

Weil wir lieben, wo wir leben

Der Brauerei-Gasthof Kundmüller im Bamberger Land

BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus
Brennerei · Biermuseum · Hausschlachtung



BIERSPEZIALITÄT
AUS DEM BAMBERGER LAND

Herzlich willkommen



men in Weiber!



A close-up photograph of several beer taps in a brass bar. The taps are arranged in a row, with the focus on the one in the foreground. Each tap has a clear glass indicator tube filled with either dried hops or malted grains. The background is softly blurred, showing more of the bar's equipment and a warm, golden light.

Der Brauerei-Gasthof

Gemütlich, urig, echt. So lässt sich der Weiherer Brauerei-Gasthof am besten beschreiben. Außer Mittwoch immer ab 9 Uhr geöffnet, schafft die neu renovierte Gaststube mit ihren historischen Deckenbalken eine gemütliche Atmosphäre, um die hausgemachten, typisch fränkischen Speisen und Biere der Familie Kundmüller zu genießen.

Insgesamt vier Gasträume bieten Platz für 170 Personen und eignen sich daher auch hervorragend, um Feste zu feiern. Unsere Speisen werden liebevoll von Seniorchefin Anni und ihrem Team zubereitet. Die Zutaten dafür stammen soweit möglich aus unserer Region. Fränkisches Bauernbrot, hausgemachte Wurstwaren, wie unser Leberkäs am Freitag, selbst gemachter Ziebeleskäs (gibt's täglich) und Schäuferla in Biersoße am Samstag sind Spezialitäten des Hau-

ses – ganz abgesehen vom Bocksbraten, der dreimal im Jahr nach altem Rezept zubereitet wird. Jeden Sonn- und Feiertag bieten wir einen auswahlreichen fränkischen Mittagstisch an, einmal im Monat, jeweils dienstags, als besondere Spezialität Schlachtschüssel und Stechbrühe aus eigener Schlachtung. Und wer noch etwas Besonderes probieren will: Seniorchefs „Erwins Stöffla“ gibts aus der haus-eigenen Brennerei.





Der Biergarten

Es sind nicht nur die schattenspendenden Kastanienriesen, die den Weiherer Biergarten schon mehrfach zum Bierkeller des Jahres gemacht haben. Es ist die Atmosphäre – umgeben von Natur und Idylle. In den Sommermonaten täglich außer Mittwoch geöffnet, finden 250 Gäste immer ein Plätzchen – egal ob im unteren schattigen oder im obigen sonnigen Bereich.



Für die Kleinen

Nicht nur auf der Speisekarte haben wir an die Kids gedacht: Während sich die Erwachsenen in der Gaststätte oder

im Biergarten entspannen können, dürfen sich die Kleinen auf unserem Spielplatz mit Sandkasten, Schaukeln, Seilbahn und Kletterstrecke direkt neben dem Bier-

garten und in sicherer Entfernung zum Straßenverkehr austoben. Oder sie besuchen unseren Streichelzoo und geben den Ziegen ein paar leckere Malzkörnchen.



Das Gästehaus



In unserem Gästehaus direkt neben der Gaststätte bieten wir Ihnen erholsamen Schlaf zu günstigen Preisen. Unsere komfortablen Zimmer sind neben Dusche/Bad, WC und TV teilweise mit Terrasse und Balkon ausgestattet. Im Haupthaus befinden sich zudem noch schlichte Zimmer mit Dusche/Bad und WC auf Etage. Insgesamt verfügt unser Haus über 35 Betten in Doppel- und Einzelzimmern sowie 4 Ferienwohnungen – zwei davon ganz neu dem Thema Hopfen und Malz gewidmet.





Die Brauerei

Im Winter 1874 wurde in der Brauerei Kundmüller zum ersten Mal Bier gebraut. Eine Sorte. Der Vorgänger des Weiherer Lagers. Heute hat sich das Weiherer Bier zu einem festen Bestandteil der fränkischen Bierlandschaft entwickelt – mit traditionellen Klassikern, Bio- und Solarbieren und außergewöhnlichen Sondersuden. Das Team um Braumeister Roland Kundmüller arbeitet nach wie vor handwerklich mit ausgesuchten regionalen Rohstoffen und bringt Ihnen dies bei einer Führung durch Brauerei, Lagerkeller, Logistik- und Füllzentrum gerne näher.



Das Biermuseum

The image shows the interior of a beer museum. The walls are lined with tall wooden shelves filled with numerous beer cans, each with a unique label. In the foreground, there are two square tables with green tops and wooden chairs. A window in the background shows a view of greenery outside. The floor is made of dark wood. The overall atmosphere is warm and inviting.

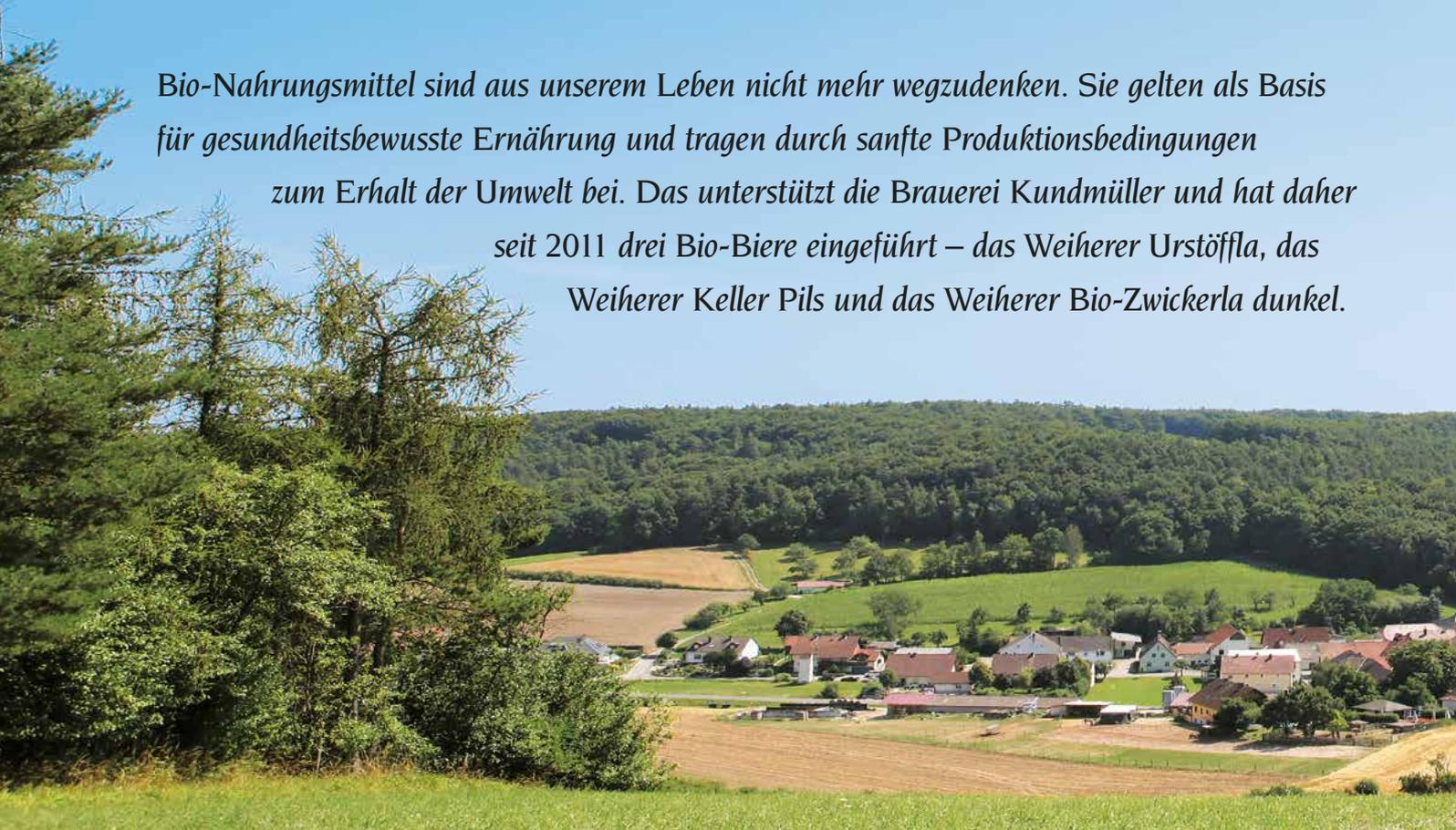


Schon Goethe wusste, Sammler sind glückliche Menschen. Dem können wir nur zustimmen. Denn Dank der Sammlungen von Hansi Cölsch und Herbert Pfaff konnte die Brauerei Kundmüller nun auch ein Biermuseum einrichten. Über 2000 historische,

teils seltene Krüge, dazu historisches Brauerei-Inventar und gut erhaltene Musikinstrumente: Das Weiherer Biermuseum ist der perfekte Raum für Verkostungen, Tagungen und Menschen, die die Faszination für Bier und seine Geschichte(n) teilen.

Unsere Umwelt

Bio-Nahrungsmittel sind aus unserem Leben nicht mehr wegzudenken. Sie gelten als Basis für gesundheitsbewusste Ernährung und tragen durch sanfte Produktionsbedingungen zum Erhalt der Umwelt bei. Das unterstützt die Brauerei Kundmüller und hat daher seit 2011 drei Bio-Biere eingeführt – das Weiherer Urstöffla, das Weiherer Keller Pils und das Weiherer Bio-Zwickerla dunkel.



100 Prozent Rohstoffe aus ökologischem Anbau sind der Grundstock für die Bio-Qualität. Bester Bio-Hopfen gibt den Bieren Aroma und Bittere, hochwertiges Bio-Malz aus Franken sorgt für Farbe und Körper. Garantiert gentechnikfreie Zutaten sichern die Zukunft, ständige Kontrollen die Qualität.

Wir leben in einem Ort mit einhundert Einwohnern. Idyllisch, absolut naturnah. Dass es diese Natur zu schützen gilt, ist für uns selbstverständlich, genauso wie

der Gedanke, so regional zu arbeiten, wie nur möglich. Als Mitglied im Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe (QUB) und im Umweltpakt Bayern nehmen wir uns nicht nur als Individuen dem Thema an, sondern auch auf betrieblicher Ebene. Gästehaus und Gaststätte wurden bereits Mitte der 1990er Jahre zur Heizungsunterstützung mit einer Solaranlage ausgestattet. Zwei große Photovoltaikanlagen sorgen für umweltschonende Energie.



Gebraut mit der Kraft der Sonne...

2012 wurde die Brauerei Kundmüller als Solarbier®-Brauerei ausgezeichnet. Die geschützte Marke Solarbier® garantiert, dass die Weiherer Biere ausschließlich mit regenerativen Energien hergestellt werden. Mit dem Kauf und Genuss trägt der Konsument somit zum Erhalt des Planeten bei.





2017
Gold und Silber beim
European Beer Star
2017

Unsere Erfolge



2018

Meist prämierte Brauerei
beim Craft Beer Award 2018
mit 14 Medaillen



Ausgezeichnet als Bestes Pils 2018
beim Craft Beer Award



Erfolgreichste deutsche
Privat-Brauerei beim
European Beer Star 2018



2019

Zweimal Bronze beim
European Beer Star 2019

2020

Das Leben ist voller Erfahrungen. Vieles prägt einen. Und manches macht einen wirklich stolz. In nur 10 Jahren mehr als 80 Medaillen bei den wichtigsten Wettbewerben der Branche zu gewinnen, ist für die Familie Kundmüller sicherlich eine solche Erfahrung.

European Beer Star, World Beer Cup, International Craft Beer Award: Auch in der Bierbranche gibt es sie, die transparenten und ehrlichen Wettbewerbe. Hier werden Biere aus der ganzen Welt in Blind tastings verkostet. Das heißt, die Jury – bestehend aus Bierkennern und Sommeliers – kennt nur die Sorten, nicht aber die Marken. Und gerade deshalb bedeutet ein Gewinn hier viel. Denn die Kriterien wie Farbe, Geruch, Schaum und natürlich

Geschmack sind Merkmale, die auch jeder Biertrinker benennen kann. Letzterer spielt auch beim Consumers' Favourite Award, der innerhalb des European Beer Star als exklusiver Sonderpreis vergeben wird, eine große Rolle. Denn alleinig der Konsument, in diesem Fall der Messebesucher der Brau Beviere oder Drinktec, entscheidet sich aus den bereits zuvor gewählten über 50 Gold-Bieren für seinen Liebling – ebenfalls ohne zu wissen, welche

Marke er vor Augen hat. Das macht diesen Award zu einem der ehrlichsten überhaupt. Die Brauerei Kundmüller hat ihn für das Weiherer Keller und das Weiherer Rauch bereits zweimal in Bronze gewonnen und zählt auch insgesamt zu den erfolgreichsten Gewinnern des gesamten Wettbewerbs. Es sind die besten Biere der jeweiligen Sorte, die ausgezeichnet werden. Und hier hat die Brauerei Kundmüller nicht nur einmal gewonnen.



Ausgezeichnet

DIE WICHTIGSTEN AWARDS IM ÜBERBLICK



EUROPEAN BEER STAR

seit 2004 veranstaltet von den Privaten Brauereien

einer der bedeutendsten Bierwettbewerbe weltweit

teilnehmen können alle Brauereien, ob regional, national oder weltweit tätig

bewertet werden Bierstile, die ihren Ursprung in Europa haben

zuletzt erneut ein Teilnehmerrekord mit knapp 2.500 Bieren aus 50 Ländern

Brauerei Kundmüller hier ausgezeichnet mit

5 x Gold
5 x Silber
10 x Bronze



INTERNATIONAL CRAFT BEER AWARD

seit 2014 veranstaltet vom Fachverlag Meininger, Herausgeber des Biermagazins CRAFT

eingereicht werden über 1.000 Biere aus aller Welt, von denen die Besten mit Platin-, Gold- und Silber-Medaillen ausgezeichnet werden

zudem werden Sonderpreise wie der beste Bierstil der jeweiligen Sorte oder CRAFT-Brauerei des Jahres vergeben

Brauerei Kundmüller hier ausgezeichnet mit

2 x Platin
18 x Gold
17 x Silber
1 x Bestes Pils



WORLD BEER AWARDS

internationaler Wettbewerb, bei dem 2019 weit über 3.000 Bewertungen abgegeben wurden

die Biere der jeweils eingereichten Länder werden auch dort von einer nationalen Jury bewertet

neben den Landesiegern gibt es auch noch Kategoriensieger international, die dann gesammelt bei einem weiteren Tasting noch einmal verkostet werden

Brauerei Kundmüller hier ausgezeichnet mit

3 x Silber
3 x Bronze
3 x ausgezeichnet in der Kategorie Bestes deutsches Bier



WORLD BEER CUP

größter Bierwettbewerb der Welt, der immer an unterschiedlichen Orten verliehen wird

alle zwei Jahre von der Association of Brewers in den USA ausgerichtet

knapp 300 Juroren aus über 30 Nationen vergeben an die Besten Bronze-, Silber- und Gold

zuletzt wurden über 8.000 Biere von 2.500 Brauereien aus über 60 Nationen in 101 Kategorien eingereicht

Brauerei Kundmüller hier ausgezeichnet mit

1 x Silber



Bei den renommierten Bierwettbewerben testen Juroren die Biere in Blindverkostungen. Eine Medaille zu gewinnen bedeutet daher viel!

Besonders die Gold- und Platin-Auszeichnungen bei den jeweiligen Awards machen das Weiherer Bier-Team stolz. Stolz, für die Arbeit belohnt zu werden, die man gemeinsam Tag für Tag leistet. Beim Feilen an den Rezepten, im Brauhaus, bei der Abfüllung. Wer bereits eine Brauerei besucht hat, weiß, wie viele Schritte es braucht, um ein Bier ganz vollkommen zu machen. Ausgewogen und fein – in jeder Nuance. Auch in Zukunft werden die Braumeister weiter die Qualität an erster Stelle ins Auge fassen. Damit nicht nur die Juroren den Weiherer Bieren das Prädikat „ausgezeichnet“ verleihen, sondern allen voran Sie – als Biergenießer!



Unsere Bio-Biere

Ein Bekenntnis zur Natur, ein Bekenntnis zum Geschmack:

Bereits seit dem Jahr 2011 brauen wir fränkisches Bio-Bier mit ausgesuchten, zertifizierten Rohstoffen. 100 % Bio-Qualität.

Sie sind als Solarbier gebraut mit der Kraft der Sonne und somit ein Beitrag zum Erhalt des Planeten.

365 Tage nachhaltiger Biergenuss. Für jeden Geschmack ist etwas dabei.



Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel

Unser Fränkisch Dunkel

Das *Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel* zeigt sich in Bernsteinfarben mit feiner Trübung und mit festem, cremigem Schaum im Glas. Gebraut hat Roland Kundmüller ausschließlich mit ausgesuchten Rohstoffen aus 100 % biologischem Anbau. Das *Weiherer Bio-Zwickerla Dunkel* ist ein Bier für alle, die es naturtrüb, malzbetont und süffig mögen – ein charakterstarkes, fränkisches Dunkel!

Alkoholgehalt: 5,4 % vol. · Stammwürze: 12,8 %



AUSZEICHNUNGEN: International Craft Beer Award SILBER 2018 · Teil von „Unsere Originale“, dem Spezialitätenwettbewerb der Metropolregion Nürnberg.



Weiherer Keller-Pils

Unser Außergewöhnliches

100 Prozent Bio-Hopfen und 100 Prozent Bio-Malz aus Franken sind der Grundstock für diese ganz spezielle, feintrübe Bierspezialität. Der herbe Pils-Charakter ist auch hier deutlich zu erkennen, doch treten die zitrusartigen Noten eher in der Hintergrund. Hervor stechen natürliche Kräuteraromen, die dem Bier seine ganz besondere Note verleihen.

Alkoholgehalt: 4,9 % vol. · Stammwürze: 11,3 %



AUSZEICHNUNGEN: World Beer Awards SILBER 2017



Weiherer Urstöffla

Unser Dunkles

Kräftig, malzbetont und mit der besonderen Hopfennote. Der feincremige, naturfarbene Schaum und das kastanienfarbene Kleid lassen bereits auf das Schließen, was nach dem ersten Schluck folgt. Brotige, röstmalzige Aromen, eingebettet in einen erdigen Körper, unterstrichen von einer anhaltenden feinerben Bittere, die nachwirkt.

Alkoholgehalt: 5,2 % vol. · Stammwürze: 12,6 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star SILBER 2018 · Int. Craft Beer Award GOLD 2019/2015, SILBER 2018/2016 · World Beer Awards BRONZE 2017 · selection GOLD 2014

BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND

Unsere Klassiker

*Hopfig oder malzbetont? Naturtrüb oder filtriert?
Obergärig oder untergärig? Die Weihereker Klassiker sind
unsere fränkischen Allrounder, die wir das ganze Jahr
im Sortiment haben.*

*Sie sind als Solarbier gebraut mit der Kraft
der Sonne und somit ein Beitrag zum Erhalt
des Planeten.*

*365 Tage nachhaltiger Biergenuss. Für jeden Geschmack
ist etwas dabei.*



Weihereker Lager

Unser Klassiker

Gebraut mit der Kraft der Sonne, golden im Glas. So zeigt sich das Weihereker Lager. Im Geruch dominieren getreidige Malznoten, die sich auch im ersten Schluck fortsetzen. Dazu gesellt sich recht bald frischer Hopfen, der das Bier zu einem ausgewogenen Lager macht. Es klingt leicht herb, mit anhaltender Bittere, aber nicht zu vernachlässigenden Malznoten aus. Das Bier, das zu jedem Genießer passt.

Alkoholgehalt: 4,7 % vol. · Stammwürze: 11,6 %



AWERZEICHNUNGEN: World Beer Awards BRONZE 2017 · selection GOLD 2015



Weihenstephaner Pils

Unser Hopfiges

Ein typisch fränkisches Pils in frischem Gelb mit cremig-weißem, feinporigem Schaum. Schon in der Nase stechen die grasig-grünen Hopfennoten hervor. Im Antrunk erst spritzig-rezent, zeigt sich sogleich der Hopfen mit schönem frischen, leicht zitrusartigen Aroma. Das *Weihenstephaner Pils* behält diese Noten bis zum Schluss und klingt mit angenehmer Bittere feinherb aus. Typisch Fränkisch. *Weihenstephaner Pils*.

Alkoholgehalt: 4,7 % vol. · Stammwürze: 11,6 %



AUZEICHNUNGEN: Intern. Craft Beer Award BESTES PILS 2018, GOLD 2018, SILBER 2017 · World Beer Awards BRONZE 2017 · selection SILBER 2017



Weihenstephaner Keller

Unser Naturtrübes

Hier freut sich der Malzliebhaber genauso wie der Hopfenfan. Erdig-körnige Malznoten gepaart mit frischen, leicht zitrusartigen Aromen: ein schöner Körper in opalisierendem Kleid. Überraschend erfrischend für ein Kellerbier und bereits vier Mal beim *European Beer Star* ausgezeichnet.

Alkoholgehalt: 4,9 % vol. · Stammwürze: 11,6 %



AUZEICHNUNGEN: European Beer Star GOLD 2011, BRONZE 2010/2009, BRONZE 2011 (Consumer Favorite) · Intern. Craft Beer Award SILBER 2017 · selection GOLD 2014



Weihenstephaner Landbier

Unser Sanftes

Ein Bier wie unsere Heimat. Golden wie die Sonne, sanft wie unsere Hügel, fein wie unser Korn. Gebraut mit den besten Rohstoffen aus Franken und ausschließlich mit erneuerbaren Energien. Das *Weihenstephaner Landbier* passt ideal zu den hausgemachten Spezialitäten des Brauereigasthofes Kundmüller. Für unsere Umwelt, für unsere Heimat, für Sie.

Alkoholgehalt: 4,7 % vol. · Stammwürze: 11,8 %



AUZEICHNUNGEN: European Beer Star GOLD 2018



Weihenstephaner Zwickerla Hell

Unser Fränkisch Hell

Das *Weihenstephaner Zwickerla Hell* ist ein goldenes, naturtrübes Zwickerbier – gebraut mit dem fränkischen Hopfen Spalter Select und Perle sowie Pilsner Malz und helles Karamellmalz aus der Region. Die feinen untergärigen Hefenoten sind bereits in der Nase zu erkennen und setzen sich im Geschmack fort. Dazu gesellt sich Hopfen und Malz in schöner Harmonie. Mit sanfter Kohlensäure und wenig Bittere klingt das *Zwickerla Hell* aus.

Alkoholgehalt: 4,9 % vol. · Stammwürze: 11,8 %



AUSZEICHNUNGEN: Intern. Craft Beer Award SILBER 2017



Weihenstephaner Weizen Hell

Unser Fruchtiges

In hellem hefetrüben Bernsteinfarben mit ausgeprägten Noten von Banane überzeugt der Geruch jeden Weißbier-Liebhaber. Im Antrunk weiter fruchtig, bemerkt man sogleich das weiche Brauwasser. Auch die Süße kommt keinesfalls zu stark, im Gegenteil: Das *Weihenstephaner Weizen Hell* wirkt als erfrischend-durstlöschender Energiespender und klingt mild und weich aus.

Alkoholgehalt: 5,2 % vol. · Stammwürze: 12,4 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star SILBER 2017 · Intern. Craft Beer Award SILBER 2018 · World Beer Awards SILBER 2017 · selection GOLD 2014, SILBER 2015



Weihenstephaner Keller-Märzen

Unser Festbier

Zum ersten Mal anlässlich des 140-jährigen Jubiläums gebraut, ist das *Weihenstephaner Märzen* eine Hommage ans flüssige Gold. Unfiltriert, wie schon im Gründungsjahr der Brauerei Kundmüller, sorgt fränkisches Malz (Pilsner, Melanoidin und Cara Red) für Vollmundigkeit und das leuchtende Bernstein. Gehopft hat Braumeister Roland Kundmüller mit Saphir und seinem Lieblingshopfen Spalter Select.

Alkoholgehalt: 5,6 % vol. · Stammwürze: 13,0 %



AUSZEICHNUNGEN: Intern. Craft Beer Award GOLD 2016/2015



Weihenstephaner Rauch

Unser Rauchiges

Das *Weihenstephaner Rauch*, das bereits zweimal mit der Goldmedaille beim European Beer Star prämiert worden ist, besticht nicht nur mit glänzendem goldfarbenen Aussehen, sondern vor allem durch seine fein-würzigen Rauchmalznoten. Allein der Geruch lässt sie eindeutig erkennen, doch zeigen sie sich auf ihrem Höhepunkt erst beim Genuss. Da kommt der ganze weiche, niemals zu heftige Malzkörper

zum Vorschein, der eingehüllt ist in die zarten Hopfennoten. Da bleibt der Hauch von Rauch auch noch, wenn der letzte Schluck getrunken ist. Ein Bier, das auch Nicht-Rauchbier-Kenner überzeugt.

Alkoholgehalt: 5,3 % vol. · Stammwürze: 12,7 %



Weihenstephaner Bock

Unser Starkes

In goldgelb erstrahlt der *Weihenstephaner Bock* im Glas. Im Geruch kräftig malzig, setzt sich dieser Eindruck auch im Antrunk fort. Die Malzsüße steht im Vordergrund, auch Honignoten sind im Geschmack deutlich zu erkennen – ein voller Körper mit Weihenstephaner Charme. Eine gute Portion Hopfen rundet das vollmundige Bockbier ab.

Alkoholgehalt: 6,6 % vol. · Stammwürze: 16,3 %



AUSZEICHNUNGEN: World Beer Cup SILBER 2014 · European Beer Star GOLD 2017/2012, SILBER 2006, BRONZE 2014/2010, BRONZE 2012 (Consumer Favourite) ·



International Craft Beer Award GOLD 2019/2018/2015, SILBER 2017 · World Beer Awards GERMANY 2017 WINNER · A:3A SILBER 2017 · selection GOLD 2015



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star SILBER 2009/2007, BRONZE 2011 · International Craft Beer Award PLATIN 2019, GOLD 2018 · Australian International Beer Awards BRONZE 2017 · selection SILBER 2012

WEIHERER  SONDERSUD

Unsere Sondersude

*Hopfengestopft. Barrel-aged. Champagnerflasche.
Limitiert.*

*Die Biere aus der Weiherer Sondersud-Serie sind
außergewöhnlich. Neu.*

Gebraut mit Freunden.

Und für die ganz besonderen Momente.



Weiherer Schwarzwäla

Unsere fränkische Antwort auf ein englisches Stout. Im Glas zeigt sich feinporiger, cremefarbener Schaum auf tiefschwarzem, obergärigem Bier. Feine Röstnoten von Kaffee und Dörrozweitschgen lassen auf das schließen, was im Geschmack folgt: Dunkle Schokolade und getrocknete Rosinen, eingebettet in einen schlanken Körper mit angenehmer Bittere. Die Aromen der Karamell-, Röst- und Spezialmalze stehen im Vordergrund, das cremige Mundgefühl setzt dem Weiherer Schwarzwäla die Krone auf.

Alkoholgehalt: 5,3 % vol. · Stammwürze: 12,7 %



AUSZEICHNUNGEN: Intern. Craft Beer Award GOLD 2019, SILBER 2018 · World Beer Awards GOLD 2017



Weihenstephaner Grünhopfen-Pils

Seit 2014 wird in der Brauerei Kundmüller eigener Hopfen angebaut. Jedes Jahr Ende des Sommers, wenn die Dolden erntereif sind, werden sie von Hand gepflückt und direkt verwendet. Das naturtrübe *Weihenstephaner Grünhopfen-Pils* besticht durch seine feinen, grasig-grünen Noten. Dazu eine leichte, keinesfalls zu stark ausgeprägte Bittere mit fränkischem Pils-Charme. Nicht nur für Hopfen-Liebhaber.

Alkoholgehalt: 4,9 % vol. · Stammwürze: 11 %



Weihenstephaner Hopfenweizen

Ein obergäriger Klassiker mit der besonderen Hopfennote: Das *Weihenstephaner Hopfenweizen* wurde mit Polaris, Cascade und Citra hopfengestopft und überzeugt daher durch seine fruchtige Aromatik in Geruch und Geschmack. Schlank und spritzig.

Alkoholgehalt: 5,2 % vol. · Stammwürze: 12,4 %



Weihenstephaner Summer Ale

Sommer, Sonne, laue Nächte. Das *Weihenstephaner Summer Ale* ist ein Bier für Tage wie diese. In leuchtendem Bernstein mit schneeweißem Schaum zeigt sich das *Weihenstephaner Summer Ale* im Glas. In der Nase ganz sanfte Aromen von jungen Tannenspitzen und leichtem Karamell, im Geschmack erfrischend schlank, kräuterig-hopfig und mit feiner Bittere. Gebraut mit sechs Hopfensorten sowie klassischem, Karamell- und Pale Ale Malz.

Alkoholgehalt: 5,2 % vol. · Stammwürze: 12,5 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star BRONZE 2019



Weihenstephaner India Pale Ale

Das *Weihenstephaner India Pale Ale* (IPA) kommt in dunklem Bernstein mit feinem, leicht cremefarbenem Schaum ins Glas. Im Geruch dominiert – typisch für diese starke, obergärige Biersorte – der Hopfen mit fruchtigen Noten wie Grapefruit in Kombination mit waldigen Aromen wie Pinie. Im Geschmack zeigen die Karamellmalze ihre Wirkung. Süße, Vollmundigkeit und eine ausgewogene Kohlensäure, gepaart mit den Hopfenaromen, die gegen Ende durch die deutliche Bittere ergänzt werden.

Alkoholgehalt: 6,7 % vol. · Stammwürze: 16,0 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star BRONZE 2019 · International Craft Beer Award SILBER 2019



Weihenstephaner/Fat Head's Hopferla

Franken, Amerika und der Hopfen. Die Brauereien Kundmüller aus Weiher und Fat Head's aus Ohio haben bereits mit ihrem gemeinsamen *Imperial IPA* gezeigt, dass das gut zusammen passt. Jetzt folgt das *Hopferla*, ein West Coast Style India Pale Ale mit den sieben Hopfensorten Simcoe, Warrior, Centennial, Mosaic, Equinox, Citra und Chinook sowie klassischen und Karamell-Malzen. Fruchtig, harzig, hopfig.

Alkoholgehalt: 7,5 % vol. · Stammwürze: 18,2 %



AUSZEICHNUNGEN: International Craft Beer Award GOLD 2019



Weihenstephaner/Fat Head's Imperial IPA

Manchmal da „bassts“ einfach – über alle Grenzen hinaus. Das haben sich auch die Braumeister Roland Kundmüller und Matt Cole (*Fat Head's Brewery*) aus Cleveland/Ohio gedacht und beschlossen, gemeinsam ein fränkisch-amerikanisches Bier zu brauen. Eines, das reinhaut. Eines, das die Mundwinkel nach oben zieht! Das *Weihenstephaner/Fat Head's Imperial IPA* – gebraut mit klassischen und Karamell-Malzen sowie den vier Aromahopfen Simcoe, Mosaic, Citra und Columbus. Kein Anfängerbier!

Alkoholgehalt: 9,0 % vol. · Stammwürze: 21,5 %



AUSZEICHNUNGEN: Intern. Craft Beer Award SILBER 2017 · Australian International Beer Awards SILBER 2017 · World Beer Awards GOLD 2017, SILBER 2017/Design



Weiherer Weizenbock

Der *Weiherer Weizenbock* kommt in leuchtendem Bernstein mit einer schönen Trübung ins Glas. Sofort fallen die Noten von reifer Orange, Banane und Karamell auf. Im Antrunk umschmeichelt die feine Kohlensäure den Gaumen; der Eindruck aus der Nase wird fortgesetzt. Malz und Hopfen führen zu einem süß-erfrischenden Spiel der Aromen: Karamell und Zitrone, reife Pflaume und Grapefruit.

Alkoholgehalt: 6,8 % vol. · Stammwürze: 16,4 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star BRONZE 2015 · International Craft Beer Award GOLD 2018, SILBER 2019/2017/2016 · Australian International Beer Awards SILBER 2017 · selection GOLD 2015



Weiherer/Cervejaria Bamberg Rauchbock

Bier verbindet. Rauchbier noch mehr. Deshalb haben sich der brasilianische Craft Brewer Alexandre Bazzo und Braumeister Roland Kundmüller zusammengetan und einen Rauchbock gebraut. Glänzend, bernsteinfarben, rauchig wärmend und mit Hopfen aus dem eigenen Garten. Gebraut mit den vier Malzsorten Carared, Melanoidin-, Rauch-, und Pilsner Malz sowie den Hopfen Hallertauer Gold, Saphir und Spalter Select.

Alkoholgehalt: 7,0 % vol. · Stammwürze: 17,3 %



AUSZEICHNUNGEN: European Beer Star GOLD 2018 · International Craft Beer Award PLATIN 2019, SILBER 2018 · selection GOLD 2015



Weiherer/Cervejaria Bamberg Zapfenduster

Der jüngste fränkisch-brasilianische Gemeinschaftssud von Roland Kundmüller und Alexandre Bazzo ist ein tiefschwarzes (im Dialekt *zapfendusteres*) Imperial Stout mit der besonderen Rauchmalznote. Gebraut anlässlich der Internationalen Woche des Landkreises Bamberg vereint es alles, was diese obergärige, starke Biersorte braucht: Vollmundigkeit, Schokoladen- und Kaffenoten und eine wärmende Wirkung, die lange bleibt. Unser neues Freundschafts-Bier.

Alkoholgehalt: 8,5 % vol. · Stammwürze: 20,5 %



Weihenstephaner Rolator

Anlässlich des 50. Geburtstags von Roland Kundmüller hat sich sein Team etwas Besonderes einfallen lassen: Ganz heimlich haben die Mitarbeiter einen hellen, naturtrüben Doppelbock eingebraut, der mit Spalter Select hopfengestopft wurde. Der Name inklusive Wortspiel war auch schnell gefunden: Eine Mischung aus dem Vornamen sowie der Endung -ator für das starke Bier. Und das darf nun in neuer Auflage nicht nur vom Braumeister verkostet werden.

Alkoholgehalt: 8,8 % vol. · Stammwürze: 20,0 %



Weihenstephaner Bock Bourbon Style

Ein heller Doppelbock, gelagert im amerikanischen Bourbon-Holzfass – der *Weihenstephaner Bourbon-Bock* ist die richtige Spezialität für alle, die gern etwas Neues probieren. Einem kräftigen Malzkörper, gepaart mit typischen Bourbon-Aromen wie Vanille und einem Hauch von Rauch und Holz, setzt der Hopfen mit feiner Bittere entgegen und wärmt lange nach.

Alkoholgehalt: 8,4 % vol. · Stammwürze: 21,0 %



Weihenstephaner Weizenbock holzfassgelagert/ Sherry

Der *Weihenstephaner Weizenbock holzfassgelagert/ Sherry* ist eine Bierspezialität für die besonderen Momente im Leben. Sieben Monate lagerte der Sondersud (siehe *Weihenstephaner Weizenbock*) in einem Eichenfass, das mit spanischem Pedro Ximénez Sherry belegt war. Daraus ergibt sich eine außergewöhnliche Bierspezialität, bei der die süßlich-holzigen Noten des Fasses mit der fruchtigen Aromatik des leicht kaltgehopften Weizenbocks zusammentreffen.

Alkoholgehalt: 7,7 % vol. · Stammwürze: 17,6 %



AUSZEICHNUNGEN: International Craft Beer Award GOLD 2019/2017/2016



AUSZEICHNUNGEN: International Craft Beer Award GOLD 2019



Weiherer Weizenbock holzfassgelagert/ Dornfelder

Der *Weiherer Weizenbock holzfassgelagert/Dornfelder* reifte acht Monate in einem Eichenfass, das zuvor mit Dornfelder aus den Südhängen von Weiher belegt war. Das Ergebnis ist eine Symbiose zweier fränkischer Traditionsgetränke, die die Malzsüße des Bieres mit vanilligerden Aromen des Holzes und spritziger Säure des Weines vereint.

Alkoholgehalt: 7,7 % vol. · Stammwürze: 17,6 %



AUSZEICHNUNGEN: *International Craft Beer Award* GOLD 2018



Weiherer Doppelbock holzfassgelagert/ Rum

Mit aromatischer Vanille und Muskatnuss in der Nase macht der bersteinfarbene Doppelbock schon beim Geruch Lust auf den ersten Schluck. Und die Erwartung erfüllt sich: Ein vollmundiger Körper mit harmonischer Süße, ausgewogener Kohlensäure und Noten von Karamell und Kakao, die sich gegen Ende hin steigern. Der starke Abgang mit nur minimaler Hopfenbittere rundet die holzfassgelagerte Bierspezialität ab.

Alkoholgehalt: 12,1 % vol. · Stammwürze: 23,1 %



AUSZEICHNUNGEN: *International Craft Beer Award* GOLD 2018



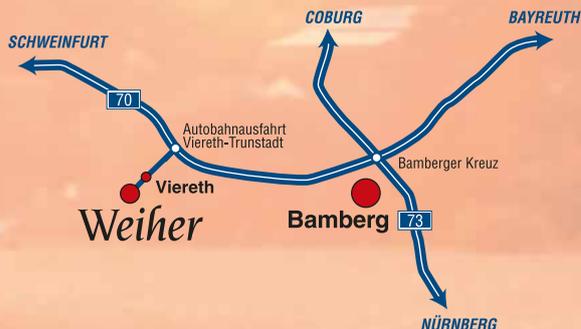
WEIHERER
SONDERSUD

BIERSPEZIALITÄT AUS



DEM BAMBERGER LAND

Anfahrt



Für Tagesausflüge gibt es zahlreiche Möglichkeiten:

- ▶ Bamberg „Weltkulturerbe“ mit Altstadt, Kaiserdom, Altem Rathaus, Residenz, Brauereimuseum, ...
- ▶ Würzburg, Nürnberg, Coburg, Bad Staffelstein
- ▶ Maintalradweg und Wanderwege
- ▶ierzehneiligen und Kloster Banz
- ▶ Naturpark Steigerwald
- ▶ Baumwipfelpfad Ebrach
- ▶ Fränkische Schweiz
- ▶ und vieles mehr ...

www.brauerei-kundmueller.de



BRAUEREI-GASTHOF
KUNDMÜLLER

Brauerei · Gästehaus · Brennerei
Biermuseum · Hausschlachtung

Weier 13 · 96191 Viereth-Trunstadt
Tel. +49 (0) 95 03 / 43 38 · Fax +49 (0) 95 03 / 78 68
info@brauerei-kundmueller.de · Öffnungszeiten:
Täglich ab 9.00 Uhr · Mittwoch: Ruhetag



GUTSCHEIN

**DIE
GESCHENK-
IDEE!**

Wir haben Gutscheine für
jeden Anlass!