



Bischofshof

Braustuben

WIRTSCHAUS · HOTEL · BIERGARTEN

BIERKULINARIUM

mit Wolfgang Böhm

am 06. März 2026, ab 18.00 Uhr

**Genießen Sie ein besonderes 5-Gänge Biermenü
mit bayerischen Spezialitäten.**

Unser Menü wird durch passend abgestimmte
Bierspezialitäten der Brauerei Bischofshof und der
Klosterbrauerei Weltenburger begleitet.

Lassen Sie sich vom Bierexperten Herrn Wolfgang Böhm
in die spannende Welt des Bieres entführen.

Erfahren Sie Interessantes über die Geschichte des Bieres,
dass vor 500 Jahren entstandene Reinheitsgebot und die
Entstehung des edlen Gebräus.

Wir freuen uns auf diesen Abend mit Ihnen





Bischofshof

Braustuben

WIRTSCHAUS · HOTEL · BIERGARTEN

BIERKULINARIUM

Bierauswahl

Bischofshof Bruckmandl

Untergäriges Bier, 4,8% Alkohol, 13% Stammwürze

Bischofshof Weißbier

Obergäriges Bier, 5,1% Alkohol, 13% Stammwürze

Bischofshof Pils

Untergäriges Bier 4,7% Alkohol, 11% Stammwürze

Weltenburger Asam Bock

Untergäriges Bier, Doppelbock, 7,3% Alkohol, 18,2% Stammwürze

Gruß aus der Küche

Hausgebackenes Brot

Obatzda / Griebenschmalz / Mediterrane Streichwurst





Bischofshof *Braustuben*

WIRTSCHAUS · HOTEL · BIERGARTEN

BIERKULINARIUM

Vorspeise

*Weißbiersuppe mit Schalotten, Speck, Pilzen
und Brezencroutons*

Hauptgang

*Rosa gebratenes Kalbsmeiserl im Pilssud, mit Gemüse
und Kartoffelgratin*

oder

Rahmiger Kartoffelauflauf mit Gemüse und Süßkartoffelchips

Dessert

veganes Bockbier-Tiramisu mit Aprikosen-Gel und frischen Beeren

Preis 62,- Euro

inkl. Bierbegleitung, Tafelwasser

Preis pro Person in Euro und Mehrwertsteuer.

Reservierung erforderlich: 0941/28049600

