



### *Benediktiner Weizen (5.4%)*

Benediktiner Weissbier hat im Glas ein goldgelbes bis bernsteinfarbenes Aussehen mit einer gleichmäßigen Hefetrübung. Der reiche Schaumkopf zeichnet sich durch eine gute Dichte und feinporige Textur aus. Die reiche Aroma-Mischung kombiniert Noten von Karamell mit einem Hauch von Honig und Früchten, mit einem Anklang an Banane und Rosinen.

0.5 Ltr € 4,10



### *Benediktiner Weizen Alkoholfrei (<0.5%)*

Unser Benediktiner Weissbier alkoholfrei, der erfrischend isotonische Durstlöscher, ist vitaminhaltig und kalorien reduziert, mit 40% weniger Kalorien als unser Benediktiner Weissbier Naturtrüb.

0.5 Ltr € 4,10



### *Benediktiner Dunkel (5.4%)*

Ein anregendes, dunkles Weizenbier voller Intensität, das am Gaumen verweilt. Trocken, frisch und leicht spritziges Bier mit einer klaren, lebendigen Charakter, der im Kontrast zu der intensiven, malzigen Süße steht. Das feine, bittere Aroma verleiht dem Bier eine angenehme Spannung und verweilt lange am Gaumen.

0.5 Ltr € 4,10



### *Licher Radler (2.5%)*

Und Action! Erfrischend leicht, so kommt unser Radler bei aktiven Genießern gut an. Es liegt genau im Trend der fruchtig-spritzigen Biermischgetränke.

0.3 Ltr € 2,90 / 0.5 Ltr € 3,90

# Unsere Biere



*Teichhaus*

BAD NAUHEIM



**Benediktiner Helles (5.0%)**

Unser Benediktiner Hell ist ein Lagerbier nach typisch bayerischer Brauart mit goldgelber Farbe, einer angenehmen Malzsüsse und weniger Herbe.

0.3 Ltr € 2,90 / 0.5 Ltr € 3,90



**Licher Pils (4.9%)**

Beste Zutaten, gebraut nach Licher Traditionsrezept, machen unser feinherbes Licher Premium Pilsner so einzigartig.

0.3 Ltr € 2,90 / 0.5 Ltr € 3,90



**La Trappe Witte Trappist (5.5%)\***

Das einzige Trappistenweißbier der Welt. Hellblond, trüb und mit kräftiger, fester Schaumkrone. Leicht malzig, leicht säuerlich und prickelnd durch seinen Kohlensäuregehalt.

€ 3,50

- Herbheitsgrad ●○○○○○
- Frisch, malzig, prickelnd



**La Trappe Blond (6.5%)**

Goldgelbes Trappistenbier mit einer weißen Schaumkrone und einem reichen Geschmackserlebnis. Ein zugängliches prickelndes Bier mit einem leicht süßen, leicht bitteren und malzigen Geschmack.

€ 4,00

- Herbheitsgrad ●○○○○○
- Blond, malzig, süß, bitter



**La Trappe Dubbel (7.0%)**

Klassisches dunkelbraunes Trappistenbier mit elfenbeinfarbiger Schaumkrone. Ein volles malziges und karamell-süßes Bier mit dezenter Note von Dattel, Honig und getrockneten Früchten.

€ 4,00

- Herbheitsgrad ●●○○○○
- Stark, vollmundig, Karamell



**La Trappe Bockbier (7.0%)**

Einzigartiges, saisonales Bier mit einem trockenen, rauchigen und würzigen Geschmack. Die bittere Note verschmilzt einzigartig mit der Süßholz-Note.

€ 4,75

- Herbheitsgrad ●●●○○○
- Dunkel, würzig, süß, bitter



**La Trappe Isid'or (7.5%)**

Bernsteinfarbiges Trappistenbier mit einer gebrochenen weißen Schaumkrone. Der harmonische Geschmack beginnt fruchtig und geht in malziges Karamell über; die perfekte Balance zwischen Komplexität und Schlichtheit.

€ 4,75

- Herbheitsgrad ●●○○○○
- Fruchtig, stark, Karamell, bitter



**La Trappe Tripel (8.0%)**

Klassisches und kräftiges Trappistenbier. Goldblond mit einer weißen Schaumkrone. Ein voller Geschmack mit kandis-süßem und leicht malzigem Charakter.

€ 4,75

- Herbheitsgrad ●●○○○○
- Blond, süß, fruchtig, bitter



**La Trappe Quadrupel (10.0%)**

Das originale, dunkle Trappistenbier, schwer und charaktervoll mit einem vollen, warmen und intensiven Geschmack. Malzig mit süßen Tönen von Datteln, Feigen und Karamell und einem langen und weichen Abgang.

€ 5,50

- Herbheitsgrad ●●○○○○
- Dunkel, schwer, stark, süß



**Liefmans Fruitesse (4.2%)**

Liefmans Fruitesse ist eine einzigartige frische Mischung aus Bier, gereift auf echten Kirschen im Keller von Liefmans, das meisterlich mit natürlichen Fruchtsäften von Erdbeere, Himbeere, Kirsche, Johannisbeere und Holunderbeere verschnitten wurde. Das Ergebnis ist ein leicht schäumendes und fruchtiges, angenehm süßes, spritziges und erfrischendes Getränk.

€ 3,50

**\*Ausschank-Empfehlung La Trappe Witte Trappist**

Schenken Sie die Flasche bis auf einen Zentimeter aus. Lösen Sie die Hefe, indem Sie die Flasche mit dem restlichen Bier ‚walzen‘. Schenken Sie nun auch dieses in das Glas ein. Die Hefe senkt sich als trüber Schleier durch das Bier.



Ein echtes Trappistenbier erkennen Sie an diesem Logo