

So schmeckt das Bier

Mein



- Singha** – 5,0% Vol. Das Bier mit dem mythischen Löwen im Logo schmeckt nicht nur im warmen fernen Thailand wo es seit 1933 nach deutscher Braukunst hergestellt wird. Daher gleicht es auch im Geschmack einem leichteren deutschen Bier, ist herrlich süffig und, vielleicht als asiatisches Attribut, mit einer leicht lieblichen Note versehen.
- Pacifico Clara** – 4,5% Vol. Der Name dieses klaren Lagerbieres ist Programm. Es kommt aus dem mexikanischen Stadt Mazatlán, die direkt am Pazifik liegt und eine Braustätte des mexikanischen Brauereikonzerne Modelo beherbergt. Der Anstrich ist äußerst spritzig, der feine Hopfen gewinnt zunehmend an Kraft. Im Abgang ist es erfrischend und kühl.
- Kingfisher** – 4,8% Vol. Der „Eisvogel“ wird im südindischen Bangalore gebraut und in über 50 Länder exportiert. Dass die Inländer die Braukunst von den Briten gelernt haben, schmeckt man bei Indiens beliebtestem Bier kaum, es erinnert mehr an ein Pils oder Budweiser. Es ist überaus leicht zu trinken und im Abtrunk fein und herb.
- Grolsch** – 5,0% Vol. Im Jahre 1615 beginnt die Geschichte im kleinen holländischen Städtchen Groenlo und seit über hundert Jahren wird der typisch markante, leicht bitter-malzige Geschmack, der durch die Verwendung von zwei verschiedenen Hopfenarten aus Deutschland und Tschechien entsteht, mit einem Bügelverschluss versiegelt.
- Zywiec** – 5,8% Vol. Dieses kraftvolle Bier aus Polen wartet mit einem relativ hohen Alkoholgehalt auf. Im Glas zeigt es einen cremigen, feinerfülligen Schaum. Es hat einen mittleren Kohlensäuregehalt und die Farbe ist goldgelb. Es ist ein süffiges, sehr prickelndes und frisches Bier. Im Abtrunk ist es betont malzig und leicht hopfig.
- Sapporo Premium Lager** – 4,7% Vol. 1876 startete dieses Unternehmen im Norden Japans mit dem in Deutschland ausgebildeten Braumeister Seihei Nakagawa. In der Nase duftet es süßlich, der Anstrich ist herb-frisch mit leichten Hopfentönen, die sich im Abtrunk lange halten. Dieses leichte, erfrischende Bier passt nicht nur zu asiatischer Küche.
- Core** – 4,9% Vol. Einen aromatischen Biergenuss verspricht Core. Es ist ein dunkles Lagerbier, das eine deutliche Nusse Note hat. Der Geschmack und die Wirkung der mitgebrauten Kürbiskerne wird Sie überraschen und die gut erforschten positiven Eigenschaften der Kürbiskerne garantieren einen Trinkgenuss, den Sie bei anderen Bieren nicht finden können.
- Tegernseer Hell** – 4,8% Vol. Ein enorm frisches und lebendiges Bier aus dem Herzoglich Bayerischen Brauhaus Tegernsee. Obwohl die Krone schnell schwindet ist der Anstrich blumig mit intensiven Hopfentönen und eine vollmundige Aromenbreite entwickelt sich am Gaumen. Auch so kann ein „Helles“ bayrisches Bier schmecken!
- Lapin Kulta** – 5,2% Vol. Das „Gold Lapplands“ wird im finnischen Städtchen Tornio an der Grenze zu Schweden gebraut und unpasteurisiert abgefüllt. Das Wasser kommt aus den unberührten Hügeln im Norden. Es ist ein nicht zu bitteres Lagerbier mit fruchtig-frischem, breitem Bouquet und einem sehr reinen, weichen Geschmack.
- Negra Modelo** – 5,3% Vol. Dieses dunkle Bier der Brauerei Modelo wird, genauso wie das bekanntere „Corona“ aus dem selben Hause, traditionellerweise direkt aus der Flasche getrunken. Es ist klar, hat wenig Kohlensäure, ist malzig und zeigt etwas Karamell in der Nase. Viele Toaromen, Nüsse und Hopfen am Gaumen, sanft im Abtrunk.
- Mythos** – 5,0% Vol. Dass in Griechenland gutes Bier gebraut wird ist sicherlich kein Mythos! In Thessaloniki wird dieses helle Lager-Bier nach Pilsener Brauart und dem deutschen Reinheitsgebot hergestellt. Im Anstrich präsentiert es sich mit ausgeglichenen fruchtigen Aromen und schönen klaren Hopfentönen und zeigt im Abtrunk eine leichte Süße.
- Quilmes** – 4,9% Vol. Otto Bemberg aus Deutschland gründete 1888 in Quilmes, südlich von Buenos Aires, eine Brauerei. Heute ist Quilmes das beliebteste Bier Argentiniens! Die Farben der Landesflagge findet man auf dem Etikett der Flasche. Es ist ein typisches Lager mit einem, im Vergleich zum typischen Pilsener, milden Geschmack.
- Liefmans** – 6,0% Vol. Wenn im Juli in Belgien die Kirschen reif sind wird bei Liefmans ein „Kriek“-Bier gebraut. Rund 13 Kilo frische Früchte pro 100 Liter werden in flachen Tank dem jungen Bier zugesetzt. Nach einem Jahr Reife in Holzfässern präsentiert sich ein fruchtiges, mit angenehmer Säure versehenes Bier. Probieren Sie davon ein Glas zu Fleischlächeln!
- Kozel** – 3,8% Vol. Das Erkennungszeichen des Bieres ist ein Ziegenbock, der einen prall gefüllten Bierkrug hält. Durch die Verwendung von sehr dunklem Malz wird auch die Krone bräunlich gefärbt. Ein Schwarzbierliebhaber sollte sich dieses im Alkohol sehr leichte, im Geschmack mit viel Karamelltönen und zarten Hopfennoten ausgestattete Bier nicht entgehen lassen.
- Chimay, Grande Réserve** – 9,0% Vol. Dieses dunkle oberegäre Trappistenbier aus der belgischen Provinz Hennegau, das innerhalb der Klostermauern hergestellt werden muss, reift über ein Jahr in der Flasche, ist nicht pasteurisiert und lässt sich ohne weiteres einige Jahre lagern. Den Hefesatz lässt man beim Einschenken in der Flasche zurück.
- Gouden Carolus Cuvée** – 11,0% Vol. In Belgien wird seit 1999 einmal im Jahr zum Geburtstag Kaiser Karls V. in einer limitierten Menge die „Cuvée des Kaisers“ gebraut. Es ist süßlich, schmeckt nach Nougat und Bitterschokolade, angenehm moussierend. Im Abtrunk lang anhaltend. Dieses perfekte Bier hält bei kühler Lagerung gut und gerne 10 Jahre.
- Estrella INEDIT** – 4,8% Vol. Ein Bier zum großen Diner. Die Sommeliers des Molekular-Restaurants „El Bulli“ in Spanien kreierten ein spannendes Bier für spannende Gerichte: fruchtig, blumig in der Nase, cremig, frisch. Die vielen exotischen Gewürznoten am langen Abtrunk paaren sich gut mit der ganzen Aromapalette einer moderneren Küche.
- Kwak** – 8,1% Vol. Dieses belgische Bier trägt den Namen seines Schöpfers Pauwel Kwak, der es 1791 zum ersten Mal im belgischen Buggenhout braute und noch heute, sieben Generationen später, von Familie Boosteels erzeugt wird. Trotz seines hohen Alkoholgehalts ist es frisch und entwickelt herrliche Nougat- und Lakritzaromen am Gaumen.

Julius Meinl
AM GRABEN



In Trappistenbier pochierte Bachforelle auf Krennockerln

Zubereitung – Butter schaumig rühren, Eidotter beigeben und davon Abtrieb rühren. Mide pain (gemahlenes Weißbrot oder Toastbrot ohne Rinde. Im Gegensatz zu Semmelbröseln ist es nicht nur heller, sondern auch weicher in der Textur und feiner im Geschmack.), Mehl und Topfen unter den Abtrieb heben und verrühren, würzen mit Salz und Muskat. Masse ca. 30 Minuten im Kühlschrank rasten lassen. Nockerl formen und ca. 12 Minuten in Salzwasser kochen.

Aus Zwiebeln, Bier, Weißwein sowie etwas Wasser einen Pochierfond ansetzen. Pfefferkörner, Koriandersamen und Lorbeerblätter hinzufügen. Wenn sich dieser Fond nach ca. 10-15 Minuten etwas reduziert hat, die Bachforellenfilets darin pochieren.

Rote Rüben kochen und dann schälen. Danach in kleine Würfel schneiden. Flusskrebse kochen und ausnehmen. Aus dem Bachforellen-Pochierfond mit kalter Butter etwas Obers und gehacktem Kerbel den Kerbelschaum ziehen.

Die Krennockerln in die Mitte setzen, rundherum die Roten Rüben und Krebschwänze legen. Den Kerbelschaum über das Gemüse ziehen und mit etwas Kerbel garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

- Krennockerln**
- 50g Butter
- 2 Eidotter
- 50g Mehl
- 75g Mide pain
- 60g Topfen
- 20g Kren
- Bachforelle**
- 600g Bachforellenfilets
- 500ml Trappistenbier
- Lorbeerblätter
- Koriandersamen
- Pfefferkörner
- Salz, Wasser
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- Weißwein
- Gemüse und Schaum**
- 200g Rote Rüben
- 150g Krebschwänze
- 250g Schlagobers
- 200g Butter
- 10g Kerbel

Metin Yurtseven, Chef de Cuisine, Restaurant Meinl am Graben



Hopfen und Malz, Gott erhalt' es!

Meinl's Restaurant

Der Treffpunkt für Gourmets & Genießer

Stil, Tradition und Genuss – dies verkörpert Julius Meinl am Graben wie wohl kaum ein anderes österreichisches Unternehmen. Genuss ist in erster Linie eine Lebenseinstellung, die vor allem die unabdingbare Bereitschaft dazu und natürlich auch die entsprechende Muße erfordert. Unter Genuss verstehen wir eine Art Gesamtkunstwerk für alle Sinne, dazu gehören die Gaumenfreuden ebenso wie eine stimmungsvolle

Atmosphäre und angeregte Gespräche. „Meinl's Restaurant“ verwöhnt seine Gäste von morgens bis in die Nacht durchgehend mit kulinarischen Köstlichkeiten in einer stilvollen und doch legeren Atmosphäre: am Morgen bieten eine Vielzahl an Frühstücksvarianten den idealen Start in den Tag, mittags verwöhnen wir Sie mit einem exquisiten und doch raschen Business-Lunch, am Nachmittag verlocken Wiener Kaffee- und Teespezialitäten und die süßen Köstlichkeiten aus unserer hauseigenen Patisserie und am Abend findet der Tag, bei einem leichten Dinner oder einem kleinen Snack zu einem Glas Wein, einen gelungenen Ausklang.



Öffnungszeiten:
Montag bis Freitag 8.00 - 24.00, Samstag 9.00 - 24.00, Sonn- und Feiertags geschlossen, Nachteingang in der Naglergasse

Julius Meinl am Graben, Graben 19, A-1010 Wien • Tel. +43(0)1 532 33 34 • Fax +43(0)1 532 33 34 2090
 Öffnungszeiten: Mo - Fr 8.00 - 19.30, Sa 9.00 - 18.00 • office@meinlamgraben.at • www.meinlamgraben.at

Julius Meinl AM GRABEN



Julius Meinl AM GRABEN

