



Herzlich willkommen
in unserer Gastwirtschaft.

Spisekort

På Die kleine Bierstube skriver vi Gemütlichkeit med stort.
Vi er et stemningsfuldt, tysk værtshus, der forener den
traditionelle tyske øl- og madkultur med dansk hygge.

Vi serverer tysk øl & tysk mad, betjeningen taler tysk og går
i de sydtyske dragter, Dirndl og Lederhose.

Tyskland og specielt Bayern har et kæmpe udvalg af lækre
retter og utrolig mange bryggerier, der brygger et bredt
sortiment af øl.

Vi har udvalgt et par af dem og håber, du har lyst til at smage
på den tyske kultur.

Det hele hos os er ret enkelt:
en dejlig fadøl, en gedigen ret og schlagermusik.
Du skal ikke være tysker for at fornemme hygge.

Vores spisekort indeholder små og større retter. For at vores
stamkunder ikke kommer til at opleve kulinarisk kedsomhed,
tilbyder vi en skiftende onsdagsret.

Kære gæster, vores køkken har begrænsede muligheder, da
det ikke er ret stort. Ved travlhed kan der opstå lidt ventetid.

Det beklager vi meget.
Nyd tiden med en frisk tappet fadøl og en hyggelig snak.

Essen und Trinken hält
Leib und Seele zusammen!



Pilsner

Pilsneren er mest udbredt verden over. Navnet stammer fra den gamle bøhmiske by Plze. Pilsneren er en undergæret øl med relativt meget humle. Farven er fra mørk til lys gul, med en god skumkrone og er fra kraftig til let bitter i smagen.

Weizenbier eller Weissbier

I dag er en stor del af det solgte øl hvedeøl. Den vinder også i Danmark mange nye venner. Hvedeøl er en overgæret øl. Den er oftest tappet ufiltreret, hvilket giver den uklare farve og bundfaldet i flasken. Hvedeøl findes i en mørk og lys version og er lige så god fra fad som fra flaske.

Kellerbier

Kellerbier er en traditionel øl fra den nordøstlige del af Bayern. Det er en undergæret øl. Den har ikke meget kulsyre, er ufiltreret, frugtagtig og humlet. Denne øl drikkes helst direkte fra ølkælderen og er bedst fra fad.

Bock

Bockøllet er en ægte Nordtysker. Navnet stammer fra byen Einbeck, på bayersk udtalt "Oambock". Bock findes i alle farver fra lys til næsten kulsort. Klosterbryggerierne har taget denne undergærede øl til sig og nød den specielt i fastetiden, da den dæmpede sulten godt. Bock har ofte en høj alkoholprocent.

Märzen

Märzen kunne i gamle dage kun brygges i en kort periode i foråret i marts. Årstiden sikrede den korrekte gæringstemperatur ca. 10 grader. Øllet har oftest en højere alkoholprocent og blev gerne drukket til påske og pinse eller andre fester, som feks. Oktoberfesten. Märzen har ofte en mørkere gylden farve og er let maltet.

Schwarzbier

Schwarzbier er en specialitet fra området omkring byen Köstritz i det gamle Østtyskland. Denne øl havde det svært efter 2.verdenskrig, da den forsvandt bag jerntæppet. Schwarzbier er nærmest sort. Den overrasker ved at være let krydret og frisk.

Rauchbier

Til Rauchbier anvendes malt, der bliver tørret over brændende træ. Øllet får en kraftig røget smag. Rauchbier bliver næsten kun fremstillet i den smukke by Bamberg. Mange turister kommer hertil, ofte kun for at smage sig igennem Bambergs ølspecialiteter.

