



## „KLEINES BIER-EXPERTEN-SEMINAR 2021“

Unser Bier-Experte empfängt Sie inmitten der Braukessel in lockerer Atmosphäre im Regensburger Weissbräuhaus. Gemeinsam besichtigen Sie die Braugeräte, welche für den Ansatz des Bieres nötig sind. Der Experte erklärt die einzelnen Schritte des Bierbrauens von der Rohstoffauswahl bis zum Gärprozess.

Dies wird Ihnen auch anhand eines Kurzfilms, der bei uns gedreht wurde, bildlich näher gebracht.

Sie erhalten einen interessanten Einblick in die traditionelle Kunst des Bierbrauens und erfahren viele Details, die Ihnen sicher in Erinnerung bleiben werden. Sie „fachsimpeln“ mit unserem Experten und er beantwortet Ihre Fragen.

*Das Bier-Experte-Seminar kostet pauschal 99,- €-  
und dauert ca. 1 Stunde.*

*Aus Platzgründen ist es empfehlenswert, dass maximal 15 Personen teilnehmen.*

*Eine Voranmeldung bzw. Terminabsprache mit dem Bierexperten ist nötig.*

Eine Bierverskostung 4 mal hausgebrautes Bier 0,1 l und eine Breze können Sie für 6,- € pro Person dazubuchen.

Gerne reservieren wir im Anschluss einen Tisch zum urigen Pfandl-Schmaus oder zu einem Essen á la carte.

## „BREZ 'N UND BIER 2021“

Jederzeit können Sie im Rahmen unserer Öffnungszeiten spontan zu einer kleinen Bierprobe bei uns vorbeikommen.

Sie probieren unsere 4 hausgebrauten Biere jeweils 0,1 l und stärken sich mit einer Breze.

Dazu können Sie den bei uns gedrehten Film „Bierbrauen in unserem Haus“ ansehen, der direkt an der Brauerei abwechselnd mit deutschen und englischen Untertiteln gezeigt wird.

Sie können Fotos machen und unsere Servicemitarbeiter zeigen Ihnen die Braukessel (sofern genügend Zeit dafür ist). 😊

Die Bierprobe 4 x 0,1 l und die Breze erhalten Sie zum Sonderpreis von 6,-€ p.P.

Bei Gruppen über 10 Personen bitten wir um Anmeldung.