

**Penzinghof**  
ECHT NATÜRLICH GENIESSEN

HOTEL • WIRTSCHAUS • LAVENDEL SPA

penzinghof.at

# BIER- FESTIVAL

HERZLICH WILLKOMMEN  
ZUM 1. BIER-FESTIVAL MIT  
STIEGL BIER, HUBER BRÄU,  
HOFSTETTNER HOFBRÄU,  
ERZBERGBRÄU, RIEDER BIER,  
HOFKÄSEREI SCHÖRGERER  
& METZGERMEISTER  
EDENHAUSER - DAZU FLOTTE  
MUSIK VOM ZWOARA BLECH!

Raphael  
empfiehlt Ihnen  
gerne persönlich  
ein Glaserl  
Bier!



## UNSER BIER- SOMMELIER

NAME: Raphael Wagner

WOHNORT: Alberndorf/ Riedmark

JAHRE IM PENZINGHOF: 1

MEIN PENZINGHOF TIPP: Bei mir an der  
Bar kreative und einzigartige Getränke  
genießen

AN MEINER ARBEIT GEFÄLLT MIR:  
An meinem Arbeitsplatz wird mir nie  
langweilig, da immer wieder neue  
Leute kommen.



## HAUSBIER GIPFELSTÜRMER

Die hopfige Dinkel-Weisse zeigt sich in leuchtendem Orange mit einer cremefarbenen Schaumkrone im Glas.

Das ganzjährig erhältliche Hausbier duftet fruchtig und verfügt über einen feinherben Hopfengeschmack, einen ausbalancierten Malzkörper und eine fein belebende Kohlensäure.

Stammwürze: 12,00°

Alkohol: 5,20% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## FAUX PAS APRICOT

Das fassgereifte Marillen-Starkbier - wunderbar feinperlend ergießt sich die Rarität ins Glas. Unter leicht getöntem Schaum schimmert Bernstein mit orangefarbenen Reflexen. Elegant zeigt sich das Bier auch im fruchtigen Duftspiel mit Marille, zartem Apfel und Holznuancen. Direkter schon wird der überaus frische Antrunk - lebendige Rezenz kombiniert sich mit frecher Säure, die einem fast rote Bäckchen ins Angesicht zaubert. Gerade so wie die sonnenreifen Marillen, die sich mit den vielschichtigen Reife aromen der Fassreifeung durch den Ausklang schwingen.

Stammwürze: 18,00°

Alkohol: 8,00% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## BIO HAUSBIER WALDLICHTUNG WOODY DUNKLE WEISSE

Die außergewöhnliche Weißbierinterpretation funkelt unter feinporigem, elfenbeinfarbenen Schaum haselnussbraun im Bierglas. Die aromatische Kopfnote erinnert an Nuss, Mokka, Whisky und reife Banane. Vollmundig und angenehm karamellig charakterisiert sich die Komposition aus dunklen Spezialmalzen und feinstem Aromahopfen.

Holzchips aus vorbelegten Whisky-Fässern bringen für Zunge und Gaumen ein ungewöhnliches geschmackliches Echo, während belebende Kohlensäure auf vertraute Art und Weise die dunkle Weiße mit schokoladigem Nachhall umrahmt.

Stammwürze: 12,50°

Alkohol: 5,40% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_





## TIROLER HEFE-WEIZEN HELL

Ein Weißbier, das Lust und Laune macht! Das Weißbier für Kenner und Einsteiger. Eine frische, prickelnde Spezialität mit belebendem und spritzigem Hefegeschmack. Einfach unverwechselbar wie unsere Heimat. Typisch Huber! In der Flasche gereift.

Geschmackserlebnis: Die Zugabe von hellem Weizen in Verbindung mit einer speziellen obergärigen Reinzuchthefer ergibt eine einmalige, nachhaltig bananenähnliche, aromatische Note, in die Sie hineinlauschen können. Speziell unsere mit viel Sorgfalt, Lust und Liebe herangeführte Hefe geben dem Bier den unverwechselbaren Charakter und die spezielle Huber-Note. Das Weizenmalz und eine ganz leichte Hopfenblume machen dieses Bier während des ganzen Jahres zu einem runden Erlebnis, das schmeckbar ist.

Stammwürze: 12,05°

Alkohol: 5,20% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Das Bier von hier!



## DER JUCHIZZA

Mit Stolz vor Ort gebraut, frisch, herzhaft und sehr süffig. Ein Bier, das zum Herbst passt wie der Rucksack zum Berg. Für uns ist der leicht gehopfte Lokalmatador auch eine vollmundige Antwort auf die Oktoberbiere landauf und landab und ein starkes Zeichen für regionalen Hochgenuss. Demgemäß versteht sich der neue Juchizza nicht nur als Gaumenjubiläum für alle Bierfreunde, sondern auch als Lustschrei für heimische Trinkfreuden in Reinkultur.

Stammwürze: 13,8°

Alkohol: 5,80% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





## GRANITBIER

Bernsteinfarbenes Spezialbier. Wasser gefiltert durch Mühlviertler Granitgestein, Pilsner- und Karamellmalze gepaart mit Mühlviertler Hopfen verleihen diesem Bier einen einzigartig kräftigen Geschmack

Der Name Granit erinnert an die geologische Wurzel des Mühlviertels. Der Granitstein wirkt wie ein Filter auf das Wasser, welches dadurch zu einer globalen Besonderheit wird, die nur Mühlviertler Bieren zugrunde liegt.

Stammwürze: 12,8°

Alkohol: 5,5% vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## HOCHLAND HONIGBIER

Diesem Bier wird Blütenhonig der Hochlandimker zugegeben, auch das Malz und der Hopfen kommen zu 100 % aus dem Mühlviertel.

Ein sehr liebliches trockenes Bier, das mit schönen Honig- und Propolisaromen aufwartet. Ein Bio Bier der extra Klasse. Ausgewogen eingebraut und trocken vergoren überrascht es den Biergenießer bereits beim Antrunk mit seiner fruchtig feinen Note.

Stammwürze: 14,5°

Alkohol: 6,2 % vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## GRANITBOCK

Mit glühenden Granitzwecken karamellisiertes Bier, dass in 120 Jahre alten Steintrögen vergoren wird. Kräftige Malzaromen werden von Karamell- und Bitterschokoladearomen getragen!

Mit dem Granitbier feiert die Brauerei Hofstetten schon über Jahre große Erfolge. Um das Thema „Granit“ im Bier noch mehr zu verankern, beschloss man 2008 erstmals ein GRANIT BOCKBIER einzubrauen. Perfekte Voraussetzungen für dieses Bier bietet bereits das Sudhaus aus dem Jahre 1929.

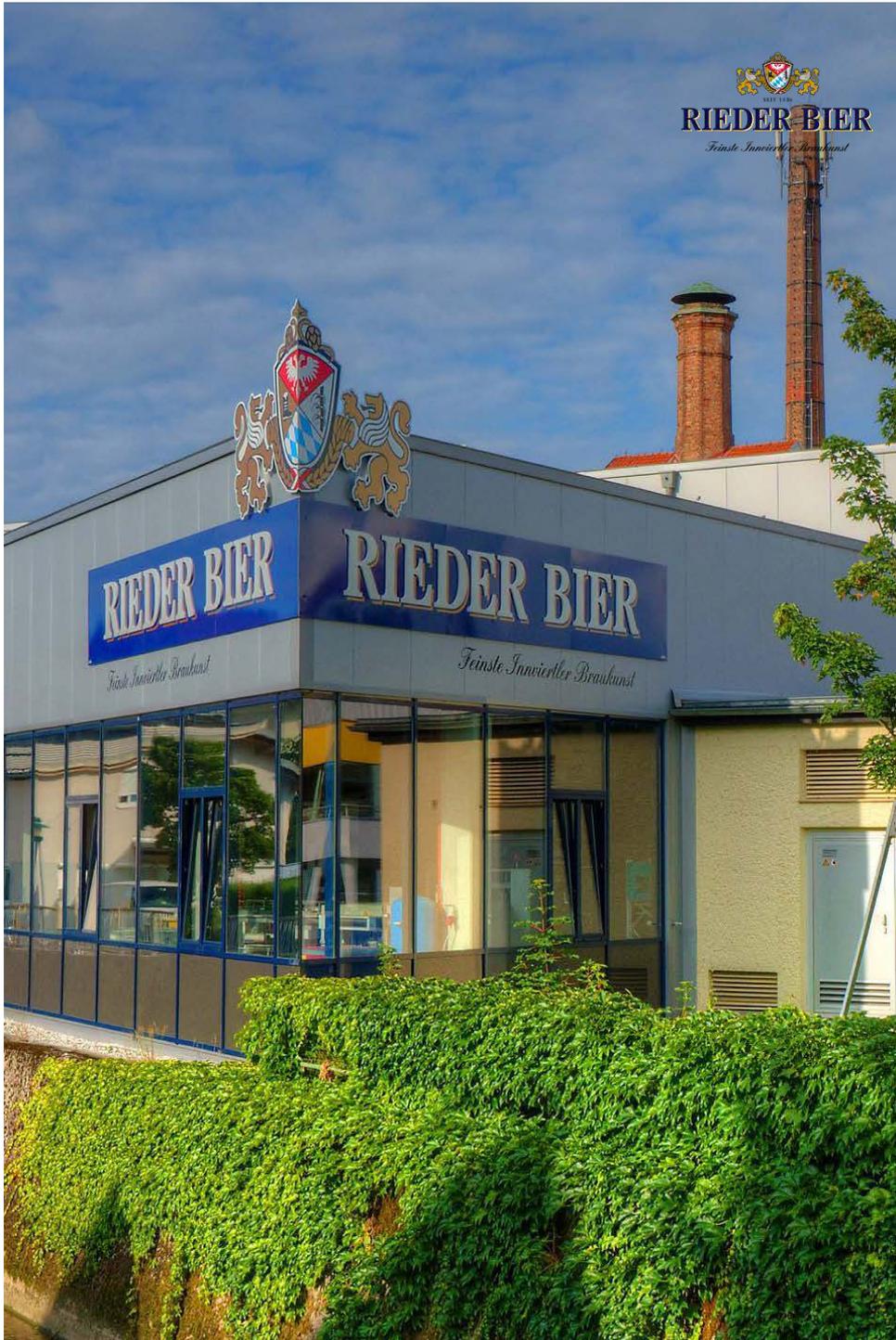
Stammwürze: 17,8°

Alkohol: 7,3 % vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_





# KÜRBISKERNBIER RIEDER IPA

Seit 2010 wächst der Ölkürbis auch im Innviertel, nämlich bei Pramoleum. Gesunde Böden und ausreichend Sonne lassen die größte Beere der Welt hier in der Bierregion prächtig gedeihen.

Aus den Kürbiskernen wird Öl gepresst. Das Kürbiskernöl gehört zu den Ölsorten, welche vor der Pressung geröstet werden um den bekannten nussigen Geschmack des Öls zu entfalten.

Das Rieder Kürbiskern Bier wird aus vier verschiedenen Getreidesorten und natürlich den Kürbiskernen gebraut.

Diese Bierkreation besticht durch ihren natürlichen und kräftigen Bernstein-schimmer, der Geruch erinnert an cremiges Walnusseis. Sehr belebend und erfrischend wirkt das Bier im Mund, feine Karamellnoten sind wahrzunehmen. Im Geschmack spiegelt sich das „Nussige“ der Kürbiskerne wieder - umgeben von zarten Vanillenoten. Das leichte Hopfenaroma kommt dezent zum Vorschein, was wiederum sehr angenehm den Gaumen moussiert.

Stammwürze: 12,4 °  
Alkohol: 5,2% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Das India Pale Ale hat Kultstatus. Es ist ein Verwandter jener kräftigen Ales, die ab den 1830er Jahren in England und Schottland für die indischen Kolonien gebraut wurden. Daher der Name.

Unser Rieder IPA ist eine naturtrübe, bernsteinfarbene Bierspezialität mit angenehmer Rezenz. Deutlich wahrzunehmen sind blumig-fruchtige Noten von Maracuja, Zitrus, Pfirsich und Ananas, bis es im Finale in einer kräftigen Bittere harmonisch ausklingt.

\* Diesen Vorgang, bei dem fruchtige Aromen freigesetzt werden, bezeichnet man als „kalt hofengestopft“.

Stammwürze: 15,3°  
Alkohol: 6,0% Vol

Kostnotiz: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_





## DREI HOPS

Bottle blonde - 2. Platz Ale bei der Falstaff Beer-Trophy: Helles Gelb mit reinweißem Schaum. In der Nase fast weinartig mit Zitrus- und Apfelaromen. Sehr schlank im Trunk und mild in der Bitterkeit

Stammwürze: 12,3 °  
Alkohol: 5,8% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## NOAR

Trydry stout „Zott’o’late“ - Bierinnovation des Jahres im Bierguide von Conrad Seidl. Nahezu schwarz mit getöntem feinporigem Schaum. Intensive Röstaromen von Kakao und Kaffee, am Gaumen auch die leichte Säure wie beim Mokka. Intensive und edle Bittere analog einer 80%-igen Edelbitterschokolade,

Stammwürze: 18,3 °  
Alkohol: 6,9% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## UNLIMITED EDITION

Austr(al)ia - barrel aged (Bierinnovation des Jahres im Bierguide von Conrad Seidl & Staatsmeister 2019) Duft nach Kokos, Rum und Melasse. Im Mund sehr eigenständig mit klarem Einfluss der Holzfassreifung. Süßliche Aromen von Weinbrandpralinen treffen auf Kokos sowie schön entwickelte Sekundäraromen.

Stammwürze: 25 °  
Alkohol: 11,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## GRUAM HUNT

Stayrisch dunkel - dunkles Bernstein in der Farbe, Klare Aromatik mit Noten von Waldhonig, Karamell und getrockneter Orange. Am Gaumen harmonisch mit dichtem Körper und markanter Restsüße. Angenehm feinperlige Rezenz. Eher schlanker, ausbalancierter Typus.

Stammwürze: 14,4 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_





## ÜBERSEEHOPFEN INSELSAISON

India Pale Ale - intensiv fruchtig, zugleich trocken und knackig herb. Der japanische Hopfen bringt einen schönen Duft nach Kokos, Litschi und Zitronengras. Gebraut mit einem selbst entwickelten temperierbaren Hopfengeber – das ergibt das einzigartige, stabile Hopfenduftspiel. Ein IPA im besten Sinne – single hop, ursprünglich und überraschend.

Stammwürze: 13,2 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

French- & Belgian-Style Saison - die Sonne im Glas: strahlendes Orange mit goldenen Reflexen. Es duftet wie eine saftige, reife Aprikose, abgerundet mit der delikaten Würzigkeit mittelalterlicher Kräutersamen. Angenehm weicher Körper durch den hohen Weizenmalzanteil. Prickelnd-spritzig, schlank und sehr erfrischend. Der Sommer kann kommen!

Stammwürze: 14,2 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## INSELKREIDE

Bière Brut - ein verführerisches Bier für den festlichen Anlass: Mit kreidehaltigem Wasser gebraut und mit Bière-Brut-Hefe vergoren. Zart-fruchtiger Duft nach hellen Weintrauben und Birne. Feinerlig, subtil prickelnd, mit dezemtem Säurespiel und trockenem Finish. Die edle Erfrischung aus den weißen Ostseebädern.

Stammwürze: 13,7 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## INSEL HERB

English-Style Special Bitter - strahlend gelb mit zartem Hefeschleier. Dezentere Hopfenduft nach Ananas mit Zitrusnuancen. Die fruchtigen Noten von der schottischen Hefe wechseln sich ab mit zartem Biskuitduft vom Malz. Die Flaschenreifung hält die Aromatik anhaltend frisch.

Stammwürze: 13,2 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_





## BALTIC ALE

Belgian-Style Pale Strong Ale - warmer Goldton und ein voluminöser, feinporiger Schaum machen Appetit. Feiner, subtil würziger Hefeduft nach frisch zerstoßenem grünem Pfeffer und etwas Muskatnuss umrahmt den weichen, vollmundigen Körper. Der Alkoholgehalt ist geschickt eingebunden. Ein sehr eleganter, trockener, weinähnlicher Trunk.

Stammwürze: 18,2 °  
Alkohol: 7,5% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## BALTIC TRIPPLE

Belgian-Style Dubbel - warmes Kastanienbraun mit roten Reflexen und creme-beiger Schaumkrone. Die Abteihefe ergibt im Verbund mit dem Roggen-, Weizen- und Röstmalz ein komplexes Duftspiel von dunklen Trockenfrüchten: Pflaume, Dattel, Rumrosine und ein Hauch von Haselnuss.

Stammwürze: 20,2 °  
Alkohol: 9,5% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## BALTIC STOUT

British-Style Imperial Stout - tiefschwarz im Glas mit imposanter, beiger Schaumkrone. Ein betörender Duft nach Schokolade und Mokka. Der hohe Anteil an Röstmalz von Hafer und Weizen macht den Trunk sehr cremig – wie eine Mousse au Chocolat aus Bitterschokolade. Weich, wärmend, glücklich machend.

Stammwürze: 18,2 °  
Alkohol: 7,5% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_

## STRANDGUT

Wood Pale Ale - schöne Kupferfarbe im Glas mit dem betörenden Duft nach Bourbon, Vanille und einem Hauch von frischem Tabak. Wir geben bei diesem Bier zerhackte Portwein- und Whisky-Fässer zu. Die Holznoten werden frisch verbräut und frisch vergoren.

Stammwürze: 14,2 °  
Alkohol: 5,6% vol.

Kostnotiz: \_\_\_\_\_





Hotel Penzinghof  
Penzingweg 14,  
6372 Oberndorf in Tirol  
T: +43 (0)5352 62905  
info@penzinghof.at  
penzinghof.at