

FAUST-Riesen Spezial – Kräftig goldenes, malzblumiges Spezialbier. Malzbetont, körperreich, mit einer feinen Hopfenblume, sowie dezenten Honig- und Tabaknoten. Stammwürze: 13,3 % Alkoholgehalt: 5,5 % Vol	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Pils – Strohgelbes, untergäriges Bier Pilsener Brauart. Feines Hopfenaroma. Prickelnd und frisch im Trunk mit einer angenehm in den vollen Körper eingebundenen Hopfennote. Stammwürze: 11,9 % Alkoholgehalt: 4,9 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Bayrisch Hell – typisch bayerisches helles Charakterbier. Leicht, prickelnd frisch und angenehm mild. Das leuchtend hellgelbe Bier besticht durch seinen feinblumigen Duft und eine ausgewogene, leichte Malzigkeit. Stammwürze: 11,4 % Alkoholgehalt: 4,8 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Schwarzviertler – Feurig dunkle Bierspezialität mit ausgewählten Spezialmalzen. Röstmalzaromatisch mit leicht rauchigen Karamell- und Bitterschokonoten. Vollmundig im Trunk mit trockenem Abgang. Stammwürze: 12,9 % Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Kräusen – Kräftig goldenes, naturtrübes Spezialbier. Milder, vollmundiger, frischer Trunk. Malzblumig, mit feiner Hopfenblume und leichtem Honigduft. Stammwürze: 13,4 % Alkoholgehalt: 5,5 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Hefeweizen Hell – Goldenes, obergäriges, hefetrübes Bier mit hohem Weizenmalzanteil. Spritzig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen Hefearomen (nach Banane, Honig, Grapefruit, ...). Stammwürze: 12,4 % Alkoholgehalt: 5,1 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50
	Aperitif	0,1 l	€ 1,30
FAUST-Doppelbock – Rotbraunes, intensiv malzblumiges Starkbier mit dezenten Sherry-, Karamell-, Honig- und Aprikosennoten. Malzbetont wuchtig, mit einem dennoch trockenen Abgang. Saisonbier: Oktober bis April. Stammwürze: 19,0 % Alkoholgehalt: 7,5 % Vol.	v. Fass	0,5 l	€ 3,90
		0,3 l	€ 2,70
	Aperitif	0,1 l	€ 1,40
FAUST-Hefeweizen Dunkel – Dunkles, obergäriges, hefetrübes Bier, hergestellt mit vorwiegend dunklem Weizenmalz. Vollmundig, weich und spritzig frisch im Trunk, mit angenehmen Malz- und Hefearomen (nach Banane, Nelke, Muskat, ...). Stammwürze: 12,5 % Alkoholgehalt: 5,2 % Vol.	Flasche	0,5 l	€ 3,70
FAUST-Hefeweizen alkoholfrei – Goldenes, obergäriges, hefetrübes Bier. Vollmundig, mild und frisch im Geschmack mit fruchtigen, pfirsichartigen Hefearomen. Natürlich, isotonisch, kalorienreduziert und vitaminhaltig. Stammwürze: 8 %	Flasche	0,5 l	€ 3,70
FAUST-alkoholfreies Pils – Goldenes, alkoholfreies Bier mit feinen Hopfennoten. Frisch und vollmundig im Trunk, mit angenehmer Balance zwischen einer feinen Malzigkeit und einer hopfigen Herbe. Isotonisch, kalorienreduziert, vitaminhaltig und natürlich. Stammwürze: 7,8 %	Flasche	0,33 l	€ 2,50
FAUST-Radler – Herrlich erfrischendes Biermischgetränk aus kräftigem Riesen Spezial und prickelnder Zitronenlimonade. Hervorragend bewertet beim großen Faust Radler Test mit 1000 Testern aus der Region.	v. Fass	0,5 l	€ 3,70
		0,3 l	€ 2,50

UNSERE CRAFTBIERE

FAUST-Holzfassgereifter Eisbock – Bei uns reift der Eisbock nach der Gärung und dem Ausfrieren mehrere Monate lang in Holzfässern. Dadurch erhält er seine trotz des hohen Alkoholgehalts charakteristische Milde. Dafür wurde der Eisbock unter anderem als „Bestes Starkbier der Welt“ ausgezeichnet. Das kräftig braune Craftbier zeichnet sich durch intensive Malz-, Marzipan-, Dörrobst-, Schoko- sowie leichte Sherry-Noten aus. Geheimtipp zur hausgemachten Zartbitterschokoladentarte. Stammwürze: 26,5 % Alkoholgehalt: 12,0 % Vol.	Flasche	0,33 l	€ 7,20
FAUST-Brauerreserve holzfassgereift – Das rotbraune, opalisierende Bier mit cremefarbenem Schaum kennzeichnet fruchtige Aromen von Himbeere, Melone, Pflaume sowie Töne nach Rumtopf und Bourbon Whiskey. Dem austarierten Säure-Süße-Gleichgewicht folgt ein rundes Barrique-Aroma im Abgang. Stammwürze: 26,0 % Alkoholgehalt: 10,9 % Vol.	Flasche	0,33 l	€ 7,20
FAUST-Hochzeitsbier – Dieses orange-goldene, opalisierende Craftbier besticht durch besonders fruchtige Aromen von Lychee und Grapefruit. Dabei umspielen den vollmundigen Trunk feine Bitterorangennoten, die von einer milden Bittere abgelöst werden. Stammwürze: 13,4 % Alkoholgehalt: 5,4 % Vol.	Flasche	0,33 l	€ 4,10
FAUST-Auswandererbier 1849 – Das bernsteinfarbene Bier mit Aromen tropischer Früchte, Wacholderbeeren und Blumen wurde mit deutschem und amerikanischem Hopfen eingebraut. Es hat eine leichte Süße im Antrunk, der eine kräftige Bittere folgt. Die Rezeptur lehnt sich an jene G. A. Krugs an. Stammwürze: 18,5 % Alkoholgehalt: 7,0 % Vol.	Flasche	0,33 l	€ 4,10
FAUST-Jahrgangsbock – Ein hoher Anteil dunkler Malze ist verantwortlich für den intensiv malzblumigen, karamelligen Geschmack. Dieses Craftbier besitzt einen hohen Stammwürzegehalt und besticht durch Noten nach getrockneten Beeren, Rumtopf, Marzipan und Sherry. Stammwürze: 18,5 % Alkoholgehalt: 7,5 % Vol.	Flasche	0,33 l	€ 4,10