Schweiger
Privatbrauerei

Schweiger ist Gold.

Mia ham no nia ned nix anders ned drunga!

BIERKARTE

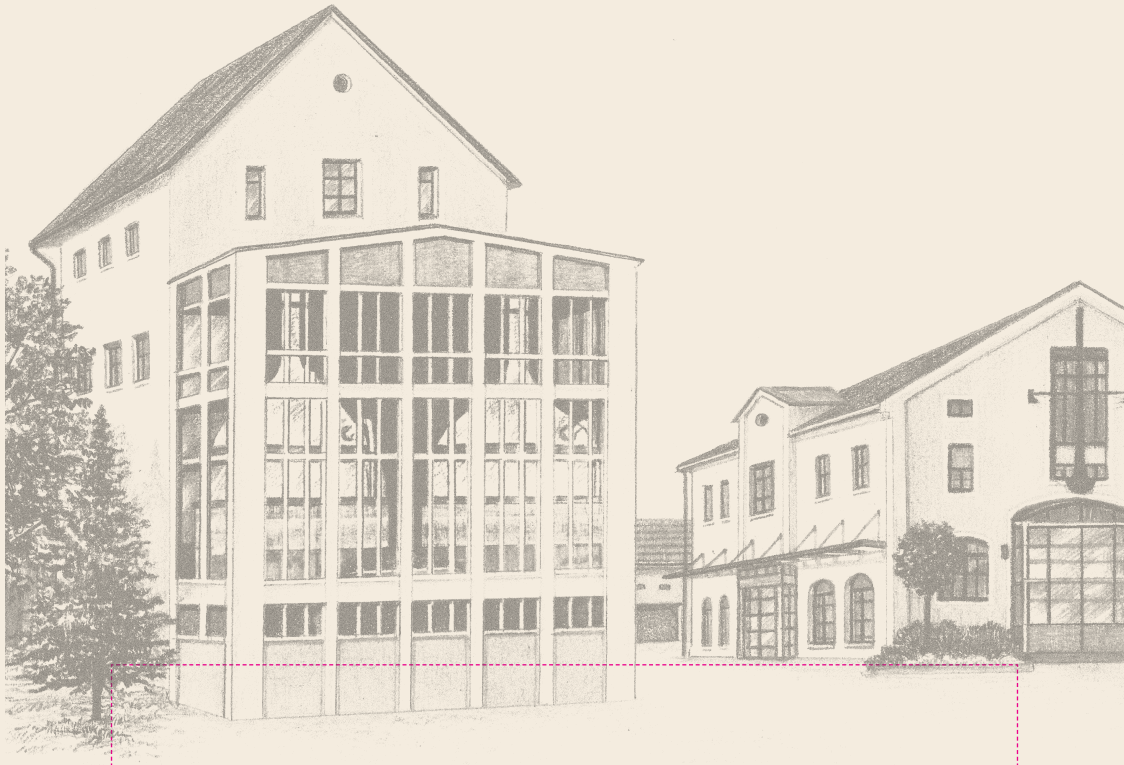
Privatbrauerei Schweiger GmbH & Co. KG
Ebersberger Str. 25
85570 Markt Schwaben

Telefon: +49 (0)8121 / 929-0
Fax: +49 (0)8121 / 929-88

E-Mail: info@schweiger-bier.de
www.schweiger-bier.de
facebook: privatbrauerei.schweiger
instagram: privatbrauerei_schweiger
youtube: brauereischweiger

ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT – SLOW BREWING

BAYERISCHES BIER – GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE



Privatbrauerei Schweiger, feinste Bierspezialitäten in alter Familientradition.

Heimische Braugerste aus Oberbayern, Hopfen aus der Hallertau und frisches, klares Brauwasser aus einer tiefen Quelle des Ebersberger Forstes, welches aus unserem eigenen Tiefenbrunnen sprudelt. Dies sind die Grundzutaten für unsere Schweiger Biere.

Seit acht Jahrzehnten gelebte handwerkliche Braukunst mit Herz und Erfahrung. In unserer eigenen Hausmälzerei stellen wir genau das Malz her, das unseren hohen Qualitätsanforderungen genügt und das wir für unsere Biere brauchen.

Herausragender Geschmack und höchster Genuss. Dafür stehen Schweiger Bierspezialitäten, die jährlich mit dem Slow Brewing Gütesiegel ausgezeichnet werden.

Helles Export

- % **ALK:** 5,3 % vol.
- **Stammwürze:** 12,5 %
- **Farbe:** helles Gold
- **Geruch:** malzaromatisch
- **Geschmack:** ausgewogene süße und hopfenbittere Nuancen mit leichter Honignote

Unsere seit Jahrzehnten beliebteste Bierspezialität strahlt traditionell in einem leuchtend hellen Gold. Der frische, malzaromatische Duft gehört ebenso zum Charakter des Hellen Export wie der stabile, feinporige und blütenweiße Schaum. Der weiche Geschmack mit ausgewogenen süßen und hopfenbitteren Nuancen, unterlegt mit einer leichten Honignote, mündet im Abgang in einem weichen Malzaroma.

Unser Helles Export ist im wahrsten Sinne des Wortes eine ausgezeichnete Bierspezialität, wie der „Superior Taste Award“ belegt.

Zwickl 1409 / Kellerbier

- **ALK:** 5,3 % vol.
- **Stammwürze:** 12,6 %
- **Farbe:** naturtrübe, helle Honigfarbe
- **Geruch:** leichtes Malzaroma mit frischer Hefenote
- **Geschmack:** milde Süße mit samtweicher Hopfenbittere

Helles Alkoholfrei

- **ALK:** < 0,5 % vol.
- **Farbe:** Goldgelb
- **Geruch:** leicht bierig
- **Geschmack:** vollmundig, leicht herb

Altbairisch Dunkel

- **ALK:** 5,1 % vol.
- **Stammwürze:** 12,8 %
- **Farbe:** glanzklare Kupferfarbe
- **Geruch:** malzig mit deutlicher Karamellnote
- **Geschmack:** voller Körper mit Schokoladen- und Kakaonoten und leichten Röstaromen

Premium Pilsener

- **ALK:** 4,8 % vol.
- **Stammwürze:** 11,8 %
- **Farbe:** helles Goldgelb
- **Geruch:** blumige Hopfennoten
- **Geschmack:** spritzig, schlank und elegant mit deutlicher Hopfenbittere

PRIVATBRAUEREI SCHWEIGER

Schweiger –
mia ham no nia ned nix anders ned drunga!

ZERTIFIZIERTE SPITZENQUALITÄT · SLOW BREWING

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE · BAYERISCHES BIER

1516 Bayrisch Hell

seit 2017 · iTQi · International Taste & Quality Institute · Brussels · Superior taste AWARD

- % **ALK:** 4,9 % vol.
- **Stammwürze:** 11,6 %
- **Farbe:** Strohgelb
- **Geruch:** feine Malz- und frische Hefenote
- **Geschmack:** harmonisch, frisch, mild & schlank

Der helle Wahnsinn gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot. Wir brauen mit viel handwerklichem Geschick und einer langen kalten Lagerung ein sehr ausgewogenes und schlankes Helles. Der frische Duft gehört ebenso zum Charakter wie der vollmundige Geschmack mit reduzierter Bittere.

Schweiger Weiße

seit 2019 · iTQi · International Taste & Quality Institute · Brussels · Superior taste AWARD

- % **ALK:** 5,2 % vol.
- **Stammwürze:** 12,7 %
- **Farbe:** Bernsteinfarben
- **Geruch:** fruchtige, bananige Note mit einem Hauch von Gewürznelke
- **Geschmack:** deutliche Fruchtaromen eingebunden in eine feine Malznote

Das bayerische Weißbier zum Jubiläumsjahr – 100 Jahre Freistaat Bayern. Wir brauen ein bernsteinfarbenes und unfiltriertes Weißbier. Die feine Gewürz- und Fruchtaromatik gehört ebenso wie die ausgewogene Malznote zum milden Charakter dieser obergärigen Weißbier-Spezialität.

Original Schmankerl Weisse

- % **ALK:** 5,1 % vol.
- **Stammwürze:** 12,6 %
- **Farbe:** Bronzefarben
- **Geruch:** Hefenote mit deutlichen Fruchtaromen
- **Geschmack:** spritzig mit angenehmen Bananen-, Aprikosen- und Gewürznelkenaromen

Bronzefarben, eine kräftige Hefetrübung und eine voluminöse, feinporige Schaumkrone – das sind die äußeren Erscheinungsmerkmale unserer Schmankerl Weißen.

Beim Trinkgenuss überzeugt sie mit ihrem harmonischen Spiel aus Fruchtaromen – vor allem reife Banane und Aprikose – mit hintergründigen Honig- und Malzaromen. Elegante Spritzigkeit, die in einen runden und weichen Körper mündet, wird durch ein Finale voll angenehmer Fruchtsüße unterstrichen.

Dunkle Schmankerl Weisse

- % **ALK:** 5,1 % vol.
- **Stammwürze:** 12,6 %
- **Farbe:** Maronenfarben
- **Geruch:** Hefenote mit deutlichen Frucht- und Malznoten
- **Geschmack:** ausgewogenes Wechselspiel zwischen süßen Karamell-, Frucht- und Gewürznelkenaromen

Leichte Sport Weisse

- % **ALK:** 3,2 % vol.
- **Stammwürze:** 7,5 %
- **Farbe:** Honigfarben
- **Geruch:** frische Fruchtaromen
- **Geschmack:** spritzig und schlank mit feinen Karamellnoten

Schmankerl Weisse alkoholfrei

- % **ALK:** < 0,5 % vol.
- **Farbe:** Bronzefarben
- **Geruch:** feine Hefenote mit leichten Fruchtaromen
- **Geschmack:** spritzig mit vollem Weißbiergeschmack

Schweiger

BRAUWERKSTATT

Wir von der Privatbrauerei Schweiger haben eine eigene Brauwerkstatt, in der unser Braumeister wie in einer Versuchsküche neue Rezepte ausprobiert und sie mit seiner ganzen Brau-Kreativität und viel Liebe zum Detail in kleinen Mengen braut.

Natürlich entstehen diese kleinen gebrauten Kunstwerke immer im Rahmen unseres über 500 Jahre alten bayerischen Reinheitsgebots. Das zeigt uns immer aufs Neue, dass man mit nichts anderem als Brauwasser, Malz, Hopfen und Hefe eine fast unendliche Vielfalt an neuen, kreativen Biersorten und geschmacklichen Varianten herstellen kann.

SOMNIUM

- **ALK:** 9,0 % vol.
- **Stammwürze:** 19,9 %
- **Farbe:** Dunkelbraun bis Schwarz
- **Geruch:** deutliche Malz- und Fruchtnoten
- **Geschmack:** wuchtig, malzaromatisch mit vielschichtigen Fruchtnoten

Die dunkle, extra starke Bierspezialität aus unserer Brauwerkstatt. Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Feinste Spezialmalze, die dreifache Maische und die doppelte Gärung verleihen unserem Somnium ein traumhaft vielschichtiges Aroma mit deutlichen Malz- und Fruchtnoten, das aus einem Sommelier- oder Weinglas getrunken höchsten Genuss verspricht. Zur Lagerung geeignet!

AURUM

- **ALK:** 5,3 % vol.
- **Stammwürze:** 12,5 %
- **Farbe:** naturtrübes Goldgelb
- **Geruch:** blumig, fruchtig, nach Zitrusfrüchten
- **Geschmack:** vollmundig mit ausgeprägter Hopfenblume

Mit viel Zeit und handwerklichem Geschick in einem speziellen Verfahren hergestellt. Beim „Kalthopfen“ oder „Hopfenstopfen“ wird unser naturtrübes Kellerbier im Lagertank bei 0 Grad Celsius mit einer weiteren Gabe Aromahopfen doppelt veredelt.
Für Aurum verwenden wir „Cascade“, eine aus Amerika stammende Hopfensorte, die extra für uns in der Hallertau angebaut wird. Dadurch erhält unser Aurum ein ausgeprägt fruchtiges und blumiges Aroma mit Zitrusnoten und einer elegant leichten Bittere.

FERRUM

- **ALK:** 7,1 % vol.
- **Stammwürze:** 18,8 %
- **Farbe:** intensives Schwarzbraun
- **Geruch:** süßmalzig mit Karamell und Röstaromen
- **Geschmack:** Noten von Kaffee, Karamell und Schokolade

Hart im Nehmen, weich im Charakter. Mit Schweiger Ferrum haben wir eine Bierspezialität kreiert, deren Geschmack so einzigartig ist wie die Art und Weise Ihrer Herstellung.
Beim „Stacheln“ trifft tiefdunkles Bockbier auf glühendes Eisen. Was folgt ist eine Aromenexplosion mit Noten von Karamell, Kaffee und Schokolade. Die einzigartige Kombination aus uralter Braukunst und modernster Brautechnik macht unser Ferrum zu einem unverwechselbaren Charakterbier – vollmundig, weich und unvergesslich.

Natur Radler

- % **ALK:** 2,4 % vol.
- **Farbe:** Naturtrüb
- **Geruch:** deutliche, fruchtige Zitronennote
- **Geschmack:** erfrischend, säuerlich mit deutlichem Zitronenaroma

Unser naturtrüber Radler aus Hellem Bier und trüber SILENCA Zitronenlimonade. Der natürliche Zitronensaft verleiht unserem Natur Radler seine markante Trübung und den erfrischend säuerlichen Geschmack.

Goaßerl

- % **ALK:** 2,6 % vol.
- **Farbe:** rötlich Braun
- **Geruch:** fruchtige Kirsch- und Colanote
- **Geschmack:** samtige Frucht mit ausgewogener Cola-Aromatik

Das naturtrübe Biermischgetränk aus 50 % Weißbier und 50 % koffeinhaltiges Erfrischungsgetränk Kirsche mit Colageschmack. Urbayrisch mit samtiger Frucht und ausgewogener Cola-Aromatik.

Original Radler

- % **ALK:** 2,5 % vol.
- **Farbe:** helles Strohgelb
- **Geruch:** feine Zitronennote
- **Geschmack:** erfrischend mit leichtem Zitronenaroma

Natur Russ

- % **ALK:** 2,6 % vol.
- **Farbe:** Naturtrüb
- **Geruch:** deutliche, fruchtige Zitronennote mit feinem Weißbieraroma
- **Geschmack:** erfrischend, säuerlich mit deutlichem Zitronenaroma

Natur Radler Alkoholfrei

- % **ALK:** < 0,5 % vol.
- **Farbe:** Naturtrüb
- **Geruch:** deutliche, fruchtige Zitronennote
- **Geschmack:** erfrischend, säuerlich mit deutlichem Zitronenaroma

Wie wird unser 1516 Bayrisch Hell gebraut?

Die eigene Mälzerei

Historisch gesehen waren Brauereien früher immer auch Mälzereien, die ihr eigenes Braumalz herstellten. Dieser Tradition fühlen wir uns bei der Privatbrauerei Schweiger besonders verpflichtet: Als eine der letzten Brauereien in Deutschland verfügen wir heute noch über eine eigene Hausmälzerei.

Die Rohstoffe

Braumalz

In unserer eigenen Hausmälzerei stellen wir genau das Malz her, das unseren hohen Qualitätsanforderungen entspricht und das wir für unsere Biere brauchen. Die Grundlage unseres Malzes ist die oberbayerische Gerste, die wir in unmittelbarer Nähe zur Brauerei anbauen lassen. Nachhaltigkeit durch Verwendung regionaler Produkte hat lange Tradition bei der Privatbrauerei Schweiger. Uns ist es daher ein Anliegen, eng und vertrauensvoll mit unseren heimischen Landwirten zusammen zu arbeiten und den Anbau traditioneller Getreidesorten zu fördern.

Hopfen

Der Hopfen sorgt für den feinherben Geschmack und trägt auf natürliche Art zur Haltbarkeit des Bieres bei. Eines der weltweit bekanntesten Hopfenanbaugebiete ist die Hallertau vor den Toren Münchens und damit auch in unserer Nähe. Hier wächst traditionell bester Brauhopfen in Spitzenqualität. Dieser findet neben Tettnanger Hopfen auch in unseren Bieren Verwendung. Wie bei der Braugerste ist uns der Austausch mit unseren Hopfenbauern ein persönliches Anliegen.

Wasser

Frisches, klares Brauwasser aus einer tiefen Quelle des Ebersberger Forstes ist die Grundzutat für die Schweiger Biere. Um so besser, wenn es aus dem eigenen Tiefenbrunnen sprudelt. Dazu ist es von so vorzüglicher Qualität, dass wir es nicht nur für unsere Biere, sondern auch für die hauseigene Mineralwasser-Marke Silenca verwenden.

Hefe

Wir verwenden Hefe aus eigener Reinzucht. Brauereihefen werden nach ober- und untergärigen Hefen unterschieden.

Die Herstellung