

Liebe Jägerhaus-Gäste,

Wir haben uns in den letzten Jahren nicht nur auf regionale Weine spezialisiert, sondern auch auf tolle Biere aus der Region rund um Egerten. Denn kaum ein Getränk hat trotz der wenigen, im Reinheitsgebot von 1516 verankerten Zutaten, mehr Inhaltsstoffe als das Bier. Neben den namhaften Brauereien gibt es immer mehr „Mikrobrauereien“ und auch lokale Brauer, die mit Ihren Bieren / Craft-Bieren einen immer größeren Zuspruch erfahren. Und da wir ein kleiner Familienbetrieb sind, haben wir natürlich kleinere, innovative und regionale Markgräfler Brauereien ausgewählt, die wir Ihnen hier und im Jägerhaus selbst präsentieren wollen:



Tannenkirch

Das Markgräfler Brauwerk befriedigt den Bedarf nach einem individuellen, hochwertigen Bier in der Region Südbaden. Das Bier von Thomas Hein, verkörpert die Region und vereint die Lebensqualität und Geselligkeit der Alemannen. Seine Biere werden auf einem historischen Bauernhof in Tannenkirch in einem 10 hl Sudhaus gebraut und in Flaschen abgefüllt. Im Vordergrund stehen Qualität, Vielfalt und Genuss. Auf unserer Karte ist Thomas mit seinem "Morgenrot" (Irish Red Ale), "Feierabend" (Lager) und "High Noon" (Amerikanisches Pale Ale) vertreten.



Freiburg

Almut Emma Zinn hat ihre Brauerei "Emma-Biere ohne Bart" 2016 gegründet. Sie hat sich zum Ziel gesetzt, Biere zu brauen, die ihren Konsumenten Geschmackserlebnisse garantieren - mit Erfolg: von der größten unabhängigen Rating-Plattform "RateBeer" wurde sie zur besten Newcomer-Brauerei Baden-Württembergs ernannt, ihr kaltgehopftes bernsteinfarbenes "Kuckucksrot" ist unter den 50 weltweit besten Amber Ales, und ihr starkes, malzig-hopfiges Strong Ale "Zapotopaz" ist derzeit (Anfang 2018) das beste Bier Baden-Württembergs. Ihre neueste Kreation ist das "Salto Orale", ein nach dem Reinheitsgebot gebrautes starkes Stout, das ganz ohne Zusatzstoffe nach Schokolade, Kaffee und Lakritz schmeckt und dabei wunderbar cremig ist.



Vörsletten

Nachdem Martin Walschebauer seine berufliche Wanderschaft durch Europa und das spätere Meisterstudium bei München beendet hatte, ließ er sich schließlich im schönen Schwarzwald nieder. Dort begann er, über die sinnvolle Nutzung seines neu erworbenen bierigen Erfahrungsschatzes zu sinnieren.

Ergebnis war sein erstes Baby das „Coco d’Or“ – auch bei uns auf der Karte.

Dafür konnte er die bekannte und seit 1884 im Familienbesitz geführte Brauerei Rogg in Lenzkirch (dort, wo der Hochschwarzwald wohl am schönsten ist), gewinnen. Rogg ist einer der Vorreiter auf dem Gebiet innovativer, nachhaltiger und natürlich-biologischer Bierherstellung. In seiner SchwarzwaldGold-Braumanufaktur hat er sich das Ziel gesetzt alle Freunde besonders edler und ungewöhnlicher Biere immer wieder einmal mit neuen kreativen Schöpfungen aus dem Braukessel zu überraschen. „Darauf mein Wort!“, so Martin.



Wir freuen uns Ihnen bei Ihrem Besuch im Jägerhaus die oben vorgestellten Brauereien im Glas vorzustellen!

Jolanda Wermuth & Melanie Guttwein,

samt Jägerhaus-Team

Küche...Kunst...Natur - Ein Idyll für die Sinne

www.restaurant-jaegerhaus.de