



Brauereiführung

Brewery tour



BIERHERSTELLUNG HAUTNAH!

Filmvortrag in Deutsch oder Englisch über unsere Bierherstellung und Besichtigung der Manufaktur: Malzraum, Sudhaus mit Würzpfanne und Läuterbottich, Gärraum und Reifekeller

Anschließend geht's zur Bierverkostung
1 x 0,25 l hausgebrautes Zwickl Bier und
1 x 0,25 l Jahreszeiten-Bier, dazu eine Breze

Gesamtdauer der Brauereiführung
ca. 30 Minuten

Preis pauschal 220,00 € für 10 Teilnehmer
jeder weitere Teilnehmer zahlt 22,00 € mit dabei
2 x 0,25l Probierbier & eine Breze pro Person. **Teilnahme ab 16 Jahre.** Es können maximal 20 Personen gleichzeitig an der Führung teilnehmen. Größere Gruppen machen die Führung in mehreren Slots nacheinander, die Verkostung gibt's danach im Anschluss. Zusätzliche Getränke von unserer Karte werden auf Wunsch serviert und berechnet.

Reservierungen unter
info@paulaner-brauhaus.de

BEER PRODUCTION AT FIRST HAND!

Film presentation in German or English language about our beer production and tour through the production area: malt room, brewhouse with wort kettle and lauter tun, fermentation room and maturing cellar

After the beer tour we offer a beer tasting
1 x 0,25 l homebrewed Zwickl beer and
1 x 0,25 l seasonal beer & a bavarian pretzel
Total duration of the Beer tour
approx. 30 minutes

Price 220,00 € for 10 people
22,00 € for each additional person including
2 x 0,25 l glasses of beer & one pretzel. **Participation from 16 years.** Participation of a maximum of 20 people at a time per tour. Larger groups do the tour in several slots one after the other. The tasting will take place afterwards. Additional drinks will be served and charged upon request.

Booking under
info@paulaner-brauhaus.de

Brauereiführung **Brewery tour**



Erfrischend bayrisch!



Kapuzinerplatz 5
80337 München
Telefon 089 544 611-0

info@paulaner-brauhaus.de
www.paulaner-brauhaus.de

REINES WASSER
PURE WATER



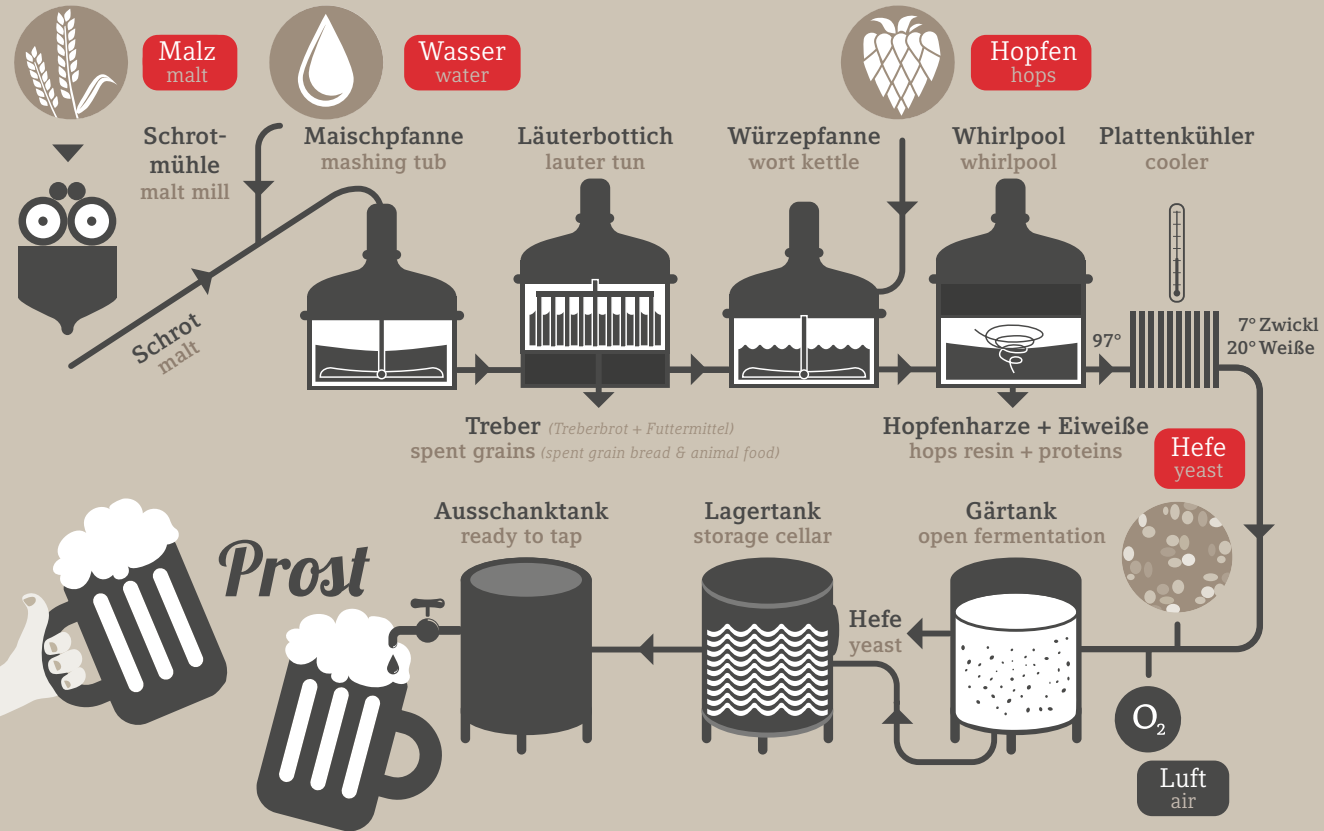
Brauprozess Brew process

„Mit Liebe gebraut.
Das ist unser Geheimnis.“

REINHEITSGEBOT VON 1516

„Brewed with love - this is the secret of our success.“
GERMAN PURITY LAW OF 1516

BESTER HOPFEN
BEST HOPS



AROMATISCHES MALZ
AROMATIC MALT

FEINSTE HEFE
FINEST YEAST

Für unser Hausgebräutes verwendet unsere Braumeisterin Tanja Leidgschwendner nur die besten Zutaten. Das Malz kommt aus einer erstklassigen Mälzerei in Schierling, der Hopfen aus der Hallertau. Wir sind immer auf der Suche nach ausgefallenen und erlesenen Hopfensorten für unsere ganz besonderen Jahreszeiten-Biere. Durch die sogenannte Kalthopfung erhalten einige dieser Biere ein einzigartig intensives Hopfenaroma. Alle hausgebräuten Biere findet ihr in unserem Bierkalender auf www.paulaner-brauhaus.de.

For our home-brewed beers, our Head Brewer Tanja Leidgschwendner only uses the best ingredients. The malt comes from a first-class malting plant in Schierling, the hops are from Hallertau. We are always on the search for unusual, exquisite hop varieties for our very special seasonal beers. The use of „cold hopping“ gives some of these beers a uniquely intense aroma of hops. You will find descriptions of all our home-brewed beers in the Beer Calendar at www.paulaner-brauhaus.de.

Erfrischend bayrisch!