



PAULANER
WIRTSCHAUS
Glücksteinallee

BIERSPEZIALITÄTEN



TRADITIONELLE
BRAUKUNST



BESTE
ZUTATEN

BAYRISCHES
REINHEITSGEBOT

SERVUS!

Bereits in den Jahren ab 1870 wurden die gründerzeitlichen Gebäude der Betriebswerkstätte und des Lokschuppens als Teil des damaligen Mannheimer Hauptbahnhofes errichtet und sind seither ohne Zweifel ein denkwürdiges Stück Mannheimer Eisenbahngeschichte! Wurden ehemals noch Lokomotiven und Wagons gewartet, sind Werkstattgebäude und die später errichtete Schienenfahrzeughalle nun neue Heimat einer bayrischen Erfolgsgeschichte: Dem **Paulaner Wirtshaus Glücksteinallee**.

Auch die Münchner Paulaner Brauerei hat eine jahrhundertlange Tradition vorzuweisen. Seit der Gründung durch die Paulaner Mönche 1634 in der Münchner Au ist sie für die herausragende Qualität ihrer Produkte bekannt – das dort gebraute Bier war von Beginn an ein voller Erfolg!

Nach dem Vorbild des historischen Stammsitzes der Brauerei, der Gastwirtschaft Paulaner am Nockherberg, bringen wir das bayrische Lebensgefühl, herzhaftes Essen und hervorragendes Bier, zu unseren Gästen auf der ganzen Welt.

Wir freuen uns sehr, dass Sie nun auch hier in Mannheim in den Genuss unserer jahrhundertlangenen Braukompetenz kommen können!



PROST!

PAULANER MÜNCHNER HELL



F,P,17

Das Paulaner Original Münchner Hell ist ein ausgesprochen süffiges Bier: Elegant malzig, klar und golden im Glas hochperlend, von hell-weißem Schaum gekrönt, am liebsten traditionell in den Kastanienbergärten getrunken. Abgerundet wird es von einem leisen „Servus“ des Hopfens im Nachtrunk. Da grüßt das bayerische Lebensgefühl!

☞ Passt am besten zu bayerischen Klassikern, ofenfrischen Braten und Biertartengerichten. ☞

UNTERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 11,5%. ALKOHOLGEHALT: 4,9% VOL.

0,3l	3,90 €
0,5l	5,20 €
1,0l	10,40 €

PAULANER UR-DUNKEL



F,P,17

Unser Ur-Dunkel wird nach originaler Rezeptur traditionell mit dunklem Münchner Malz gebraut, wodurch es angenehme Noten von Karamell und Röstmalz erhält. Die Zugabe der historischen Hopfensorte Tradition verleiht dieser naturtrüben Bierspezialität ein fruchtiges Aroma.

☞ Passt am besten zu dunklem Fleisch, Wirtshaus-Reind'l und Desserts. ☞

UNTERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 12,7%. ALKOHOLGEHALT: 5,0% VOL.

0,3l	4,50 €
0,5l	5,50 €
1,0l	10,90 €

PAULANER PILS



F,P,17

Unser brillant leuchtend hellgelbes Paulaner Pils wird streng nach Pilsener Brauart und ausschließlich mit bestem Hallertauer Hopfen gebraut. Dadurch erhält es seinen harmonisch-hopfigen, feinherben Geschmack. Durch die würzig erfrischende Note wird es von Pilskennern überaus geschätzt!

☞ Ob als Aperitif oder zu Geflügel und vegetarischen Gerichten ist das Paulaner Pils die richtige Wahl. ☞

UNTERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 11,3%. ALKOHOLGEHALT: 4,8% VOL.

0,3l	3,90 €
0,5l	5,20 €
1,0l	10,40 €

PAULANER HEFE-WEIßBIER NATURTRÜB



F,N,P,17

Naturtrüb, samtgolden im Glas leuchtend und unter einer kräftigen Schaumkrone, die den Namen wirklich verdient. Schon beim Ansetzen duftet dieser Weißbierklassiker aus München ganz leicht nach Banane. Der Experte schmeckt einen Hauch Mango sowie Ananas und lobt die schöne Balance von Süße und Bittere. Bierliebhaberinnen und Bierliebhaber erfreuen sich am feinen Hefearoma und der wunderbar spritzigen Milde.

☞ Passt am besten zu Weißwurst, Obazda und Biertartengerichten. ☞

OBERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 12,5%. ALKOHOLGEHALT: 5,5% VOL.

0,3l	4,50 €
0,5l	5,50 €
1,0l	10,90 €



FASSBIERE



PROBIERBRETT



HACKER PSCHORR KELLERBIER

Nach der traditionellen Lagerung und Reifung entfaltet es unverkennbar fruchtige Karamell- und Honignoten bevor es dann unfiltriert abgefüllt wird: Unser naturtrübes Kellerbier ist urig und süffig, erfrischend und mild. Honiggolden mit einer natürlichen Trübung, hopfenbetont, mit Aromen von Karamell, Honig und Pflaume, leichte Hefenoten und ein samtweicher feinwürziger Geschmack.

🍷 Passt am besten zu ofenfrischen Braten und Wirthshaus-Reind'l. 🍴

UNTERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 12,5%. ALKOHOLGEHALT: 5,5% VOL.

0,3l 4,50 €

0,5l 5,50 €



F,P,17

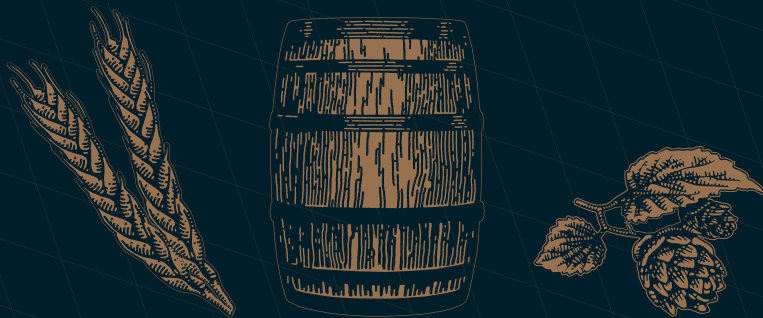


Probieren geht über Studieren

BIERE FÜR NEUGIERIGE

5 Biere im 0,1l Entdeckerglas 8,50 €

10 Biere im 0,1l Entdeckerglas 17,00 €





BIERMISCHGETRÄNKE



SAISONBIERE



F, P, 17, 18

RADLER

Original Münchner Hell trifft Valencia Zitronenlimonade – Das erfrischende Radler schmeckt erkennbar fruchtig und ist dabei nicht zu süß. Ein Biergartenklassiker, der seine Liebhaber besonders in der Sommerzeit erfrischt.

UNTERGÄRIG, ALKOHOLGEHALT: ca. 2,5% VOL.

0,3l	3,90 €
0,5l	5,20 €
1,0l	10,40 €



F,P,17

PAULANER OKTOBERFESTBIER

Seit 1818 brauen wir zur Wiesnzeit unser untergäriges Festbier – das beliebteste Oktoberfest Bier Deutschlands und eine echte Münchner Institution. Eine Maß voll Oktobersonne, kraftvoll und golden. Im Geschmack die perfekte Balance von leichter Hopfennote und kräftigem Malz. Festlich, vollmundig, wunderbar süffig. Ein Bier, das es nur zur Wiesn gibt.

Zur Maß empfehlen wir ein Brotzeitbrett und Wiesn-Reind'l.

UNTERGÄRIG, STAMMWÜRZE: 13,7%, ALKOHOLGEHALT: 6,0% VOL.

0,3l	4,20 €
0,5l	5,50 €
1,0l	10,90 €



F, N, P, 17, 18

WEIßBIER ZITRONE

Die Mischung aus Paulaner Hefe-Weißbier und Valencia Zitronenlimonade ist der Münchner Biergartenklassiker schlechthin - mattgolden, zitronig und zugleich herb-süßlich mit einem Hauch Mandarine. Ein fruchtig spritziger Durstlöcher nicht nur an heißen Sommertagen.

OBERGÄRIG, ALKOHOLGEHALT: ca. 2,7% VOL.

0,3l	4,50 €
0,5l	5,50 €
1,0l	10,90 €



F,P,17

PAULANER SALVATOR

Der Ur-Vater aller Doppelbock-Biere – Mit diesem Bier beginnt unsere Brauereigeschichte. Und die Geschichte des Starkbieres in Bayern – waren es doch die Paulaner Mönche, die diesen Doppelbock erfunden haben. Karamellfarben die Schaumkrone, kastanienbraun das Bier, kombiniert mit einem verführerischen Duft von Schokolade, abgerundet von einer leichten Hopfennote im Hintergrund.

Passt am besten zu dunklem Fleisch, ofenfrischen Braten, würzigen Gerichten und süßen Desserts.

UNTERGÄRIG, STAMMWÜRZE: 18,3%, ALKOHOLGEHALT: 7,9% VOL.

0,3l	4,20 €
0,5l	5,50 €
1,0l	10,90 €



BESTE ZUTATEN

NACH DEM REINHEITSGEBOT



Ein Geheimnis guter Biere sind die edlen Inhaltsstoffe. Laut dem bayerischen Reinheitsgebot dürfen für die Herstellung von Bier lediglich vier Zutaten verwendet werden. Unsere Paulaner Braumeister verbrauchen nur die allerbesten Rohstoffe: Reinstes Brauwasser, erlesenes Braumalz, Hopfen aus der Hallertau und ausgewählte Hefestämme. Je feiner die Zutaten, desto besser das Bier. Deshalb prüfen unsere Braumeister persönlich mit höchster Sorgfalt alle Rohstoffe vor ihrer Verwendung.



WASSER

Die Qualität des Brauwassers beeinflusst den Geschmack des fertigen Bieres unmittelbar. Neben der Wasserhärte und dem pH-Wert ist die detaillierte Zusammensetzung des Brauwassers von hoher Bedeutung. Zur Herstellung unserer Paulaner Bierspezialitäten verwenden wir 10.000 Jahre unberührtes Tiefenwasser, das aus einer Wasserblase in 190 Meter Tiefe gefördert wird. Seit Jahrtausenden von Gesteinsschichten geschützt, garantiert seine extreme Weichheit und Reinheit Biergenuss von allerhöchster Qualität.



MALZ

Braumalz ist nach dem Wasser der anteilig am meisten verwendete Rohstoff bei der Bierherstellung. Auch deshalb legen wir besonderen Wert darauf ausnahmslos hochwertigstes Malz zu verarbeiten. Die Mischung verschiedener Malzsorten beeinflusst neben der Bierfarbe auch den Körper, den das Bier später haben wird. Ob ein Bier vollmundig oder schlank erscheinen soll, hängt mitunter von dem jeweiligen Bierstil ab. So muss bei der Produktion von Weißbier mindestens 50 % des verwendeten Malzes aus Weizen hergestellt worden sein. Ein Hellbier hingegen besteht zu 100 % aus Gerstenmalz.



HOPFEN

Die Hallertau in Bayern ist das weltweit größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet und ist für die hohe Qualität der angebauten Hopfensorten bekannt. Die aromatisierende Note dieses Hopfens kommt besonders bei der Bierherstellung zum Tragen: Die Bitterstoffe verleihen dem Bier je nach Sorte und Menge einen dezent bis intensiv ausgeprägten, erfrischend bitteren Geschmack. Außerdem wirkt sich der Hopfen positiv auf die Schaumbildung und die Haltbarkeit des Bieres aus. Das Hopfenöl, das in den Dolden enthalten ist, gibt dem Bier seinen typischen Duft, der Hopfenblume genannt wird.



HEFE

Einer der entscheidenden Faktoren für die Qualität und den Geschmack unserer Biere ist die sorgfältige Pflege unserer Paulaner Reinzuchthefe. Obwohl die Hefezellen winzig und mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen sind, bewirken sie im Bier Entscheidendes: Erst durch die Zugabe von Hefe beginnt die Gärung, bei der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird. Außerdem bildet die Hefe die typischen Aromastoffe, die den Geschmack unserer Paulaner Biere prägen. Während unsere Weißbiere mit einem obergärigen Hefestamm vergoren werden, so entstehen mit Hilfe untergäriger Hefe andere Sorten wie Helles, Dunkles oder Pils.



ALKOHOLFREIE BIERE



PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI

Unser Münchner Hell alkoholfrei ist die perfekte Alternative zum Vollbier, die selbst keine Alternative braucht. Isotonisch, hellgold prickelnd, leicht nach Heu und Kräutern duftend. Eine hopfig-feinwürzige Erfrischung mit lang anhaltender Süße, die jede Bierfreundin und jeden Bierfreund ins Ziel bringt. Ganz ohne Verzicht.

☞ Passt am besten zu bayerischen Klassikern, offenen Braten und Biergartengerichten. ☞

UNTERGÄRIG. STAMMWÜRZE: 6,5%.
ALKOHOLGEHALT: <0,5% VOL.

F, P, 17

0,5l 4,90 €



ALKOHOLFREIE BIERE



PAULANER HEFE-WEIßBIER ALKOHOLFREI

Aufgrund der natürlichen Zutaten und der ausgereiften Rezeptur entfaltet unser Hefe-Weißbier Alkoholfrei seinen einzigartigen Charakter. So entsteht dank der langjährigen Erfahrung unserer Braumeister ein besonderes Geschmackserlebnis: naturtrüb, spritzig-frisch und mit weißbiertypisch fruchtigen Aromen.

☞ Passt am besten zu Weißwurst, Obazda und Biergartengerichten. ☞

OBERGÄRIG, ALKOHOLGEHALT: < 0,5% VOL.

0,3l 4,50 €

0,5l 4,90 €

F, N, P, 17



PAULANER WEIßBIER ZITRONE ALKOHOLFREI

In einer harmonischen Kombination aus Paulaner Weißbier alkoholfrei und Valencia Zitronenlimonade vereint dieser Durstlöcher feine Zitrusnoten mit erfrischenden, fruchtigen Weizenbieraromen. Angenehm süß, leicht säuerlich und herrlich würzig. Die perfekte Erfrischung für zwischendurch.

OBERGÄRIG, ALKOHOLGEHALT: < 0,5% VOL.

0,3l 4,50 €

0,5l 4,90 €

F, N, P, 17, 18



ALKOHOLFREIES



ALKOHOLFREIES



DAS KULT-GETRÄNK

PAULANER SPEZI

Farbenfrohes Retro-Design trifft auf besonderen Paulaner Spezi-Geschmack – ein echtes Kultgetränk und absoluter Publikumsliebhaber.

Erfrischend-spritzig, mit hochwertiger Orangenlimonade und bester Cola ist unser Paulaner Spezi freilich immer ein Genuss, ob im Biergarten, unterwegs oder zuhause!

ALKOHOLGEHALT: 0,0 % VOL.

0,33l 3,90 €
0,5l 4,90 €



2,3,8,11,18,19

PAULANER LIMO

Hier trifft einzigartiger Geschmack auf unverwechselbares Retro-Design.

Die neue Paulaner Limo ist ein fruchtiges Geschmackserlebnis mit erfrischender, leicht herber Orangenote.

Da wird der Sommer ein Genuss.

ALKOHOLGEHALT: 0,0 % VOL.

0,33l 3,90 €



2,3,18,19

PAULANER SPEZI ZERO

Wie der Klassiker punktet unser Paulaner Spezi Zero mit der einzigartig erfrischenden Geschmackskombination aus Orange und Cola, verfeinert mit einem Hauch fruchtig-frischer Zitrone – aber ohne Zucker.

Dem kultigen Retro-Design sind wir natürlich treu geblieben. Paulaner Spezi Zero bietet 100% Paulaner Spezi Feeling mit 0% Reue.

ALKOHOLGEHALT: 0,0 % VOL.

0,33l 3,90 €



2, 3, 6, 7, 8, 11, 16, 18, 19

Zusatzstoffe

- (1) mit Konservierungsstoff (2) mit Farbstoff (3) mit Antioxidationsmitteln (4) mit Süßungsmittel Saccharin (5) mit Süßungsmittel Cyclamat (6) mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle (7) mit Süßungsmittel Acesulfam (8) mit Phosphat (9) geschwefelt (10) chininhaltig (11) koffeinhaltig (12) mit Geschmacksverstärker (13) geschwärzt (14) gewachst (15) gentechnisch verändert (16) mit einer Zuckerart und/ oder Süßungsmittel oder Süßungsmitteln (17) Alkohol (18) mit Säuerungsmitteln (19) mit Stabilisatoren (20) Emulgatoren

Allergene

- (A) Milch (B) Senf (C) Nüsse (D) Krustentiere (E) Soja (F) Gluten (G) Lupine (H) Fisch (I) Erdnüsse (J) Sesam (K) Ei (L) Sellerie (M) Weichtiere (N) Weizen und Weizenerzeugnisse (O) Roggen (P) Gerste (Q) Sulfite (R) Schalenfrüchte (S) Roggen oder Hafer

DER BRAUPROZESS



1. SCHROTEN

Das Malz wird in der Malzmühle gequetscht, so dass das Korn aufbricht. Dabei dürfen die Spelzen (Hülle des Korns) nicht beschädigt werden, da man diese für den späteren Läutervorgang benötigt.



2. MAISCHEN

Beim Maischen wird das geschrotete Malz mit unserem feinen Brauwasser vermischt. Dabei geht die Stärke des Korns in Lösung. Die sogenannte Maische wird dann über mehrere Stufen erhitzt; dabei wird die Stärke in Malzzucker umgewandelt.



3. LÄUTERN

Beim Läutern werden die festen und unlöslichen Bestandteile, der sogenannte Treber, durch den Siebboden des Läuterbottichs, von der flüssigen Würze getrennt.



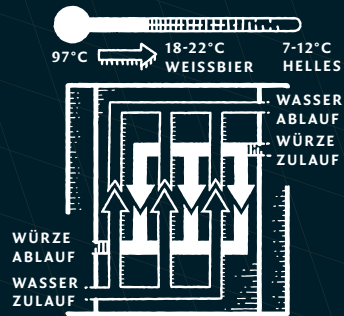
4. WÜRZEKOCHEN

Die beim Läutern gewonnene Würze wird in der Sudpfanne gekocht. Während dieser Zeit setzt man den Hopfen zu und bestimmt dadurch den Geschmack des Bieres. Die erste Hopfengabe ist für die Bittere verantwortlich. Die letzte Gabe verleiht dem Bier das Aroma.



5. WHIRLPOOL

Im Whirlpool wird die Würze in Rotation versetzt. Dabei setzt sich der Heißtrub als Kegel in der Mitte des Gefäßes ab. Die nun klare Ausschlagwürze wird zum Plattenkühler gepumpt.



6. PLATTENKÜHLER

Der Plattenkühler kühlt die Ausschlagwürze nach dem Würzekochen auf Anstelltemperatur ab.



7. GÄRUNG

Durch Zugabe und ordentliche Belüftung der Hefe wird der Gärungsprozess gestartet (Anstellen). Die Hefe wandelt während des Gärungsprozesses den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.



8. LAGERUNG

Nachdem die Hauptgärung fertig ist, wird das Jungbier in den Lagertank gepumpt, in dem es noch eine weitere Zeit reifen kann. Dabei werden Gärungsnebenprodukte abgebaut; das Bier wird runder und erhält seinen finalen Geschmack. Danach kann es ausgeschenkt werden.

PAULANER
W I R T S H A U S
Glücksteinallee

**PAULANER WIRTSHAUS
GLÜCKSTEINALLEE**

Glücksteinallee 37 | 68163 Mannheim

www.paulaner-wirtshaus-gluecksteinallee.de