

Hopfenwochen

im Brauerei Gasthof Wiethaler



Bei den Hopfenwochen im Nürnberger Land dreht sich alles um das grüne Gold der Brauer! Verkosten Sie unsere guten Wiethaler Produkte direkt vor Ort und erleben Sie die Vielfalt des Hopfens mit einem frisch gezapftem Hellen oder einem süffigen Dunklen.

UNSERE EMPFEHLUNG ZU DEN HOPFENWOCHEN

KARPFFEN - KARPFFENFILET

1/2 Karpfen oder Pfefferkarpfen im Goldstoff-Mantel (Bierteig)

mit Beilagensalat, Kartoffelsalat oder
Karpfensalat (Gemischter Salat und Kartoffelsalat)

Karpfenfilet oder Pfefferkarpfenfilet mit Kartoffelsalat

Wiethalers Festbier: Kirchweihbier

Das richtige Bier für den Sommer im Biergarten

Bockbier Dunkel

Extra ausgewählte Spezialmalze und eine höhere Stammwürze geben unserem Bock einen harmonisch kräftigen Geschmack

EMPFEHLUNG
DER
BRAUEREI

Hoptimum Pale Ale 0,33l

Unser Craftbier erhält durch das Hopfenstopfen im Lagerkeller und der obergärigen Ale-Hefe eine fruchtig und zitrusartige Bittere

Hopfenwochen-ProBier Angebot

Probier mal!

Unser Brauereichef Andreas braut mit seinem Team zahlreiche Biersorten. Die Vielfalt von Wiethaler testen?

Das geht während der Hopfenwochen:

Probiergröße 0,1l | 1,50 (ausgenommen Craftbiere)



GUTSCHEINE

Sie wollen ein echtes Stück
Wirtshauskultur verschenken?
Gleich mitnehmen oder schauen
Sie in unserem Online-Shop vorbei:
Wertgutscheine | Brauereiführungen



Wir schätzen die Herkunft unserer heimischen Produkte:

Fleischspezialitäten – Fink Schlachthof, Lauf
Baguette und Brot – Windisch, Neunhof und
Kalchreuther Bäcker
Salate und Gemüse – Knoblauchsland von
Gemüse Schwarz und Meinert, Nürnberg
Eier – Eckert, Herpersdorf