

# Bierwoche

im



**Thalmässinger**  
LANDGASTHOF

Über den Ursprung des Wortes *Bier* gibt es keine gesicherten Erkenntnisse. Vermutlich stammt es von *biber* (lat. „Getränk“) ab.

Das erste urkundlich bekannte Braurecht wurde 974 durch Kaiser Otto II. an die Kirche zu Lüttich (heute Belgien) verliehen.

Im engeren Sinne ist Bier ein alkohol- und kohlen säurehaltiges Getränk, das durch Gärung meist aus den Grundzutaten Wasser, Malz und Hopfen gewonnen wird. Für ein kontrolliertes Auslösen des Gärvorganges wird meistens Hefe, selten auch Milchsäurebakterien zugesetzt. Weitere Zutaten sind Früchte, Kräuter wie Grut oder Gewürze. Der Alkoholgehalt von normalen Biersorten liegt in Deutschland und Österreich in der Regel zwischen 4,5 und 6 %.

Laut bayerischem Reinheitsgebot von 1516 sind als Zutaten nur Wasser, Hopfen und Malz zugelassen.

## Suppen

Dunkelbiersuppe mit Schwarzbrotcroutons	2,50 €
Käserahmsuppe mit Weißbierschaum und Gemüsewürfeln	2,60 €

## Hauptgerichte

Mini Schweinehaxen an Dunkelbiersoße mit Klößen und Salat	8,90 €
Gegrilltes Kassler an Bier-Senfsoße mit Speckkraut und Kartoffelrösti	7,40 €
Rinderrouladen in würziger Biersoße mit glasierten Karotten und Kartoffelpüree	11,80 €
Schweinefilet mit altdeutschem Bierkraut und Spätzle	10,60 €
Zander im Bierteig gebacken mit Remouladensoße, Kartoffelsalat und Salat	13,50 €

## Desserts

Gebackene Banane mit Weißbiereis	3,00 €
Gebrannte Malzbiercreme mit Zwetschgensorbet	3,00 €