

PAULANER
NOCKHERBERG

DIE WELT DES BIERES

Bier trinken
ist nicht SCHWER,
das Brauen
und so mehr...
♡

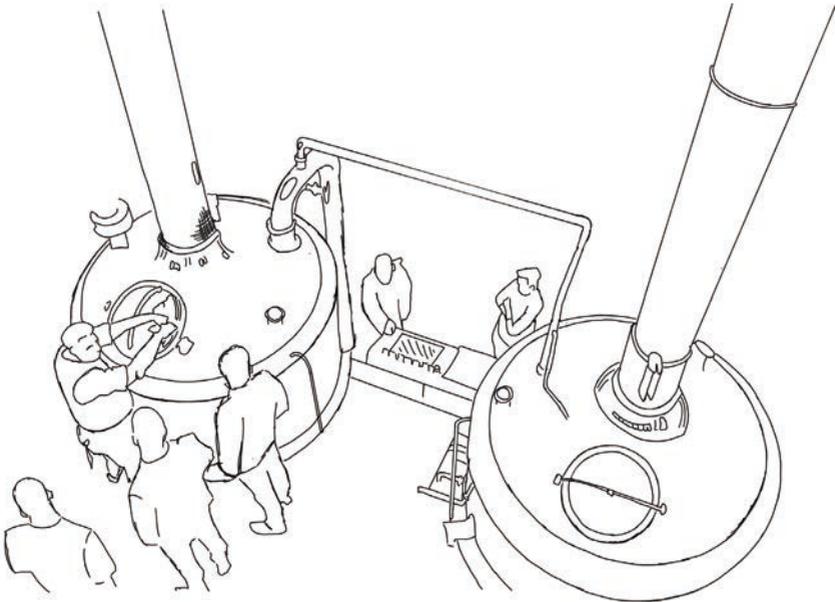
MÜNCHNER MÖNCHE, MÜNCHNER BIER

Aus klösterlicher Tradition zur heutigen Brauerei.

Es ist ein geschichtsträchtiger Ort. Zwischen Au und Giesing am östlichen Isarhochufer thront der Nockherberg. Seit 1634 wird auf der Anhöhe Bier gebraut, zunächst von Mönchen, später von der Paulaner-Brauerei.

Der erste dokumentierte Beleg der Existenz ist ein Beschwerdebrief aus dem Jahr 1634 mit der Bitte „um entschiedene Abhilfe des klösterlichen Brau- und Ausschankwesens“ im Kloster Neudeck. Die Paulaner Mönche behielten ihr Treiben jedoch unbeirrt bei und der Bierausschank wurde mehr und mehr geduldet. Zur höchsten Vollendung brachte der Laienbruder Frater Barnabas Still die klösterliche Braukunst in Neudeck mit dem weltbekannten Starkbier „Salvator“.

Nach der Auflösung des Klosters versuchte der Staat zunächst selbst, die Brauerei weiterzuführen. 1813 brachte Franz Xaver Zacherl die Brauerei in seinen Besitz, die im Jahr 1899 umbenannt wurde in Aktiengesellschaft Paulanerbräu Salvatorbrauerei.





BRAUMEISTER-DINNER

Für Bierliebhaber und die, die es ganz genau wissen wollen: Lassen Sie sich von Braumeister Uli Schindler persönlich durch die Hausbrauerei im Paulaner am Nockherberg führen und bekommen Sie einen vertieften Einblick in seine Arbeit und die Welt des Bierbrauens. Abgerundet wird der Abend durch ein Drei-Gänge-Biermenü. Jeder Gang wird begleitet durch ein dazu passendes hausgebrautes Bier (0,1l).

VORSPEISE & SAISONBIER

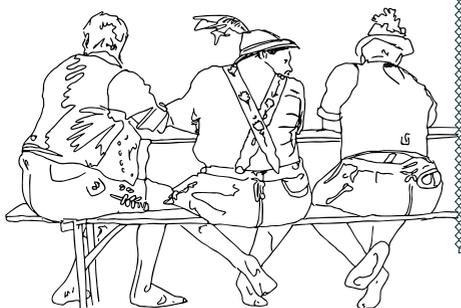
Süß-sauer marinierte Rostbratwürste im Scharfe Zipfel-Sud

ZWISCHENGANG & NOCKHERBERGER

Seesaibling „confert“ auf lauwarmem Radisalat mit Kartoffel-Radieserl-Püree

HAUPTGANG & BARNABAS

„zer vom Ox“ (Backe/Filet/Ribs) mit Kartoffelpaunzen, Brezen-Gnocci und Sellerie



Anzahl: 10 bis 15 Personen

Preis pro Person: € 79.-

Termin: auf Anfrage

Online buchbar unter:

www.nockherberg.com

HERZLICH WILLKOMMEN AM NOCKHERBERG, WO BIERBRAUEN TRADITION HAT.

Tauchen Sie ein in die Welt des Bieres und erfahren Sie mehr über das wohl beliebteste Getränk der Bayern. Dazu bieten wir Ihnen drei unterschiedliche Wege der Annäherung:

BIERPROBE

Wozu sich entscheiden? Probieren Sie einfach alle unsere hausgebrauten Biere oder Paulaner Biere in der angenehmen Probierrgröße von 0,1l und vergleichen Sie. Über Beschreibungskärtchen und unser Servicepersonal erfahren Sie mehr über die einzelnen Sorten. Parallel können Sie auf individuelle Entdeckungstour gehen und sich vor Ort die Brauanlage ansehen.

Kosten: 5er Brett € 7,50 bzw. 10er Brett € 15,00, je 0,1l Probierrgröße, Sorten frei wählbar

Wo: Wirtshaus, Hausbrauerei

Buchung: Jederzeit vor Ort oder unter www.nockherberg.com

NOCKHERBERGER BIERTOUR

Ein fachkundiger Guide führt Sie durch das Haus. Schritt für Schritt wird die Brauanlage besichtigt und dabei der Brauprozess erklärt. Erleben Sie das Thema Bier mit allen Sinnen: In der Führung enthalten ist die Verkostung von drei hausgebrauten Sorten in der angenehmen Probierrgröße von 0,1l.

Anzahl: 10 – 20 Personen

Kosten: € 28.- pro Person bzw. pauschal € 280.- bei weniger als 10 Personen

Dauer: ca. 1 Stunde, verfügbar in Deutsch und Englisch

Buchung: online unter www.nockherberg.com oder biertour@nockherberg.com

BRAUMEISTER-DINNER

Das Bierbrauen in all seinen Facetten erleben - das können Sie an diesen limitierten, speziellen Abenden. Braumeister Uli Schindler führt Sie durch seine Brauanlage, erklärt Ihnen sein Handwerk, steht beim gemeinsamen Abendessen mit Verkostung Rede und Antwort und plaudert über seinen Berufsalltag.

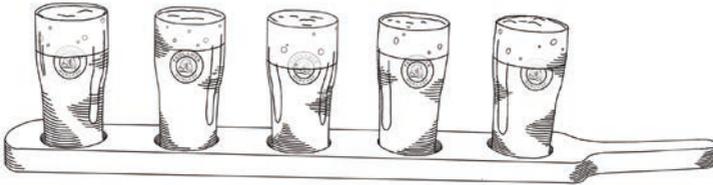
Anzahl: 10 bis 15 Personen

Kosten: € 79.- pro Person inkl. 3-Gänge-Menü, Führung und Verkostung von drei Bieren

Buchung: online unter www.nockherberg.com oder biertour@nockherberg.com

BIERPROBE

Sie können die Bierprobe im Voraus oder spontan im Wirtshaus ordern und erhalten wahlweise ein 5er oder 10er Probierbrett. Das Brett enthält Kärtchen mit einer genauen Beschreibung der einzelnen Biersorten. Zusätzlich erklärt der Service kurz die einzelnen - meist hausgebrauten - Biere und deren Besonderheiten. Welche Biersorten serviert werden ist saisonal unterschiedlich und abhängig von der Verfügbarkeit. Parallel können Sie vor Ort auf individuelle Entdeckungstour gehen und die Brauanlage besichtigen.



Jederzeit vor Ort möglich.

Kosten: 5er Brett	€ 7,50
10er Brett	€ 15,00
je 0,1l Probiergröße	
Probierglas zum Mitnehmen:	€ 3,00

WICHTIGE TIPPS ZUR RICHTIGEN VERKOSTUNG VON BIER:

1. AUGEN AUF

Ist das Bier hell/dunkel, klar/trüb?
Welche Farbe hat es? Welche Konsistenz hat der Schaum?

2. RIECHEN

Schwenken Sie das Glas, führen Sie es dann an die Nase und nehmen Sie mit ein paar kräftigen Atemzügen das Aroma des Bieres auf. Wie können Sie den Geruch beschreiben?

3. SCHMECKEN

Antrunk - erster Geschmackseindruck durch Vollmundigkeit bestimmt, abh. von der Stammwürze

Rezenz - Frischeeindruck des Bieres, abh. vom Säure- und CO₂-Gehalt

Nachtrunk - letzter Geschmackseindruck, abh. von der Bittere des Hopfens



NOCKHERBERGER BIERTOUR

Brauereiführung inklusive Bierverkostung

Lernen Sie unsere Hausbrauerei kennen und werfen Sie bei der Führung einen Blick hinter die Kulissen. Von der Entstehung des Bieres bis zum Genuss lautet dabei die Devise. Im Anschluss an den Rundgang können alle Teilnehmer - die möchten - drei hausgebraute Biere verkosten.

Das Probierglas dürfen Sie als Souvenir mit nach Hause nehmen und alle Teilnehmer erhalten einen Ausweis als Nockherberg-Bierexperte.

Führungen können ausschließlich mit vorheriger Anmeldung durchgeführt werden. Jugendliche unter 16 Jahren dürfen nur in Begleitung von Erwachsenen, Kinder unter 6 Jahren können aus Sicherheitsgründen nicht an den Führungen teilnehmen. Voraussetzung für die Teilnahme ist geschlossenes, flaches und festes Schuhwerk. Die Führung ist leider nicht komplett barriere-

Dauer: ca. 1 Stunde

Preis pro Person: € 28.-

10-20 Personen, **online buchbar**

Unter 10 Personen pauschal € 280.-



O' ZAPFT IS

Ihr ganz persönliches Bierfass zum Selberzapfen!
NUR AUF VORBESTELLUNG.

Alle hausgebrauten Biere werden frisch in Eichenholzfässer abgefüllt und mit Zapfbesteck und Bierganter bereitgestellt.

10L € 79.-

20L € 167.-

30L € 255.-





PAULANER NOCKHERBERG



SCHOTTENHAMEL UND LECHNER GMBH
HOCHSTRASSE 77 • 81541 MÜNCHEN • TELEFON: +49 (0) 89.45 99 13-0
INFO@NOCKHERBERG.COM • WWW.NOCKHERBERG.COM