

**PAULANER
NOCKHERBERG**
München

Hochstraße 77 | 81541 München
mail@nockherberg.com | Tel.: 089 54 72 66 901 | www.paulaner-nockherberg.com



BIERSPEZIALITÄTEN



DIE BAYERISCHE
BRAUKUNST



DAS BAYERISCHE
REINHEITSGEBOT

GUT. BESSER. PAULANER.

DIE BAYERISCHEN
ZUTATEN

SERVUS!

mit unserer Hausbrauerei kehrt die Brautradition der Paulaner Brauerei wieder zurück an den Nockherberg. Genießen Sie unsere hausgebrauten Biere sowie ausgewählte Bierspezialitäten der Paulaner Brauerei. Schauen Sie unseren Braumeistern bei der Arbeit über die Schulter und lassen Sie sich bei einer Führung durch unsere Hausbrauerei die Kunst des Brauhandwerks näher bringen.

WIR FREUEN UNS AUF SIE. PROST!



ULRICH SCHINDLER
BRAUMEISTER PAULANER
AM NOCKHERBERG



HAUSGEBRAUT



NOCKHERBERGER MÜNCHNER HELL UNFILTRIERT

Bereits beim Einschenken entfalten sich die feinen Hopfenaromen unseres Nockherberger Hell, die dem Bier einen dezenten, feinerherben Charakter verleihen. Die angenehme malzige Note harmoniert mit dem würzigen Aroma des Spalter Select Hopfens.

🍴 Helle Fleisch- & Gemüsesorten, deftige Speisen. 🍴

UNTERGÄRIG.

12,3 % STAMMWÜRZE

5,4 % ALKOHOLGEHALT 0,25l 3,40 € 0,5l 4,90 €

BARNABAS MÜNCHNER DUNKEL UNFILTRIERT

Für unser unfiltriertes Dunkles verwenden wir traditionell Münchener Malz & Gerstenröstmalz, wodurch es seine intensive Farbe und angenehme Noten von Karamell und Röstmalz erhält. Durch den Einsatz des Aromahopfens Hallertauer Tradition erhält unser Dunkel ein leicht würziges Aroma.

🍴 Dunkle Fleisch- & Gemüsesorten, herzhafter Käse. 🍴

UNTERGÄRIG.

13,5 % STAMMWÜRZE

5,7 % ALKOHOLGEHALT 0,25l 3,40 € 0,5l 4,90 €

FAUSTUS WEIZENBOCK UNFILTRIERT

Im Glas besticht diese obergärige Bierspezialität durch seinen intensiv rötlichen Schimmer. Während sich unter der kräftigen Schaumkrone malzige Aromen der Spezialmalze mit fruchtigen Aromen verbinden, entfaltet sich im Geschmack der beerige Charakter des Comethopfens.

🍴 Universell einsetzbar, passt zu fast allen Gerichten. 🍴

OBERGÄRIG.

16,5 % STAMMWÜRZE

6,4 % ALKOHOLGEHALT 0,25l 3,40 € 0,5l 4,90 €



VOM FASS



PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

Im Antrunk weich, geprägt von einer ausgewogenen Süße, ist unser Hefe-Weißbier ein fruchtig frischer Biergartenklassiker - naturtrüb, fruchtig, erfrischend.

OBERGÄRIG.

12,5 % STAMMWÜRZE

5,5 % ALKOHOLGEHALT 0,25l 3,40 € 0,5l 4,90 €

PAULANER SALVATOR

Der Ur-Vater aller Doppelbock-Biere – vollmundig, malzig mit einer ausgewogenen Süße.

UNTERGÄRIG.

18,3 % STAMMWÜRZE

7,9 % ALKOHOLGEHALT 0,25l 3,40 € 0,5l 4,90 €

Bier-Mischgetränke

RADLER

NOCKHERBERGER HELL MIT LIMONADE

0,5l 4,90 €

RUSS

PAULANER WEISSBIER NATURTRÜB MIT LIMONADE

0,5l 4,90 €

COLA WEIZEN

PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB MIT COLA*

0,5l 4,90 €



BESTE ZUTATEN

NACH DEM REINHEITSGEBOT.



Ein Geheimnis guter Biere sind die edlen Inhaltsstoffe. Laut dem bayerischen Reinheitsgebot, dürfen für die Herstellung von Bier lediglich vier Zutaten verwendet werden. Unsere Paulaner Braumeister wählen nur die allerbesten Rohstoffe aus: Hopfen aus der Hallertau, Münchner Hefe, erlesenes Braumalz und reines Brauwasser. Je feiner die Zutaten, desto besser das Bier. Deshalb prüfen unsere Braumeister persönlich mit höchster Sorgfalt alle Rohstoffe in regelmäßigen Abständen.



HOPFEN

Die Hallertau in Bayern ist das weltweit größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet und zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Die aromatisierende Note des Hopfens kommt besonders bei der Bierherstellung zum Tragen: Die Bitterstoffe verleihen dem Bier je nach Sorte und Menge einen dezent bis intensiv ausgeprägten, erfrischend bitteren Geschmack. Außerdem wirkt sich der Hopfen positiv auf die Schaumbildung und die Haltbarkeit des Bieres aus. Das Hopfenöl, das in den Dolden enthalten ist, gibt dem Bier seinen typischen Duft, der Hopfenblume genannt wird.



HEFE

Die Hefe ist einer der maßgebenden Faktoren für die spätere Qualität und den Geschmack des Bieres. Obwohl die Hefezellen winzig und mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen sind, bewirken sie im Bier Entscheidendes: Erst durch die Zugabe von Hefe beginnt die Gärung, bei der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird. Außerdem bildet die Hefe unterschiedliche Aromastoffe, die den Geschmack des Bieres prägen. Mit obergäriger Hefe entstehen alle Weißbiere, aus der untergärigen Hefe alle anderen Sorten, wie Helles, Dunkles oder Pils.



WASSER

Feinstes Brauwasser ist der Hauptbestandteil der Paulaner Bräuhaus Bierspezialitäten. Seine extreme Weichheit und Reinheit garantiert Biergenuss von allerhöchster Qualität.



MALZ

Das Malz ist ein weiterer wichtiger Rohstoff für unser Bier. Die Paulaner Braumeister verwenden hierfür nur feinstes Malz. Unsere Qualitätsbiere bestehen aus Gerstenmalz und Weizenmalz. Das Weizenmalz wird hauptsächlich für die Herstellung unserer Weißbiere ausgewählt. Das Braumalz ist verantwortlich für die Geschmacksfülle und die Farbe des Bieres. Die Farbgebung wird durch die Malzsorte bestimmt, die sich während des Darrens (Trocknen des Malzes) herausstellt.



FLASCHENBIERE



FLASCHENBIERE



PAULANER ZWICKL



Mit feinstem Hersbrucker Hopfen im historischen Dreimaischverfahren gebraut und direkt aus dem Lagertank ungefiltert abgefüllt. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

OBERGÄRIG.
12,5 % STAMMWÜRZE
5,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,4l **4,50 €**

PAULANER SALVATOR

SAISONAL
VERFÜGBAR



Der Ur-Vater aller Doppelbock-Biere – vollmundig, malzig mit einer ausgewogenen Süße.

UNTERGÄRIG.
18,3 % STAMMWÜRZE
7,9 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL



Im Glas besticht unser Hefe-Weißbier Dunkel durch sein rötlich schimmerndes Kastanienbraun. Naturtrüb, kräftig, kernig und dennoch sanft und süffig im Antrunk.

OBERGÄRIG.
12,4 % STAMMWÜRZE
5,3 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

FÜRSTENBERG PREMIUM PILSENER



Unser Fürstenberg Premium Pilsener – golden leuchtend, hopfenbetont, feinherb und frisch.

UNTERGÄRIG.
11,2 % STAMMWÜRZE
4,8 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,33l **4,50 €**

Alle hier aufgeführten Biere enthalten **Weizenmalz** bzw. **Gerstenmalz**.



PAULANER HEFE-WEISSBIER LEICHT

Unser Hefe-Weissbier Leicht entwickelt die typischen obergärigen Fruchtaromen - Karamellfarben, nach Banane duftend, mit mildem Hefegeschmack und angenehmer Säure.

OBERGÄRIG.
7,7 % STAMMWÜRZE
3,2 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI



Mit nur 100kcal pro Halbe überzeugt unser Alkoholfreies durch den vollen Weißbiergeschmack – naturtrüb, spritzig, erfrischend.

OBERGÄRIG.
6,7 % STAMMWÜRZE
<0,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

PAULANER WEISSBIER ZITRONE ALKOHOLFREI



Unser „Wei-Zi“ entfaltet eine angenehme Balance aus Süße und leichter Säure. Fruchtig-herb und spritzig im Geschmack - ein echter Fitmacher für zwischendurch.

OBERGÄRIG.
8,5 % STAMMWÜRZE
<0,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI



Unser Münchner Hell alkoholfrei ist eine hell-goldene, hopfig-feinwürzige Erfrischung mit einer leichten Süße.

UNTERGÄRIG.
6,5 % STAMMWÜRZE
<0,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **4,90 €**

Alle hier aufgeführten Biere enthalten **Weizenmalz** bzw. **Gerstenmalz**.



DER BRAUPROZESS



1. SCHROTEN

Das Malz wird in der Malzmühle gequetscht, so dass das Korn aufbricht. Dabei dürfen die Spelzen (Hülle des Korns) nicht beschädigt werden, da man diese für den späteren Läutervorgang benötigt.



2. MAISCHEN

Beim Maischen wird das geschrotete Malz mit unserem feinen Brauwasser vermischt. Dabei geht die Stärke des Korns in Lösung. Die sogenannte Maische wird dann über mehrere Stufen erhitzt; dabei wird die Stärke in Malzzucker umgewandelt.



3. LÄUTERN

Beim Läutern werden die festen und unlöslichen Bestandteile, der sogenannte Treber, durch den Siebboden des Läuterbottichs, von der flüssigen Würze getrennt.



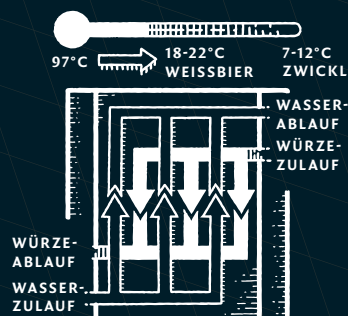
4. WÜRZEKOCHEN

Die beim Läutern gewonnene Würze wird in der Sudpfanne gekocht. Während dieser Zeit setzt man den Hopfen zu und bestimmt dadurch den Geschmack des Bieres. Die erste Hopfengabe ist für die Bittere verantwortlich. Die letzte Gabe verleiht dem Bier das Aroma.



5. WHIRLPOOL

Im Whirlpool wird die Würze in Rotation versetzt. Dabei setzt sich der Heißtrub als Kegel in der Mitte des Gefäßes ab. Die nun klare Ausschlagwürze geht zum Plattenkühler.



6. PLATTENKÜHLER

Der Plattenkühler kühlt die Ausschlagwürze nach dem Würzekochen auf Anstelltemperatur ab.



7. GÄRUNG

Durch Zugabe und ordentlicher Belüftung der Hefe wird der Gärungsprozess gestartet (anstellen). Die Hefe wandelt während des Gärungsprozesses den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.



8. LAGERUNG

Nachdem die Hauptgärung fertig ist, wird das Jungbier in den Lagertank gepumpt, in dem es noch eine weitere Zeit reifen kann. Dabei werden Gärungsprodukte abgebaut; das Bier wird runder und erhält seinen finalen Geschmack. Danach kann es ausgeschenkt werden.