



Fürs Leben gern ein Stuttgarter.



Würzig-frisch

Stuttgarter Hofbräu Brau AG
 ein Unternehmen der Radeberger Gruppe
 Böblinger Straße 132 - 70199 Stuttgart
 Telefon: 0711/6488-0

E-Mail: brauereifuehrung@stuttgarter-hofbraeu.de
 www.stuttgarter-hofbraeu.de

Die „Fantastischen Vier“

Malz: gibt dem Bier die Geschmacksfülle und Farbe, enthält Vitamine, Kohlenhydrate und Eiweiß. Vermälzt werden können: Gerste, Weizen, Roggen. Stuttgarter Hofbräu verwendet Malz aus heimischer Qualitätsbraugerste und unterstützt dadurch die heimische Landwirtschaft.



Hopfen: die Seele des Bieres, gibt dem Bier den feineren Geschmack und sorgt für die Schaumkrone, wirkt beruhigend.

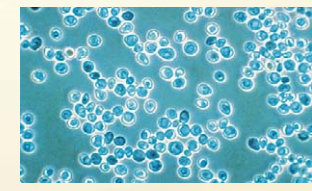


Für unsere Biere wird feinsten Hopfen aus der Hallertau, aus Tettang und der Steiermark verwendet.

Brau-Wasser: Stuttgarter Hofbräu hat auf dem Gelände einen eigenen Tiefen-Brunnen, ca. 90 m tief, der reinste Wasserqualität liefert.



Das Wasser ist von einer Reinheit und Qualität, dass es auch als zur Säuglingsnahrung geeignetes Mineralwasser verkauft werden könnte.



Hefe: Macht das Bier zum geistigen Getränk. Sie wandelt Zucker um in Alkohol und CO₂.

Stuttgarter Hofbräu hat ihren eigenen Hefestamm, der für eine kräftige und gute Gärung sorgt. Diese Hefe ist ein wesentlicher Faktor für den ausgezeichneten Geschmack und das besondere Aroma unserer hervorragenden Biere.

Anmeldung für Gruppen ab 15 Personen



Name Vorname Alter

Firma/Verein

Adresse

Telefon

E-Mail/Fax

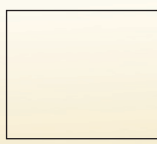
Wir wollen eine Brauereiführung genießen und buchen verbindlich für Personen

Wir buchen das Angebot Nr. (siehe Rückseite) pro Gruppe nur ein einheitliches Gericht möglich

Wunschtermin Alternativtermin werktags Dienstag bis Donnerstag

Bitte die Terminbestätigung abwarten.

Stuttgarter Hofbräu Brau AG
Brauereiführung
 Böblinger Straße 104
 70199 Stuttgart



Fürs Leben gern ein Stuttgarter – Stuttgarter Hofbräu lädt Sie herzlich zur Brauereiführung ein.

Fühlen Sie sich bei Stuttgarter Hofbräu ganz zu Hause. Als eine der großen und erfolgreichen Brauereien in Baden-Württemberg schätzen unsere Kunden neben der herausragenden Qualität unserer Biere auch die Markenkompetenz und Sortenvielfalt unseres Hauses. Überzeugen Sie sich selbst und erleben Sie vor Ort, wie unser traditionsreiches Bier gebraut wird.

In einer etwa einstündigen Führung erhalten Sie Einblick in alle Prozesse rund um die Herstellung und Abfüllung der Stuttgarter Hofbräu Biere und Malteser Weißbiere. Unsere Besichtigung endet mit der Verkostung der frischen, süffigen Stuttgarter Hofbräu Biere sowie einem vorab buchbaren, typischen Stuttgarter Vesper/Essen.

Gruppen ab 15 Personen sind von Dienstag bis Donnerstag in unserer Brauerei herzlich willkommen.

Wir freuen uns über Ihre telefonische oder schriftliche Voranmeldung (Anmeldeformular siehe gegenüberliegende Seite oder unter www.stuttgarter-hofbraeu.de).

Ihr *Christian Rasch*

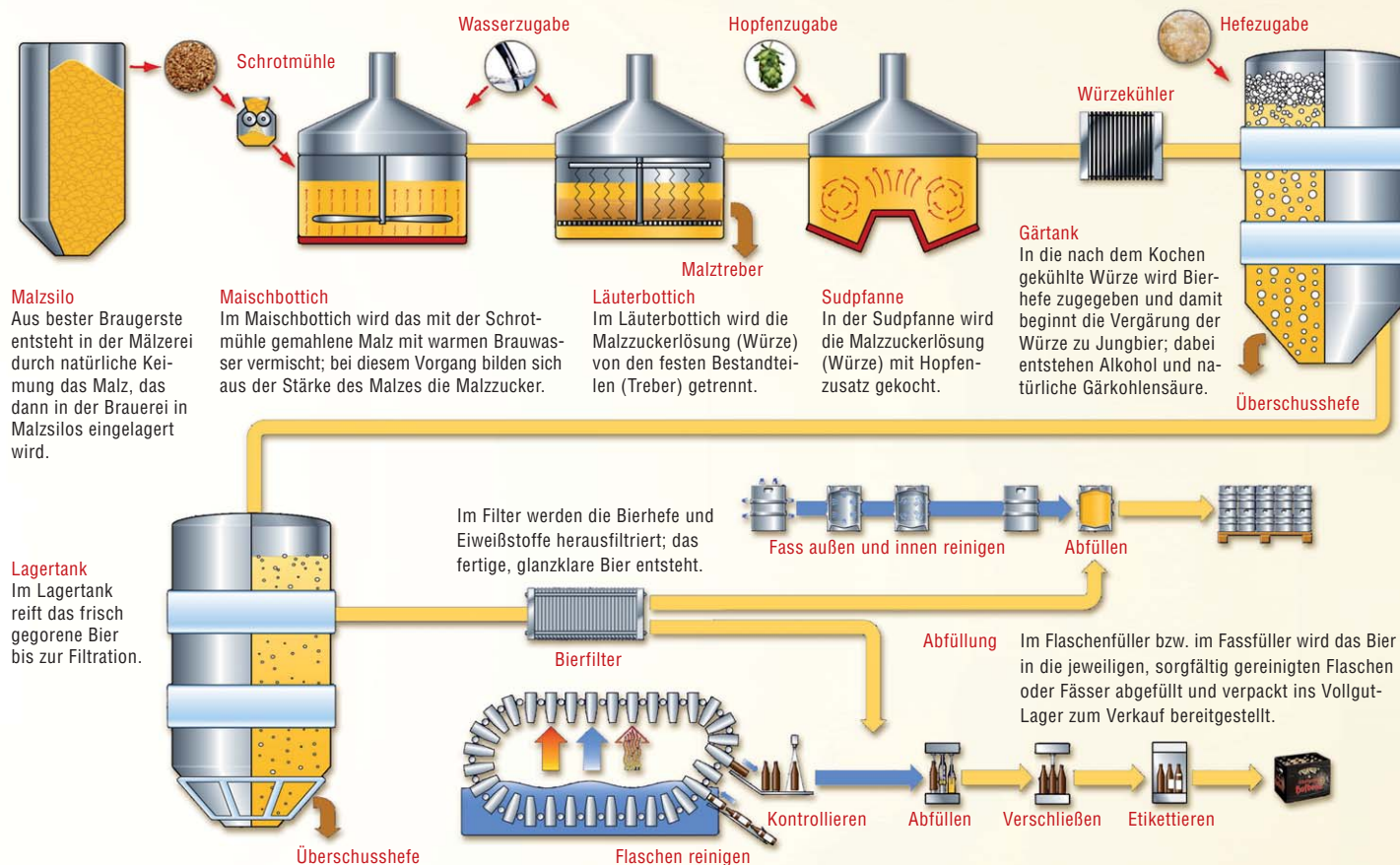
Christian Rasch,
Sprecher der Geschäftsleitung



Wie wird eigentlich Bier gebraut?



Anhand dieser Kurzdarstellung möchten wir Ihnen den Brauvorgang vorab schon einmal verdeutlichen. Aber erleben Sie bei der Brauereiführung vor Ort selbst, wie Bier gebraut wird und lassen Sie sich erklären, wo das würzig-frische Stuttgarter Hofbräu herkommt.



So schmeckt Stuttgart

Bitte ankreuzen *

1) „Für die Puristen“

Ein Biertreber-Brötchen, frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 5,55

2) „Für d'Schwoba“

Fleischküchle mit Biersöble, dazu Kartoffel-Gurken-Salat und Biertreber-Brötchen, frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 9,99

3) „Für die Deftigen“

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Biertreber-Brötchen, frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 12,12

4) „Für die Zarten“

Geschmälzte Maultaschen mit Kartoffel- und gemischtem Salat, dazu Biertreber-Brötchen, frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 12,12

5) „Für die Kernigen“

Verschiedene Wurstsorten, reichlich garniert mit Kartoffelbrot und Biertreber-Brötchen, frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 15,15

6) „Für d'Neigschmeckte“

Schwäbischer Genuss-Teller (Bierbraten, Bratwurst, Maultasche, dazu Krautschupfnudeln und Biertreber-Brötchen), frisch gezapftes Hofbräubier, alkoholfreie Getränke sowie zur Erinnerung ein Stuttgarter Hofbräu Bierglas.

€ 15,15

7) „Für die Unentschlossenen“

Eigener Wunsch nach Rücksprache:
Telefon 0711/6488-0 oder eine E-Mail schicken an: brauereifuehrung@stuttgarter-hofbraeu.de

* Pro Gruppe nur ein einheitliches Gericht möglich.