



Landbrauhaus Hofstetten • seit 1229 • www.hofstetten.at



BESICHTIGUNG DES LANDBRAUHAUSES HOFSTETTEN MIT BIERVERKOSTUNG

Ein Sudkessel von 1929 und im Kontrast eine hochmoderne Brauanlage lassen Sie hinter die Kulissen der Bierherstellung von einst und jetzt blicken.

Besichtigung des neuen Sudhauses mit Gärkeller, des historischen Sudhauses von 1929, des Granitbock-Kellers und danach Bierzapfen direkt vom Lagertank.



**Mittwoch bis Freitag von 13.00 bis 16.00 Uhr,
Sperrstunde 18.00 Uhr**

An Wochenenden und Feiertagen keine Besichtigungen
oder Verkostungen möglich.

Hofstettner Craft-Beer-Verkostung groß

Gruppengröße: 10 – 30 Personen

Preis: 250,- € pro Gruppe pauschal

für Führung mit unseren Brauern oder eines Biersommeliers

1 x 0,3 l Kübelbier, naturtrübes Bio-Zwickl direkt vom Lagertank gezapft

1 x 0,3 l Granitbier, bernsteinfarbenes Bier mit herzigem, kräftigem Geschmack

2 x 0,2 l wählen Sie aus unserem Spezial- bzw. Craftbier Sortiment:

Bio Honigbier, Bio Pale Ale, Saphir, Granitbock etc.

1 x 0,1 l Stark- oder Sauerbier: Granit ICE Bock, G'frozen's, Honigbock – edelsauer, u.v.m.

19,00 € pro Person für die Verkostung

Hofstettner Craft-Beer-Verkostung klein

Gruppengröße: 10 – 30 Personen

Preis: 250,- € pro Gruppe pauschal

für Führung mit unseren Brauern oder eines Biersommeliers

1 x 0,3 l Kübelbier, naturtrübes Zwickl direkt vom Lagertank gezapft

1 x 0,2 l Bio Mühlviertler Bier oder Pils

1 x 0,2 l wählen Sie aus unserem Spezial- bzw. Craftbier Sortiment:

Bio Honigbier, Granitbock, Bio Pale Ale, Saphir, etc.

9,00 € pro Person für die Verkostung

Terminvereinbarung unter: bier@hofstetten.at oder 07232 2204

Für Gruppen über 30 Personen wird die Gruppe geteilt und die Gruppenpauschale auf 350 € erhöht. Weitere Informationen erhalten Sie gerne telefonisch bei uns.