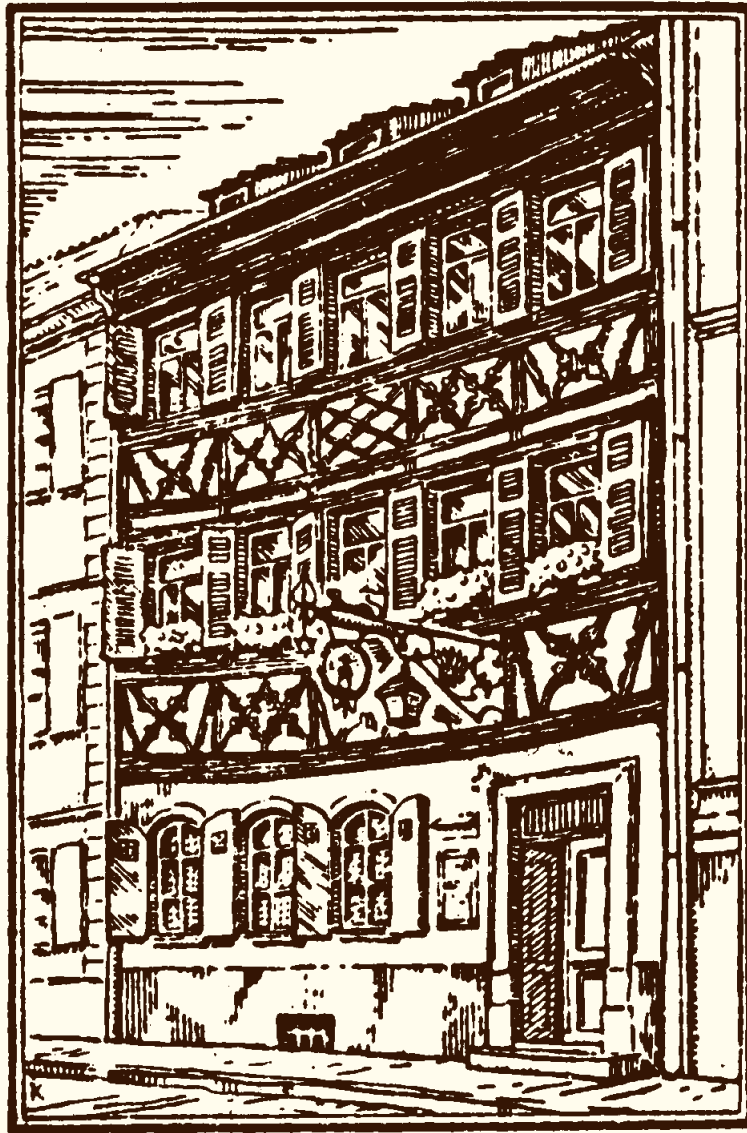


Schlenkerla

DIE HISTORISCHE RAUCHBIERBRAUEREI



Wecht
Schlenkerla Rauchbier
<ges. gesch.>

BAMBERGS SPEZIALITÄT SEIT JAHRHUNDERTEN

Aecht Schlenkerla Rauchbier

„Schlenkerla“ – die Frage nach der Herkunft dieses Namens liegt nahe. Man könnte ihn als hintergründige Anspielung auf die Stärke des Rauchbieres auffassen. Was falsch wäre, wenn auch denkbar. Der Volksmund schuf das Wort. Es geht auf einen früheren „Bräu“ und Wirt zurück, der „a wengla mit seina Ormgschlenkert hot“. Der übermütige Spottname „Schlenkerla“ blieb später dem Haus und dem dort gebrauten Bier erhalten.

Das „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ wird wie jedes andere bayerische Bier nach dem Reinheitsgebot von 1516 hergestellt, doch besteht in der Malzbereitung ein wichtiger Unterschied: Das Grünmalz, die angekeimte Braugerste, wird in der hauseigenen Mälzerei auf ein engmaschiges Drahtgeflecht, die Darre, aufgeschüttet und durch die von der darunterliegenden Feuerung kommende Hitze getrocknet. Der bei der Verbrennung entstehende Rauch zieht durch die Darre und gibt dabei dem Grünmalz seinen charakteristischen Geschmack und macht es zum Rauchmalz. Bei einfachem Malz dagegen wird das Darren (d.h. dürr machen) lediglich durch Hitze bewirkt.



*Historische Malztrocknung
über einem offenen Buchenholzfeuer
im Schlenkerla*

Zur Herstellung des Rauchmalzes werden Buchenholzscheite verbrannt, die mindestens drei Jahre gelagert wurden. Dieses Holz erster Qualität, geschlagen im Fränkischen Jura, verleiht letztlich dem „Aecht Schlenkerla Rauchbier“ sein spezielles Aroma und seine dunkle Farbe. Das nach frischem Geräucherten schmeckende, untergärige Märzenbier mit 13,5% Stammwürze hat einen Alkoholgehalt von etwa 5,1%. Daß es ein ganz besonderes Bier ist, verdankt es der Kunst der „Bräuer“. Über Jahrhunderte hinweg haben sie ihr Können und ihre Erfahrungen bei der rechten Vermischung der Naturstoffe zu diesem einzigartigen Getränk namens Rauchbier weitervererbt bis in die Gegenwart.

"Dieweilen aber das Gebräu beim ersten Trunk etwas fremd schmecken könnt', laß dir's nit verdrießen, denn bald wirst du innehaben, daß der Durst nit nachläßt, sintemalen dein Wohlbehagen sichtlich zunimmt."

Da es weltweit nur noch zwei traditionell hergestellte Rauchbiere gibt, ist das Schlenkerla (neben Spezial) in der Arche des Geschmacks von Slow Food®.

Aus der Rauchbierbrauerei

vom Holzfass: Aecht Schlenkerla Rauchbier - Märzen 0,5l € 4,10

Das original Rauchbier und Bamberg's Spezialität. Ein dunkles, untergäriges Märzenbier, hergestellt mit Rauchmalz aus der hauseigenen Mälzerei. Da diese Herstellungsweise fast ausgestorben ist, ist das Schlenkerla Passagier in der Arche des Geschmacks von Slow Food®. *5,1% Alk./Vol.*

Aecht Schlenkerla Rauchweizen 0,5l € 4,40

Ein Weizenbier mit zartem Rauchgeschmack. Wie alle typischen Weißbiere wird es aus einer Mischung von Gerstenmalz und Weizenmalz gebraut. Der Gerstenmalzanteil ist dabei das Rauchmalz aus der hauseigenen Schlenkerla Mälzerei. *5,2% Alk./Vol.*

Weichsel Rotbier mit Kirschrauchmalz 0,5l € 4,10

Das Malz für das Rotbier wird in der Schlenkerla Darre über einem Kirschholzfeuer getrocknet. Anders als Buchenrauchmalz hat das Kirschrauchmalz ein fruchtiges, fast süßliches Raucharoma. *4,6% Alk./Vol.*

Schlenkerla Rauchbier - Hansla alkoholarm 0,5l € 3,90

Die traditionelle Wasser-Alternative: Fast alkoholfreies Rauchbier nach einem historischen Bamberger Brauverfahren. *0,9% Alk./Vol.*

Heinzlein alkoholarms

Nach historischem Originalrezept gebraut und fast ohne Alkohol: das Heinzlein der Hellerbräu aus Bamberg. Das Team der Hellerbräu hat einem lange in Vergessenheit geratenen Brauverfahren neues Leben eingehaucht. Entstanden ist ein Bier, das mit gerade einmal 0,9% Alkoholgehalt die ideale Alternative für alle ist, die gern ein Bier trinken aber einen klaren Kopf behalten möchten. Betont hopfig, voll im Geschmack und dabei erfrischend spritzig.

Mehr Information unter www.Heinzlein.de

Helles Heinzlein 0,5l € 3,90

Unfiltriertes, untergäriges Bier mit ausgeprägter Hopfennote. Unkompliziert, geschmackvoll und leicht. Nur 0,9% Alk. und 10 kcal pro 100ml.

Dunkles Heinzlein 0,5l € 3,90

Dunkles, untergäriges Bier mit geröstetem Malz gebraut. Kräftige und leicht bittere Röstaromen. Nur 0,9% Alk. und 10 kcal pro 100ml.

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,3l	€ 2,80	0,5l	€ 3,70
Limonade naturtrüb (Orangina)	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,20
Apfelsaft naturtrüb	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,20
Apfelsaftschorle	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,10
Johannisbeernektar	0,3l	€ 3,30	0,5l	€ 4,20
Johannisbeerschorle	0,3l	€ 3,20	0,5l	€ 4,10

Wein aus Franken

Bocksbeutel Franken Weißwein QbA.	0,25l	€ 6,40
Bocksbeutel Franken Rotwein QbA.	0,25l	€ 7,50
Hausschoppen, Weißw. QbA. feinherb, Tauberfranken	0,2l	€ 5,10
Weinschorle	0,2l	€ 3,90

Hochprozentiges

Klarer Brand aus Schlenkerla Rauchbier 2cl € 4,10

Der Geist des Rauchbieres: Ein klarer, dezent rauchiger Brand aus Aecht Schlenkerla Rauchbier. *40% Alk./Vol.*

Malzgelagerter Brand aus Schlenkerla Rauchbier 2cl € 6,20

Auf Schlenkerla Rauchmalz gelagerter Brand unseres Rauchbieres. Bernsteinfarben und rauchig ist er die „Schlenkerla Variante“ eines schottischen Whiskys. *40% Alk./Vol.*

Bamberger Siebenhügeltröpfen (Kräuterlikör) *35% Alk./Vol.* 2cl € 3,80

Fränkische Williamsbirne *40% Alk./Vol.* 2cl € 3,80

Fränkisches Zwetschgenwasser *40% Alk./Vol.* 2cl € 3,70

Fränkischer Himbeergeist *40% Alk./Vol.* 2cl € 3,70

Schlenkerla Handwerksküche

Bei all unseren Gerichten legen wir großen Wert auf eine traditionelle und natürliche Zubereitungsweise. Daher verzichten wir vollständig auf künstliche Aromen und auch industriell produzierte Fertiggerichte kommen uns nicht in den Topf. Wir verwenden ausschließlich frische, möglichst regionale Zutaten und achten bei der Auswahl sehr auf Qualität. Geduld und Zeit sind das Salz in der Suppe und für unsere Traditionsküche unerlässlich – eben AECHT fränkisch und ganz so, wie zu Großmutter's Zeiten. Das schmeckt man auch. Um alle Speisen für Sie täglich frisch auf den Tisch zu bringen, beginnt unsere Küchenmannschaft daher jeden Tag bereits um 7 Uhr mit der Vorbereitung. Da wir nicht einfach schnell nachproduzieren können, kann es im Tagesgeschäft schon einmal vorkommen, daß das eine oder andere Gericht ausverkauft ist. Wir bitten dafür um Ihr Verständnis und wünschen Ihnen guten Appetit!

Schlenkerla Klassiker

11:30 bis 21:30 Uhr

Bamberger Zwiebel in Rauchbiersoße € 14,40

Kulinarische Zusammenführung der Rauchbierstadt und Gärtnerstadt Bamberg: Große Metzgerzwiebel gefüllt mit Schweinehackfleisch, serviert mit knusprig gebratenem Speckstreifen, Kartoffelbrei und Rauchbiersoße.

Schlenkerla Rauchbierhaxe € 17,10

Der bayerische Klassiker in der Bamberg-Version: Knusprig gebratene Schweinshaxe in Rauchbiersoße. Dazu servieren wir Sauerkraut und Klob.

Ofenfrisches Schweineschäuferla € 18,40

Als „Schäuferla“ bezeichnet man in Franken die Schweineschulter. Im Ofen knusprig gebraten, serviert mit Bratenjus, Sauerkraut und Klob.

Schlenkerla Bratwürste 5 Stck. € 12,20

Grobe, etwas kleinere Bratwürste mit Schlenkerla Rauchmalz. (3 Stck. € 10,50)
Nach Hausrezept hergestellt, mit Dämpfkraut und Rauchbierbrot serviert.

Vegetarisch: Gefüllter Blätterteig mit Saisongemüse und Käse € 12,50

verfeinert mit Schlenkerla Rauchmalz, dazu bunter Salat.

Ausgelöste Kalbshaxe mit Klob und Salat € 18,70

Im Ganzen am Knochen gegart, frisch aufgeschnitten, mit einer Rosmarinrahmssoße serviert.

Tellerfleisch mit Meerrettich und Brötchen € 14,70

Saftige Rinderbrust, im eigenen Sud serviert.

Rinderbrust in Meerrettichsoße mit Klob und Salat € 17,90

Soße vom würzigen fränkischen Meerrettich aus dem Anbaugebiet Baiersdorf nahe Bamberg, garniert mit Preiselbeeren.

Frühschoppen

9:30 bis 12:00 Uhr

- Schlenkerla Bratwürste** 5 Stck. € 12,20
Grobe, etwas kleinere Bratwürste mit Schlenkerla Rauchmalz. (3 Stck. € 10,50)
Nach Hausrezept hergestellt, mit Dämpfkraut und Rauchbierbrot serviert.
- Schlenkerla Käse mit Brot** € 10,80
- 1 Paar Weißwürste mit süßem Senf und Laugenbreze** € 9,20

Brotzeit- und Abendkarte

14:30 bis 22:00 Uhr

- Schlenkerla Käse mit Brot** € 10,80
Die Bamberger Version des bayerischen „Obatzda“: Käsehaltiger Brotaufstrich aus Camembert, Essiggurken, Butter und Mayonnaise.
- Bierbrauervesper mit Gurke, Brot und Butter** € 15,60
mit Bauernschinken, kalt aufgeschnittenem Rauchfleisch, geräuchertem Hartkäse, Speckwurst, Pfefferbeißer, feiner Leberwurst und Schlenkerla Käse. Wurstwaren aus der familiengeführten Metzgerei Eichhorn (aus Viereth bei Bamberg).
- Blaue Zipfel nach Schlenkerla Art mit Brot** 5 Stck. € 12,20
Schlenkerla Würste mit Rauchmalz nach Hausrezept, in (3 Stck. € 10,50)
Weißweinessigsud mit Zwiebeln und Karotten.
- Portion Zwetschgenbames mit Brot und Butter** € 14,60
Luftgetrockneter, magerer Rinderschinken, der über einem Zwetschgenholzfeuer geräuchert wird.
- Kalter Braten mit Brot, Butter und Meerrettich** € 11,00
Mageres, knuspriges Schulterstück vom Strohschwein, in Scheiben aufgeschnitten.
- Tatar, reichlich garniert, mit Brot** € 15,90
Frisch durchgelassenes, mageres Rindfleisch, mit Ei und hauseigener Gewürzmischung angemacht, klassisch garniert mit Kapern, Sardellen und Zwiebeln.

Sie sind Allergiker? Bitte fragen Sie nach der Speisekarte mit Allergenangaben!

Eine separate Informationskarte mit allen gesetzlich vorgeschriebenen Angaben zu Zusatzstoffen erhalten Sie auf Anfrage gern von unserem Servicepersonal.

Aktuelle Empfehlungen

Die Herkunft des Rauchbieres

Tradition ist die Bewahrung des Feuers und nicht die Anbetung der Asche

Viele Geschichten ranken sich um die Entstehung des Rauchbieres. Teilweise sehr phantasievoll, teilweise eher skurril. Zum größten Teil sind sie der Gattung Fabeln und Märchen zuzuordnen.



*Biergenuß bei den Babyloniern
vor fast 4.000 Jahren*

Die alten Sumerer und Babylonier wußten bereits um die Kunst des Bierbrauens. Der grundlegende Brauprozess damals unterschied sich nur wenig von der heutigen Verfahrensweise, abgesehen von der eingesetzten Technik und anderen Hilfsmitteln. Das Grünmalz mußte schon immer getrocknet, in der Brauersprache „gedarrt“ werden. Außer durch die Wärmestrahlung der Sonne, was in unseren Breitengraden recht schwierig war, gab es in der Vergangen-

heit dafür nur ein Mittel: Das Trocknen über dem offenen Feuer. Dabei war es unvermeidlich, daß der entstehende Rauch das Malz durchströmte und ihm ein entsprechendes Aroma verlieh.

Der technische Fortschritt ermöglichte es ab der industriellen Revolution im 17. und 18. Jahrhundert mit Hilfe neuer Verfahren das Malz ohne offenes Feuer und damit ohne Rauchgeschmack herzustellen. Beim Rauchbier jedoch wird die alte Tradition bewußt bewahrt. Sie genießen mit jedem Schluck Aecht Schlenkerla Rauchbier ein Stück Vergangenheit!

mehr erfahren: www.Rauchbier.de/Geschichte

Wenn Ihnen der Besuch im Schlenkerla gefallen hat, freuen wir uns über Ihre Wertung auf Google, Tripadvisor oder Facebook. Und wenn wir nach Ihrer Meinung noch irgendwo besser werden können, sagen Sie es uns bitte direkt oder schreiben uns. Vielen Dank!

Matthias Trum

Schlenkerla Bräu in 6. Familiengeneration



Rauchbierbrauerei Schlenkerla

erstmals 1405 als „Haus zum blauen Löwen“ erwähnt

Dominikanerstraße 6

96049 Bamberg, Deutschland

Tel: 0951/56050

Fax: 0951/54019

eMail: service@schlenkerla.de

Web: www.Schlenkerla.de