bis zum Tafelspitz, aber auch zu Sushi und würzigen Wokgerichten. Ein klassischer Allrounder!



Chardonnay Ried Nussberg > Weinviertel, Manfred Bannert

In der Nase Töne von Blütenhonig und Honigmelone. Am Gaumen sehr fruchtiger, cremiger Geschmack mit gut eingebundener Säure, schmeichelt bis zum Schluss.



in Allrounder, der überall gut dazu passt!



Korkgeld

Für mitgebrachte Weine und Prosecco sowie Produkte aus unserem Weinkatalog verrechnen wir € 12,00 brutto / € 10,00 netto pro Flasche.





Rotwein Flasche 0,75 L

Zweigelt Classic > Carnuntum, Hans und Philipp Grassl

Kräftiger Duft nach Kirschen und blauen Beeren, saftig und dicht am Gaumen, kühl-würzige, dunkelbeerige Frucht, weich ausklingend, feine Tannine.

Universeller Begleiter zu Pasta, zarten Fleisch- und Wildgerichten, sowie zu milden Käsesorten.



€ 18,60

€ 21,00

St. Laurent Reserve Kreuzberg > Weinviertel, Manfred Bannert

Kräftiges Ziegelrot, im Bukett hochelegante Fruchtaromen nach Zwetschken und Herzkirschen, welche sich am Gaumen mit Nuancen von Zimt und Edelholznoten vervielfältigen. Feines Tannin und langer Abgang.

Passt hervorragend zu kalten Pasteten (Wild/Geflügel) sowie zu allen Wildgerichten. Ein eleganter Speisenbegleiter!



Korkgeld

Für mitgebrachte Weine und Prosecco sowie Produkte aus unserem Weinkatalog verrechnen wir € 12,00 pro Flasche.





Digestifs

Spezial Bierbrand 41 % Vol. → 2 cl

€ 3,60

Mohrenbräu Spezialbier veredelt zu einem feinen, aber kräftigen Destillat.

Hopfentropf 36 % Vol. → 2 d

€ 2,80

Wird aus 32 Kräutern und edlem Hopfen hergestellt und eignet sich als Aperitif, wie auch als Digestif.

Micheles Single Malt 43 % Vol. → 2 d

€ 7,00

Fein rauchig, fruchtiges Aroma mit Getreide-Holz-Charakter. Malzig-torfiger Geschmack mit eleganten Eichenholz-Vanillearomen und angenehm süßen Fruchtassoziationen. Der Abgang ist komplex und lang.

Pfanner Williamschnaps 38 % Vol. → 2 cl

€ 2,80

Zeichnet sich durch den Charakter der Williamsbirnenfrucht aus. Sauber, frucht-typischer Duft, harmonisch und lang anhaltend im Abgang.

Pfanner Obstler 38 % Vol. → 2 cl

€ 2,80

Besonders fruchtiges Aroma von gereiften Äpfeln & Birnen aus der Bodenseeregion.

Longdrink*

Körig Vo Üs Glas 0,251

€ 6.50

Körig Gin mit VO ÜS Zirbe-Zitrone.

*Auf Vorbestellung





Biererlebniswelt

Museum

Tauchen Sie auf vier Ebenen in die Tradition des Bieres und des Brauhandwerks ein. Rund um die historische Brauanlage aus dem 19. Jahrhundert erwecken wir Biergeschichte zum Leben. Zahlreiche Exponate – aus der Sammlung der Eigentümerfamilie Huber – und modernste Ausstellungstechnik machen die Vergangenheit greifbar.

s'Lädele

Die Zutaten für den universellen Biergenuss bietet s´Lädele in der Mohrenbräu Biererlebniswelt mitten im Zentrum von Dornbirn. Köstlichkeiten aus bierigen Rohstoffen regional produziert, sind hier zu finden: Von Biersenf über Spezial Bierbrand bis hin zu herbsüßen Bierpralinen. Ein Sortiment, das jeden Gaumen erfreut.

Ein Brautag in unserer Creativ Brauerei

Ein Bier nach dem eigenen Geschmack erschaffen. Bierstil festlegen, Malz schroten, einmaischen, läutern und kochen. Das können interessierte und tatkräftige Bierliebhaber in der Creativ Brauerei der Biererlebniswelt.

Unter Anleitung eines erfahrenen Bierbrauers entsteht Ihre Bierkreation. Darüber hinaus werden Ihnen spannende Geschichten rund um die Bierproduktion und die Trinkkultur erzählt. Wer das Brauhandwerk und den Genuss liebt, ist bei diesem Biererlebnis richtig. Bitte koordinieren Sie rechtzeitig einen Termin für diesen erlebnisreichen Tag.





Braukeller

Früher wurde hier unser Bier gelagert und gekühlt. Heute sind die historischen Mauern des Braukellers ein einzigartiger Ort zum Feiern und Genießen. Mit moderner Technik ausgestattet, bietet der Braukeller den idealen Rahmen für Ihre besonderen Anlässe.

Lassen Sie sich von einem Caterer Ihrer Wahl verwöhnen und genießen Sie das besondere Ambiente.

Seminarräume

Die wohlklingenden Namen unserer Seminarräumlichkeiten verraten es: Tagungen im Raum "Gambrinus" oder Raum "Braumeister" schließen Biererlebnisse mit ein. Die zwei Seminarräume in der Mohrenbräu Biererlebniswelt bieten Platz für ca. 80 Personen. Jede Veranstaltung wird individuell konzipiert und von unseren Veranstaltungsplanern umgesetzt. Kaffeepause mit Leckereien aus der Mohrenbräu Braukellerküche und ein bieriges 3-Gängemenü zur Stärkung eines intensiven Seminartages. Das Biererlebnis ist gewiss.

Jahresprogramm

In unserer Mohrenbräu Biererlebniswelt finden das ganze Jahr über Veranstaltungen rund um das Thema Bier statt:

Wahre Gaumenfreuden und reizvolle Genusspaarungen erwarten Sie in unseren unterschiedlichen Bierkulinarien. Ihr Bierwissen perfektionieren Sie in einem Sensorikseminar oder bei der Ausbildung zum Biersommelier. Oder erleben Sie historische Plätze, die für unser Bier wichtig sind, bei einer Fahrt mit dem Nostalgiebus.





Kontakt

Mohrenbrauerei Vertiebs KG Biererlebniswelt erlebniswelt@mohrenbrauerei.at Tel +43-5572-3777-119

www.mohrenbrauerei.at facebook.at/mohrenbrauerei instagram.com/mohrenbrauerei



