



www.schnaitl.at

STILLE NACHT

BIERSTIL Festbier
ALKOHOL 6,3%
STAMMWÜRZE 14,5°
TRINKTEMPERATUR 10°C

Passt hervorragend zu Festtagsbraten oder Weihnachtskeksen.

FARBE mahagonifarben, im Licht scheint es rubinrot
TRÜBUNG glanzfein
SCHAUM elfenbeinfarben
DUFT Karamell, Toffee, Schokolade
ANTRUNK karamellmalzig, Toffee, Bitterschokolade
BITTERE angenehm, nicht aufdringlich
REZENZ prickelnd
MUNDGEFÜHL schlank
ABGANG wärmend, zartbitter



Eine Empfehlung von **Matthias Schnaitl IV.**
PRIVATBRAUEREI SCHNAITL



www.pfesch.at

DUNKLES BIER

BIERSTIL dunkles Bier
ALKOHOL 5,0%
STAMMWÜRZE 12,0°
TRINKTEMPERATUR 7°C

Passt hervorragend für einen genussvollen Tagesausklang oder zu einem schokoladigen Dessert.

FARBE strohgelb, ockerfarben
TRÜBUNG naturtrüb, gleichmäßige Hefetrübung
SCHAUM weißer, feinporiger Schaum von perfekter Stabilität
DUFT gereifte Banane, leichte Note vom Weizen, Gärkellerduft
ANTRUNK fruchtig-bananig, dezente aber erfrischende Fruchtsäure
BITTERE kaum erkennbar
REZENZ sektartiges Prickeln
MUNDGEFÜHL vollmundig, cremig
ABGANG kurzer, aber schöner Nachtrunk mit feiner Säure, abgerundet, süßlich, fruchtige Aromen

Eine Empfehlung von **Martin Erlinger**
BRAUEREI PFESCH



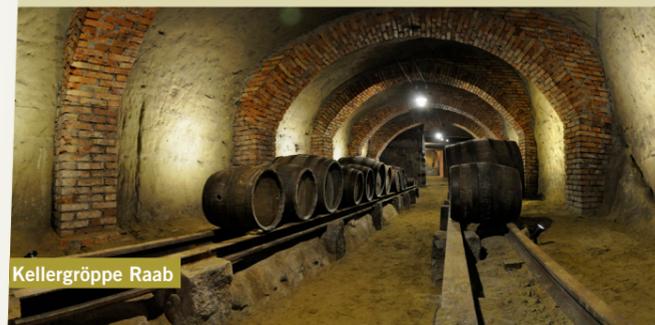
www.raaber-bier.at

RAABER BIER

BIERSTIL dunkles Bier
ALKOHOL 6,0%
STAMMWÜRZE 12,5°
TRINKTEMPERATUR 6-8°C

Passt hervorragend zu kräftigen Braten von Schwein oder Rind.

FARBE hellbraun
TRÜBUNG leichte Trübung
SCHAUM feinporig und leicht bräunlich
DUFT fruchtige Aromen, erinnert an Marille
ANTRUNK leicht erkennbare Bittere und mild am Gaumen
BITTERE milde Hopfenbittere
REZENZ fein eingebundene Kohlensäure
MUNDGEFÜHL komplex
ABGANG leichte Bittere und ein angenehmer Anreiz zum Weitertrinken



Kellergröppe Raab

DIE ZEHN PRIVATBRAUEREIEN DER BIERREGION INNVIERTEL

Alle Innviertler Brauereien sind in privater Hand und führen nach Voranmeldung gerne durch ihre Betriebe.



Die Brauerei mit dem mächtigen Braugasthof **PRIVATBRAUEREI VITZTHUM**
Uttendorf | www.uttendorf-bier.com



Die traditionsreiche Landbrauerei **PRIVATBRAUEREI WURMHÖRINGER**
Altheim | www.wurmhoeringer.at



Spezialbiere aus dem Stift an der Donau **TRAPPISTENBRAUEREI STIFT ENGELSZELL**
Engelhartzell | www.stift-engelszell.at



Die alte Herrschaftsbrauerei **BRAUEREI ASPACH**
Aspach | www.starzinger.at



Die vielseitige Genossenschaftsbrauerei **BRAUEREI RIED**
Ried | www.rieder-bier.at



Gault&Millau-Brauerei des Jahres 2021 **WENZL PRIVATBRÄU**
Wernstein | www.wenzl-bier.at



Entstanden aus privater Leidenschaft **BRAUEREI PFESCH**
Treibach | www.pfesch.at



Bier und andere Spezialitäten ab Hof **HOFGENUSS WOIGARTLBRÄU**
Schalchen | www.woigartlbraeu.at



Die Brauerei am Schiff **KANONENBRÄU**
Schärding | www.kanonenbraeu.at



Die Brauerei der Generationen **PRIVATBRAUEREI SCHNAITL**
Gundertshausen | www.schnaitl.at



31 Tage Bier,
Kunst und Kulinarik



in den Brauereien und bei den Wirten der Bierregion Innviertel

Das Bier zum Biermärz

WWW.BIERMAERZ.AT



INNVIERTEL
Überraschend wie sein Getränk.

DAS BESTE AUS DEN INNVIERTLER PRIVATBRAUEREIEN



Die Brauer der Bierregion Innviertel und der Diplom-Biersommelier Karl Zuser unterhalten sich in einer umfangreichen Broschüre und in zehn Podcasts á zehn Minuten über ihre Passion und verraten Ihnen allerlei Wissen über das Brauen an sich.



BROSCHÜRE

Erhältlich bei den Brauereien der Bierregion Innviertel oder beim Tourismusverband s'Innviertel:
info@innviertel-tourismus.at

PODCASTS

Die Bier-Podcasts hören Sie online unter: www.bierpodcast.at und auf den gängigen Podcast-Plattformen.

www.bierregion.at





www.uttendorf-bier.com

UTTENDORF PILS

BIERSTIL Pils deutscher Brauart
ALKOHOL 4,9%
STAMMWÜRZE 11,9°
TRINKTEMPERATUR 6-7°C

Passt hervorragend zu Lachs, Geflügel, Steak, Hummer.

FARBE helles Goldgelb
TRÜBUNG glanzfein
SCHAUM feinporig, hohe Dichte
DUFT malzige und florale Hopfenaromen, leichte Honignote
ANTRUNK Malzig, in feine harmonische Hopfenbittere wechselnd
BITTERE dezente, zurückhaltende Hopfenbittere
REZENZ spritzig
MUNDGEFÜHL überraschend vollmundig
ABGANG anhaltende Hopfenbittere

Eine Empfehlung von **Wolfgang Vitzthum**
PRIVATBRAUEREI VITZTHUM



www.rieder-bier.at

RIEDER HELLE WEISSE

BIERSTIL Weißbier, hell
ALKOHOL 5,0%
STAMMWÜRZE 12,2°
TRINKTEMPERATUR 6-8°C

Passt hervorragend zu Wildgerichten, Enten-/Gänsebraten, geräuchertem Fisch.

FARBE strohgelb, ockerfarben
TRÜBUNG naturtrüb, gleichmäßige Hefetrübung
SCHAUM weißer, feinporiger Schaum von perfekter Stabilität
DUFT gereifte Banane, leichte Note vom Weizen, Gärkellerduft
ANTRUNK fruchtig-baninig, dezente aber erfrischende Fruchtsäure
BITTERE kaum erkennbar
REZENZ sektartiges Prickeln
MUNDGEFÜHL vollmundig, cremig
ABGANG kurzer, aber schöner Nachtrunk mit feiner Säure, abgerundet, süßlich, fruchtige Aromen

Eine Empfehlung von **Josef Niklas**
BRAUEREI RIED



www.wurmhoeringer.at

WURMI FESTBOCK

BIERSTIL Bockbier
ALKOHOL 7,0%
STAMMWÜRZE 16,5°
TRINKTEMPERATUR 6-8°C

Passt hervorragend zu Hasenjungs, Paprikahendl.

FARBE goldgelb mit rotgoldenen Reflexen
TRÜBUNG glanzfein
SCHAUM feinporig, dicht, weiss
DUFT Malzduft erfüllt den Raum beim Öffnen bzw. Einschenken
ANTRUNK kurzes Malzaroma, sehr rasch kommt die Hopfennote
BITTERE von Bitterhopfen
REZENZ prickelnd
MUNDGEFÜHL breit
ABGANG die Süße balanciert die Bittere gekonnt aus, welche dezent nachhallt

Eine Empfehlung von **Claus Wurmhoeringer**
PRIVATBRAUEREI WURMHÖRINGER



www.starzinger.at

ASPACHER URBRÄU

BIERSTIL Märzen
ALKOHOL 5,0%
STAMMWÜRZE 11,8°
TRINKTEMPERATUR 6-8°C

Passt hervorragend zu Fleischspeisen, Salat, weichen, milden bis würzigen Käsesorten.

FARBE kräftiges goldgelb
TRÜBUNG klar
SCHAUM grobporig
DUFT malzig, kaum wahrnehmbarer Hopfen Duft
ANTRUNK leicht süßlich, malzaromatisch
BITTERE dezente, schön eingebunden
REZENZ zurückhaltend prickelnd
MUNDGEFÜHL schlank
ABGANG angenehme Hopfenbittere, die anhält

Eine Empfehlung von **Günther Preishuber**
BRAUEREI ASPACH



www.stift-engelszell.at

BENNO

BIERSTIL Belgisches Dubbel (Trappistenbier)
ALKOHOL 6,9%
STAMMWÜRZE 14,6°
TRINKTEMPERATUR 11°C

Passt hervorragend zu Wildgerichten, Eintöpfen, Deftigem; sehr gutes Bier zur Fastenzeit.

FARBE helles Rotbraun
TRÜBUNG naturtrüb (opal)
SCHAUM stark aufbrausender, sektähnlicher Schaum
DUFT Hopfenaromen gepaart mit fruchtigen Aromen der feinen Alehefe
ANTRUNK fruchtig, honigartig mit erkennbarer Bittere
BITTERE sehr ausgepägt mit zurückhaltendem Aroma
REZENZ spritzig
MUNDGEFÜHL cremig
ABGANG Die Bittere ist sehr früh erkennbar und langanhaltend

Eine Empfehlung von **Hans Hofer**
TRAPPISTENBRAUEREI STIFT ENGELSZELL



www.rieder-bier.at

HONIG BIER

BIERSTIL Bockbier, Kreativbier
ALKOHOL 7,5%
STAMMWÜRZE 17,1°
TRINKTEMPERATUR 10°C

Passt hervorragend zu jeder Art von Dessert, aber am besten Solo!

FARBE goldgelb
TRÜBUNG opalisierend
SCHAUM feinporig und kompakt
DUFT leicht spritzig, cremig und wärmende Honigaromen
ANTRUNK feine und doch intensive Honignote, leichte, eher dezente Hopfennote, zarte Vanille
BITTERE zurückhaltend, kaum erkennbar
REZENZ fein moussierende Kohlensäure, wärmend
MUNDGEFÜHL überraschend schlank
ABGANG kurzer Abgang mit bleibendem Honigaroma und wärmendem Gefühl am Gaumen

Eine Empfehlung von **Josef Niklas**
BRAUEREI RIED

