

# Ein Genuss der Superlativen



## **Monsteiner Huusbier**

Gebraut aus kristallklarem Bergquellwasser, edlem Schweizer Aromahopfen und verschiedenen Röstmalzen entsteht das naturtrübe Huusbier. Das Zweimaischverfahren verleiht diesem Bier die goldgelbe Farbe und den typisch kernigen Geschmack. Das Huusbier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier mit 4.8 %vol. Empfohlene Trinktemperatur 9° C.



## **Monsteiner Wätterguoge Bier**

«Wenn d'Wätterguogä nidschi gaa, chunds läid, wenn'sch obschi gaa, chunds hübsch.» Hübsch und zugleich schmackhaft ist auch diese Kreation der Brauerei Monstein. Namenspathe war d'Wätterguoge, die Walser Bezeichnung für den Alpensalamander. Das Einmaischverfahren und die verschiedenen Spezialitätenmalze verleihen diesem Bier die dunkle Farbe und den typisch walnussigen, rauchigen Geschmack. Das Wätterguoge-Bier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier mit 5 %vol. Empfohlene Trinktemperatur 12° C.



## **Monsteiner Mungga Bier**

«Üns Wasser, üns Malz, üns Bier». Als Mungga bezeichnen die Bündner das putzige Murmeltier, das dieser echten Bündner Bierspezialität Pate stand. Das obergärige Mungga Bier wird aus reinem Monsteiner Bergquellwasser, mit Bündler Gerstenmalz von GranAlpin, Schweizer Bitterhopfen und mit Oekostrom der Biogasanlage Davos gebraut. Das Infusionsverfahren verleiht diesem Leichtbier die helle Farbe und den typisch herbe Kölsch Geschmack. Das Mungga-Bier ist ein naturtrübes, obergäriges Gerstenbier mit 3,5 %vol. Empfohlene Trinktemperatur 9° C.



## **Monsteiner Bio SteinBock-Bier**

Stein-Bier: Die Kelten erhitzen die Bierwürze in den Holzbottichen mit heissen Steinen, an denen sich der Malzzucker karamellisierte. Während der Reifung entstanden so rauchige Karamellaromen. Das Bock-Bier ist ein alkoholintensives Bier mit einer Vielfalt an komplexen Aromen. Aus der Verschmelzung dieser beiden Bierspezialitäten entsteht das Monsteiner SteinBock-Bier. Das spezielle Herstellungsverfahren mit Bergquellwasser, mit Bündner Biogerste von GranAlpin und mit Schweizer Aromahopfen verleiht diesem Bier die dunkle Farbe und den typisch Geschmack. Das SteinBock-Bier ist ein naturtrübes, untergäriges Gerstenbier mit 6.5 %vol. Empfohlene Trinktemperatur 15° C.



## **Monsteiner Royal-11**

Mit der natürlichen Gewürzmischung und dem Wildkirschsafft des Bündner Röteli brauen wir während der Wintermonate unser Monsteiner-Röteli-Bier. Ein prickelndes Bier, das als Aperitif- oder als Dessert-Bier an keinem Fest fehlen darf. Aus einem Flüte schmeckt es besonders genüsslich und entfaltet seine aphrodisierende Wirkung. Erhältlich als Saisonbier von November bis März. Seinen Namen verdankt das Royal-11 den letzten MD-11-Flugzeugen der Swiss, zu deren Ehren der erste Sud gebraut wurde. Empfohlene Trinktemperatur 13° C.



## **Monsteiner Bierbrand – ein glasklarer Fall für Geniesser.**

Aus dem untergärigen, leicht nach Rauch schmeckenden Bier entsteht unter Verwendung erlesener Zutaten und einer gehörigen Portion Leidenschaft der Monsteiner Wätterguoge Bierbrand. Das traditionelle Brennverfahren bringt sein fruchtiges und malziges Aroma besonders gut zur Geltung.



### **Monsteiner Single Malt aus dem Jahrgangs-Cask**

Beim Monsteiner Single Malt aus dem Jahrgangs-Cask ist Wasser die Hauptzutat und somit – nebst anderen Zutaten – verantwortlich für die unvergleichliche Qualität eines frischen Bieres oder eines aromatischen Whiskys. Unser weiches, salz- und mineralienarmes Bergquellwasser bietet die beste Voraussetzung für beide Produkte. Das traditionelle schottische Maischverfahren mit dunklem und Buchenholz geräuchertem Gerstenmalz garantiert malzige und rauchige Aromen und eine nach Walnüssen schmeckende Note. Für die Gärung verwenden wir ausschliesslich unsere typische Brauhefe. Ihr wird für die Umwandlung des Malzzuckers in Alkohol mehr Zeit als beim herkömmlichen Whisky-Verfahren gewährt. Diese kostenintensivere Gärung entwickelt mehr Geschmack und baut die bestehenden Aromen besser aus.



### **Monsteiner Brauerchäs – der Käsehit mit Auszeichnung.**

In vorbildlicher Zusammenarbeit zwischen der BierVision und der Molkerei Davos entstand diese Schweizer Innovation. Die mit Schweizer Aromahopfen, Monsteiner Bier verfeinerte, im Biertreber eingelegte, geräucherte Käsespezialität erhielt den «Prix d'innovation agricole Suisse» 2002. Nebst seinem unverkennbaren Rauchgeschmack zeichnet sich der exquisite Brauerchäs durch seine rustikale Form aus. Der Monsteiner Brauerchäs eignet sich ausgezeichnet als Apéro-Häppchen. In feine Scheiben geschnitten und dekorativ gerollt wird er schnell zum Liebling der Käseliebhaber. Den Monsteiner Brauerchäs genießt man mit der Rinde und serviert dazu vorzugsweise ein Monsteiner Bier – ein wahrer Hochgenuss!



### **Monsteiner Malttreberbrot – knusprig-fein in jeder Variante.**

Nach einer schonenden Knetphase wird dem weichen Teig der Malttreber beigemischt. In der anschliessenden Gärzeit (bis zu 16 Stunden) bildet sich Gärssäure, die für eine ausgezeichnete Frischhaltung und zusammen mit dem Malttreber für einen vorzüglichen Geschmack sorgt. In die traditionelle Bogenform gedreht, lässt sich das Brot nach dem Backen aufhängen. Dank der langen Gärzeit und dem feuchten Malttreber bleibt es bis zu drei Tage lang frisch.



### **Monsteiner Truffes**

Die Monsteiner Truffes sind der zarteste Widerspruch einer nicht alltäglichen Harmonie zwischen Bier und Schokolade. Edelste, zartschmelzende Couverture und Monsteiner Bierbrand führen zu dieser süssen Verführung.



### **Monsteiner Treberfleisch – eines besser als das andere.**

Mit Biertreber und Bier gefütterte Schweine und Rinder aus der Landschaft Davos liefern das Fleisch für die bekömmlichen Monsteiner Fleischspezialitäten. Biertreber, Bier sowie Salz und Hopfen als spezielle Gewürzmischung machen diese luftgetrockneten und geräucherten Spezialitäten zum wahren Festschmaus. Bis heute sind erhältlich: Monsteiner Moken, Monsteiner Brügeli, Monsteiner Knopfwurst, Monsteiner Brauerspeck und Schinkenspeck und Monsteiner Brotwurst. Nicht zu vergessen: die saftigen und geschmackvollen Frischfleischstücke, die ebenfalls übers Internet bestellt werden können.