



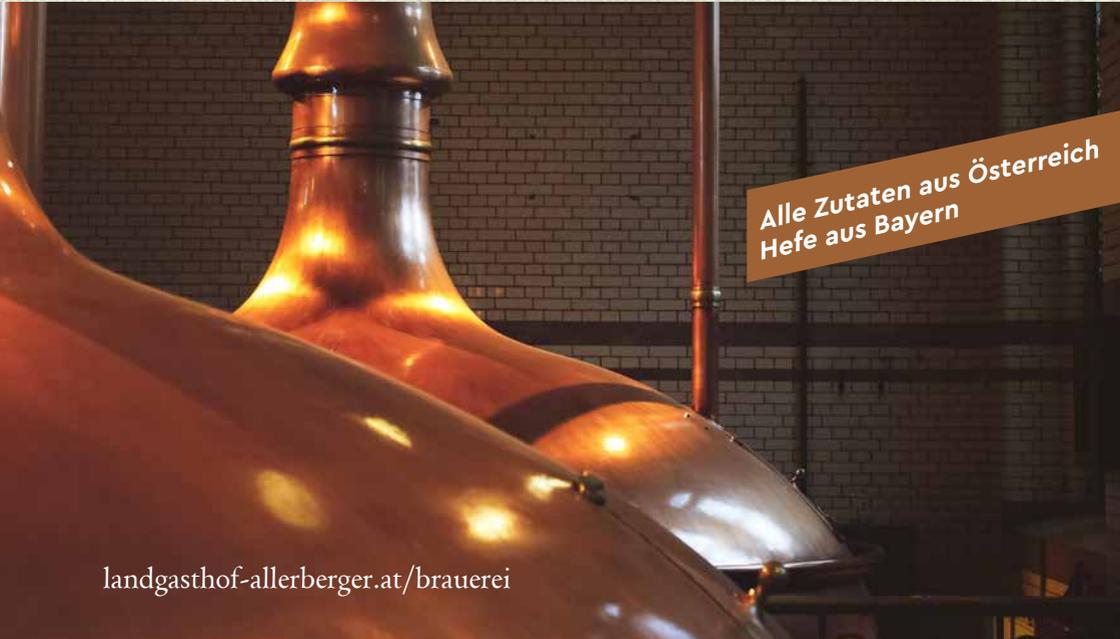
BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

Unser Bier

Süffig, ursprünglich und gut.

Wir brauen unser Bier nur aus besten Zutaten und stellen es zum Teil mehrmals wöchentlich her. Unser frisches, süffiges Bier ist unfiltriert und daher nur gekühlt länger haltbar. Deshalb erhältst du unsere Bierspezialitäten – direkt vom Lagertank gezapft – nur exklusiv bei uns.

Michael Allerberger stellt das Bier in traditioneller Handwerkskunst her. Vom Maischen über das Läutern bis hin zum Würzekochen und Gären – in der kleinen Brauerei neben dem Braugasthof wird fleißig gearbeitet – für deinen Genuss.



Alle Zutaten aus Österreich
Hefe aus Bayern



BRAUGASTHOF
ALLERBERGER

Unsere Sorten

Allerberger Märzen Hell

Volles würziges Aroma, angenehm zu trinken.

5% Alkoholgehalt

Allerberger Märzen Dunkel

Bernsteinfarbenes Bier, etwas kräftigeres und malzigeres Aroma.

5,2% Alkoholgehalt

Allerberger Weizen

Fruchtiges Aroma (Banane, Orange) mit Bayrischer Hefe gebraut.

5% Alkoholgehalt

Unsere Biere werden 4 Wochen gereift, damit sich die natürliche Kohlensäure entfalten kann.

