

## Live-Music-Frühstücken in Ettlingen!

Eintritt frei!

Ab Mitte Oktober bis Mitte April, jeden Sonntag von 11 bis 15 Uhr steigt die Music-Time beim Vogel Hausbräu. Heiße Rhythmen zum kalten Bier. Dazu ein Frühstück, bei dem die Geschmacksnerven so richtig in Stimmung kommen.

## Tour de Vogel!

Wer an einem Tag in allen drei Vogel-Hausbrauereien einkehrt, erhält an der dritten Station ein Frei(bier)getränk\*. Start ist beliebig in einer der drei Vogel-Hausbrauereien. Einfach beim Servicepersonal nach einem „Start-Bon“ für die Vogel-Tour fragen und schon geht es los zum nächsten Vogel-Hausbräu. Dort nach der Einkehr den Start-Bon gegen einen „zweiten Bon“ tauschen und weiter geht es zum dritten „Vogel-Haus“, wo man den „Bon“ gegen ein Frei(bier)getränk\* eintauschen kann. Viel Spaß bei der Vogel-Tour wünscht euch das Vogelbräu-Team.

\* Frei(bier)getränk: 0,5 l Bier/Radler oder anderes großes antialkoholisches Getränk

## Für Kessel-Gucker!

Schauen Sie unseren Braumeistern ganz unfiltriert auf die begnadeten Künstlerfinger. Bei der Brauerei-Spezialführung gibt's das volle Programm: Brauer-Teller, zwei 0,5-l-Vogel-Biere, Bierprobe im Keller, dazu einen Vogel-Krug aus der Spezial-Edition und ein Bier-Diplom von Braumeister Vogel.

Ab 15 Personen/pro Person  
(Nur nach Terminabsprache!)

€ 35,00

## Happy Birdsdag!

Laden Sie mindestens 10 Geburtstagsgäste auf eine unfiltrierte Vogel-Bier-Party ein – dann ist das Bier für den Jubilar gratis! Testen Sie diese tolle 10+1-Idee! Oder, was?

## Für Vogel-Fetischisten!

Verschenken Sie doch mal einen Vogel-Gutschein oder holen einen 11. raus (10 Pils bezahlen – 11 trinken). Unser Tipp: Man kann sich auch selbst beschenken, wenn andere nicht darauf kommen!

## Die Vogel-Schankwagen:

Die Vogel-Zapfvehikel rollen überall hin, wo Sie auf den unfiltrierten Gaumenkitzel nicht verzichten wollen. Bei Vereinsfesten, Veranstaltungen, Vorführungen steht jetzt die Pipeline. Buchen Sie den mobilen unfrisierten Bier-Bus für den unfiltrierten Bier-Genuss. Tel.-Nr. 07 21/60 54 386-60.

## Vogel Hausbräu Durlach

76227 Durlach, Amalienbadstraße 16

Telefon 07 21 / 81 96 80, Fax 07 21 / 8 19 68 22

durlach@vogelbraeu.de, www.vogelbraeu.de

Facebook.com/vogelbraeu

Öffnungszeiten: So bis Do 10 bis 24 Uhr, Fr und Sa 10 bis 1 Uhr.

Kein Ruhetag.

# Der Vogel, das unfiltrierte Durlacher Original. Unverwechselbar seit 2004.





An allen Tagen des Jahres

## VOGELPILS

Das unfiltrierte Durlacher Original.  
Unverwechselbar seit 2004.

Etwas stärker eingebranntes, helles und gut  
gehopftes Bier vom Pilsner Typ – unfiltriert!  
Mit 5,1 % Alc. aus 12,6 % Stammwürze.

oder

## VOGELGOLD

Ein goldfarbenedes Märzen, malzbetont, vollmundig  
mit einer milden Hopfenbittere.  
Mit 5,4 % Alc. aus 13,6 % Stammwürze.

oder

Vom 21. Juni bis 23. September

## VOGELSOMMER

Untergärig, hell, schlank, süffig, mit dem  
fruchtigen Aromahopfen Mandarina Bavaria veredelt.  
Mit 4,9 % Alc. aus 11,3 % Stammwürze.

Das neue Sommerbier löst vom 21. Juni bis 23. September  
das VogelGold ab. Danach übernimmt das VogelGold  
wieder das Zepter.

**Passend zur Jahreszeit gibt es jeden Monat ein anderes  
Spezialbier. Bitte beachten Sie unsere Tafeln und unseren  
Bierkalender!**

## EIN VOGEL, WIE ES DIR GEFÄLLT!

### Die wahre Halbliter-Klasse!

Die natürliche Fortsetzung des  
austrainierten Unterarmes.  
Nur echt mit dem 0,5-l-Eichzeichen –  
und kein Zehntel weniger.

0,5 l € 4,10

### Die Drittel-Liter-Alternative!

Für den etwas kleineren Durst  
oder zur Feinabstimmung am Ende  
einer unfiltrierten Nacht.

0,3 l € 2,80

### Die unfiltrierte Bayern-Maß!

Jetzt heißt es Maßhalten und Gürtel  
weiter schnallen. Die original 1-Liter-Quelle  
für den unfiltrierten Großdurst.

1,0 l € 7,50

### Echter American 1,5-Liter-Pitcher!

Beim unfiltrierten Ultra-Krug kommt  
der Gigant samt Gläser an den Tisch.

1,5 l € 11,30

# Frühstück

Täglich von 10 bis 14 Uhr

## Kinderfrühstück

1 Brötchen mit Butter und Marmelade € 2,00

## Kleines Frühstück

1 Brötchen, Ei (hartgekocht),  
Marmelade, Butter € 3,10

## Großes Frühstück

Brotkörbchen, Ei (hartgekocht), Marmelade,  
Butter, Wurst <sup>4,7,8,9</sup> und Käse € 6,90

## Vogel-Frühstück

1 Paar Weißwürste<sup>7,8</sup> mit ofenfrischer Brezel,  
hausgemachtem süßen Senf  
und 1 Pils oder Gold 0,5 l € 9,30

ab 3 x Vogel-Frühstück  
pro Portion € 8,70

ab 6 x Vogel-Frühstück  
pro Portion € 8,30

## Spiegeleier

Drei Spiegeleier  
mit Baguette und Butter € 4,20

Drei Spiegeleier  
mit Speck <sup>4,9</sup>, Baguette und Butter € 5,70

## Rühreier

Drei Rühreier  
mit Baguette und Butter € 4,20

Drei Rühreier  
mit Schinken <sup>4,9</sup>, Baguette und Butter € 5,70

Drei Rühreier  
mit Speck <sup>4,9</sup>, Baguette und Butter € 5,70

# Snacks

## Ofenfrische Brezeln

Ofenfrische Brezel € 1,00

Ofenfrische Brezel mit Butter  
oder hausgemachtem süßen Senf € 1,40

## Bierbeißer <sup>4,9</sup>

mit ofenfrischer Brezel und Senf € 3,60

## Mettbrot <sup>4,9</sup>

mit Gewürzgurke und Zwiebeln € 4,60

## Angemachter Camembert

mit Zwiebelringen, Bauernbrot oder Brezel € 4,90

## Der Vogelburger

gebratener Fleischkäse <sup>4,7,8,9</sup> im Brötchen,  
mit Salat, Gewürzgurke und Zwiebelringen,  
Senf und Ketchup € 4,20

## 1 Paar Weißwürste <sup>7,8</sup>

mit hausgemachtem süßen Senf  
und ofenfrischer Brezel € 6,10

## Pommes

mit Ketchup oder Mayo € 3,20

## Hausgemachte Gulaschsuppe

kleine Portion, mit Bauernbrot € 4,50

große Portion, mit Bauernbrot € 6,90

## Frischer Fleischkäse <sup>4,7,8,9</sup>

warm oder gebraten,  
mit hausgemachtem süßen Senf und Brezel € 5,90

mit Spiegelei, hausgemachtem süßen Senf  
und Brezel € 6,90

# Wurstsalat

## Jetzt brauch i was G'scheits: Wurstsalat!

Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Bauernbrot	€ 7,20
Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 9,20
Straßburger Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Bauernbrot	€ 8,40
Straßburger Wurstsalat <sup>4,7,8,9</sup> mit Pommes oder Bratkartoffeln	€ 10,40



1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 entält Phenylalaninquell  
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

# Salate

**Beilagensalat\*** € 3,70

## Salatteller\*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte  
Rohkostsalate, Tomate, Gurke  
und Bauernbrot

€ 6,90

## Italienischer Salat\*

Verschiedene Blattsalate, Tomate, Gurke,  
Schinken<sup>4,9</sup>, Käsestreifen, Ei und Bauernbrot

€ 8,90

## Salatteller „Vital“\*

Verschiedene Blattsalate, hausgemachte  
Rohkostsalate, Hähnchenbruststreifen  
und Bauernbrot

€ 9,90

\*Salate werden mit Vinaigrette angerichtet.  
Auf Wunsch haben wir auch Joghurt-Dressing.

# Veggie

## Badische Käsespätzle

mit abgeschmälzten Zwiebeln

€ 7,90

## Hausgemachte Gemüsefrikadellen

mit Tomatensoße  
und Salatgarnitur

€ 8,40

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben  
genannten Gerichten einen Beilagensalat

€ 3,70

## Vom Küchenchef empfohlen!

Beachten Sie auch unsere Angebote auf der aktuellen  
Wochenkarte und den Tafeln. Was unbedingt weg muss,  
sagen Ihnen unsere Bedienungen.

# Deftiges

## Gebratene Maultaschen<sup>9</sup>

mit Speck<sup>4,9</sup>-Zwiebelsoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 9,40

## Paniertes Schweineschnitzel

mit Biersoße und Bauernbrot

€ 7,90

mit Biersoße und Pommes Frites

€ 9,40

## Mälzerschnitzel

mit Braumalz paniertes Schweineschnitzel, Biersoße und hausgemachtem Kartoffelsalat

€ 10,40

## Zwiebelrostbraten

mit Bratensoße und Spätzle

€ 17,40

## Haxe

Montag bis Freitag ab 16 Uhr  
Samstag und Sonntag ab 12 Uhr

**Haxe\*** mit Senf und Bauernbrot

€ 8,40

**Haxe\*** mit Biersoße und hausgemachten Semmelknödeln

€ 10,40

## Jeden Mittwoch: Spanferkelrollbraten

mit Biersoße, Speck<sup>4,9</sup>-Krautsalat und Kartoffelknödel

€ 9,40

Gerne servieren wir Ihnen zu den oben genannten Gerichten einen Beilagensalat

€ 3,70



1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquell  
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



## Für die Kleinen bis 10 Jahre

**Spätzle** mit Soße

€ 2,90

**Kleines Schnitzel**

mit Pommes und Ketchup

€ 3,90

## Vom Küchenchef empfohlen!

Beachten Sie auch unsere Angebote auf der aktuellen Wochenkarte und den Tafeln. Was unbedingt weg muss, sagen Ihnen unsere Bedienungen.

**Bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.**

# Süßes

**Gemischtes Eis** <sup>2,7,10,11</sup>

€ 3,30

**Gemischtes Eis** <sup>2,7,10,11</sup> mit Sahne

€ 3,90

**Warmer Apfelstrudel** <sup>7,10,11</sup>

mit Vanillesoße <sup>10,11</sup> und Sahne

€ 5,40

mit Vanillesoße <sup>10,11</sup>, Vanilleeis <sup>2,7,10,11</sup> und Sahne

€ 6,50

# Kaffee & Co.

## Kaffee<sup>1\*</sup> Crème

eine Tasse, auf Wunsch auch koffeinfrei € 2,20

**Ein Pott Kaffee<sup>1\*</sup>** € 3,00

## Espresso<sup>1\*</sup>

eine Tasse € 2,10

ein doppelter Espresso<sup>1\*</sup> € 3,60

## Milchkaffee<sup>1\*</sup>

eine große Tasse € 3,00

## Cappuccino<sup>1\*</sup>

eine große Tasse € 3,00

## Latte Macchiato<sup>1\*</sup>

ein Glas € 3,00

## Heiße Schokolade

eine große Tasse € 3,00

eine große Tasse mit Sahne € 3,40

## Tee (Althaus)

eine Tasse Grüner Tee, Kamillen-, Früchte-, Pfefferminz- und Assam Tee<sup>2</sup>, Rotbuschtee mit Vanillearoma € 2,00

\* geröstet in Ettlingen von Ettl-Kaffee



1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquell  
6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

# Null, Null

**Coca Cola<sup>1,2</sup>, Fanta<sup>2,3,4</sup>,** 0,2 l € 2,00  
**Coca Cola zero<sup>1,2,3,5</sup>** 0,4 l € 3,70

**Lift<sup>3</sup> Apfelschorle** 0,2 l € 1,80  
0,4 l € 3,30

**Saft- oder Nektarschorle** 0,4 l € 3,90

**Sprite<sup>3</sup> oder Tafelwasser** 0,2 l € 1,40  
0,4 l € 2,50

**Bionade** 0,33 l Fl. € 3,00

**Teinacher Eistee** 0,33 l Fl. € 2,90

**Schweppes**  
Bitter Lemon<sup>4,6</sup> oder Tonic Water<sup>3,10</sup> 0,2 l Fl. € 2,50

**Orangina** gelb 0,25 l Fl. € 2,90

**Orangen-, Apfel- oder Grapefruitsaft** 0,2 l Fl. € 2,50

**Kirsch-, Bananen-, Johannisbeer- oder Maracujanektar** 0,2 l Fl. € 2,50

**Teinacher Mineralwasser** 0,25 l Fl. € 2,00  
medium oder still 0,5 l Fl. € 3,30

**Karamalz<sup>2</sup>** 0,33 l Fl. € 2,50

**Alkoholfreies Pils, Hefeweizen oder Radler** 0,5 l Fl. € 4,30

**Rhabarberschorle** 0,33 l Fl. € 2,60

# Weinlese

**Grauburgunder\*** QbA trocken 0,25 l € 3,90

**Riesling\*** QbA trocken 0,25 l € 3,90

## Wein Vinæum

Cuvée aus weißen Burgundern trocken vom Staatsweingut Durlach 0,25 l € 5,30

**Rosé\*** QbA trocken 0,25 l € 4,20

## Weißherbst\*

QbA 0,25 l € 3,90

## Spätburgunder Rotwein\*

QbA 0,25 l € 4,10

## Bühlertäler Spätburgunder Rotwein\*

QbA trocken 0,25 l € 4,10

## Nero d'Avola

Mandarossa, Menfi Sizilien, trocken 0,25 l € 4,80

## Französischer Landrotwein

trocken 0,25 l € 3,50

## Schorle

Grauburgunder\*-, Riesling\*- oder Weißherbstschorle 0,25 l € 3,00

Rotweinschorle 0,25 l € 2,80

Roséschorle 0,25 l € 3,20

**Glas Prosecco** 0,1 l € 3,50

**Prosecco Aperol** 2 cl 0,1 l € 5,20

**Flasche Prosecco** 0,75 l Fl. € 20,90

\* Weine aus dem Baden-Badener Weinhaus am Mauerberg

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquell, 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator

# Hoch%ig

## THE VOGEL „EAGLE“ – der Fordernde

Baden Single Malt Whisky, fordernder Geschmack, nach Vanille und Holz, malzig süß im Abgang 50 % 2 cl € 6,50

## THE VOGEL „BLACK BIRD“ – der Schmeichelnde

Baden Single Malt Whisky, schmeichelnde Fruchtnoten, Finesse, Eleganz auf der Zunge, durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang 50 % 2 cl € 6,50

## Der Vogel Badischer Bierbrand

eigene Herstellung, verschiedene Sorten 42 % 2 cl € 3,10

**Topinambur** 42 % 2 cl € 2,00

**Obstler** 40 % 2 cl € 2,20

**Ouzo** 38 % 2 cl € 2,20

**Williams Christ** 40 % 2 cl € 2,90

**Mirabellenwasser** 40 % 2 cl € 2,70

**Hopfentropf** 40 % 2 cl € 2,70

**Fernet Branca** 39 % 2 cl € 2,70

**Jägermeister** 35 % 2 cl € 2,70

**Ramazotti<sup>2</sup>** 30 % 4 cl € 3,90

## Jameson Black Barrel

Irischer Whiskey, kräftig, mit Vanille und gerösteter Eiche 40 % 2 cl € 3,90

## Talisker 10 Jahre

Schottischer Whisky, rauchig, torfig, torfig und kräftig im Geschmack 45,8 % 2 cl € 4,40

# Longdrinks

**Campari<sup>2</sup> Orange** oder **Soda** 4 cl € 6,90

**Bacardi Cola<sup>1,2</sup>** oder **Orange** 4 cl € 6,90

**Wodka Lemon<sup>4,6</sup>** 4 cl € 6,90

**Jacky Cola<sup>1,2</sup>** 4 cl € 6,90

**Gin Tonic<sup>3,10</sup>** 4 cl € 6,90

1 koffeinhaltig, 2 Farbstoff, 3 Konservierungsstoff, 4 Antioxidationsmittel, 5 enthält Phenylalaninquelle, 6 chininhaltig, 7 Emulgator, 8 Geschmacksverstärker, 9 Nitritpökelsalz, 10 Aroma, 11 Stabilisator



**Der Vogel Hausbräu in Durlach.  
Der unfiltrierte Durlacher Dorschtlöscher.**

Mitten in Durlach, im Herzen der schönen, alten Residenzstadt Badens, entstand 2004 Braumeister Rudi Vogels dritte Lokalitäten-Brauerei: der Vogel Hausbräu Durlach. Der Vater aller unfiltrierten Biere braut hier, in der Mutter aller badischen Residenzen, den unverwechselbaren Durlacher Dorschtlöscher.

Mit seiner kongenialen Idee eines unfiltrierten und herber eingebrauten Pils, kann man ihn getrost als einen „der Urväter“ der Hausbrauereien-Bewegung in Deutschland bezeichnen, die heute zu einer sprichwörtlich neuen Bierkultur geführt haben: dem Craft Brew.

Im Badischen würden wir eher sagen, traditionell handwerklich orientiertes Brauen im Einmischverfahren, mit besten Zutaten ausgesuchter Qualität, unfiltriert mit allen Inhaltsstoffen. Die Schwebeelemente von Hefe, Eiweiß, Hopfeninhaltsstoffen und anderen Geschmacksträgern geben dem Bier seine naturbelassene Trübung. Direkt und frisch aus dem Lagerkeller gezapft, für den unmittelbaren Genuss im Lokal.

## **Der Vogel – das unfiltrierte, feinherbe Durlacher Original. Unverwechselbar seit 2004!**

Der Slogan der Vogel-Hausbrauerei rückt das differenzierende Hauptmerkmal des Vogel-Pils in den Mittelpunkt: das unfiltrierte, naturbelassene und hopfenbetonte Genuss-erlebnis.

Die Optik des Pils präsentiert sich bernsteingolden und unfiltriert. Der feste, cremige und hocharomatische Schaum umschmeichelt mit samtiger Weichheit die Lippen. Der erste Schluck wird geprägt von einem vollmundig-karamelligen, sehr breiten und süffigen „Malzbett“, aus dem sich die würzigen Aromahopfennoten kraftvoll und dominierend erheben. Mit 45 bis 48 Bittereinheiten (kurz BE ... und manchmal auch mehr) zählt das Vogelbräu-Pils zu den herbsten Pils-Bieren Deutschlands.

Die Bittere ist definitiv dominierend und prägend angelegt. Das „Vogelbräu-Pils“ ist leider nichts für den Pils-Anfänger oder Liebhaber eher malzbetonter, leichter Biere. Dafür ist es eines für den geneigten und erfahrenen Feinschmecker. Der sehr lange, hopfenbetonte Abgang setzt dem Ganzen das i-Tüpfelchen auf und breitet sich wohligh auf Seele und Geist aus.

Ob in Karlsruhe, in Ettlingen oder in Durlach – in jeder Vogel-Hausbrauerei wird das Pils vor Ihren Augen gebraut und frisch aus dem Keller gezapft. Und jedes der drei Pils-Biere hat seinen unverwechselbaren, typischen Charakter, der zum Standort gehört.

Entdecken Sie das unfiltrierte Original – das unverwechselbare Pils von Braumeister Rudi Vogel.

## **Das Vogel-Pils ist ein „Feuerbier“**

Die meisten Brauer kochen heute beim Maischen und Würzen mit Dampf. Braumeister Vogel setzte von Anfang an auf das traditionelle, handwerklich anspruchsvolle „Einmischverfahren“ und auf „echtes Feuer mit lodernden Flammen“.

Während Dampf die Sudpfannen überall auf gleiche, konstante Temperaturen erhitzt, wird bei Braumeister Vogel die Maische und später die Würze dort, wo die Flammen direkt auf die Sudpfanne treffen, um vieles heißer als im Rest der Pfanne.

An diesen extremen Hitze- punkten karamellisiert der gelöste Zucker intensiv und es bildet sich eine Vielzahl sinnlicher Aromen, die den Vogel-Bieren unter anderem ihren unverwechselbaren Charakter geben.



# Füll dir den Schaum im eigenen Heim!



## Die Vogel-Siphons

Zum Start: Die Baby-Nasszelle mit 1 Liter purer Lebensfreude. Für Gourmets, die lieber nippen. Oder den Doppel-Hammer mit 2 Litern Vogelbräu. Die Standard-Füllung für Wiederholungstäter. Im Kühlschrank bis zu 2 Wochen haltbar (ha, ha!). Für Profis den flotten Dreier mit 3 Litern vom Feinsten. Die beliebte Familienpackung im Reservekanisterformat.

1-Liter-Krug mit Füllung	€ 17,50
1-Liter-Nachfüllung	€ 3,50
2-Liter-Krug mit Füllung	€ 24,00
2-Liter-Nachfüllung	€ 6,50
3-Liter-Krug mit Füllung	€ 30,00
3-Liter-Nachfüllung	€ 9,00

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Gold etc. Starkbiere sind etwas teurer.

## Dein Treuebonus!

Für jeden 10. gefüllten Krug erhältst du die 11. Füllung gratis!



## Die Vogel-Bierkrüge

Klarer Fall von Original-Krug – das ultimative Handy, das immer wieder klingelt. Für das richtige Vogelbräu-Feeling in den eigenen 4 Wänden.



Vogel-Bierkrug	0,3 l	€ 4,00
Vogel-Bierkrug	0,5 l	€ 4,50
Vogel-Schnapsseidel	2 cl/4 cl	€ 3,50
Vogel-Whiskyglas	2 cl/4 cl	€ 3,50

## Der 6er-Vorteils-Pack!

Sie erhalten 6 Stück zum Preis von 5!



## Vogelbräu frisch vom Fass

Lustige Fass-Nacht – von der Skat-Runde bis zum Saturday-Night-Fever: Man feiert nicht mehr ohne.

## Jetzt kann's jeder!

Durch die neue Sicherheitstechnik kann der Zapfhahn problemlos herausgezogen und wieder reingesteckt werden! Da bleibt das Bier auch nach dem Fest frisch!

5 Liter Pils Einwegdose	€ 19,90
5 Liter Pils vom Fass	€ 16,00*
10 Liter Pils vom Fass	€ 30,00*
20 Liter Pils vom Fass	€ 54,00*
30 Liter Pils vom Fass	€ 78,00*
50 Liter Pils vom Fass	€ 118,00*

Bitte beachten: Preise gelten für Pils, Gold etc. Starkbiere sind etwas teurer.

\*zzgl. Pfand. Für Selbstabholer: Bitte vorbestellen. Gern füllen wir auch unsere Spezialbiere ab!



# THE VOGEL *Baden Single Malt*

Die Vogel-Whiskys „EAGLE“ und „BLACK BIRD“ sind 3-fach destillierte Single-Malt-Whiskys aus Jahrgangs-Braumalzen, Brauwasser und Bierhefe.

In Fass-Erstbefüllung gereift in Fässern aus 250-jährigem Pfälzer Eichenholz. Mit Quellwasser der heimischen Moosalb von 70 % Vol. auf 50 % Vol. Trinkstärke veredelt. Fassrein in handnummerierten Flaschen abgefüllt.

## THE VOGEL „EAGLE“

Baden-Single-Malt-Whisky – der Fordernde

**Vol.:** 50 %

**Aromen:** Cremige, toastende Röst- und Raucharomen, die eine besondere Tiefe bringen. Gehaltvolle Vanille in der Nase vervollständigt das Genusserlebnis.

**Geschmack:** Vornehmes Holz, Vanille, fordernder Geschmack, Aroma nach Kornfeld an einem Sommerabend, malzig und süß mit Variablen von Kaffee- und Kakaobohnen im Abgang.

**Farbe:** Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.



0,5-l-Flasche € 54,90

## THE VOGEL „BLACK BIRD“

Baden-Single-Malt-Whisky – der Schmeichelnde

**Vol.:** 50 %

**Aromen:** Sorgt durch seine Umsetzung für die Untermalung mit soften Holzaromen, der temperaturreduzierte Toast grenzt die Tanninstruktur ein und sorgt für facettenreiche Aromen!

**Geschmack:** Fruchtnoten, dunkle Schokolade, feine Ester-note, Power, große Finesse und Eleganz auf der Zunge und am Gaumen, Anflug von Rosinen, stärker strukturiert, erinnert im Abgang an Trauben und Nuss. Geschmack durchgehend stark vom Mundeingang bis zum Abgang!

**Farbe:** Natürlich, ohne Zuckercouleur-Zusätze, goldgelber Teint zwischen 4/5 auf der 10er-Skala.



0,5-l-Flasche € 54,90

*Brennende*

*Leidenschaft.*



## DER VOGEL Bierbrand 42 %

Badische Braumeister-Bierbrände

Die edlen Vogel-Bierbrände „Maibock“, „Weizenbock“ und „Samba“ werden dreifach aus den gleichnamigen unfiltrierten Vogel-Bieren auf 72 bis 75 % Volumen-Alkohol destilliert.

Vor dem Abfüllen veredeln wir unsere Bierbrände mit dem weichen Quellwasser der heimischen Moosalb auf die genussvolle 42 %ige Trinkstärke. Sie sind frei von Fremdstoffen, Aroma- und Farbstoffen. Wohl bekomm's!



## DER VOGEL Bierbrände 42 %

**Maibock** 0,5-l-Flasche € 21,00

**Weizenbock** 0,5-l-Flasche € 21,00

Saisonal wechselnde Bierbrände auf Anfrage.

## DER VOGEL Hopfenbitter

Orig. Badischer Kräuterbitter

Braumeister Vogels badischer Kräuterbitter wird hergestellt aus über 30 verschiedenen Kräuter-, Wurzel-, Blüten- und Fruchtessenzen und Aromahopfen. Abgestimmt nach unserem brauereieigenen Rezept. Wohltuend und ausgewogen im Geschmack.

Der Vogel Hopfenbitter vereint altbekannte „Magentröster“ zu einem hocharomatischen Erlebnis. So wird der Hopfenbitter von Braumeister Vogel zu einem feinbitteren Genuss von ausgezeichneter Qualität mit zart-ölgiger Konsistenz.



0,5-l-Flasche € 17,00