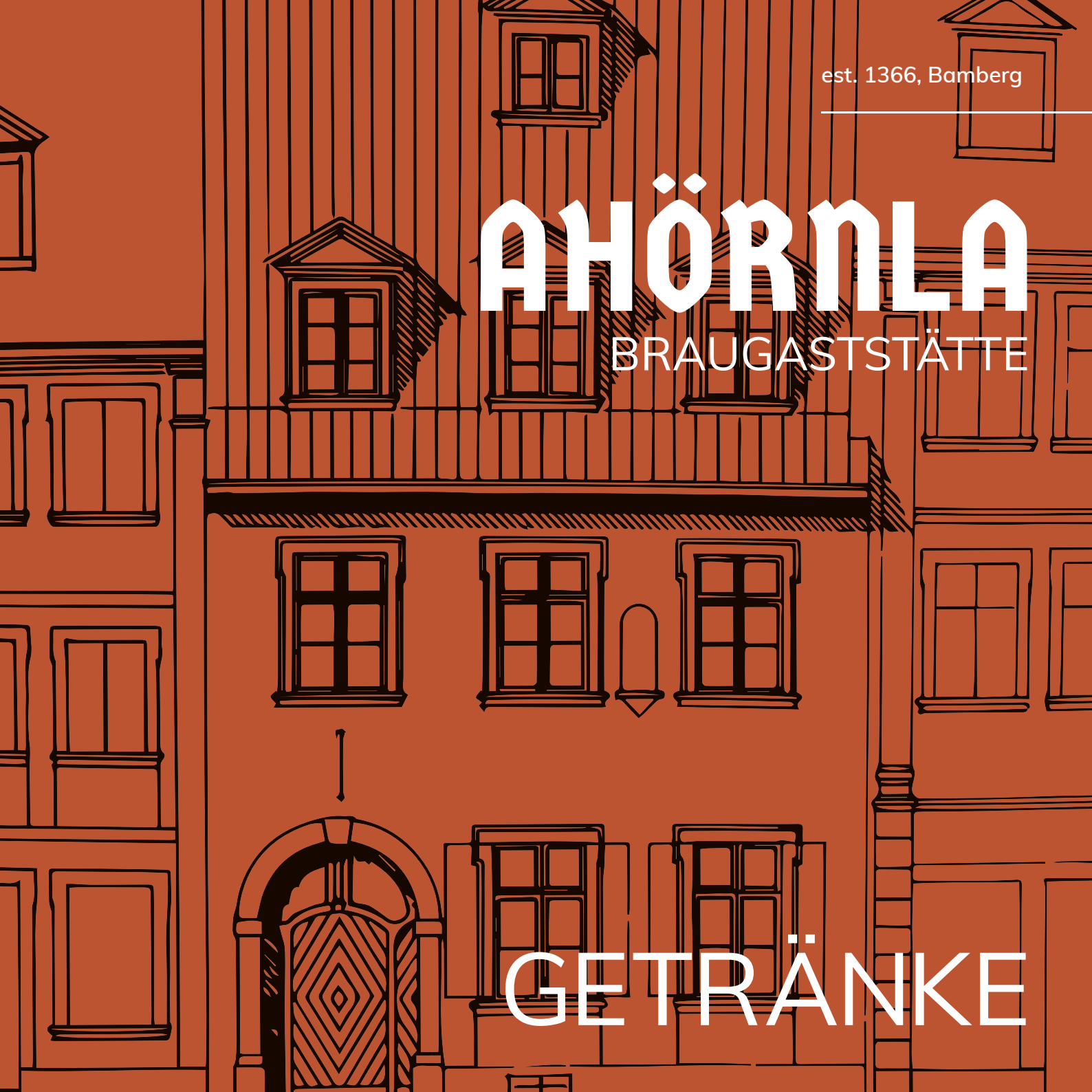
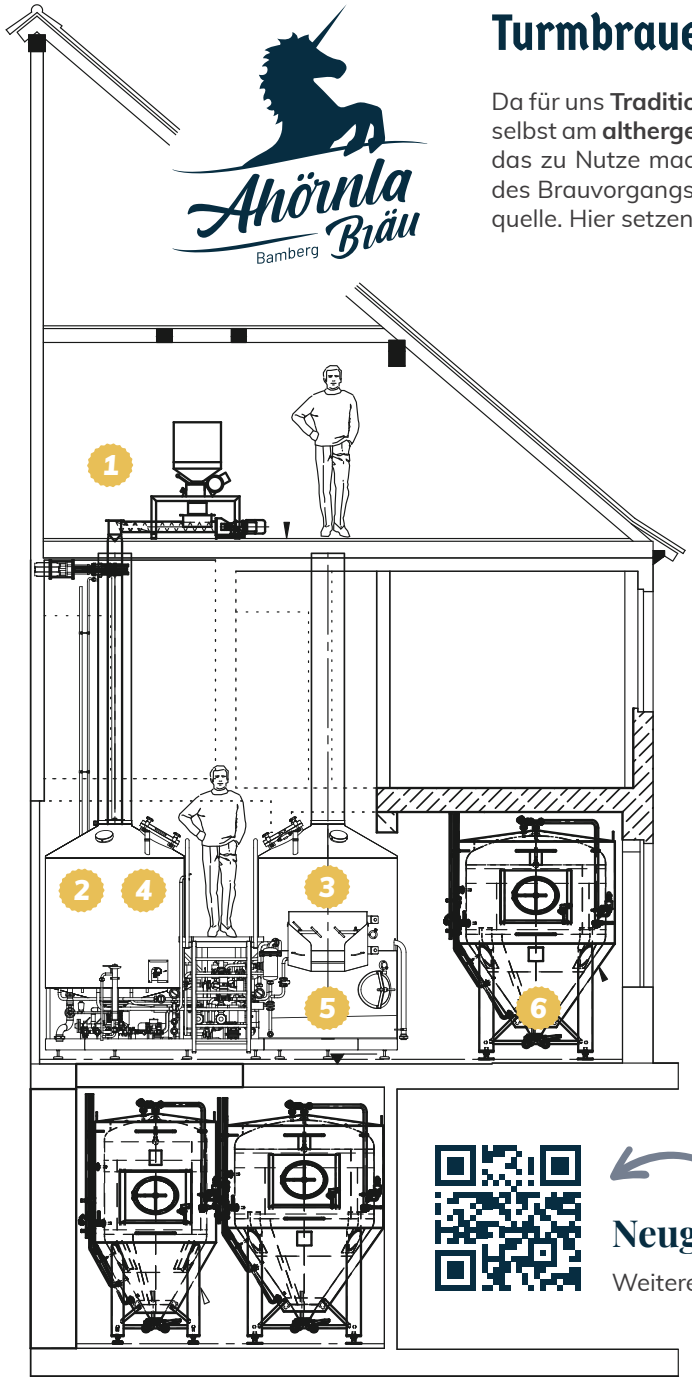

est. 1366, Bamberg
AHÖRNLA
BRAUGASTSTÄTTE
GETRÄNKE

Ahörnla Bräu

Turmbrauerei - So wird gebraut

Da für uns **Tradition und Nachhaltigkeit Hand in Hand** gehen, orientiert sich die Braustätte selbst am **althergebrachten Prinzip der Turmbrauerei**. Das Besondere dabei ist, dass durch das zu Nutze machen der Schwerkraft, eine deutlich geringere Energiezufuhr im Rahmen des Brauvorgangs vonnöten ist. Diesen Grundsatz verfolgen wir auch bei unserer Energiequelle. Hier setzen wir, unter Zuhilfenahme **modernster Technik**, ausschließlich auf **Biogas**.



1. Schroten

Das frische Malz wird von Hand gewogen und in das Schrotsilo geschüttet. Mit dem Schroten des Malzes startet unser Brauprozess.

2. Maischen

Der Begriff “Maischen” kommt von Mischen. Man mischt Wasser mit dem geschroteten Malz mit dem Ziel, dass die im Malz gebildeten Enzyme im Wasser aktiviert werden. Die Temperatur ist dabei alles andere als egal. Die Maische wird nach einem gewissen Schema stufenweise erhitzt, aber nicht gekocht.

3. Läutern

Der dritte Schritt der Bierherstellung ist das Läutern. Die Maische wird dabei im Läuterbottich durch die absinkenden Spelzen gefiltert und die Lösung (Würze) von den festen Stoffen (Treber) getrennt. Während die Würze im Brauprozess weiterverwendet wird, kommt die übrig gebliebene Treber bei uns zu einem Bauern, der diese als Viehfutter verwendet.

4. Würze kochen

Der vierte Schritt im Brauprozess ist das Würzekochen. In der Würzepfanne bzw. Sudpfanne wird die Würze gekocht und der Hopfen zugegeben und mitgekocht. Durch das Verdampfen des Wassers wird die Würze auf die spezifische Stammwürze konzentriert, die Malzenzyme werden inaktiviert und Gerbstoffe, Eiweiß- und Hopfenbestandteile bilden den Bruch.

5. Whirlpool

Der fünfte Schritt im Brauprozess ist die Würzeklärung bzw. das Ausschlagen. Dabei wird die Würze tangential in den Whirlpool (früher Kühlschiff) eingeleitet und in Rotation versetzt. Nicht gelöste Hopfenbestandteile sowie ausgefallenes Eiweiß – der sogenannte Bruch – setzen sich als Kegel in der Mitte des Gefäßes ab.

6. Kühlen der Würze & Gärung/Lagerung

Der sechste Schritt beim Bierbrauen ist die alkoholische Gärung. Diese erfolgt in einem Gärtank durch die Zugabe von spezieller Brauhefe. Die Hefe wandelt den Malzzucker in Alkohol und Kohlendioxid um. Ab hier gärt und lagert unser Bier noch mindestens 6 Wochen, bis es bei uns aus dem Tank gezapft wird.

Neugierig?

Weitere Infos unter **www.ahoernlabraeu.de**

Ahörnla Bier

Ahörnla Rot

DE-ÖKO-006

Beschreibung

Bereits seit dem Mittelalter ein fränkischer Klassiker: Wir atmen frisch gebackenes Brot, Röstaromen wie Kaffee, aber auch leichte süßliche Karamell Noten. Ein angenehm malziges Rotbier mit wenig Kohlensäure und dezenter Bittere im Abgang.

ALC 5,2 %

BITTERE ●●●○○ FARBE ROT

ALKOHOL ●●●○○ AROMATIK ●●●●○

Ein vollmundiges malzbetontes, untergäriges Rotbier

EMPFEHLUNG

Bamberger Krustenbraten, Ahörnla Pfanne, Brotzeit

0,25 l	0,50 l
2,80 €	4,40 €

Sand Hell

DE-ÖKO-006

Beschreibung

Das Helle besticht durch einen milden Malzkörper mit gut ausbalancierten Hopfennoten ohne jemals aufdringlich zu sein. Wir atmen unseren Tradition Bio Hopfen mit seiner leicht grasigen Aromatik. Vorsicht! Es ist durch den dezenten Kohlensäuregehalt sehr süffig und macht sofort Lust auf mehr. Das perfekte Feierabendbier für Jedermann.

ALC 4,8 %

BITTERE ●●○○○ FARBE GOLD

ALKOHOL ●●○○○ AROMATIK ●●○○○

Drinkability: 5 von 5! Ein ausgewogenes hopfig-malziges, untergäriges Vollbier

EMPFEHLUNG

Gegrillte Brust und Keule von der fränkischen Landente, Burger

0,25 l	0,50 l
2,80 €	4,40 €

Keller

DE-ÖKO-006

Beschreibung

Unser zweiter fränkischer Klassiker: Im Geschmack ist das Kellerbier vollmundig-würzig mit feinen, ausgewogenen Malz- und Bitternuancen. Leicht hefetrüb, die natürlichen Inhaltsstoffe wie Eiweiß, Bierhefe, Vitamine und andere Geschmacksträger sind hier vollständig erhalten und machen es gut bekömmlich.

ALC 5,5 %

BITTERE ●●◐○○ FARBE BERNSTEIN

ALKOHOL ●●●○○ AROMATIK ●●●○○

Naturtrübes, vollmundiges, untergäriges Vollbier

EMPFEHLUNG

Würzige Braten, Geflügel, Brotzeitplatten, vegetarische Gerichte

0,25 l	0,50 l
2,80 €	4,40 €

Bier & Wein

Bier vom Fass

Bierfass am Tisch	10,00 l	79,80 €

Ahörnla Rot DE-ÖKO-006
Sand Hell DE-ÖKO-006
Pfand 50,00 € (Bierfass, Entlüfter und Zapfhahn), solange der Vorrat reicht

Bier aus der Flasche

Gutmann HELLES HEFEWEIZEN	0,50 l	4,60 €
Gutmann *Alkoholfreies* HEFEWEIZEN	0,50 l	4,60 €

Bier Mischgetränke

Radler	0,50 l	4,40 €
Russ'n	0,50 l	4,60 €
Cola Weizen	0,50 l	4,60 €

Wein

Bacchus – Weingut Waldemar Braun, Franken Trocken, fruchtig-frisches Weinvergnügen	0,10 l	2,40 €	0,20 l	4,80 €	1,00 l	21,60 €
Rotling – Weingut Waldemar Braun, Franken Halbtrocken, Sommer-Sonne-Gute Laune-Spender	0,10 l	3,10 €	0,20 l	6,20 €	0,75 l	20,40 €
Weißweinschorle Süß oder sauer			0,20 l	4,30 €	0,50 l	8,60 €
Roséweinschorle Süß oder sauer			0,20 l	4,30 €	0,50 l	8,60 €

Aperitifs & Secco

Aperitifs

Limon Tonic — 6,90 €
Limoncello, Tonic Water, Zitrone

Aperol Sprizz — 6,90 €
Prosecco, Aperol, Wasser, Orange

Limon Sprizz — 6,90 €
Prosecco, Limonecello, Wasser, Zitrone

Hugo — 6,90 €
Prosecco, Holunderblütensirup, Wasser, Minze

Lillet Wildberry — 6,90 €
Lillet, Wildberry, Beeren, Minze

Alkoholfreie Aperitifs

Zitronen-Ingwer Limonade — 4,90 €
Sauer macht lustig

Himbeer-Zitronengras Limonade — 4,90 €
Fruchtig – frisch

Jungfern Hugo — 4,90 €
Holunderblütensirup, Wasser, Minze, Zitrone

Secco

Secco Blanc – Weingut Waldemar Braun, Franken — 0,10 l 3,80 € 0,20 l 7,60 € 0,75 l 24,70 €
Trocken, herzhaft-fruchtiger Spaßmacher

Liebe Gäste, gerne erhalten Sie von unserem Servicepersonal unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene und Zusatzstoffe detailliert aufgeschlüsselt sind.

Alle Preise inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.

Braumeisterzimmer

Schänke

Galerie

Sie suchen einen gemütlichen Raum für Ihre Veranstaltung?

Wir bieten Ihnen gerne passende Räumlichkeiten mit traditioneller fränkischer Verköstigung und einem aufmerksamen Service.

Fragen Sie an der Theke nach unseren Räumen im Obergeschoss oder reservieren Sie gerne auch direkt über die Homepage.

Ihr Ahörnla Team

AHÖRNLA

BRAUGASTSTÄTTE

Ahörnla Bräu

Dein Bierwagen Miete mich!

Ahörnla Bräu
Bamberg

*für private oder gewerbliche Zwecke

für Gartenpartys, Familienfeiern, Firmenevents und weitere Feste! Preis auf Anfrage über unser Online-Formular unter:

www.ahoernlabraeu.de/bierwagen

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage!

SCAN MICH!

Gin & Tonic 0,30 l

Boë Superior Gin

Herkunft
SCHOTTLAND
DOUNE

Herstellung
Prof. Franz de la Boë's Gin Rezept aus dem Jahr 1658, mit dem er 1/3 aller Krankheiten zu heilen gedachte. Eine Mischung aus 13 handverlesenen Pflanzen, u.a. die wilde Cassia Bark von der Isle of Skye. Hergestellt wird mit dem weltweit sehr seltenen Dampf-Infusion-Prozess.

Beschreibung
Wacholder, Koriander und Angelikawurzel, Ingwer, Iriswurzel und Zimt, zusammen mit Kardamom, Lakritz, Mandeln und Kubebenpfeffer.

ALC 47 %

WACHOLDER ☆☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und getrockneten Wildblüten

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Bombay Sapphire Gin

Herkunft
ENGLAND
LAVERSTOKE

Herstellung
Zehn Botanicals von überall auf der Welt werden in einem speziellen Dampfinfusionsverfahren in perforierten Kupferkörben zu einem Destillat vereint.
Zu den Botanicals zählen beispielsweise Wacholderbeeren aus Italien, Süßholz aus China, Iriswurzel aus Italien, Mandeln aus Spanien und Engelwurz aus Sachsen.

Beschreibung
Mildes süß-fruchtiges Aroma mit leichter Schärfe durch Pfeffer und Koriander.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆☆

ZITRUS ☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic, einer Zitronenzeste und Minze

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Gin & Tonic 0,30 l

Brockmans Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
Elf Kräuter und Gewürze, darunter neben klassischen Botanicals auch Heidelbeere und Brombeere, werden 2-fach, ohne Zugabe von Zucker, in einer traditionellen Kupferblase destilliert.

Beschreibung
Ein angenehm fruchtiges Aroma durch die Beeren mit leichten Nuancen von Koriander und Angelikawurzel.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆☆

ZITRUS ☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic, Minze, Beeren und einer Zitronenzeste

Glas
12 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
141,20 €

Bulldog Gin

Herkunft
ENGLAND
GREATER NORTHWEST

Herstellung
In traditionellen kupfernen Pot Stills destilliert, aromatisiert mit Koriander, Mohn, Drachenfrucht, Lotosblättern, Lavendel, Iriswurzel, Süßholz, Cassia u. v. m.

Beschreibung
Im Geschmack sehr rein, weich, glatt, seidig, blumig. Feine Aromen von Zimt, Kardamom, Zitrusfrüchten und leicht erdigem Wacholder.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und Orangenzeste

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Gin & Tonic 0,30 l

Cubical Premium London Dry Gin

Herkunft
SPANIEN
JEREZ DE LA FRONTERA

Herstellung
Aus hochwertigem englischen Getreide, dreifach destilliert und mit botanischen Zutaten wie Buddhas Hand, Wacholder, Mandarine, Thymian, Koriander, Zitrone, Zimt, Pfefferminze, Kamille, Anis, süßen Orangen, Mandeln, Kardamom und Mango verfeinert.

Beschreibung
Ein leichter, trockener Gin mit Wacholder und Mandelschalen im Vordergrund, mit zarten Zitrusnoten von Buddhas Hand, Bergamotte und süßen Orangen.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und getrockneten Wildblüten

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Elephant Gin

Herkunft
DEUTSCHLAND
HAMBURG

Herstellung
14 verschieden Botanicals – darunter afrikanisches Baobab, Buchu Plant, Devil's Claw, African Wormwood sowie frische Äpfel werden zunächst für 24 Stunden mazeriert und kommen dann in einen Copper Still. Insgesamt werden pro Verfahren 800 Flaschen Elephant Gin hergestellt.

Beschreibung
Am Anfang angenehm süß und cremig sowie pfeffrig-exotisch. Im Abgang mit durchgängig frischer Apfelnote.

ALC 45 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆½

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und getrockneter Apfelscheibe

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Gin & Tonic 0,30l

Ferdinand‘s Saar Dry Gin

Herkunft
DEUTSCHLAND
SAARLAND

Herstellung
Mit Schieferriesling infundierter Gin der konsequent auf industrielle Produktionsverfahren verzichtet und ausschließlich small-batch gebrannt wird unter Verwendung heimischer Zutaten (30 Botanicals), zum größten Teil aus eigenem Anbau.

Beschreibung
Unglaublich frische, florale Noten, sehr intensiver Geschmack nach Wacholder und Zitrus gefolgt von würzig kräutigen Noten am Gaumen. Ein echtes Highlight!

ALC 44 %

WACHOLDER ☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und Zitronenzeste

Glas
12 €

Flasche 0,5 l + 4 Beigetränke
90,20 €

Gin Mare

Herkunft
SPANIEN
BARCELONA

Herstellung
Auf Grundlage eines Gerstenbrandes werden neben klassischen Botanicals ungewöhnliche Zutaten, wie Rosmarin, Thymian, Basilikum und fruchtige Arbequina Oliven verwendet. Hergestellt per Small Batch Destillation in einem kleinen Fischerdorf südlich von Barcelona.

Beschreibung
Sein Geschmack erinnert an die Mittelmeerküste. Rosmarin, Lavendel, Thymian – wie Urlaub für die Zunge.

ALC 42,7 %

WACHOLDER ☆

ZITRUS ☆☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic, Minze und einer Limettenzeste

Glas
12 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
141,20 €

Gin & Tonic 0,30l

Granit Bavarian Gin

Herkunft
DEUTSCHLAND
HAUZENBERG IM BAYERISCHERISCHEN WALD

Herstellung
Traditionelle Gin-Gewürze in Kombination mit bayerischen Kräutern sowie kristallklares Wasser aus den Bergen des Bayerischen Waldes. Die Filtration erfolgt über Granitsteine.

Beschreibung
Würzig kräutiger Wacholder mit einer leicht blumigen Note, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Enzian. Mild im Abgang.

ALC 42 %

WACHOLDER ☆☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic, Minze und einer Zitronenzeste

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Hendrick's Gin

Herkunft
SCHOTTLAND
GIRVAN

Herstellung
Der Pot Still Gin präsentiert sich von der aufrichtigen Seite: Aromatisiert mit Koriander, Citrusschale, Rosenblättern und Gurke. In Handarbeit und in kleinen Fässern hergestellt.

Beschreibung
Der Geschmack ist rein, sehr erfrischend und ungewöhnlich aromatisch nach Citrusschale und einem Hauch von Rosenblättern.

ALC 44 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic, Gurke und schwarzen Pfeffer

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Gin & Tonic 0,30l

Ish London Dry Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
Auf Getreide basierend und mit 12 Botanicals aromatisiert, darunter Koriander, Zimt, Cassia, Süßholz und eine Extra-Dosis Wacholder, wird diese charismatische Neuheit auch als „Britains best kept secret“ bezeichnet. Die Abkürzung ISH im Namen steht für „Irresistible Scandalous Hallmark“.

Beschreibung
Sehr glatt und sauber mit süßen Zitrusnoten strukturiert. In der Nase intensive Wacholdernoten mit erdigem Koriander. Am Gaumen ein zartsüßer Hauch von Orange und Wacholder auf einer klaren Trockenheit.

ALC 41 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und Limette

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Jinzu Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
In einem Kupferkessel werden unter anderem klassische Botanicals wie Wacholder und Koriander mit fernöstlicher Kirschblüte und Yuzu destilliert.
Das Ganze wird mit dem japanischen Reiswein Sake kombiniert.

Beschreibung
Durch den Sake schmeckt der Gin außergewöhnlich. Er bring eine angenehme Milde mit blumigen und fruchtigen Aromen mit sich.

ALC 41,3 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic und getrockneten Wildblüten

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Gin & Tonic 0,30 l

Mombasa Club London Dry Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
Die Herstellung erfolgt nach der traditionellen Batch-Destillation: Der Alkohol wird mehrmals destilliert, um ein möglichst reines Produkt herzustellen. Ein Tribut an den legendären Mombasa Social Club in Kenia.

Beschreibung
Angelika-Wurzel, Cassia-Rinde, Koriander-Samen eingehüllt in sanfte würzige Aromen von Nelke und Kümmel mit einer bemerkenswerten Hintergrundnote von Wacholderbeeren.

ALC 41,5 %

WACHOLDER ☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und Sternanis

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Monkey 47 Schwarzwald Gin

Herkunft
DEUTSCHLAND
SCHWARZWALD

Herstellung
Basiert auf 47 Botanicals, die mazeriert und redestilliert werden bzw. einer Dampf-Destillation unterliegen. Brombeerblätter, Schlehen, Tannensprossen und Geißblatt kommen zum Einsatz. Lagert 100 Tage in Steingutfässern.

Beschreibung
Ein wuchtiger Gin alter Schule mit prägnanter Fichte in der Nase. Deutliche Wacholdernote, dann Kräuter- und Zitrusaromen die von einer angenehmen, pfeffrigen Schärfe abgeschlossen werden.

ALC 47 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic und sonst nichts!

Glas
12 €

Flasche 0,5 l + 4 Beigetränke
90,20 €

Gin & Tonic 0,30 l

Siegfried Rheinland Dry Gin

Herkunft
DEUTSCHLAND
BONN

Herstellung
Ehrlich, traditionell handwerklich und nur in kleiner Auflage. Erlesenen Zutaten werden ohne industrielle Hilfsmittel, künstliche Aromen oder Zusatzstoffe in der Eifel-Destillerie P. J. Schütz hergestellt.

Beschreibung
Aromatischer und milder Wacholderbeerengeschmack mit frischer Note von Zitrusfrüchten, einer würzigen Note Kardamom, Angelikawurzel und Ingwer. Ergänzt wird das ganze durch eine dezent florale Lavendelnote und leichte süße durch Lindenblüte.

ALC 43 %

WACHOLDER ☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆½

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic und einer Zitronenzeste

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Sipsmith London Dry Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
Der Alkohol wird aus englischem Roggen hergestellt und bildet die Basis für den mit zehn verschiedenen Botanicals, darunter mazedonischer Wacholder und bulgarische Koriandersamen, aromatisierten Gin.

Beschreibung
Mit Aromen herber Orangenmarmelade, gefolgt von frischer Zitronenschale und intensivem Wacholder, trocken und lange im Abgang.

ALC 41,6 %

WACHOLDER ☆☆

ZITRUS ☆☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und Wacholderbeeren

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

Gin & Tonic 0,30 l

Sünner Dry Gin No. 260

Herkunft
DEUTSCHLAND
KÖLN

Herstellung
Dreifach destilliert hinter den historischen Fassaden der Brauerei Sünner, die seit 1830 besteht und die hohe Qualität der verwendeten Produkte garantiert. Ein unverwechselbares Stück lebendiger, kölscher Tradition.

Beschreibung
Klar im Duft mit würzigen Noten von Wacholder und frischer Zitrusfrucht. Dabei cremig und weich.

ALC 43 %

WACHOLDER ☆☆☆☆☆

ZITRUS ☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic und Sternanis

Glas
8,90 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
91,10 €

Tanqueray London Dry Gin

Herkunft
ENGLAND
LONDON

Herstellung
Ein einzigartiges, vierfaches Destillationsverfahren verleiht dem Gin eine besonders feine Note.

Beschreibung
Sehr trocken und frisch mit feinen Aromen von Zimt, Kräutern und Zitrusfrüchten.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆☆☆

ZITRUS ☆☆☆

EMPFEHLUNG

mit Thomas Henry Tonic und Limette

Glas
8,20 €

Gin & Tonic 0,30l

Xellent Swiss Edelweiss Gin

Herkunft
SCHWEIZ
WILLISAU

Herstellung
Herstellung aus 100 % Schweizer Rohmaterialien: Gletscherwasser, Schweizer Roggen, Edelweiss sowie Zitronenmelisse, Waldmeister und Lavendel. Im Pot Still-Verfahren besonders schonend hergestellt.

Beschreibung
Florale Noten gepaart mit Zitrus und wildem Wacholder. Besonders rund und klar.

ALC 40 %

WACHOLDER ☆

ZITRUS ☆☆

EMPFEHLUNG

mit Goldberg Tonic und getrockneten Wildblüten

Glas
10,60 €

Flasche 0,7 l + 6 Beigetränke
121,50 €

GIN-TASTING IM GEWÖLBEKELLER

Werden Sie im Rahmen eines unserer Tastings zum Gin-Experten!

Anmeldung:
www.ahoernla.de

Longdrinks 0,30 l

Wodka

Wodka Lemon	5 cl	8,20 €
Wodka Maracuja	5 cl	8,20 €
Wodka Red Bull	5 cl	9,20 €

Rum

Havana Cola 3 Años	5 cl	8,20 €
Bacardi Cola	5 cl	8,20 €
Cuba Libre – Havana Club, Limetten, Coca Cola	5 cl	8,90 €

Whiskey & Likör

Jack Daniel`s Old No. 7 Cola	5 cl	9,20 €
Jägermeister Red Bull	5 cl	9,20 €

Limonaden mit Schuss – Wahlweise mit Wodka, Gin oder Rum

Zitronen-Ingwer Limonade – Sauer macht lustig	5 cl	8,20 €
Himbeer-Zitronengras Limonade – Fruchtig-frisch	5 cl	8,20 €

Skinny Bitches

Wodka Soda – Wodka, Zitronen, Soda	5 cl	8,90 €
Havana Soda – Havana Club, Zitronen, Soda	5 cl	8,90 €
Gin Soda – Gin, Zitronen, Soda	5 cl	8,90 €

Mules

Ginger Nut Mule – Rum, Frangelico, Ginger Beer, Limette	5 cl	8,90 €
Moskow Mule – Wodka, Ginger Beer, Gurke	5 cl	8,90 €
Munich Mule – Gin, Ginger Beer, Gurke	5 cl	8,90 €

Flaschen

Wodka

Absolut + 4 Beigetränke 40 % Vol. aus Schweden	0,50 l	62,00 €
Absolut + 6 Beigetränke 40 % Vol. aus Schweden	0,70 l	77,00 €
Absolut + 8 Beigetränke 40 % Vol. aus Schweden	1,00 l	105,00 €
Absolut + 24 Beigetränke 40 % Vol. aus Schweden	3,00 l	277,00 €

Whiskey

Jack Daniel`s + 6 Beigetränke 40 % Vol. aus Tennessee	0,70 l	85,00 €
Jack Daniel`s + 8 Beigetränke 40 % Vol. aus Tennessee	1,00 l	117,00 €

Rum

Havana Club 3 AÑOS + 6 Beigetränke 40 % Vol. aus Cuba	0,70 l	77,00 €
Havana Club 3 AÑOS + 8 Beigetränke 40 % Vol. aus Cuba	1,00 l	105,00 €
Bacardi Light-Dry + 8 Beigetränke 37,5 % Vol. aus Bermuda	1,00 l	105,00 €

Gin

Bombay Sapphire + 6 Beigetränke 40 % Vol. aus England	0,70 l	82,00 €
Bombay Sapphire + 8 Beigetränke 40 % Vol. aus England	1,00 l	112,00 €

Hochprozentiges

Kurze

Geile Nuss Haselnusslikör im Waffelbecher mit gerösteter Haselnuss			0,70 l	87,00 €	2 cl	2,90 €
Schoko Nuss Nougatlikör im Waffelbecher mit gerösteter Haselnuss					2 cl	2,90 €
Käsekuchen Käsekuchenlikör im Waffelbecher					2 cl	2,90 €
Erdbeerlimes	1,00 l	66,40 €	0,50 l	33,20 €	4 cl	2,90 €
Fruchtzwerg	1,00 l	66,40 €	0,50 l	33,20 €	4 cl	2,90 €
Limoncello					4 cl	4,20 €
Nimm2					4 cl	2,90 €
Pfeffi					2 cl	2,90 €
Jägermeister					2 cl	3,00 €
Wodka Shot					2 cl	3,00 €
Sambuca					2 cl	3,00 €

Brände

Haselnussgeist Edelbrenner Haas aus Pretzfeld	2 cl	3,90 €
Williamsbirne Brennerei Gößwein aus Thüngersheim	2 cl	3,90 €

Whiskey

Elch Whisky – Torf vom Dorf Getorfter Single Malt Whisky, 49 % Vol. aus Franken, Aroma: rauchig	2 cl	5,50 €
Jack Daniel´s Old No. 7 Whiskey, 40 % Vol. aus Tennessee	2 cl	4,00 €
Jack Daniel´s Fire Whiskeylikör, 35 % Vol. aus Tennessee, Aroma: Zimt	2 cl	3,00 €

Heißgetränke & Alkoholfreie Getränke

Heißgetränke

Tasse Kaffee – Nespresso Lungo Leggero		2,50 €
Espresso – Nespresso Ristretto		2,40 €
Doppelter Espresso – Nespresso Ristretto		3,50 €
Cappuccino		3,20 €
Milchkaffee		3,20 €
Tee im Glashaferl – Schwarzer Tee, Früchtetee, Pfefferminztee		2,90 €

Tafelwasser

Wahlweise spritzig oder stilles Tafelwasser in der Karaffe	0,50 l	3,60 €	1,00 l	6,90 €

Säfte

Orangensaft, Apfelsaft und Maracujanektar			0,25 l	3,50 €

Saftschorlen

Orangen-, Apfel- und Maracujaschorle	0,25 l	3,10 €	0,50 l	4,40 €

Limonaden & Co.

Schlucki Zitronenlimonade aus Bamberg	0,50 l	3,60 €
Schlucki Cola-Mix aus Bamberg	0,50 l	3,60 €
Coca-Cola	0,20 l	2,90 €
Coca-Cola light	0,20 l	2,90 €
Red Bull	0,25 l	4,30 €
Thomas Henry Bitter Lemon	0,20 l	2,90 €
Thomas Henry Tonic Water	0,20 l	2,90 €
Goldberg Tonic Water	0,20 l	2,90 €

AHÖRNLA
BRAUGASTSTÄTTE

CHRONIK

Die Hausgeschichte der Oberen Sandstraße 24

1366 erstmals als „Putnerhaus zum Eychhorn“ beschrieben

1450 betreibt Michael Beugler die Wirtschaft zum „Eichhorn“

1488 Verkauf des Anwesens an Conz Beugler

1587 gehört das Anwesen dem Büttner Hans Danzel

1602 verpfändet dieser das Haus an den Haßfurter Leonhart Banter

1717 geht das Wirts- und Brauhaus in das Eigentum des Büttners Johann Kaspar Eremit über. Die Bezeichnung „Zum Einhorn“ tritt erstmals auf.

1743 beginnt die drei Generationen dauernde Ära der Brauerfamilie Rückel

1829 Brauer Jacob Schlegel übernimmt das Brau- und Gasthaus

1873 führt sein Sohn Karl Schlegel das Unternehmen fort

1904 übernimmt sein Sohn Leonhard Schlegel die Brauerei mit Gastwirtschaft

1934 Margarethe Schlegel, Leonhards Witwe, leitet mit ihrem Sohn Edmund den Braubetrieb

1944 kriegsbedingte Stilllegung

1950 nimmt der Braumeister Lorenz Doppel den Braubetrieb wieder auf und setzt damit die über 500-jährige Brautradition im Ahörnla fort

1961 Stilllegung der Brauerei, aber Weiterführung des Gastbetriebes

1973 Pils Stuben Einhorn (Ochsen Rudi)

1994 EL GRECO (griechisches Restaurant), Erwerb durch Gabriele Tonin

1996 Der Sandmann (Bierstube)

1999 Desert Inn (Country & Western Verein)

2002 Nelson Lounge

2007 Leerstand

2013 Erwerb und Umbau durch die Müller & Söhne GbR

2013 Wiedereröffnung der Gaststätte „Ahörnla im Sand“

2021 Bau und Eröffnung einer eigenen Brauerei namens „Ahörnla Bräu“

HOPFENHOTEL
Bamberg

www.hopfenhotel-bamberg.de

AHÖRNLA
BRAUGASTSTÄTTE

www.ahoernla.de

Ahörnla Bräu
Bamberg

www.ahoernlabraeu.de

ahoernla

ahoernla_bamberg