

Taki's  *Krone*

Hotel & Brauereigasthof

GRIECHISCH UND SCHWÄBISCH GENIESSEN...

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Liebe Gäste



Die erste urkundliche Erwähnung der Krone geht auf das Jahr 1654 zurück. Seither sind die Krone und damit auch die Hochdorfer Kronenbrauerei, im Besitz der Familie Haizmann.

Die Krone vereinte ursprünglich fünf Betriebe unter einem Dach. Die Gastwirtschaft in der das Bier aus der eigenen Brauerei und der Schnaps aus der hauseigenen Brennerei ausgeschenkt wurden und die Landwirtschaft in der die nötigen Rohstoffe für Brauerei und Gastwirtschaft angebaut wurden.

In den zwanziger Jahren des 20. Jahrhunderts wurde die Brauerei an den heutigen Standort in der Rottweiler Straße verlegt. Seither ist die Krone verpachtet.

Heute wird die Brauerei in der 11. Und 12. Generation von Eberhard und Katharina Haizmann geführt.

Die Hochdorfer Kronenbrauerei ist eine auf Nachhaltigkeit und Regionalität ausgelegte Familienbrauerei mit Tradition.

Der Slogan „Aus der Region – Für die Region“ hat noch immer große Bedeutung. So wird das QZBW zertifizierte Braugetreide von 18 Landwirten der eigenen Initiative RegioKorn angebaut. Der Hopfen stammt seit 1993 aus dem eigenen Hopfengarten und deckt mittlerweile bis zu 70% und mehr des Bedarfs. Der zusätzlich benötigte Hopfen wird im nahegelegenen Tettwang zugekauft.

Der Hochdorfer Hopfengarten stellt zusammen mit der Initiative RegioKorn eine absolute Besonderheit dar. Mit mittlerweile 1,6 Hektar und ca. 7.000 Pflanzen ist er der kleinste Siegelbezirk Deutschlands. Angebaut wird überwiegend die Sorte „Hallertauer Tradition“, sowie die Sorte „Herkules“. Aber auch einige Stöcke der alten regionalen Sorte „Rottenburger“ werden auf einem kleinen Teil des Hopfengartens wieder kultiviert.

Das reine und sehr weiche Brauwasser für die Hochdorfer Biere stammt von der Wasserversorgung „Kleine Kinzig“ aus dem Schwarzwald und eignet sich hervorragend zum Brauen von harmonischen Bieren.

Hochdorfer Biere sind klimaneutral und das durch und durch. Bereits seit 2007 wird der gesamte Bedarf an Wärmeenergie durch die eigene Holzhackschnitzelanlage gedeckt, seit 2011 wird ausschließlich Ökostrom verwendet, seit 2020 befindet sich eine Photovoltaikanlage auf dem Dach der Brauerei und seit 2021 ist die Brauerei als klimaneutral zertifiziert!

Die Gastgebertradition führen Maria Mavroudi und ihre Tochter Fey Karypidou in bewährter Weise fort. Lassen Sie sich von ihnen mit schwäbischen und griechischen Spezialitäten verwöhnen und genießen dazu eine der Hochdorfer Bierspezialitäten.

Zum Wohl

Gastgeber
Maria Mavroudi & Fey Karypidou

&

Ihre
Brauerfamilie Haizmann

Pizza

Dienstag bis Freitag erst ab 17.30 Uhr

24 cm
klein

30 cm
gross

01	Margherita	Tomaten und Käse	² A,L,G	8,00	9,00
02	Funghi	Tomaten, Käse und Champignons	² A,L,G	8,00	9,30
03	Salami	Tomaten, Käse und Salami	^{2,3,5} A,L,G	8,00	9,50
04	Prosciutto	Tomaten, Käse und Hinterschinken	^{2,3,12,13} A,L,G	8,00	9,50
05	Tonno e Cipolle	Tomaten, Käse, Thunfisch und Zwiebeln	² A,L,F,G	8,00	9,50
06	Inferno	Tomaten, Käse, Salami, Peperoni	^{2,3,5} A,L,G	8,00	9,50
07	Capricciosa	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Champignons	^{2,3,5,12,13} A,L,G	8,00	9,50
08	Hawaii	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Ananas	^{2,3,5,7,12,13} A,L,G	8,00	9,50
09	Vesuvio	Tomaten, Käse, Hinterschinken, Peperoni, Oliven	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	8,00	9,50
10	4 Stagioni	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	8,50	10,00
11	Napolitano	Tomaten, Käse, Thunfisch, Zwiebeln, Oliven	⁴ A,L,G	8,50	10,00
12	Diavolo	Tomaten, Käse, Zwiebeln, Salami, Oliven und scharfe Peperoni	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	8,50	10,00
13	Saloniki	Tomaten, Käse, Schinken, Paprika, Schafskäse	^{2,3,5,12,13} A,L,G	8,50	10,00
14	Frutti di Mare	Tomaten, Käse und Meeresfrüchte	² A,B,F,L,G,R	8,50	11,00
15	Speciale	Tomaten, Käse, Salami, Hinterschinken, Champignons, Oliven, Schafskäse	^{2,3,4,5,12,13} A,L,G	8,50	11,00
16	Chef	Tomaten, Käse, Salami, Gyros, Schafskäse	^{2,3,5} A,L,G	8,50	11,00
17	Nach Wahl	Tomaten, Käse und 3 Zutaten nach Wahl (ausser Meeresfrüchte/Gyros)	² A,L,G	8,50	11,00
18	A´la Hasi	„Lassen Sie sich überraschen“	² A,L,G	8,50	11,00
19	L.C.S. Pizza	Tomaten, Käse, Peperoni, Gyros, Schafskäse	² A,L,G	8,50	11,00

Vorspeisen und Krone Leckereien

	€
21 Tzatziki ^{L,N} griechischer Joghurt mit Olivenöl, Gurken, Dill und frischem Knoblauch	5,00
22 Tarama ^{1,2, D,FG-Weizen} hausgemachte Kaviarmousse	5,00
23 Dolmadakia ^{L,N} hausgemachte Weinblätter, gefüllt mit Reis, dazu Tzatziki	6,20
24 Chtipiti nach hauseigenem Rezept ^L Schafskäsecreme, mit pikanten erlesenen Zutaten,	5,00
25 Oliven aus Griechenland ⁷	4,20
27 Gegrillte Peperoni mit Knoblauch und Olivenöl	5,70
29 Peinerli Tomaten mit überbackenem Schafskäse, in Olivenöl ^{A,L}	7,40
30 Saganaki original, gebackener griechischer Schafskäse ^{A,L}	7,40
31 Plaki weiße Riesenbohnen aus dem Backofen, in pikanter Tomatensauce, - für Feinschmecker	7,50
32 Grillata ^{L,N} gebratene Auberginen- und Zucchinischeiben und Tzatziki	7,50
33 Gegrillter Oktopus ^{O,R} in einer feinen Olivenöl - Balsamico Vinaigrette	12,80
34 Vorspeisenteller ^{A,C,FL,N} Variationen köstlicher, warmer und kalter Vorspeisen	14,50
35 Vorspeisenteller Spezial ^{2,3,5 FL} Gyros, Hackfleischbällchen, mit verschiedenen pikanten Creme - Pasteten -besonders zu empfehlen-	16,50
37 Daniela's Vegetarischer Teller ^{2 L} mit Saganaki, Tzatziki, Auberginen und Zucchinischeiben und weiße Riesenbohnen, in pikanter Tomatensauce	15,50

Auf Wunsch servieren wir unsere Vorspeisen auch mit knusprigem Knoblauchbrot,
36 Aufpreis pro Portion Euro 3,50

Salate

Frische Salate, vitaminreich und lecker

Auf Wunsch, anstelle von Joghurt-Dressing auch Essig-Öl möglich

	€
40 Choriatiki (griechischer Bauernsalat) ^{4 H,L} in einer Vinaigrette aus Olivenöl, Essig und Oregano, ein Salat, wie ihn die Griechen mögen	12,80
41 Caesar - Salat Salatvariationen mit Putenfleisch, ^C in feinem Joghurt - Dressing	14,80
42 Gourmet - Salat Salatvariationen mit würzigem Gyros, frisch vom Drehspieß, in leckerem Olivenöl-Dressing	14,80
44 Kleiner gemischter Salat bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat, in weissem Dressing	4,50
45 Grosser gemischter Salat bunte Salate, mit Tomaten, Gurken, Karotten-und Krautsalat, in weissem Dressing	8,20
46 Maultaschensalat ^C bunte Salate, mit gebratenen Maultaschen und Joghurt - Dressing, wie ihn die Schwaben mögen	13,80

Suppen

47 Grießklößchensuppe ^{2 G,H,O}	5,00
48 Maultaschensuppe ^{2 H,L,O}	5,00
49 Tomatencremesuppe ^{2 H,O}	5,00

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Griechische Spezialitäten

		€
50	Souvlaki saftig gegrillte Fleischspieße vom Schwein, ^{C,L,N} mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	14,80
51	Koto Souvlaki gegrillte Hähnchenfleisch - Spieße ^{C,L,N} mit hausgemachtem Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	14,80
52	Gyros -fein gewürztes, geschnetzeltes Fleisch vom Drehspieß- ^{C,L,N} mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	14,50
53	Bifteki ^{2 C,L,N} original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	15,80
54	Bifteki Spezial ^{2 A,C,L,N} original griechisches Hacksteak vom Rind und Schwein, mit pikanter Käsefüllung, geröstete Zwiebeln, Spiegelei, Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat	18,50
55	Maria - Platte ^{C,L,N} 1 Schweinesteak, 1 Souvlaki, Gyros dazu Tzatziki, Reis und gemischter Salat	15,80
56	Lammkoteletts ^{C,L,N} saftig gegrillt, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	21,80
57	Lammkarree ^{C,L,N} das Lamm-Edelteil vom Grill, mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites, Tzatziki und gemischter Salat	23,80
59	Saloniki - Teller ^{C,L,N} Hacksteak, Souvlaki, Lammkotelette und Gyros, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	18,90
60	Saloniki - Platte ^{C,L,N} gemischte Grillplatte für 2-4 Personen oder mehr	pro Person 21,50
61	Greek - Teller ^{C,L,N,R} Gyros und zart gegrillte frische Kalamares, mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	17,50
62	Hochdorfer - Teller ^{C,L,N} Fleischspieß, Hacksteak und Gyros mit Pommes frites, Tzatziki und gemischtem Salat	15,80

**Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln**

Fleischgerichte

		€
	vom Schwein	
63	Schnitzel ^{6 G} 2 große panierte Schnitzel, mit Pommes frites und gemischtem Salat, auf Wunsch auch mit Bratensauce	16,50
64	Jägerschnitzel ^{A,L} an Champignonsauce, mit schwäbischen Eierspätzle und gemischtem Salat	18,20
65	Zigeunerschnitzel ² in Bratensauce, mit frischen Paprika, Zwiebeln und Champignons, dazu Pommes frites und gemischter Salat	18,20
66	Cordon Bleu ^{2,3,5 L} mit Käse und Schinken gefülltes Schnitzel, dazu Pommes frites und gemischter Salat	19,80
68	Pfeffersteak ^{6 A,L} Schmetterlingssteak vom Schweinrücken, in Pfefferrahmsauce, schwäbische Eierspätzle, gemahlene Pfefferstückchen und gemischtem Salat	18,20
69	Pfifferlingsteak ^{A,L,O} in fein abgeschmeckter Weinrahmsauce, mit etwas Weißwein verfeinert, dazu köstliche Pfifferlinge, schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	19,90
71	Schweinemedallions ^L 4 saftig gebratene Schweinefilet, mit Kräuterbutter, Pommes frites und gemischtem Salat	19,90
72	Kronenteller ^{A,L,O} Schweinefiletmedallions in leckerer Champignonrahm-Weinsauce, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	20,60

Anstelle von gemischtem Salat - Bauernsalat. Aufpreis € 1,50

Auf Wunsch servieren wir Ihnen auch gerne andere Beilagen:
Schwäbische Eierspätzle, Pommes frites, Reis oder wilde Kartoffeln

Fleischgerichte

	€
vom Rind	
75 Zwiebelrostbraten nach schwäbischer Art ^{A,L} französisches Charoluxe-Rindfleisch, mit frischen Zwiebeln aus der Pfanne, dazu schwäbische Eierspätzle und gemischter Salat	26,50
76 Rumpsteak Charoluxe-Steak für Feinschmecker, dazu Pommes frites und gemischter Salat	26,50
77 Rindersteak nach original amerikanischer Art zubereitet, mit spezieller Pfeffer- und Kräutermischung, dazu wilde Kartoffeln und gemischter Salat	26,50

***** Erläuterungen der Zusatzstoffe:

1) mit Farbstoff	5) Geschmacksverstärker	9) mit Coffein	12) Säuerungsmittel
2) mit Antioxydationsmittel	6) geschwefelt	10) mit Phosphat	13) Stabilisator
3) Konservierungsstoff	7) gewachst	11) mit Taurin	
4) geschwärzt	8) Süßungsmittel		

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A) Ei	F) Fisch	N) Sesam
B) Krebstiere	G) Glutenhaltiges Getreide	O) Sulphite
C) Schalenfrüchte	H) Sellerie	P) Lupine
D) Soja	L) Laktose/Milch	R) Weichtiere
E) Erdnuss	M) Senf	(deren Stoffe und Erzeugnisse)

Fischspezialitäten

€

- 80 **Kalamaria** zarter Tintenfisch aus der Pfanne, (Instant Mehl-Panade) mit Tzatziki, Pommes frites und gemischter Salat ^{C,L,N,R} 17,50
- 81 **Kalamaria a la Bruno** zarter Tintenfisch Natur ^{C,L,N,R} 17,50
mit Tzatziki, Beilage nach Wahl und gemischter Salat
- 82 **Garides** ^B 21,90
saftig gegrillte Riesengarnelen, mit einer Knoblauch-Oliven-Vinaigrette und frischer Zitrone, dazu Reis und gemischter Salat
- 83 **Lachsfilet** vom Grill ^{FL} 19,50
mit Reis, Tzatziki und gemischtem Salat
- 84 **Doradefilet** vom Grill ^F 19,50
in Oliven-Zitronenöl, dazu Reis und gemischter Salat

Nur für unsere kleinen Gäste

- 90 **Gyros** mit Pommes frites, garniert mit Salat 9,00
- 91 **Koto Souvlaki** 1 Spieß vom Hähnchen, mit Pommes frites, garniert mit Salat 9,00
- 92 **Schnitzel** paniert, mit Pommes frites, garniert mit Salat ^G 9,00
- 93 **Chicken Nuggets** mit Pommes frites, garniert mit Salat ^{G,H,M} 7,40
- 95 **Pommes frites** klein ^{2,6 DM} 3,50
mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce
- 96 **Pommes frites** gross ^{2,6 DM} 6,00
mit Ketchup, Mayonnaise oder Sauce

Für den kleinen Appetit

- 99 **Schnitzel** paniert, 1 Stück ^G 12,00
mit Pommes frites und Salat
- 101 **Wurstsalat** klein ^{2,3,10} 8,00
nach Straßburger Art
- 102 **Wurstsalat** gross ^{2,3,10} 10,50
nach Straßburger Art

Möchten Sie noch gerne einen Nachtisch, bitte fragen Sie nach unserer **Dessertkarte**

Alkoholfreie Getränke

		0,2 l	0,4 l
	Libella Limonaden		
120	Libella Orange ^{1,5}	2,90	4,00
122	Libella Spezi ^{1,2,5,9}	2,90	4,00
124	Libella Zitrone ¹	2,90	4,00
126	Cola ^{1,9}	2,90	4,00
128	Libella Apfelsaftschorle	2,90	4,00
130	Libella Iso Sport ¹	0,5 l	4,00
131	Libella Apfel - Johannisbeer	0,5 l	4,00
132	Libella Apfel - Holunderblüte	0,5 l	4,00
	Mineral- und Tafelwasser		
134	Bergkristall Tafelwasser	0,2 l	2,00
135	Bergkristall Tafelwasser	0,4 l	2,60
136	Liebzeller Gourmet still/medium	0,25 l	2,50
137	Liebzeller Gourmet still/medium	0,75 l	4,50
138	Liebzeller Classic Gourmet	0,7 l	4,50
	Säfte	0,2 l	0,4 l
140	Apfelsaft	2,90	4,00
142	Orangensaft	2,90	4,00
144	Johannisbeersaft	2,90	4,00
145	Saftschorle	2,90	4,00

Aperitifs / Spirituosen

			€
200	Ouzo griechischer Anisschnaps	2 cl	2,50
201	Ouzo auf Eis	2 cl	3,50
203	Williams	2 cl	2,50
204	Jägermeister	2 cl	2,50
205	Ficken	2 cl	2,50
206	Saurer Apfel	2 cl	2,50
207	Baileys ^L	2 cl	3,20

Longdrinks / Cognac

215	Jack Daniels Cola ^{1,9}	4 cl	5,00
216	Wodka Bull ^{1,11}	4 cl	5,00
220	Metaxa	2 cl	5,00

Griechische Weine

offen

Rotweine

€

170	Athos	Tafelwein, trocken [○]	0,25 l	4,50
171	Demestika	Tafelwein, trocken [○]	0,25 l	4,50
172	Naousa	Qualitätswein, trocken [○]	0,25 l	5,00
173	Imiglykos	Tafelwein, lieblich [○]	0,25 l	4,50
174	Schorle	[○]	0,25 l	3,80

Weissweine

176	Athos	Tafelwein, trocken [○]	0,25 l	4,50
177	Demestika	Tafelwein, trocken [○]	0,25 l	4,50
178	Retsina	geharzter weisser Landwein [○]	0,25 l	4,50
179	Imiglykos	Tafelwein, lieblich [○]	0,25 l	4,50
180	Schorle	[○]	0,25 l	3,80

Roséweine

181	Imiglykos	Tafelwein, lieblich [○]	0,25 l	4,50
182	Schorle	[○]	0,25 l	3,80

Württembergische Weine

offen

Rotweine (Qualitätswein) [○]

183	Hohenhaslacher	Trollinger - Lemberger, halbtrocken Schlosskellerei Affaltrach	0,25 l	4,50
-----	-----------------------	---	--------	------

Weissweine (Qualitätsweine) [○]

186	Stettener Heuchelberg	Riesling, halbtrocken Schlosskellerei Affaltrach	0,25 l	4,30
187	Eichstetter Herrenbruck	Grauburgunder, trocken Weingut Kiefer	0,25 l	5,00

Weißherbst (Qualitätswein) [○]

188	Neipperger Steingrube	Spätburgunder, Weißherbst, halbtrocken Weingärtner Stromberg Zabergäu	0,25 l	5,00
189	Schorle	aus Württembergischer Qualitätswein [○]	0,25 l	3,80

Bitte Fragen Sie auch nach unserer separaten Weinkarte

Erläuterungen der Zusatzstoffe:

- | | | |
|-----------------------------|-------------------------|---------------------|
| 1) mit Farbstoff | 5) Geschmacksverstärker | 9) mit Coffein |
| 2) mit Antioxydationsmittel | 6) geschwefelt | 11) mit Taurin |
| 3) Konservierungsstoff | 7) gewachst | 12) Säuerungsmittel |
| 4) geschwärzt | 8) Süßungsmittel | 13) Stabilisator |

Biere



Hochdorfer Fassbiere – frisch gezapft

Hochdorfer Pilskrone

0,3 l 3,50

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendet wird ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der im eigenen Hopfengarten, am Ortsrand von Hochdorf angebaut wird. Er verleiht dem Bier auch das frische, leicht zitrusartige Hopfenaroma, welches beim Trinken angenehm die Nase umspielt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.

Hochdorfer Helles

0,3 l 3,10

0,5 l 3,90

Dieses Bier präsentiert sich in hellem strohgelb im Glas und lädt mit seiner ausgewogenen, aber dezenten Hopfennote direkt dazu ein, es in großen Schlucken zu trinken. Die Kombination aus weichem Kinzig – Wasser, hellen Malzen und wohl dosiert eingesetztem Aromahopfen machen es zum perfekten Begleiter im Biergarten oder einfach zum Genießen, am besten mit Freunden!

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 20 Alkohol 4,9 % vol.

Hochdorfer Gold

0,3 l 3,10

0,5 l 3,90

Ein kräftiges Gelb mit weichem vollem Körper, gekrönt mit einer feinporigen weißen Schaumkrone, so präsentiert sich dieses feinwürzige Bier. Die vollmundigen Malzaromen ergänzen sich mit der dezenten Hopfenbittere zu einem ausgewogenen und runden Trinkerlebnis. Der Klassiker unter den Hochdorfer Bieren ist ein echter Allrounder in der Speisenbegleitung.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.

Hochdorfer Keller Gold

0,3 l 3,10

0,5 l 3,90

Das Hochdorfer Keller – Gold ist eine kellerfrische, natürlich hefetrübe Bierspezialität, die mit einer fruchtigen Hefebloom und ihrem samtig milden Geschmack überzeugt. Der verwendete Naturhopfen kommt zurückhaltend, aber fein zur Geltung. Das angenehm rezente, vollmundige Geschmackserlebnis harmoniert sehr gut mit würzigen Speisen, ergänzt aber auch optimal leichte Gerichte um eine charaktervolle Note.

Stammwürze 12,2 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.

Hochdorfer Hefeweizen

0,3 l 3,10

0,5 l 3,90

Das unfiltrierte, hefetrübe helle Weizenbier besticht mit feinen fruchtigen Aromen und einem Hauch von Banane in der Nase. Angenehme Zitrusnoten, eine zurückhaltende Bittere und die angenehm rezente Kohlensäure begleitet das erfrischende Trinkerlebnis. Abseits der bekannten bayrischen Weißwurst ist das Weizenbier ein perfekter Speisenbegleiter zu Fischgerichten, ebenso ergänzen sich die fruchtigen Noten mit gartenfrischen Gemüsegerichten und mildem Käse.

Stammwürze 11,8 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 % vol.

Biere



Hochdorfer Sportweizen

0,5 l 3,90

Der isotonische Durstlöcher, nicht nur für Sportler, überzeugt mit einer leicht en Süße, die hervorragend mit dem rezenten, fruchtigen und erfrischend en Trinkerlebnis harmoniert. Herrlich belebend an warmen Tagen, aber auch ein hervorragender Begleiter zu Salaten, Fischgerichten und fruchtigen Speisen oder Desserts.

Alkoholgehalt < 0,5 % vol.

Hochdorfer Radler süß/sauer

0,5 l 3,90

Hochdorfer Flaschenbiere – gut gekühlt und frisch serviert

Hochdorfer Pilskrone

0,3 l 3,10

Ein glanzfeines hellgelbes Pils mit einer weißen, feinporigen Schaumkrone. Der schlanke Körper dieses hochvergorenen Bieres bringt die feine Hopfenbittere optimal zur Geltung. Verwendet wird ausschließlich feinsten Naturaromahopfen der Sorte „Hallertauer Tradition“, der im eigenen Hopfengarten, am Ortsrand von Hochdorf angebaut wird. Er verleiht dem Bier auch das frische, leicht citrusartige Hopfenaroma, welches beim Trinken angenehm die Nase umspielt. Die feine Eleganz dieses Bieres passt sich hervorragend leichten Gerichten an. Es kann aber auch gut zu kräftigen Speisen kombiniert werden.

Stammwürze 11,5 % Bittereinheiten 32 Alkohol 4,9 % vol.

Hochdorfer Hopfenleicht

0,5 l 3,90

Mit 30% weniger Alkohol und Kalorien als das normale Hochdorfer Pilskrone ist es eine echte Alternative zu alkoholfreien Bieren. Es ist eine selten gewordene spritzige und erfrischende Bierspezialität, die ihren Charakter durch die ausgewogene Hopfung erhält.

Stammwürze 8,5 % Bittereinheiten 28 Alkohol 3,2 % vol.

Hochdorfer Kristallweizen

0,5 l 3,90

Maisgelb und glanzfein fließt diese spritzig erfrischende Bierspezialität ins Glas. Begleitet von leicht fruchtigem Aroma und einer milden Hopfennote. Der etwas höhere Kohlensäuregehalt macht dieses Weizenbier zu einem frischen und rezenten Biererlebnis, insbesondere an warmen Tagen. Durch seine Spritzigkeit ist das Kristallweizen ein perfekter Begleiter zu scharfen und würzigen Speisen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 % vol.

Hochdorfer Hefeweizen, dunkel

0,5 l 3,90

Dunkelbraun mit feiner Hefetrübung lässt schon die Optik die Malzaromatik dieses Bieres erahnen. Der fruchtige Grundcharakter des Weizenbieres ergänzt sich mit den feinen Röstaromen der eingesetzten dunklen Malze zu einem stimmigen, charaktervollen Biergenuss. Ergänzt mit einer guten angenehm frischen Spritzigkeit und einer zurückhaltenden Portion Naturaromahopfen ergibt sich ein rundes Trinkerlebnis. Das dunkle Hefeweizen ist ein Bier für gemütliche Stunden und harmoniert sehr gut mit dunklem Fleisch roten Saucen und weichen Käsesorten.

Stammwürze 12,2 % Bittereinheiten 16 Alkohol 5,0 % vol.

Biere



Hochdorfer - Alkoholfreie Bierspezialitäten

Hochdorfer Freibier

0,33 l | 3,10

Ein unfiltriertes, naturtrübes, isotonisches und alkoholfreies Pils, b raucht es das? Wer es probiert hat, wird diese Frage mit einem klaren „JA“ beantworten können. Leicht süßliche Malznoten treffen auf eine perfekt abgestimmte Ratio und eine runde Hopfenbittere, ergänzt durch feinen Hochdorfer Aromahopfen. Das alkoholfreie Kellerpils ist ein perfekter Begleiter zu leichten Gerichten, zu Salaten, aber auch zu würzigen und scharfen Speisen.

Alkoholgehalt < 0,5 % vol.

Hochdorfer Natur Radler alkoholfrei

0,33 l | 3,10

Aus der Mischung des feinherben alkoholfreien Kellerpils mit naturtrüber Zitronenlimonade, entsteht die alkoholfreie Variante des Hochdorfer Natur Radler. Spritzig, fruchtig und herrlich erfrischend mit einem leichten Bitteren hat der Durst hier nichts zu lachen.

Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % alkoholfreiem Bier und 60 % Zitronenlimonade mit echtem Zitronensaft.

Alkoholgehalt < 0,5 % vol.

Hochdorfer Braumeisters Wilder Holunder

0,33 l | 3,10

Naturtrübe Holunderlimonade und frische Brauwürze vereinen sich zu einem fruchtig spritzigen Geschmackserlebnis. Weiches Quellwasser aus dem Schwarzwald, der Fruchtgeschmack des Holunders und den Karamell – Note des Braumalzes ergeben eine einzigartige Erfrischung.

Alkoholfreies Erfrischungsgetränk – mit Brauwürze.

Hochdorfer Biermischgetränke

Hochdorfer Natur Radler

0,33 l | 3,10

Hier vereinen sich natürlicher Zitronensaft und frisches Hochdorfer Bier zu einem einzigartigen Genuss. Leicht trüb durch die natürlichen Fruchtbestandteile der Zitronenlimonade und herrlich erfrischend. Ein spritziger Durstlöcher mit nur 2 % Alkohol und einem einzigartigen Geschmack!

Naturtrübes Biermischgetränk aus 40 % Bier und 60 % Zitruslimonade mit echtem Zitronensaft.

Alkoholgehalt 2,0 % vol.

Hochdorfer Saisonspezialitäten – immer etwas Besonderes

Hochdorfer Maibock von März bis Mai

0,33 l | 3,90

Ein kräftiger Bock in goldgelb mit einer feinen weißen Schaumkrone. Der malzaromatische Körper ist trotz seiner Stärke ausgewogen und harmonisch. Die milde Hopfenbittere harmoniert perfekt mit den ausgesuchten Spezialmalzen. Jeder Schluck regt zum Weitertrinken an.

Stammwürze 16,5% Bittereinheiten 26 Alkohol 7,5% vol.

Biere



Hochdorfer Steinhauer von Mai bis September

0,5 l 3,90

Diese bernsteinbraune Bierspezialität ist ein spritziges Sommerbier, mild und angenehm erfrischend im Geschmack. Eine naturtrübe Bierspezialität die an die vergangenen Zeiten der Hochdorfer Steinhauer erinnert.

Stammwürze 11,5 Bittereinheiten 23 Alkohol 4,9% vol.

Hochdorfer Schwarzer Ritter von Juni bis Juli

0,5 l 3,90

Der schwarze Ritter, die dunkle Halbe, vollmundig, röstaromatisch und finster wie eine Neumondnacht über dem Schwarzwald. Der dunkle Exportgenuss auch für Lichtgestalten. Die für ein dunkles Bier charakteristischen Röstaromen sind in einem angenehm überraschend schlanken Körper eingebunden. Die zurückhaltende Hopfenbittere und die angenehme rezente Kohlensäure runden das dunkle Trinkerlebnis ab. Der schwarze Ritter ergänzt sich mit allen gebratenen Gerichten und auch eine kräftige Sauce ist ihm willkommen.

Stammwürze 11,9 % Bittereinheiten 22 Alkohol 5,2 % vol.

Hochdorfer Grünhopfen von September bis Oktober

0,5 l 3,90

Mit erntefrischen Hopfendolden aus dem brauereieigenen Hopfengarten. Ein wunderbar schlankes und samtig weiches Bier, mit feinen floralen und grün-grasigen Aromen in der Nase, untermalt von Citrusnoten. Hopfenfrisch im Geschmack und herrlich erfrischend durch seine fein eingebundene Kohlensäure.

Stammwürze 11,5% Bittereinheiten 22 Alkohol 4,9% vol.

Hochdorfer Barbara Bock von Oktober bis Januar

0,33l 3,90

Feurig dunkel mit rötlichen Reflexen präsentiert sich dieser malzaromatische Doppelbock mit seiner ganzen Kraft bereits im Glas. Um diese ebenholzbraune Farbe zu erhalten und diese bestechende malzaromatische Vollmundigkeit, verwenden unsere Braumeister feinste Karamell- und Röstmalze. Für die Ausgewogenheit wird er noch mit feinem Naturaromahopfen verfeinert, denn die kräftige Hopfennote harmoniert perfekt mit diesem kraftvollen und dennoch schlanken Körper. Bierkenner wissen auch einen mehrjährig gelagerten Barbara Bock zu schätzen, da er über die Jahre sehr feine Holztöne und Aromen von Sherry entwickelt.

Stammwürze 18,8% Bittereinheiten 30 Alkohol 8,5% vol.

Hochdorfer Weihnachtsbier von November bis Februar

0,5 l 3,90

Goldgelb mit einem sanften malzigen Körper und dabei doch angenehm schlank, so präsentiert sich unser Winterbier. Wiener- und Pilsnermalz harmonieren hervorragend für diese milde Bierspezialität. Eine leichte Hopfennote verleiht gemeinsam mit der feinperligen Rezenz den nötigen Frischeeindruck auf der Zunge und macht es an gemütlichen Wintertagen zum perfekten Begleiter zu Braten und etwas kräftiger gewürztem Fisch.

Stammwürze 13,2% Bittereinheiten 24 Alkohol 5,5% vol.



**KLIMANEUTRALES
UNTERNEHMEN**
certified by Fokus Zukunft
Klimaneutral durch Kompensation
mit Klimaschutzzertifikaten



Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.