

Biermenü für Feinschmecker

12. April 2019 19:00 Uhr

mit Markus Sautner, Biersommelier und Brauer zu Gols

Zur Einstimmung

Golser Premium

Spargelsalat mit Weißwurstnockerl

dazu süßer Senfschaum

Golser Lager Pils (trocken, moderat bitter, herb)

Bierbrez'nsuppe mit Tiroler Speck

Golser Rotgold (live gestachelt, malzsüß, speckig, rauchig)

In Premium Bier gedämpftes Saiblingfilet

dazu Kartoffel-Gemüsestreifen

Golser Weißbier (cremig, bananig, citrus, erfrischend)

Schweinsfilet aus dem Smoker

mit Pale Ale-Apfelciderrsauc

dazu Gemüsegröstl

Golser GriaZeich Pale Ale (würzig, tropisch, kräutrig, fruchtig)

Honig-Bierparfait

auf marinierten Erdbeeren

Golser Kästensud (nussig, cremig, Holznoten)

Digestiv

Golser Eisbock (2cl, ca 35-40%, live geerntet)