



**Best  
Western  
PLUS<sup>®</sup>**



## **Kurhotel an der Obermaintherme Biertagebuch von:**

## Der Gedanke

**Heimat.Bier&Therme** - beschreibt alles, wofür wir hier im Kurhotel an der Obermaintherme stehen. Oberfranken besitzt die höchste Brauereidichte weltweit, gemessen an den Einwohnerzahlen. Bad Staffelstein zählt stolze 10 Brauereien. Der gesamte Landkreis Lichtenfels zählt noch viele mehr. Alle Betriebe sind familiengeführt, brauen mit viel Herz und Liebe, zum Teil auch in langer Tradition: echtes Craftbeer.

Nichts liegt da näher, als dass wir Ihnen diese große Vielfalt an flüssigem Gold hier an einem Ort - dem Kurhotel an der Obermaintherme - anbieten.

Deshalb haben auch unsere IHK-zertifizierten Bierbotschafter Heiko Geisler-Köhler und Kai Graß ihr persönliches Tagebuch für Sie zusammengestellt.

Entdecken Sie bei jedem Aufenthalt einen neuen Geschmack, eine neue Sorte oder gar Ihren absoluten Favoriten.

Auch Sie bekommen Raum für Ihre persönlichen Eindrücke.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß und gesellige Stunden, entweder in der Lounge oder einem unserer beiden Restaurants!

P.S.: Ihr Lieblingsbier gibt es auch für Zuhause in unserem 6er-Tragerl mit Krug für 20,00 €.

## Unsere Bierbotschafter



Unsere Bierbotschafter Heiko Geisler-Köhler (rechts) und Kai Graß (links) haben sich vorab schon Gedanken für Sie gemacht und alle unsere Biere probiert, studiert und analysiert. Nachfolgend erzählen Sie Ihre ersten Eindrücke über jedes einzelne Bier.

Mit den Zeichen



= Hopfen



= Malz



= Hefe

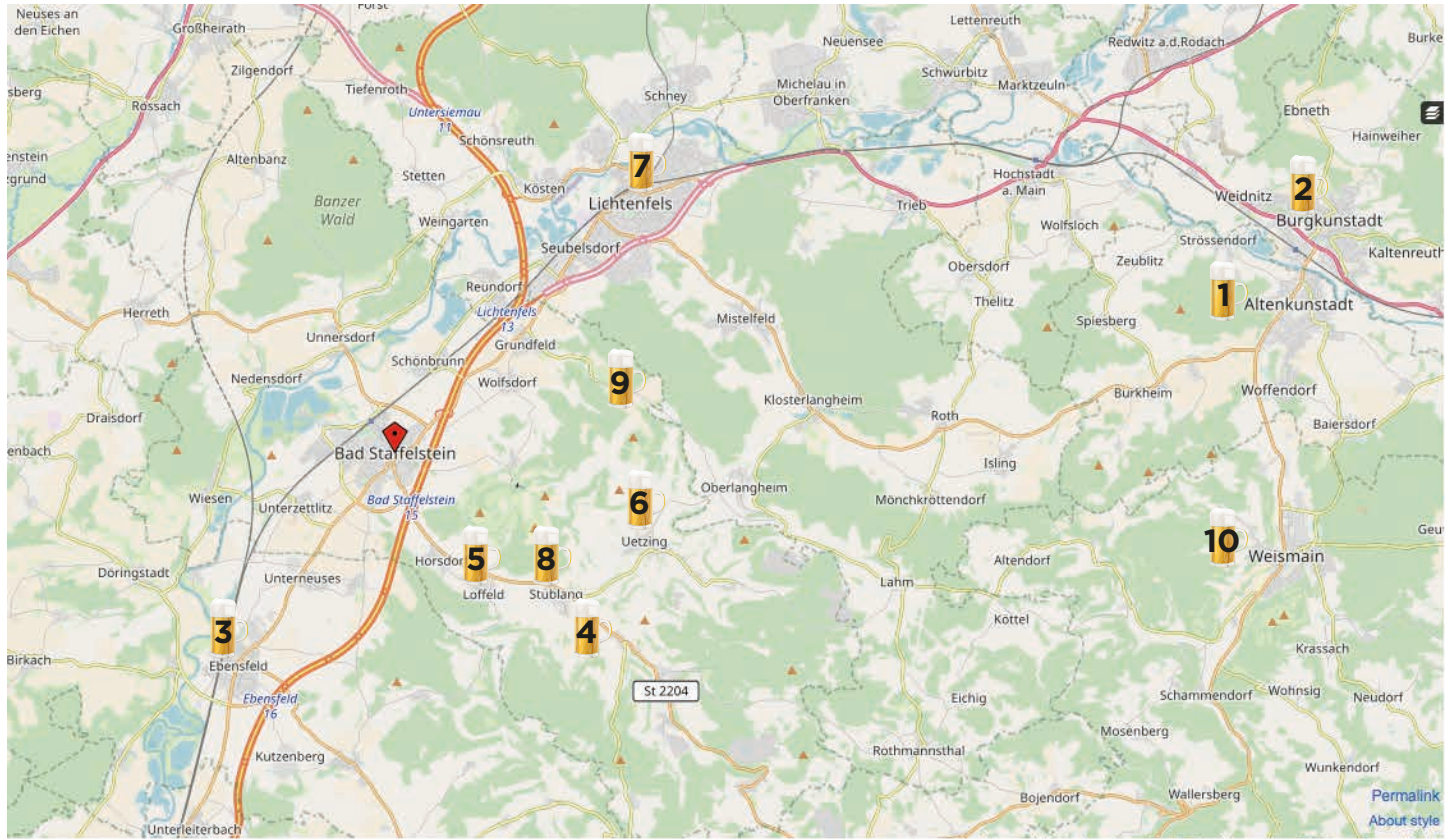
1 Zeichen = sehr schwach - 3 Zeichen = sehr stark

wissen Sie bildlich, was geschmacklich auf Sie zukommt.

Hat sich das eine oder andere Fachwort eingeschlichen? Die Erklärung zu allen bierrelevanten und von uns benutzten Fachbegriffen finden Sie in unserem Bierlexikon auf

[www.kurhotel-staffelstein.de](http://www.kurhotel-staffelstein.de)

# Bier-Landkarte



Karte hergestellt aus OpenStreetMap-Daten | Lizenz: Open Database License (ODbL)

## Seite

<b>1</b> - Familienbrauhaus Leikeim, Altenkunstadt	6
<b>2</b> - Günther Bräu, Burgkunstadt	16
<b>3</b> - Ebensfeld Brauhaus, Ebensfeld	24
<b>4</b> - Hetzel Brauerei, Frauendorf	30
<b>5</b> - Staffelbergbräu, Loffeld	36

## Seite

<b>6</b> - Metzgerbräu, Uetzing	46
<b>7</b> - Brauerei Wichert, Oberwallenstadt	48
<b>8</b> - Brauerei Dinkel, Stublang	52
<b>9</b> - Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen	54
<b>10</b> - Püls-Bräu, Weismain	60

## Familienbrauhaus Leikeim, Altenkunstadt



### TRADITION LEBEN UND PFLEGEN

Nirgendwo sonst findet das so direkt, so offen und so bedingungslos statt, wie in Familienunternehmen. Nirgendwo sonst entwickeln sich über Generationen so starke Leidenschaften für ein gemeinsames Ziel. Erst recht, wenn es darum geht, gutes Bier zu brauen.

Fränkisch, konzernunabhängig und familiengeführt braut Leikeim seit 1887 charakterstarke, geschmackvolle Bierspezialitäten. Das Brauhaus bürgt bis heute mit seinem Namen für Braukunst ohne Kompromisse.

#### Kontakt:

Brauhaus Leikeim  
Gewerbegebiet 4  
96264 Altenkunstadt

Tel: 09572 7505-0  
info@leikeim.de  
www.leikeim.de

#### Öffnungszeiten:

Bitte telefonisch erfragen!

Änderungen vorbehalten.

## Premium Pils (Fass)

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Sortentypisch hopfig mit leichten Noten von Gras. Schöne Zitrusaromen im Antrunk und angenehm herb im Nachgang.

**Stammwürze:** 11,4 %  
**Alkoholgehalt:** 4,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

**Geschmack:**



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Schwarzbier ( Fass )

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Tiefschwarz mit leicht feurig-  
rotem Schimmer. Edle Kaffee-  
und Röstaromen mit einem  
Hauch von Lakritz.

**Stammwürze:** 11,5 %  
**Alkoholgehalt:** 4,9 %



**Meine persönliche Verkostungsnotiz:**

---

---

---

---

---

---

---

**Geschmack:**



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Steinbier

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Bernsteinfarben trüb riecht  
es nach Karamell, Kaffee und  
Honig. Leichte Karamellnoten  
spiegeln sich im Antrunk wider.  
Zartbitter im Finale. Unser  
Lieblingsbier der Brauerei.

**Stammwürze:** 12,8 %  
**Alkoholgehalt:** 5,8 %



**Weltweit einzigartig  
in der Herstellung!**  
Das gibt es nur in der Brauerei Leikeim.  
Nach einem der ältesten Brauverfahren  
der Welt. Das Bier wird mit glühenden  
Granitsteinen gebraut. Dadurch  
karamellisiert der Malzzucker  
und verleiht dem Bier  
süße Aromen.

**Meine persönliche Verkostungsnotiz:**

---

---

---

---

---

---

---

**Geschmack:**



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Kellerbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Messingfarben, naturtrüb - honigsüß und nussig im Duft. Vollmundig im Antrunk und harmonisch herb im Abgang.

Stammwürze: 11,3 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Helles Lager

### Das sagen die Bierbotschafter:

Weißer, feinporiger Schaum auf einem strohgelben Bier. Mit leichten Heu aromen und sortentypisch bierig zeigt es sich in der Nase. Leicht spritzig und etwas süßlich im Antrunk, angenehm herb im Nachtrunk.

Stammwürze: 11,3 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Landbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Goldgelb und glanzklar.  
Hopfig und malzig im Duft.  
Fein würzig im Antrunk was  
sich im Nachtrunk zu einem  
Wechselspiel zwischen süß und  
herb entwickelt.

**Stammwürze:** 12,5 %  
**Alkoholgehalt:** 5,4 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Weißbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Leicht trüb und honigfarben. In  
der Nase zeigen sich Mandarine  
und Aprikose. Im Antrunk leicht  
spritzig mit einem samtweichen  
Mundgefühl.

**Stammwürze:** 12,3 %  
**Alkoholgehalt:** 5,4 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Pils alkoholfrei

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Goldgelb in der Farbe duftet es nach Brot. Malzig im Geschmack mit leichter Zitrus säure im Nachtrunk.



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Hefe-Weißbier alkoholfrei

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Sattes Gelb mit einem Hauch von Orange in der Farbe. Würzig, fruchtige Aromen mit leichter, reifer Banane im Hintergrund. Spritzig im Mundgefühl bleibt im Nachtrunk eine leichte kurzanhaltende Säure.



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Günther Bräu, Burgkunstadt



Seit 1840 besteht das Brau- und Schankrecht der Brauerei Günther in Burgkunstadt und über viele Generationen hinweg ist sie in Familienbesitz.

Johann und Georg Günther brauten als Kommunbrauer im damaligen Kommunbrauhaus in der oberen Stadt. Das Bier wurde im eigenen Felsenkeller gelagert und dann in der Gaststätte ausgeschenkt.

Braumeister Peter züchtet eigene Hefe und überzeugt mit acht verschiedenen Bieren nicht nur auf Festen oder international beim European Beer Star, sondern findet den Weg auch in unser Sortiment.

### Kontakt:

Privatbrauerei Günther  
In der Au 27  
96224 Burgkunstadt

Tel: 09572 386650  
[www.guenther-braeu.de](http://www.guenther-braeu.de)

### Öffnungszeiten:

Bitte telefonisch erfragen!

Änderungen vorbehalten.



## Jubiläumsbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Spritzig und vollmundig mit einer runden Malzaromatik und einem Hauch von Lakritze.

Stammwürze: 14,0 %  
Alkoholgehalt: 5,5 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Weissbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

In Honig- und Aprikosenfarben gekleidet verstecken sich schöne Aromen von Bananen und Birnen. Im Mund zeigt es sich wohlrig, weich und samtig.

Stammwürze: 13,4 %  
Alkoholgehalt: 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Kellerbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Naturtrüb mit leichtem Duft nach Honig und Rosinen. Auf der Zunge machen sich Brotaromen bemerkbar, welche sich im Nachtrunk in leichte Bitter-Karamellnoten verwandeln.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Schwarzbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Farben von Ebenholz und dunkler Kastanie. Duft nach Schwarzbrot, Karamell und Kakao. Leicht rauchig im Geschmack mit einem Hauch von Minze.

**Stammwürze:** 13,4 %

**Alkoholgehalt:** 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum



## Lagerbier Bernstein

### Das sagen die Bierbotschafter:

Bernsteinfarben, aber klar mit einem Duft nach Malz und Johannisbeere. Leicht spritzig und samtweich auf der Zunge. Im Nachtrunk leicht herbe Kaffeenoten.

**Stammwürze:** 12,8 %

**Alkoholgehalt:** 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum



## Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Das Lieblingsbier von Herrn Günther. Helles Goldgelb unter einem weißen Schaum. Hopfenduft und frisches Heu spiegeln sich in der Nase wider. Sortentypisch herb im Abgang.

Stammwürze: 12,6 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Helles Vollbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Goldgelb und klar in der Farbe duftet dieses obergärige Bier nach Zitrusfrüchten und Hopfen. Der Geschmack ist spritzig, vollmundig und hat einen angenehmen herben Nachtrunk.

Stammwürze: 13,0 %  
Alkoholgehalt: 5,0 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Ebensfeld Brauhaus, Ebensfeld



1752 gegründet, braut Vater Hans-Karl Engelhardt mit seinen Söhnen Florian und Maximilian sechs verschiedene Biersorten, u.a. Fränkisches Landbier, Adam-Riese-Urtrunk und die Schwanen Weisse. Auch wenn die Brauerei klein ist, zählt sie zu den „Festausrüstern“ in der Gegend. Auf Kirchweihen und Kellerfesten rund um den Ort lässt man sich das Bier das ganze Jahr über schmecken.

### Kontakt:

Ebensfelder-Brauhaus  
Oberer Kellbachdamm 7  
96250 Ebensfeld

Tel: 09573 8 85  
www.ebensfelder-brauhaus.de  
info@ebensfelder-brauhaus.de

### Öffnungszeiten:

Bitte telefonisch erfragen!

Änderungen vorbehalten.



## Fränkisches Landbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Goldgelb und glanzklar mit Hopfenaromen, vermittelt das Bier ein vollmundiges, samtweiches Mundgefühl.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---



---



---



---



---



---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Adam-Riese-Urtrunk

### Das sagen die Bierbotschafter:

Leichte Kakaonoten und Malzaromen verstecken sich in der Nase bevor es sich auf der Zunge zu einem leichten Prickeln entwickelt. Feinherb im Nachtrunk klingt es harmonisch aus.

Stammwürze: 14,2 %  
Alkoholgehalt: 5,6 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Edel-Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Fruchtaromen von Aprikose und Zitrone, begleitet von Hopfen. Spritzig im Antrunk - feinherb im Nachtrunk.

Stammwürze: 13,2 %  
Alkoholgehalt: 5,1 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Weißbier, hell

### Das sagen die Bierbotschafter:

Feiner Schaum, honigfarben im Glas. Aromen von Banane und grünem Apfel begleitet von einem fruchtigen Mundgefühl. Im Nachtrunk leichte Säure.

Stammwürze: 13,6 %

Alkoholgehalt: 5,3 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Hetzel Brauerei, Frauendorf



1867 gegründet, braut der Meister Thomas Kunzelmann sein berühmtes Landbier mit dem Wasser aus eigener Quelle. Brauereiführungen sind auf Anfrage möglich!

Eine beliebte Brauerei – nicht nur bei unserem Bierbotschafter Kai Graß.



## Premium Landbier

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Karamell und Rosinen in der Nase, süffig schöne Malzaromen auf der Zunge.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.





## Vollbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Hopfig, fruchtige Zitrusnoten und ein leicht beiger Schaum. Milde, langanhaltende Herbe in einem spielerischen Wechsel mit Schwarzbrot.

Stammwürze: 12,8 %

Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Rauchbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Bernsteinfarben und klar mit einer angenehmen, leicht rauchigen Schinkennote. Perfekt für den Einstieg in die Welt der Rauchbiere!

Stammwürze: 13,8 %

Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Pils

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Strohgelb unter einem feinen weißen Schaum, typisch hopfig mit leichten Fliedernoten.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Kellerbier -naturtrüb-

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Waldhonigfarben unter einem beigen, feinen Schaum duftet es nach Honig, Hopfen und Heu. Weicher Antrunk und spritzig auf der Zunge mit feinen Brotaromen. Lange Herbe im Nachtrunk.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Staffelbergbräu, Loffeld



Die Geschichte der Familie Geldner in Loffeld lässt sich bis Anfang des 19. Jahrhunderts auf den Schankwirt Jakob Geldner zurückverfolgen.

1850 kaufte einer seiner Söhne, der ebenfalls Jakob hieß, das Haus Nr. 8 in Loffeld und eröffnete 1856 seine eigene Brauerei. 1866 errichtete der Gastwirt ein eigenes Brauhaus, 1876 eine eigene Fasshalle. Die Brauerei mit Gaststätte, die schon mehrmals mit dem European Beer Star Award ausgezeichnet wurde, wird von Karl-Heinz Wehrfritz nun bereits in der 6. Generation geführt.

Obwohl die Brauerei lediglich Familiengröße hat, verfügt sie über einen eigenen Hopfengarten, ein Brauereimuseum, eine Bergquelle und betreibt einen eigenen Getreideanbau.

### Kontakt:

Staffelbergbräu  
GmbH & Co. KG  
Mühlteich 7  
96231 Bad Staffelstein  
OT Loffeld

Tel: 09573 5925  
info@staffelbergbraeu.de  
www.staffelbergbraeu.de

### Öffnungszeiten:

Dienstag – Sonntag:  
10:00 – 22:00 Uhr

Montag:  
Ruhetag

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.



## Hopfen-Gold-Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Ein leichtes, vollmundiges, spritziges Bier mit einem sortentypischen hopfigen Nachtrunk.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Hefe-Weißbier

**Das sagen die Bierbotschafter:**

Banane, Mango und Pfirsich bescheren Ihnen ein leicht prickelndes Mundgefühl.

Stammwürze: 13,4 %  
Alkoholgehalt: 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Loffelder Dunkel

**Das sagen die Bierbotschafter:**

Kastanienfarbenes Bier mit einem Hauch von Kaffee in der Nase und einer leicht rauchigen Note im Abgang.

Stammwürze: 13,4 %  
Alkoholgehalt: 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Wienerla

### Das sagen die Bierbotschafter:

Honigfarben, bierig, hopfig.  
Angenehm bitter mit süßen  
Karamellnoten im Abgang.

Stammwürze: 13,8 %  
Alkoholgehalt: 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum \_\_\_\_\_

Brauerei



## Bio-5-Korn

### Das sagen die Bierbotschafter:

Naturtrübes, bernsteinfarbenes  
Bier mit einem Duft nach  
Süßholz. Im Nachtrunk macht  
sich durch den Geschmack  
nach Zitrusfrüchten und Salz ein  
Tequila-Effekt bemerkbar.

Stammwürze: 13,4 %  
Alkoholgehalt: 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum \_\_\_\_\_

Brauerei



## Querkarla

### Das sagen die Bierbotschafter:

Ein leicht trübes Bier mit rauchigem Duft. Im Nachtrunk findet sich trotz Zitrusnoten eine leichte Süße.

Stammwürze: 13,6 %  
Alkoholgehalt: 5,3 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum

Brauerei



## Märzen

### Das sagen die Bierbotschafter:

Dunkles Bernstein mit Brotaromen und Nuancen von Kaffee. Spritzig leicht im Antrunk, langanhaltend herb im Nachtrunk.

Stammwürze: 14,0 %  
Alkoholgehalt: 5,5 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum

Brauerei



## Helles Vollbier

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Goldgelbe Farbe, hopfig und ein leichter Duft von Apfel. Typisch herb mit schnellem Nachtrunk.

Stammwürze: 13,0 %  
Alkoholgehalt: 5,0 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Metzgerbräu, Uetzing



Seit 2002 werden in der noch recht jungen Brauerei Lagerbier, Weizen und Bockbier gebraut. Das Stammlokal ist eigentlich eine Metzgerei mit eigenem Dorfladen. Wie in Franken aber üblich, gehört zu jeder deftigen Brotzeit „a gscheits Bier“. Unter diesem Motto entstand 2002 mehr oder weniger aus einer Schnapsidee heraus im Wurstkessel der hauseigenen Metzgerei das erste selbstgebraute Bier.

2012 wurde der Traum vom eigenen Sudhaus in die Tat umgesetzt. Zusammen mit zwei neuen Räucherammern, für die ebenso begehrten hausgeräucherten Schinken, wurden so optimale Voraussetzungen geschaffen, die Tradition von fränkischer Brau- und Metzgerkunst noch weiter zu perfektionieren.

### Kontakt:

Hausbrauerei Reichert  
Stublanger Straße 2  
96231 Bad Staffelstein  
OT Uetzing

Tel: 09573 6304  
info@metzgerbraeu.com  
www.metzgerbraeu.com

### Öffnungszeiten:

Montag – Samstag:  
06:30 – 21:00 Uhr

Sonntag:  
14:00 – 20:00 Uhr

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.



## Lagerbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Hellbraun mit rötlichem Schimmer zeigt es sich in der Nase mit einem Hauch von Zitrusfrüchten, Johannisbeere und Banane. Samtweich entwickelt sich ein vollmundiges Prickeln und eine leicht rauchig-herbe Note im Nachtrunk.

**Stammwürze:** 13,0 %

**Alkoholgehalt:** 5,0 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Brauerei Wichert, Oberwallenstadt



Der Brauereigasthof Wichert in Oberwallenstadt ist für sein ausgezeichnetes Bier bekannt und wird unter Bierkennern als ein Geheimtipp gehandelt.

Die Brauerei in der alten Reichsstraße besteht bereits seit über 140 Jahren und ist im Stadtgebiet Lichtenfels die letzte noch aktive Brauerei der deutschen Korbstadt. 1863 gegründet, hieß die Brauerei einmal Pabst, durch Heirat kam sie zu dem heutigen Namen Wichert.

Braumeister Michael Wichert betont, dass er das Bierbrauen vom Vater übernommen hat und auch seitdem nichts am Bier verändert habe.

Diese Brauerei zählt zu den Favoriten unseres Bierbotschafters Herrn Geisler-Köhler.

### Kontakt:

Brauerei-Gasthof Wichert KG  
Alte Reichsstraße 50  
96215 Lichtenfels

Tel: 09571 3317  
webmaster@brauerei-wichert.de  
www.brauereigasthof-wichert.de

### Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag:  
ab 16:00 Uhr

Samstag – Sonntag:  
ab 10:00 Uhr

Montag:  
Ruhetag

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.

## Edel-Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Strohgelb, klar mit festem Schaum. Hopfig, mit leichten Aromen von Heu. Spritzig, vollmundig und anhaltend herb im Nachtrunk.

Stammwürze: 12,8 %

Alkoholgehalt: 4,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Kellerbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Dezente Rauchnoten von Schinken und Weihrauch.  
Kastanienbraun in der Farbe und leicht herb im Nachtrunk.

Stammwürze: 12,8 %  
Alkoholgehalt: 4,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Brauerei Dinkel, Stublang



Seit vielen Jahren wird in der Familienbrauerei nach einem überlieferten Rezept gebraut. In dieser Zeit hat sich zwar die Technik der Brauanlagen geändert, eines ist jedoch gleich geblieben: Familie Dinkel braut nach dem Reinheitsgebot und verwendet ausschließlich ausgewählte und kontrollierte Zutaten aus unserer oberfränkischen Genussregion.

Der kleine Betrieb, der seit 1870 besteht, braute ursprünglich nur für den eigenen Gasthof. Doch auch nur zwei Biersorten können die durstige Gemeinde überzeugen.

Braumeister Hubert Dinkel versteht sich darauf, Qualität vor Quantität walten zu lassen. Eines davon dürfen Sie hier an Ort und Stelle probieren!

### Kontakt:

Brauerei Hubert Dinkel  
Am Dorfbrunnen 19  
96231 Bad Staffelstein  
OT Stublang

Tel: 0170 3073281  
[www.dinkel-stublang.de](http://www.dinkel-stublang.de)

### Öffnungszeiten:

Donnerstag – Dienstag:  
11:00 – 21:00 Uhr

Mittwoch:  
Ruhetag

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.

## Kellerbier

### Das sagen die Bierbotschafter:

Waldhonigfarben, gepaart mit dem Duft nach Fliederblüten und Apfel. Ein angenehm weiches Mundgefühl, unterstützt von dezenten Karamellnoten.

**Stammwürze:** 12,4 %

**Alkoholgehalt:** 4,7 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei

## Brauerei Trunk, Vierzeheiligen



Das Vierzeheiligener Bier wird bereits seit 1803 hier oberhalb der Wallfahrtskirche Vierzeheiligen gebraut - ein „Nothelfer“ im wahrsten Sinne des Wortes. Denn wenn die Pilger oberhalb der Basilika aus dem Wald kommen, begeben sich nur die wenigsten sofort in die Basilika, sondern stärken sich zuvor lieber bei einem Seidla und einer hausgemachten Brotzeit, bevor sie sich zur Beichte begeben.

Seitdem die Familie Trunk 1989 die Brauerei übernahm und entsprechend modernisierte, fließen aus den Zapfhähnen nicht nur das weit bekannte Nothelfer Dunkle, sondern vom Bioweizen bis zu saisonalen Spezialitäten vielfältige unter- und obergärige Biere. Je nach Saison können sich unsere Gäste dort bis zu zehn verschiedene Biere im Kasten, Fass oder Partyfass vor Ort abholen.

### Kontakt:

Brauhaus Trunk  
Vierzeheiligen 3  
96231 Bad Staffelstein

Tel: 09571 3488  
info@brauerei-trunk.de  
www.brauerei-trunk.de

### Öffnungszeiten:

Täglich 10:00 - 20:00 Uhr

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.



## Lager

### Das sagen die Bierbotschafter:

Ein Zusammenspiel von roten Beeren und Heu in der Nase. Würzig im Geschmack mit schönen Malzaromen.

Stammwürze: 12,48 %  
Alkoholgehalt: 4,7 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

### Geschmack:



Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Trunk - Export dunkel

### Das sagen die Bierbotschafter:

Das Urbier der Franken. Roskastanienfarben mit einem feurigen Rotstich. Im Geschmack Malz, Getreide und Brotaromen. Im Nachtrunk feine Röstaromen gefolgt von Schokolade und einer präsenten Herbe.

**Stammwürze:** 13,2 %  
**Alkoholgehalt:** 5,1 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Strohgelb unter festem, weißem Schaum duftet es nach frisch gemähtem Gras und Heu. Leichtes Zitrusaroma, spritzig umrahmt von Malznoten. Im Nachtrunk mit einer langanhaltenden Herbe.

**Stammwürze:** 11,9 %  
**Alkoholgehalt:** 5,1 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Haus-Brauer-Hell

### Das sagen die Bierbotschafter:

Hellgelb zeigt es Aromen von süßem Malz und Getreide. Feines prickelndes Mundgefühl mit leichten Honignoten.

Stammwürze: 11,5 %  
Alkoholgehalt: 4,5 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Bio-Weisse

### Das sagen die Bierbotschafter:

Sonnengelb und deutlich hefetrüb. In der Nase finden sich Banane, Honigmelone und Mostbeeren wieder. Wohliger weiches Mundgefühl. Im Nachtrunk mit vollreifer Banane und Gewürznelke.

Stammwürze: 12,9 %  
Alkoholgehalt: 5,3 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Püls-Bräu, Weismain



Mit Liebe und Sorgfalt wird bei der Weismainer Püls-Bräu seit mehr als 215 Jahren – mittlerweile in der 6. Generation – ein exklusives Biersortiment gepflegt. Herr Püls legt hierbei sehr viel Wert auf Nachhaltigkeit und Regionalität der einzelnen Rohstoffe. In einer hochmodernen Brauerei zaubert man hier die unterschiedlichsten Sorten an Bier.



## Landbier

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Bernsteinfarben und opal duftet es leicht malzig und süß. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig und weich. Elegant gehopft bringt das süffige Bier auch leichte Noten von Malz mit in den Nachtrunk.

**Stammwürze:** 11,8 %  
**Alkoholgehalt:** 5,0 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

---

**Geschmack:**



### Kontakt:

Püls Bräu  
Burgkunstadter Str. 41  
96260 Weismain

Tel: 09575 92290  
info@weismainer.de  
www.weismainer.de

### Öffnungszeiten:

Dienstag – Freitag:  
08:00 - 12:00 Uhr und  
13:30 - 18:00 Uhr

Samstag:  
08:00 - 12:00 Uhr

Sonntag + Montag:  
Geschlossen

Bitte vorher anrufen. Änderungen vorbehalten.

Datum \_\_\_\_\_

Kurhotel

Brauerei



## Altfränkischer Kellertrunk

### Das sagen die Bierbotschafter:

Gebraut nach einem 200 Jahre alten Rezept, glänzt dieser dunkle Trunk feurig und klar. In der Nase Aromen von Malz und dunklen Beeren mit vollmundigen Röstaromen auf der Zunge.

**Stammwürze:** 12,7 %  
**Alkoholgehalt:** 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum \_\_\_\_\_

Brauerei



## Weisse

### Das sagen die Bierbotschafter:

Sandfarben und hefetrüb zeigt es sich hefig und bananig in der Nase. Weich und süß im Antrunk, blumig-fruchtig auf der Zunge bringt es im Nachtrunk eine erfrischende Säure.

Besonders zu erwähnen ist die Flaschengärung.

**Stammwürze:** 12,8 %  
**Alkoholgehalt:** 5,2 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Datum \_\_\_\_\_

Brauerei





## Hell

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Strohgelb mit einem weißen feinporigen Schaum. Typisch für Bier zeigen sich Aromen von Brot und Hopfen in der Nase. Spritzig im Antrunk, leicht herb auf der Zunge.

**Stammwürze:** 12,2 %  
**Alkoholgehalt:** 4,6 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Flechterla

**Das sagen die Bierbotschafter:**  
Original Korbmacher Zunft-Trunk gebraut nach uralter fränkischer Handwerkstradition. Das bernsteinfarbene Bier schmeckt würzig nach Brot und Malz. Spritzig im Antrunk mit feinen Noten von Lakritze im Nachtrunk.

**Stammwürze:** 13,0 %  
**Alkoholgehalt:** 5,0 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Krone Pils

### Das sagen die Bierbotschafter:

Strohgelb mit Aromen von Stachelbeere und Grapefruit. Feines, spritziges Mundgefühl im Antrunk. Im Nachtrunk langanhaltend herb.

Stammwürze: 13,0 %  
Alkoholgehalt: 5,0 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Feinherb 2.9

### Das sagen die Bierbotschafter:

Goldgelb und klar ist es typisch hopfig im Geruch. Auf der Zunge zeigt es sich spritzig herb und erfrischend.

Stammwürze: 7,9 %  
Alkoholgehalt: 2,9 %



Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_



## Leichte Weisse

### Das sagen die Bierbotschafter:

Eines unserer Favoriten! Milder, weicher Antrunk. Blumig fruchtig in der Nase. Herrlich erfrischend durch das leichte Bananenaroma.

Stammwürze: 7,9 %

Alkoholgehalt: 2,9 %



### Meine persönliche Verkostungsnotiz:

---

---

---

---

---

---

Geschmack:



Kurhotel

Brauerei

Datum \_\_\_\_\_

## Raum für eigene Notizen:





# KUR HOTEL

an der Obermaintherme ★ ★ ★ ★

Kurhotel an der Obermaintherme GmbH & Co KG  
 Am Kurpark 7 • 96231 Bad Staffelstein  
 Tel. +49 (0)9573 333-0 • Fax +49 (0)9573 333-299  
[info@kurhotel-staffelstein.bestwestern.de](mailto:info@kurhotel-staffelstein.bestwestern.de)  
[www.kurhotel-staffelstein.de](http://www.kurhotel-staffelstein.de)  
[www.kurhotel.bayern](http://www.kurhotel.bayern)

Alle Biere sind nach dem Reinheitsgebot gebraut und enthalten somit Hopfen, Gerstenmalz und Hefe.  
 Unsere Biere sind nicht glutenfrei und enthalten Alkohol.  
 Alle Biere sind frei von Glyphosat.