

# Bierkarte

## Unsere Klassiker

<b>Zwickelbier vom Fass</b>	0,5L	3,60 €
Helles Kellerbier im Steinkrug, ausgewogene Balance zwischen Hopfen & Malz, untergärig, vollmundig & süffig - 5%		
<b>Schlottfegerla vom Fass</b>	0,5L	3,90 €
Schwarzbier, dezent torfig & angenehm rauchig, mit intensiven Röstmalznoten - 5%		
<b>Edelhopf vom Fass</b>	0,5L	3,90 €
Fruchtig & hopfig, erfrischend blumiges Pale Ale, das etwas andere Pils - 5%		
<b>Hefeweizen vom Fass</b>	0,5L	3,90 €
Blumig, hefig, mit fruchtig erfrischender Aromatik, goldfarben mit Spezialweißbierhefe - 5%		
<b>Leichtes Roggen vom Fass</b>	0,5L	3,90 €
Brotig, malzig, obergärig & vollmundig, unser Autofahrerbier, die pure Kraft des Roggens - 2,4%		
<b>Bierprobe vom Fass</b>	3 x 0,1L	4,20 €
Wählen Sie drei Fassbiere für Ihre persönliche Bierprobe!		

## Wechselnde Spezialbiere

Aktuelle Auswahl auf dem Theken-Aushang

<b>Kreuzberg 1461</b>	0,5L	3,90 €
Kräftiges Festbier - 5,2%		
<b>Wilder Norbert</b>	0,5L	3,90 €
Malzig dunkel - 5%		
<b>Erntebier</b>	0,5L	3,90 €
Frische Kraft für müde Glieder - 5%		
<b>Cherry Dream</b>	0,3L	3,60 €
Kirsche küsst Kreuzberg - 2,4%		
<b>Schwarzer Peter</b>	0,5L	3,90 €
Schokolade und Röstmalz - 5%		
<b>Hopfen Heiner</b>	0,5L	3,90 €
Opa Heiners Lieblingspils - 5%		
<b>Martin Malz</b>	0,5L	3,90 €
Das Urbier vom Kreuzberg - 5%		
<b>Herbstlaub</b>	0,5L	3,90 €
Kräftig und würzig mit Ecken, Kanten & viel Aroma - 5%		
<b>Dampfbier</b>	0,5L	3,90 €
Fruchtig-frisches Bier nach uraltem Rezept - 5%		

## Biermischgetränke

<b>Radler</b>	0,5L	3,60 €
Halb Zwickelbier, halb weiße Limo		
<b>Pfirsich-/Bananenweiße</b>	0,3L	3,60 €
Edler Nektar gemischt mit Hefeweizen		
<b>Apfel-Gold</b>	0,5L	3,90 €
Radler mal anders: Apfelschorle trifft Edelhopf		
<b>Gaas-Seidla</b>	0,5L	6,00 €
Cola, Zwickel & unser Wildkirschlikör		



## Unsere Brauerei – gestern, heute und im nächsten Sud

Seit vielen Generationen wird am Kreuzberg gebraut. Vieles hat sich in dieser Zeit verändert, doch eines ist gleich geblieben: die Freude daran, aus guten Zutaten ein ehrliches Bier zu machen.

Altes Wissen und neue Ideen gehen dabei Hand in Hand. Bewährte Rezepturen werden gepflegt, gleichzeitig entstehen immer wieder neue Sorten, die Abwechslung ins Glas bringen.

So gibt es neben den Klassikern regelmäßig wechselnde Spezialitäten zu entdecken – mal kräftig, mal fein, mal ganz anders als erwartet.

Und am besten schmeckt ein Bier ohnehin dort, wo es gebraut wird: hier oben, unter dem Blätterdach der alten Bäume mit Zeit für ein gutes Gespräch.