

**Das Appenzeller Bier ist so vielfältig wie die Appenzeller selber. Ebenso eigenständig und -sinnig, ebenso spritzig und interessant. Jedes Bier hat seinen Charakter und seine Eigenheiten, die von Person zu Person und von Situation zu Situation sehr unterschiedlich wahrgenommen werden können. Ein und dasselbe Bier kann für den einen eher herb schmecken, für den anderen eher süsslich. Das sollten Sie bei den folgenden Bierbeschreibungen immer bedenken, sie sind nicht allgemein gültig. Bilden Sie sich Ihr eigenes Geschmacksurteil.**



# Das Sortiment in Mehrweg



**Appenzeller Bier**  
Offizieller Partner von  
Schweiz Tourismus



|   |   |   |  |   |   |
|---|---|---|--|---|---|
| <p><b>Quöllfrisch hell</b></p> <p>Das Quöllfrisch Lager hell zeichnet sich durch seine Milde und leichte Fruchtigkeit aus. Gebraut wird es aus reinem Pilsenermalz. Während der Lagerung entwickelt sich beim Quöllfrisch hell eine dezente Hopfenbittere.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier, hell <b>Alkoholgehalt:</b> 4,8% vol <b>Farbe:</b> Sattgelb <b>Hopfen:</b> aromatische Hopfenblume, strohig <b>Eindruck:</b> vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–6°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Alfred Fischli, Appenzell <b>Seit:</b> 1992</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg - 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Quöllfrisch dunkel</b></p> <p>Das ausgewogene, malzaromatische, vollmundige Bier mit feinen Röstaromen aus unserer kleinen Welt. Hier nimmt man sich noch Zeit für Dinge, die andersorts längst verloren gegangen sind, auch für ein dunkles Bier, gebraut mit erlesenen Zutaten und Quellwasser aus dem Alpstein.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier, dunkel <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Braunschwarz <b>Hopfen:</b> leichte Hopfennote <b>Eindruck:</b> malzaromatisch, vollmundig, Röstaromen, schwarze Schokolade <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7–8°C <b>Pass gut zu:</b> würzigen Braten, Schmor- und Eintopferichten, dunklen Fleischgerichten, blauem Schimmelkäse, Camembert, Schokoladendesserts, Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Alfred Fischli, Appenzell <b>Seit:</b> 2017</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Quöllfrisch naturtrüb</b></p> <p>Aus Pilsenermalz und drei verschiedenen Hopfensorten aus Stammheim und der Hallertau gebraut, entsteht ein aussergewöhnlich fruchtiges Bier mit heftigem Charakter.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 4,8% vol <b>Farbe:</b> Sattgelb <b>Hopfen:</b> aromatische Hopfenblume, strohig <b>Eindruck:</b> vollmundig, fruchtig-frisch, hefebetont <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–6°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Canapés, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Weichkäse, Nuss- und Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Josef Fässler, Appenzell <b>Seit:</b> 1992</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg - 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Appenzeller Weizenbier</b></p> <p>Das obergärige, naturtrübe Weizenbier besitzt einen erhöhten Anteil an Kohlendioxid. Gärnebenprodukte wie Fruchtester und Phenole machen sich in Bananen- und Nelkenaromen bemerkbar und geben dem Weizen seinen typischen Geschmack.</p> <p><b>Biertyp:</b> Weizenbier, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> kräftiges Strohhelb <b>Hopfen:</b> blumige Hopfennote <b>Eindruck:</b> Bananen-Nelken-Aroma (hefig), würzig, fruchtig-frisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, Gemüsegerichten, kalten Platten, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, Geflügel, mildem Frischkäse, Trüffel Desserts, Eisbechern <b>Etikette:</b> Bea Kunz, Appenzell <b>Seit:</b> 1998</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Weizenbier (alkoholfrei)</b></p> <p>Unser alkoholfreies Weizenbier aus Weizenmalz und obergäriger Hefe wird speziell gelagert und überzeugt mit einem kernigen, spritzigen Geschmack.</p> <p><b>Biertyp:</b> Weizenbier, alkoholfrei <b>Alkoholgehalt:</b> alkoholfrei <b>Farbe:</b> Bernstein <b>Hopfen:</b> angenehm-dezente Hopfennote <b>Eindruck:</b> fruchtig-frisch, würzig, gute Balance zwischen Hopfen und Malz, leicht hefig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Salatsalaten, leichten Geflügelgerichten, Fisch, leichten Suppen <b>Etikette:</b> Bea Kunz, Appenzell <b>Seit:</b> 2015</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Vollmond-Bier naturtrüb (Bio)</b></p> <p>Gebraut in der Vollmondnacht aus biologischen Rohstoffen und mit der Knospe ausgezeichnet, entsteht dieses vollmundige, leicht würzige, naturtrübe Bier.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Strohhelb <b>Hopfen:</b> aromatisch-würzige Hopfenblume <b>Eindruck:</b> vollmundig, würzig, gute Balance zwischen Hopfen und Malz, leicht hefig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Amadea Erhard, Herisau <b>Seit:</b> 1991</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> |
|---|---|---|--|---|---|

|   |  |   |  |   |   |   |  |  |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|
| <p><b>Vollmond-Bier hell (Bio)</b></p> <p>Ebenfalls in der Vollmondnacht gebraut, aber filtriert. Die aromatische Hopfenblume wirkt im Abgang leicht zitronig.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> volles Goldgelb <b>Hopfen:</b> aromatische Hopfenblume <b>Eindruck:</b> würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5–7°C <b>Pass gut zu:</b> Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse <b>Etikette:</b> Amadea Erhard, Herisau <b>Seit:</b> 1991</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Leermund-Bier (alkoholfrei)</b></p> <p>Das vollmundige, dunkelblonde Bier wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten bei Leermund gebraut. Eine lange Lagerung bei tiefen Temperaturen verfeinert das malzige Aroma zusätzlich.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, alkoholfrei <b>Alkoholgehalt:</b> alkoholfrei <b>Farbe:</b> Goldgelb <b>Hopfen:</b> trocken, aromatische Hopfenblume <b>Eindruck:</b> malzig, süsslich, leicht <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–5°C <b>Pass gut zu:</b> kalten Salaten, Pastas, Tapas, leichten Sommeralaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbeten <b>Etikette:</b> Therese Tobler, Appenzell <b>Seit:</b> 2003</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Sonnwendig (alkoholfrei)</b></p> <p>Das vollmundige, sonnenblumengelbe Sonnwendig wird aus drei verschiedenen Malzen und zwei Hopfensorten gebraut.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, alkoholfrei <b>Alkoholgehalt:</b> alkoholfrei <b>Farbe:</b> Sonnenblumengelb <b>Hopfen:</b> trocken, aromatische Hopfenblume <b>Eindruck:</b> trocken, malzig, süsslich, leicht <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–5°C <b>Pass gut zu:</b> kalten Snacks, Pasta, Tapas, leichten Sommeralaten, Nudelgerichten, Pizza, Reisgerichten, Fruchtsorbeten <b>Etikette:</b> Therese Tobler, Appenzell <b>Seit:</b> 2003</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg - 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Naturperle naturtrüb (Bio)</b></p> <p>Dieses naturtrübe Bier erhält seinen vollen Geschmack von Gerstenmalz und Hopfen, die ausschliesslich aus kontrolliert biologischen Landwirtschaftsbetrieben stammen.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Strohhelb <b>Hopfen:</b> fruchtig-aromatische Hopfenblume <b>Eindruck:</b> vollmundig, mild-würzig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Sepp Fässler, Appenzell <b>Seit:</b> 1996</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>BrandLöcher</b></p> <p>Der BrandLöcher in der Bügelflasche wurde 2010 kreiert, anlässlich der Jubiläumsfeier zum Gedenken an den grossen Dorfbrand in Appenzell von 1560. 2011 entstand die Idee für die feuerverehrte Version.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier <b>Alkoholgehalt:</b> 4,8% vol <b>Farbe:</b> brillantes Goldgelb bis Bernstein <b>Hopfen:</b> kaum Hopfenbittere, trocken <b>Eindruck:</b> vollmundig, malzbetont, mild <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5–7°C <b>Pass gut zu:</b> Apérosnacks, kalten Platten, belegten Broten, gedünstetem Fisch, mildem Weichkäse, süssen Cremes mit Früchten <b>Etikette:</b> Philipp Broger, Appenzell <b>Seit:</b> 2010</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Gran Alpin (Bio)</b></p> <p>Bündner Bauern bauen in hohen Lagen Bio-Braugerste für Gran Alpin an. Daraus entsteht ein naturtrübes Bier mit der vollen Kraft der Bündner Berge: aussergewöhnlich lebendig und mit heftigem Charakter.</p> <p><b>Biertyp:</b> Spezialbier, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,0% vol <b>Farbe:</b> Goldgelb <b>Hopfen:</b> milde Hopfenbittere <b>Eindruck:</b> vollmundig leicht <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–5°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Pasta, würzigen Braten, vegetarischen Gerichten, Nuss- und Mandeldesserts <b>Etikette:</b> Bea Kunz, Appenzell <b>Seit:</b> 2017</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg - 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Amber Köhler-Bier</b></p> <p>Das Amber Köhler-Bier wurde von Herrn Karbacher selbst anlässlich eines Dorffestes kreiert. Ursprünglich als Spezialabfüllung gedacht, wurde das gefragte Bier dann fix ins Sortiment aufgenommen.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, Amber <b>Alkoholgehalt:</b> 5,0% vol <b>Farbe:</b> brillanter Bernstein <b>Hopfen:</b> leichte Hopfenbittere im Nachtrunk <b>Eindruck:</b> schöne Rezenz, malzaromatisch, nussig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7–9°C <b>Pass gut zu:</b> würzigen, kalten Speisen, gegrilltem Fisch, Eintopfgerichten, milden Käsespeisen <b>Seit:</b> 2008</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg - 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Säntis Kristall Spezial</b></p> <p>Dieses kräftige und hopfenbetonte Spezialbier entsteht unter anderem durch Aromahopfen aus Stammheim und der Hallertau. Der ausgewogene Geschmack zwischen Hopfen und Malz führt zu einem würzigen, leicht zitronigen Abgang.</p> <p><b>Biertyp:</b> Spezialbier <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> volles Goldgelb <b>Hopfen:</b> aromatische Hopfenblume <b>Eindruck:</b> würzig, leicht zitronig, anhaltende Bittere <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5–7°C <b>Pass gut zu:</b> Pasteten, Meeresfrüchten, gegrilltem Fisch, Eintopf, mildem Schimmelkäse <b>Etikette:</b> Marc Trachsler, Appenzell <b>Seit:</b> 1918</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Légère</b></p> <p>Aus einer feinen Malzmischung und aromatischem Hopfen entsteht ein erfrischendes und feines Leichtbier mit weniger Alkohol.</p> <p><b>Biertyp:</b> Leichtbier <b>Alkoholgehalt:</b> 2,6% vol <b>Farbe:</b> Goldgelb <b>Hopfen:</b> frischer, grüner Hopfen, aromatisch <b>Eindruck:</b> gute Balance zwischen aromatischem Hopfen und Malz <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5°C <b>Pass gut zu:</b> Aufstrichen, Salaten, Pasta, milden Fischgerichten, Frischkäse, Hüttenkäse <b>Etikette:</b> R. Alder, Urnäsch <b>Seit:</b> 2003</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> |
|---|--|---|--|---|---|---|--|--|

|  |  |   |   |  |   |  |   |   |
|--|--|---|---|--|---|--|---|---|
| <p><b>Zitronen-Panaché</b></p> <p>Sommer zum Trinken! Unser quöllfrisches Lagerbier und Zitrusfrüchte ergeben einen spritzig-erfrischenden Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 2,5% vol <b>Farbe:</b> kräftiges Strohhelb <b>Hopfen:</b> zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar <b>Eindruck:</b> fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5–7°C <b>Pass gut zu:</b> Apéro, fruchtig-frischen Desserts <b>Etikette:</b> Dölf Mettler, Appenzell <b>Seit:</b> 2013</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg - 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Zitronen-Panaché Alkoholfrei</b></p> <p>Alkoholfreies Bier und Zitrusfrüchte – ein erfrischender Mix aus Appenzeller Charme und südländischem Temperament.</p> <p><b>Biertyp:</b> Biermischgetränk, alkoholfrei <b>Alkoholgehalt:</b> alkoholfrei <b>Farbe:</b> kräftiges Strohhelb <b>Hopfen:</b> zitronige Hopfennote, kaum Bitterstoffe bemerkbar <b>Eindruck:</b> fruchtig-frisch nach Zitrusfrüchten, spritzig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 5–7°C <b>Pass gut zu:</b> Salaten, würzigen Braten <b>Etikette:</b> Amadea Erhard, Herisau <b>Seit:</b> 2019</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Hanfblüte</b></p> <p>Mit Hanfblättern und Hanfblüten aus der Schweiz gewürzt (natürlich ohne THC), entsteht zusammen mit Wienermalz und Stammheimer Hopfen ein Bier mit intensivem Hanfparoma.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Hellgelb <b>Hopfen:</b> milde Hopfenbittere <b>Eindruck:</b> frisches Hanfparoma, leicht süsslich, spritzig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 6–8°C <b>Pass gut zu:</b> Salaten, würzigen Braten <b>Etikette:</b> Bea Kunz, Appenzell <b>Seit:</b> 1997</p> <p>Erhältlich in 15er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Birra da Ris</b></p> <p>Aus sonnengereiftem Reis aus den nördlichsten Anbaugebieten der Welt – Ascona, Terreni alla Maggia und Locarno TI – und goldgelber Braugerste entsteht dieses milde Genießer-Bier.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität <b>Alkoholgehalt:</b> 5,0% vol <b>Farbe:</b> helles Strohhelb <b>Hopfen:</b> kaum Hopfenbittere, sehr dezente Hopfenblume <b>Eindruck:</b> rein, schlank, trocken, leicht <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–6°C <b>Pass gut zu:</b> leichten Salaten, milden Reisgerichten, gedämpftem Fisch, Cremedesserts <b>Etikette:</b> Sylvia Bühler, Herisau <b>Seit:</b> 2006</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>HOI</b></p> <p>Im HOI verschmelzen quöllfrisches Appenzeller Bier und exotische Früchte aus der Côte d'Ivoire zu einem spritzig-fruchtigen Genuss. Erhältlich in den Geschmacksrichtungen Marajuca und Mango.</p> <p><b>Biertyp:</b> Biermischgetränk <b>Alkoholgehalt:</b> 2,5% vol <b>Farbe:</b> Stroh- bis Goldgelb <b>Hopfen:</b> milde Hopfenbittere, kaum Bitterstoffe bemerkbar <b>Eindruck:</b> fruchtig und frisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–5°C <b>Pass gut zu:</b> Apéro, kalten Platten, Käse, Grilladen, fruchtigen Desserts <b>Etikette:</b> Alfred Fässler, Appenzell <b>Seit:</b> 2017</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Bschorle (alkoholfrei)</b></p> <p>Bschorle vereint hochwertiges Malz mit dem Saft aus 28 Birnen- und Apfelsorten aus Obereg- und Umgebung zu einem spritzig-süssen Getränk.</p> <p><b>Biertyp:</b> Biermischgetränk <b>Alkoholgehalt:</b> alkoholfrei <b>Farbe:</b> Goldgelb <b>Hopfen:</b> dezente <b>Eindruck:</b> fruchtig und frisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 8°C <b>Pass gut zu:</b> Apéro, kalten Platten, Käse, Grilladen, fruchtigen Desserts <b>Etikette:</b> Karin Ammann, Urnäsch <b>Seit:</b> 2016</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg - 20er-Harass 50 cl Mehrweg</p> | <p><b>Calvinus Blonde (Bio)</b></p> <p>Das naturtrübe Bier wird ausschliesslich aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wurde ursprünglich nach einem Rezept des Reformators Calvin speziell für Genf gebraut.</p> <p><b>Biertyp:</b> Lagerbier, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Strohhelb <b>Hopfen:</b> aromatisch, dezente Bittere <b>Eindruck:</b> leicht malzig, hopfenaromatisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Suppen, kalten Platten, Pasta, vegetarischen Gerichten, Geflügel, Nussdesserts <b>Etikette:</b> Les Frères Papinot, Genf <b>Seit:</b> 2004</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Calvinus Blanche (Bio)</b></p> <p>Das obergärige, naturtrübe Weizenbier wird aus biologischen Rohstoffen hergestellt und wie in alten Zeiten mit Koriander und Orangenschalen gewürzt, ebenfalls nach einem Calvin-Rezept.</p> <p><b>Biertyp:</b> Weizenbier <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> helles bis goldenes Gelb <b>Hopfen:</b> leichtes Hopfenaroma, keine ausgeprägte Bittere <b>Eindruck:</b> hefeblumig, fruchtig-aromatisch, würzig, vollmundig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 7°C <b>Pass gut zu:</b> Salat, gebratenem Fisch, Meeresfrüchten, leichten Braten <b>Etikette:</b> Les Frères Papinot, Genf <b>Seit:</b> 2001</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Holzfass-Bier</b></p> <p>Ein harmonisches, naturtrübes Bier mit einer einzigartigen Eichenholznote, die durch eine ausgewählte Malzmischung aus Pilsenermalz, Wienermalz und Karamalz abgerundet wird.</p> <p><b>Biertyp:</b> Bierspezialität, naturtrüb <b>Alkoholgehalt:</b> 5,2% vol <b>Farbe:</b> Amber <b>Hopfen:</b> hopfenaromatisch, kaum Bittere <b>Eindruck:</b> vollmundig, ausgewogen, leicht süssliches Eichenholzparoma <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 8–10°C <b>Pass gut zu:</b> Wild, Kalbsbraten <b>Etikette:</b> Alibert (Alex Blanke), AR <b>Seit:</b> 2000</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> |
|--|--|---|---|--|---|--|---|---|

|   |   |  |  |  |   |                              |
|---|---|--|--|--|---|------------------------------|
| <p><b>Schwarzer Kristall</b></p> <p>Das einzigartige Bier mit seiner gewitterschwarzen Farbe überrascht mit einem Röstkaffee-Bouquet. Aromen von schwarzer Schokolade, mit einer leichten Lakritznote und einem feinen Blauerberggang. Aus gerösteten (bei ca. 230°C) Kara- und Farbmälzen gebraut, wird diese Spezialität mehrere Monate gelagert.</p> <p><b>Biertyp:</b> Starkbier, dunkel <b>Alkoholgehalt:</b> 6,3% vol <b>Farbe:</b> Dunkelbraun-Schwarz <b>Hopfen:</b> kaum Hopfennoten bemerkbar <b>Eindruck:</b> vollmundig, Röstaromen (Kaffee), Lakritze, schwarze Schokolade, leicht blauerbeig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 12–14°C <b>Pass gut zu:</b> Lamm- und Rindersteaks, Grillgerichten, Wildgeflügel, Pilzgerichten, Schokolade, Mandelgebäck <b>Etikette:</b> Adalbert Fässler, Appenzell <b>Seit:</b> 2007</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Alpstein Bock</b></p> <p>Tiefgründig wie unsere Berge seen brauen wir unser Alpstein Bock. Das dunkelblonde, würzige Bier gewinnt sein unvergleichliches, vollmundiges Aroma durch Kalthopfung mit den edlen Sorten Cascade und Aurora.</p> <p><b>Biertyp:</b> Starkbier <b>Alkoholgehalt:</b> 8,0% vol <b>Farbe:</b> Dunkelblond <b>Hopfen:</b> Kalthopfung mit Cascade und Aurora <b>Eindruck:</b> vollmundig, aromatisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 8°C <b>Pass gut zu:</b> würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts <b>Etikette:</b> Gret Zellweger, Teufen <b>Seit:</b> 2014</p> <p>Erhältlich in 20er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>IPA</b></p> <p>Unser India Pale Ale erreicht mit seinen 5 Hopfensorten eine tiefe, runde Bittere. Das aromatische Bier wird durch die spezielle Kalthopfung blumig und frisch.</p> <p><b>Biertyp:</b> India Pale Ale <b>Alkoholgehalt:</b> 8,0% vol <b>Farbe:</b> Dunkelblond <b>Hopfen:</b> Kalthopfung mit Cascade und Aurora <b>Eindruck:</b> vollmundig, aromatisch <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 8°C <b>Pass gut zu:</b> würzigen Braten, Hartkäse, Bergkäse, Torten und Kuchen, Schokoladendesserts <b>Etikette:</b> Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell <b>Seit:</b> 2015</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Ginger Beer</b></p> <p>Unser Ginger Beer wird mit Ingwer fermentiert und erhält dadurch seinen unverwechselbaren Geschmack und eine angenehme Schärfe.</p> <p><b>Biertyp:</b> Biermischgetränk <b>Alkoholgehalt:</b> 2,4% vol <b>Farbe:</b> Hellblond <b>Hopfen:</b> dezente <b>Eindruck:</b> aromatisch, Ingwerschmack <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–6°C <b>Pass gut zu:</b> Apéro, Snacks <b>Etikette:</b> Ingrid Sanguanini-Gollino (Königskind), Appenzell <b>Seit:</b> 2017</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Root Beer</b></p> <p>Auch unter der Erde wachsen leckere Zutaten für ein kurioses Bier: rote Karotten, Angelika- und Iriswurzeln vereinen sich zu einer herben und doch lieblichen Köstlichkeit: Überirdisch gut! Unser Root Beer wird mit div. Wurzelessenzen und Bitterorange fermentiert und erhält dabei seinen unverwechselbaren, angenehmen leicht bitteren Geschmack sowie seine Kirschtote Farbe. Ein natürlicher, anregender Genuss.</p> <p><b>Biertyp:</b> Rootbeer <b>Alkoholgehalt:</b> 2,4% vol <b>Farbe:</b> Tiefschwarz <b>Hopfen:</b> dezente <b>Eindruck:</b> Lieblich aromatisch mit angenehmem herbem Abgang <b>Optimale Trinktemperatur:</b> 4–6°C <b>Pass gut zu:</b> Salaten, Pilzgerichten und Wildfleisch <b>Etikette:</b> Ingrid Sanguanini-Gollino, Appenzell <b>Seit:</b> 2019</p> <p>Erhältlich in 24er-Harass 33 cl Mehrweg</p> | <p><b>Glühbier</b></p> <p>Glühwein war früher – heute heisst der Warmmacher Appenzeller Glühbier. Ein schöner Wintertag mit einer eisigen Bise und dicken Schneeflocken hat unseren Braumeister dazu inspiriert, eine wärmende Symphonie aus Bier und erlesenen Gewürzen zu komponieren. Entstanden ist das geschmacksintensive Appenzeller Glühbier für frostige Tage.</p> <p><b>Biertyp:</b> aromatisiertes Biergetränk <b>Alkoholgehalt:</b> 6,0% vol <b>Farbe:</b> Weinrot <b>Eindruck:</b> weihnachtlich, zimtig, nelkig <b>Optimale Trinktemperatur:</b> einfach schön heiss <b>Pass gut zu:</b> Handschuhen und eisiger Kälte <b>Etikette:</b> Karin Ammann, Urnäsch <b>Seit:</b> 2012</p> <p>Erhältlich in 6er-Harass 75 cl Mehrweg - 5l-Bog in Box</p> | <p><b>Biere vom Fass</b></p> |
|---|---|--|--|--|---|------------------------------|

- 20l-Container**
  - Säntis Kristall
  - Lager hell
  - Quöllfrisch naturtrüb
  - Quöllfrisch Lager hell
  - Vollmond-Bier
  - Naturperle
  - Weizenbier
  - Amber Köhler-Bier
  - BrandLöcher
- 50l-KEG**
  - Quöllfrisch Lager hell

Auf Anfrage:

  - Quöllfrisch naturtrüb
- 10l-Container**
  - Säntis Kristall
  - Quöllfrisch dunkel
  - Sonnwendig
  - Schwarzer Kristall