

Aus hauseigener Produktion

In unserer Destille wird der Bierbrand hergestellt. Der etwa 80%ige Brand wird dann weiterverarbeitet zu folgenden Spirituosen

Nr.				€
290	Priesterfeuer	2cl	3,50	
291	Priesterbrand	2cl	2,00	4cl 3,50
292	Priesterbitter	2cl	2,00	4cl 3,50
296	Priesterkräuter	2cl	2,00	4cl 3,50
304	Priesterheidelbeerlikör	2cl	2,00	4cl 3,50
zu empfehlen: 306 Priesterkräuter auf Eis mit Zitrone				4cl 3,90
	Bierfurz Kräuter		2cl Fl.	2,20
	Heidelbeere		2cl Fl.	2,20

100%ig hochprozentig

293	Gordon's Gin	2cl	3,00
294	Maltheser	2cl	3,00
295	Smirnoff Wodka	4cl	3,90
297	Nordhäuser Doppelkorn	4cl	3,90
298	Obstler Pascall Poir William	4cl	4,50
301	Grappa Barbero La Bianca	2cl	3,90
302	Grappa Barbero Primavera	2cl	3,90
303	Sierra Tequila weiß	4cl	3,90
305	Papidoux Calvados fine	2cl	3,00

Weinbrand

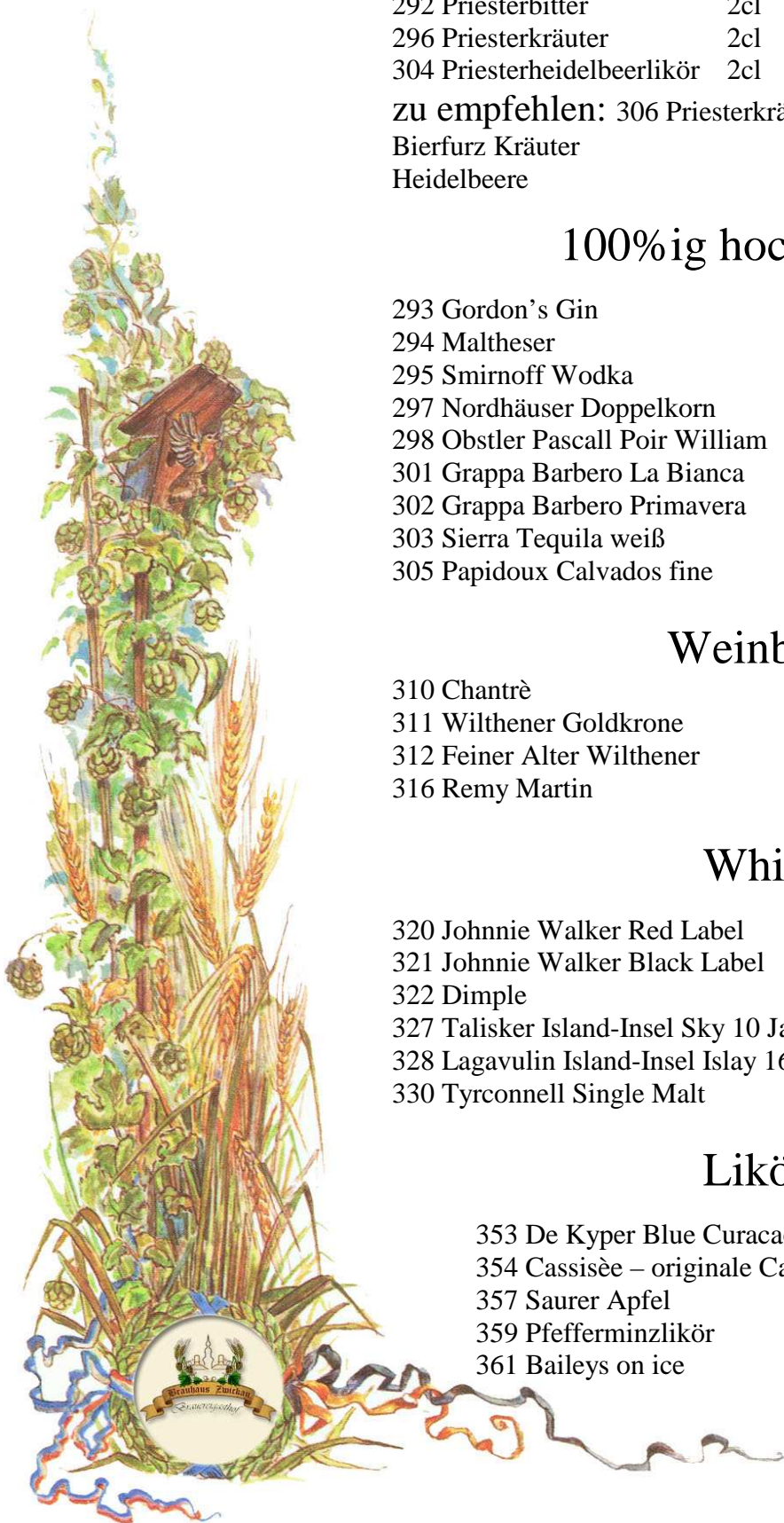
310	Chantrè	4cl	3,90
311	Wilthener Goldkrone	4cl	3,90
312	Feiner Alter Wilthener	4cl	3,90
316	Remy Martin	4cl	6,90

Whisky

320	Johnnie Walker Red Label	4cl	4,90
321	Johnnie Walker Black Label	4cl	5,90
322	Dimple	4cl	4,90
327	Talisker Island-Insel Sky 10 Jahre	4cl	4,90
328	Lagavulin Island-Insel Islay 16 Jahre	4cl	5,90
330	Tyrconnell Single Malt	4cl	4,90

Liköre

353	De Kyper Blue Curacao	2cl	2,00
354	Cassisèe – originale Cassis De Dijon	4cl	3,90
357	Saurer Apfel	4cl	3,90
359	Pfefferminzlikör	4cl	3,90
361	Baileys on ice	4cl	3,90



Es ist nicht leicht,
Du musst gestehen,
vom Stammtisch fort
nach Haus zu gehen.
Doch ist der Weg zum
Bett nicht weit,
ein Bierchen mehr
der Gast nicht scheut.
Denn in den Räumen
nebenan
Man wunderbar logieren
kann.

Eins trink ich, weil ichdurstig bin,
ein Zweites, weil's mir Schmeckt,
ein Drittes, weil's nach meinem Sinn,
den Geist des Vierten weckt.
Ich greif zum Fünften, Sechsten,
Siebenten dann,
weil ich's nun mal nicht lassen kann.
Ich trink das Achte, Neunte, Zehnte,
beim Elften seufz ich Weh und Ach,
denn auch die Füße werden Schwach.
Und tränk ich nun das Zwölfte nicht,
verlör ich ganz das Gleichgewicht.

Bier- und Schnapsseminare

Für einen gelungenen Tag haben wir noch etwas ganz besonderes für Sie
Bier- und Schnapsseminare sind für Gruppen sehr zu empfehlen.
Mit einer Führung durch unser Haus und Erläuterungen über die Herstellung
des Bieres und Schnapses können Sie Ihre Gäste mit Sicherheit überraschen.
Ein dazu passendes Essen rundet dieses Erlebnis ab.

Bier-Schnaps-Seminar ca. 45min 25,00 €

Führung inklusive Bier und Schnapsproben

Bier: 1x0,1L Priesterhefe, 1x03L Priesterdunkel, 1x0,5L Priesterhell

Schnaps: 2cl Priesterkräuter, 2cl Priesterbitter, 2cl Priesterbrand

Zum Essen eine Schweinshaxe oder ein Schnitzel

Danach erhalten Sie eine Urkunde für die Teilnahme

Hast Du Kummer mit den Deinen – trinke Einen
Ist der Kummer dann vorbei – trinke Zwei
Hast Du Kummer zu erhoffen – dann bleibe
Lieber gleich besoffen

Führungen

Erfahren Sie alles über die Entstehung des Hauses, die Herstellung
des Bieres und lernen Sie dabei das Brauhaus auch in den geheimsten Räumen
kennen. Mit einem kleinen 0,1L Bier zur Verkostung im Keller - Bierführung
5,00 € Wenn Sie dazu noch alles über die Herstellung der Spirituosen wissen
möchten und dazu noch eine kleine Kostprobe unseres Hausebranntes
möchten, kostet das 8,00 €

Museum Priesterhäuser

Von Dienstag bis Sonntag von 13:00 bis 18:00 Uhr geöffnet.

Für Reisegruppen auch mit Führung und außerhalb der Öffnungszeiten

Brauhausführungen in Englisch auf Anfrage

Brauhaus- und Stadtführungen in Russisch auf Anfrage

Zusatzstoffe: 1-Farbstoff, 2-Konservierungsstoffe, 3-Antioxidationsmittel,
4-Geschmacksverstärker, 5-koffeinhaltig, 6-chininhaltig

