

# BRAUEREI HOFSTETTEN

Eine Bierreise durch die Brauerei Hofstetten ist wirklich einzigartig. Sudkessel von 1929, selbst gezapftes Kübelbier im Lagerkeller und die familiäre Atmosphäre ergeben eine Brauereiführung der besonderen Art.

Wenn Ihnen das trotzdem zu wenig sein sollte, empfehlen wir unsere weiteren Exkursionsvariationen, die wir mit moderierter Verkostung und exklusiven Jahrgangsbieren anbieten.

## **Brauereibesichtigungen bzw. Exkursionen**

Mo. – Sa. Uhr 9.00 bis Uhr 17.00, Sperrstunde 22.00 Uhr  
(Sonn- und Feiertags geschlossen!)

Terminvereinbarung unter: 07232/2204 Email: [bier@hofstetten.at](mailto:bier@hofstetten.at)

**Besichtigung:** von 10 – 60 Personen

Besichtigung der Brauerei Hofstetten, Seidel Kübel frisch aus dem Kübel gezapft.  
(Dauer ca. 1,5 Stunden)

**Pro Person € 7,90**

**Exkursion + Bierverkostung:** von 10 – 60 Personen

Sachkundige Führung durch die Brauerei Hofstetten mit Verkostung von 5 Bierkostproben (je 0,2 l), plus einem Brezler.  
(Dauer ca. 2,5 Stunden)

**Pro Person € 14,90**

**Bierfrühstück:** von 10 – 30 Personen

Besichtigung der Brauerei Hofstetten, Verkostung von  
- 0,2 l Buttermilch mit Honigbier, dazu ein Hochlandhonigbrötchen  
- 0,2 l Kübelbier frisch aus dem Keller, dazu ein Topfenkäsebrötchen  
- 0,2 l Granitbier, dazu ein Granitspeckbrötchen.  
Gastgeschenk  
(Dauer ca. 2 Stunden)

**Pro Person € 15,00**

**Geschmacksvielfalt von Bier erleben und verstehen:** von 10 – 30 Personen

- Verkostung von 3 Österr. Märzenbieren ( 3 x 0,1l)
- Vergleichsverkostung von frischem und überlagertem Bier (Hofstettner Spezial 2 x 0,1 l )
- Brauereiführung
- Vergleichsverkostung von unfiltriertem und filtriertem Bier (Kübelbier & Pils je 0,1 l)
- Verkostung eines gelagerten Jahrgangsbieres (0,1l)
- Mühlviertler Bierspezialitäten (3x0,1l)

Dazu Snacks, wie Bierbrezl, Malzweckerl und Schmalzbrot  
(Dauer ca. 4 Stunden)

**Pro Person € 39,00**

## **Bierviertel**

Lassen Sie sich Bier als Kultgetränke von Diplom Biersommelier präsentieren – sie werden überrascht sein.

Besuchen Sie das Biergasthaus Schiffner oder die Stiftsbrauerei Schlägl bzw. die Braucommune Freistadt um alles über die Entstehung von Bier zu erfahren oder lassen sie es sich in seiner Vollendung präsentieren.

Mehr Info's finden Sie unter  
[www.bierviertel.at](http://www.bierviertel.at) , Tel. +43 (0)676/87765748.



[www.tourismus.sankt-martin.at](http://www.tourismus.sankt-martin.at)

### **Erlebniswelt Granit**

Der größte geologische Lehrpfad Österreichs demonstriert mit über 160 Exponaten die österreichische Naturlandschaft. Führungen buchen Sie unter: Tel. +43 (0) 664/4630014

### **Schloss Neuhaus**

Sie können das Schloss, das im 13. Jhd. von den Schauenbergern als Feste gebaut wurden unter fachkundiger Führung besichtigen. Sie erklimmen den fünfeckigen Bergfried und genießen von dort aus eine wunderbare Aussicht über das Donautal.  
Tel. +43 (0) 664/253 48 10; E-mail: [.op@plappart.com](mailto:.op@plappart.com)



### **Ausflug in das Land der Bier-Bienen**

Führung am Bienenstand der Hochland Imker! Hier erfahren Sie wie das edle Gold für das Honigbier in seiner natürlichen Umgebung entsteht. Weiters erhalten Sie Einblicke in die Produktion von Honigwein! Detaillierte Programme finden Sie bei den Hochlandimkern!  
Tel. +43 (0) 676 / 50 87 1 87  
[fruehwirth@diehochlandimker.at](mailto:fruehwirth@diehochlandimker.at)  
[www.diehochlandimker.at](http://www.diehochlandimker.at)

### **Hopfenmuseum Mühlviertler Hopfenland**



Das Hopfenland führt Ihnen die Geschichte und Kultur der bäuerlichen Arbeit rund um die Gewinnung des "grünen Goldes" vor Augen. Das erste Hopfenmuseum Österreichs ist direkt in die Produktion eingebunden und erlaubt tiefe Einblicke in die Geheimnisse dieser wertvollen Pflanze und deren weiterer Verwendung.

Tel.: 0664/2342641  
e-mail: [office@hopfenland.at](mailto:office@hopfenland.at)  
[www.hopfenland.at](http://www.hopfenland.at)

## **Schaufleischerei Zalto**

Die erste Schaufleischerei im Land! Erleben Sie das Fleischhandwerk und nehmen Sie an der traditionellen Herstellung von Mühlviertler Fleisch- und Wurstspezialitäten teil. Sie können diese Spezialitäten auch im Anschluss bei einer deftigen Wurstkesseljause verkosten.

Gasthof, Fleischerei Zalto, 4131 Kirchberg, Tel. +43 (0) 7282/4003-0.  
[www.zalto-hoeglinger.at](http://www.zalto-hoeglinger.at)



## **Gasthäuser in St. Martin, in denen Sie Hofstettner Biere erhalten!**

### **Gasthof zum Brunnen**

Bekannt für gute Küche, reicht die Palette von bodenständigen Schmankerln bis hin zu leichten Gerichten. Genießen sie gepflegte Getränke in familiärer Atmosphäre. Die gemütliche Gaststube, ein schöner Speisesaal und ein Kellerstüberl laden zum Verweilen ein.

Gasthof zum Brunnen, Markt 7, 4113 St. Martin, Tel. + 43 (0) 7232/2219, [office@gh-brunnen.at](mailto:office@gh-brunnen.at)  
[www.gh-brunnen.at](http://www.gh-brunnen.at)

### **Gasthaus „Die Tenne“**

Am Reiterhof Premser gelegen, finden Sie im Gasthaus „Die Tenne“ wahre Gastlichkeit, und ein herzhaft gschmackiges Essen in uriger Hüttenatmosphäre zu dem frisches Hofstettner Bier serviert wird. Auch können Räumlichkeiten der Tenne für Seminare (Internet + Beamer) und Feiern aller Art gemietet werden.

Scheiblhofer Heinrich jun. Gasthaus Tenne, Kobling 7, 4113 St. Martin/Mkr., Tel. 0676/5700 007,  
E-Mail: [info@diettenne.com](mailto:info@diettenne.com), Homepage: [www.diettenne.com](http://www.diettenne.com)

### **Gasthaus Wöhrer**

Gegründet in der „Guten Alten Zeit“ vor über 130 Jahren kann dieser Betrieb auf eine lange Geschichte zurückblicken. Die Erneuerung der Gaststube im Jahre 1983 und die darauf folgende Erneuerung des Saales ließen das Haus in neuem Glanz erstrahlen. Hier erwarten Sie täglich frisch zubereitete bodenständige Schmankerl. Reisebusse und Schulklassen sind hier herzlich willkommen!

Gasthaus Wöhrer, Markt 6, 4113 St. Martin, Tel. +43 (0) 7232/2221, [office@woehrer.co.at](mailto:office@woehrer.co.at)  
[www.woehrer.co.at](http://www.woehrer.co.at)

### **Friedas Granitzweckerl**

Im Granitdorf Plöcking in Frieda's Granitzweckerl schmeckt nach einer schönen Wanderung das Granitbier und die Steinmetzjause besonders gut. Hier erhalten Sie auch alle wissenswerten Informationen über die Erlebniswelt Granit.

Friedas Granitzweckerl, Plöcking, 4113 St. Martin, Tel. +43 (0) 664 / 463 00 14; [www.granitzweckerl.at](http://www.granitzweckerl.at);  
[frieda.puehringer@aon.at](mailto:frieda.puehringer@aon.at)

## Stüberlpreise

### Getränkepreise:

**Hofstettner Biere:** Pils, Kübel, Granit, Märzen, Spezial, Kürbis, Bock:

|                          |         |
|--------------------------|---------|
| 0,5 l Bier               | € 2,90  |
| 0,3 l Bier               | € 2,50  |
| 0,2 l Bier               | € 2,00  |
| 0,1 l Bier               | € 1,20  |
| 0,2 l Honigbier          | € 2,50  |
| 0,5 l Weißbier           | € 3,00  |
| 0,3 l Weißbier           | € 2,50  |
| 0,5 l Radler             | € 3,00  |
| 0,3 l Radler             | € 2,50  |
| Sündenbock 0,75 l Fl.    | € 12,50 |
| BIO Honigbock 0,75 l Fl. | € 13,90 |
| Granitbock 0,75 l Fl.    | € 13,90 |

### Limonaden:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Mineral Fl. 0,33 l              | € 1,50 |
| Rauch Säfte 0,2 l               | € 2,20 |
| Rauch Säfte gespritzt auf 0,3 l | € 2,50 |
| Rauch Säfte gespritzt auf 0,5 l | € 2,90 |
| Cola, Almdudler, Frucade 0,3 l  | € 2,60 |
| Limonade 0,5 l                  | € 2,90 |

### Wein:

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Flasche Welschriesling 0,75 l   | €12,90 |
| Flasche Chardonnay 0,75 l       | €12,90 |
| Flasche Blauer Burgunder 0,75 l | €12,90 |
| Flasche Blauer Zweigelt 0,75 l  | €12,90 |

### Schnäpse:

|                                |        |
|--------------------------------|--------|
| Eigenbrand 2 cl                | € 2,00 |
| Hofstettner Bierbrand 2 cl     | € 2,40 |
| Hofstettner Bockbierbrand 2 cl | € 2,50 |

### Sonstiges:

|                  |        |
|------------------|--------|
| Verlängerter Tee | € 2,20 |
| Tee              | € 1,50 |

## Kleine Speisekarte in der Brauereistube!

(Bitte vorbestellen, bis max. 35 Personen!)

|             |        |
|-------------|--------|
| Bierbrezerl | € 0,70 |
| Malzweckerl | € 0,90 |

**Hofstettner Jaus´n** € 6,00

Mühlviertler Speck, hausgemachtes Grammelschmalz,  
Erdäpfelkäse, dazu je ein Malzweckerl und Hausbrot

**Brauersalat auf Bieressig** € 6,50  
**mit Malz garniert**  
(inkl. einem Malzweckerl)

**Malzschädl auf Honigbiersauce**  
(Süsse Nachspeise) € 2,00