



BIERKARTE



BRAUHAUS BIERE

Alle unsere Bierspezialitäten werden nach alter Rezeptur und Brauerkunst in Frauenfeld gebraut. Kompromisslose Qualität und Leidenschaft versprechen höchsten Trinkgenuss! Prost!

Sie möchten selbst mal Handanlegen? Das ist möglich! In unseren Hobby-Braukursen brauen Sie – unter Anleitung von unseren Brauprofis – Ihr eigenes Bier. Mehr Infos auf unserer Website.

BRAUHAUS HELL	2.5dl	5.10
Bierstil: Lager	4.0dl	7.40
untergärig	(Pitcher) 15.0dl	24.60
Der Klassiker unter den kaltvergorenen Bieren. Kompakter weisser Schaum, leicht spritzig fein gehopft, mit zwei Sorten Aromahopfen. Stammwürze: 12°P / Alkohol: 4.8 Vol.-% / IBU 22		
BRAUHAUS SCHWARZ (in der Flasche)	3.0dl	6.10
Bierstil: Porter obergärig Dunkles Schwarz, cremig-dunkler Schaum, kräftige Röst- und Lakritzaromen, wenig Hopfenbittere mit Ale-Hefe warm vergoren Stammwürze: 15.4°P / Alkohol: 5.2 Vol.-% / IBU 21		
BRAUHAUS HONEY BROWN ALE	2.5dl	5.50
Bierstil: Honig Bier	4.0dl	7.90
obergärig Bernsteinfarbe, kompakter honigfarbener Schaum, Malzaromen mit einem Touch Bienenwachs, warm vergoren, milde Bittere Stammwürze: 16.3°P / Alkohol: 6.0 Vol.-% / IBU 20		
BRAUHAUS-HEFEWEISSBIER	3.0dl	5.50
Bierstil: Hefeweizen Hell	5.0dl	7.90
obergärig Eines der ersten Schweizer Weissbiere. Dunkles Gold, kräftiger, heller Schaum, feine Aromen von Nelken und Kräutern, mit milder Hopfenbittere. Sehr erfrischen und spritzig. Stammwürze: 13°P / Alkohol: 5.2 Vol.-% / IBU 18		



BRAUHAUS ADEBAR-AMBER	3.0dl	6.10
Bierstil: Amber Ale obergärig Unsere Brauhausstörche gaben den Namen. Amberfarben, feiner Schaum, fruchtige Frische, warm vergoren und gut spürbare Hopfenbittere Stammwürze: 13.3°P / Alkohol: 4.9 Vol.-% / IBU		
BRAUHAUS IPA ALKOHOLFREI	3.0dl	6.10
Bierstil: IPA alkoholfrei Kräftige Malze geben dem Bier einen vollen Körper, Weizenmalz sorgt für eine starke Trübung und weiches Mundgefühl. Somit ist unser Alkoholfreies überraschend vollmundig im Antrunk. Reichliche Hopfengaben gleichen die verhältnismäßig hohe Restsüße aus und eine gewaltige Whirlpoolgabe bedingt die tropischen Aromen im Abgang Alkohol: < 0,5%vol.		
BRAUHAUS SAISON SPEZIALITÄTEN	2.5dl	5.50
Trinkgenuss im Frühling, Sommer, Herbst und Winter.	4.0dl	7.90
BRAUHAUS DEGUSTATIONSSET	6 x 1.0dl	14.00
Geniessen Sie 6 verschiedene Brauhaus-Spezialitäten		



PILGRIM

Pilgrim ist die Schwesterbrauerei vom Brauhaus Sternen. In der einzigen Schweizer Klosterbrauerei werden hochstehende Gourmetbiere gebraut. Serviert in der Champagnerflasche und im Eiskübel – perfekt gekühlt. Garantiert ein unvergleichliches Trinkerlebnis!

TRIPLE BLONDE	3.75dl	14.70
Bierstil: Belgisches Triple blonde / obergärig	7.50dl	25.70
goldgelb, feine Hefetrübung, feinporiger Schaum, diskrete Hopfenblume, Gewürznoten, fruchtig, vollmundig typische Hefenoten und wenig Bittere.		
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU 18		
TRIPLE BLANCHE	3.75dl	14.70
Bierstil: Belgisches Triple blanche / obergärig	7.50dl	25.70
helles Gold, feine Hefetrübung, lockerer Schaum, fruchtig, Zitrus-Orangenaromen, vollmundig und schlank sowie fast keine Bittere.		
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU 18		
TRIPLE AMBRÉE	3.75dl	14.70
Bierstil: Belgisches Triple ambrée / obergärig	7.50dl	25.70
Bernsteinfarben, feine Hefetrübung, feinporiger Schaum, Dörrfrüchte-Noten, feine Malzsüsse und Honig		
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IPU 18		
TRIPLE NOIRE	3.75dl	14.70
Bierstil: Belgisches Triple noir / obergärig	7.50dl	25.70
tiefes Schwarz, cremiger Schaum, Röstaromen, Kaffee, Kakao, Lakritze, trocken, vollmundig und wenig Süsse		
Stammwürze: 21°P / Alkohol: 10.0 Vol.-% / IBU: 18		
IMPERIAL RUSSIAN STOUT	3.75dl	18.50
Bierstil: Imperial Russian Stout / obergärig	7.50dl	31.50
Im Klosterkeller in alten Whiskey-Fässern aus Eiche monatelang gereift. Samtig, weich mit sehr intensiven Röst-Kaffee und Kakaonoten. Mit leichtem Whiskey-Aroma, mild.		
Stammwürze: 30°P / Alkohol: 14.5 Vol.-% / IBU 10		



BIER IN FLASCHEN BEI UNS ZU GAST

SCHWEIZ:

PILGRIM IPA

3.3dl

6.50

Bierstil: India Pale Ale

obergärig

Gebraut im Kloster Fischingen, goldenes Amber-Gelb, opal, cremiger Schaum, intensives Hopfenbouquet mit Zitrusaroma, intensiv und feine Bittere im Abgang.

Stammwürze: 16.8°P / Alkohol: 6.8 Vol.-% / IBU 50

PILGRIM CHERRY BLANCHE (DOSE)

3.3dll

6.50

Bierstil: Cherry Blanche

obergärig

Mild, fruchtig und mit einer frischen Säure von den roten und schwarzen Kirschen. Dieses Cherry Blanche ist der perfekte Durstlöscher in der warmen Jahreszeit.

Stammwürze: 13.0°P / Alkohol: 5.0 Vol.-% / IBU 18

ORIGINAL ITTINGER KLOSTERBRÄU

3.3dl

6.50

Bierstil: Amber

obergärig

Das Ittinger wurde im Brauhaus Sternen geboren. Dieses Amber-Bier wird seit 1982 nach altbewährtem Rezept gebraut. Ein charakteristisches und leicht trinkbares Bier.

Stammwürze: 13.8°P / Alkohol: 5.6 Vol.-% / IBU 24

LEERMOND APPENZELL

3.3dl

6.40

Bierstil: Lager / alkoholfrei

untergärig

Das bekannte, alkoholfreie Bier der Brauerei Locher.

Malzig, süsslich, trocken, mit aromatischer Hopfennote.

Alkohol: 0.0 Vol.-% / IBU 18



BELGIEN:

LINDEMANS KRIEK

Bierstil: Lambic (Frucht-Lambic)

Spontangärung

Rot und Rosa, frischer Kirschenduft, ein spritziges und moussierendes Trinkgefühl, das an Sekt erinnert. Sehr ausgewogen, zwischen fruchtig und säuerlich.

Stammwürze: 14°P / Alkohol: 3.5 Vol. -% / IBU

3.3dl

6.40

3.3dl

6.40

DEUTSCHLAND:

RIEGELE ROBUSTUS 6

Bierstil: Porter

obergärig

«Malziges Feuerwerk». Gebraut in der Riegele Braumanufaktur. Die dunkle, fast schwarze Farbe besticht durch schöne Mahagoniereflexe. Röstaromen nach Kaffee, Schokolade, Karamell, Trockenfrüchte und Malz. Cremig und elegant.

Stammwürze: 14.5°P / Alkohol: 5.0 Vol. -% / IBU 20

3.3dl

6.40

ERDINGER WEIZEN

Bierstil: Weizenbier / alkoholfrei

obergärig

Der Durstlöcher unter den alkoholfreien Weizenbieren. Herrlich, vollmundig, ausgewogen und erfrischend.

Stammwürze: 7.2°P / Alkohol: 0.5 Vol. -% / IBU 17

3.3dl

6.40

NIEDERLANDE:

LA TRAPPE DUBBEL BRUNE

Bierstil: Belgisch Dubble

obergärig

Ein klassisch dunkles Trappistenbier mit einem vollen malzigen, karamell-süßen Geschmack und einem subtilen süsslichen Einfluss von Dattel, Honig und Dörrobst.

Stammwürze: 16°P / Alkohol: 7.0 Vol. -% / IBU 22

3.3dl

7.90



Kleines Bierlexikon Brauhaus Sternen AG

untergärig:

Die kaltgärende Bierhefe arbeitet bei Temperaturen von 5-15°C und setzt sich gegen Ende des Gärprozesses am Boden des Gefässes ab. Also nach unten (=UNTERgärig). Diese Biere können erst seit der Erfindung der Kältemaschine 1876 das ganze Jahr über gebraut werden und erhielten deshalb erst im 19. Jahrhundert einen Aufschwung.

-schlankes Aromaprofil, Typisch für Lagerbier

obergärig:

Die warmvergärende Bierhefe arbeitet erst bei Temperaturen von 15-25°C. Sie werden durch die bei der Gärung entstehenden Kohlensäurebläschen an die Oberfläche (=OBERgärig) des Jungbieres getragen und verfestigen sich zu einer Decke.

-fruchtigere, gewürzartige Aromen, Typisch für Weizen, Ale und Altbier.

Stammwürze:

Dieser Wert in Grad Plato (°P) gemessen und gibt die Menge an Feststoffen in der Flüssigkeit vor der Gärung an. Der grösste Teil dieser Feststoffe ist Zucker, der bei der Gärung in Kohlendioxid und Alkohol umgewandelt wird. Der Gehalt an Stammwürze ist ein genauer Hinweis darauf, wie viel Alkohol das Bier enthalten wird und dient dem Bierbrauer zur Ermittlung des richtigen Abfüllzeitpunktes, für die Höhe der Zuckerzugabe und zur Berechnung des Alkohols.

IBU:

International Bitterness Unit, ursprünglich EBU (*European Bitterness Unit*), ist eine von der *European Brewery Convention* (EBC) festgelegte Maßeinheit.

Mass für die Bitterkeit. Gemessen wird die Bitterkeit des Hopfens, der Alphasäuren enthält.

Kräuter und geröstetes Malz können einen zusätzlichen Effekt auf den Geschmack haben, dies wird aber nicht gemessen. Jedes Milligramm Alphasäure pro Liter Bier ist ein IBU-Punkt.