

Echte Leidenschaft

seit 1270



**Hirter**  
BRAUKELLER

*Bierkarte*



## ***Echt* einzigartig**

Haben Sie sich schon einmal gefragt, was ein gutes Bier von einem einzigartigen unterscheidet?

Sind es die ausgewählten, hochwertigen Zutaten? Oder ist es das Handwerk, das in der Brauerei seit Jahrhunderten weitergegeben wird? Was macht den Unterschied aus? Innovationskraft und neue Ideen? Oder die Unabhängigkeit, die es einer Privatbrauerei ermöglicht, Biere mit Profil und Eigenständigkeit zu entwickeln?

Es ist all das – und es ist noch mehr: Was Hirter Biere so besonders macht, ist echte Leidenschaft, mit der die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Privatbrauerei Hirt Tag für Tag alles geben. Diese Leidenschaft führt zu echtem Genuss und zur höchsten Qualität.

Sie ist die innerste Antriebskraft für alles, was Hirter ausmacht – und das schmecken Sie bei jedem Schluck!



## ***Echt* heimatverbunden**

---

Genießen Sie das Beste aus der Natur

---

So besonders wie das Bier, ist auch die Lage der Privatbrauerei Hirt: inmitten einer großartigen Natur mit vielen Schätzen. Die Brauerei bekennt sich zu nachhaltigem Wirtschaften und zu echter Regionalität. Das bedeutet zum Beispiel, dass die Braugerste für das Hirter Märzen nahezu zu 100 % aus Kärnten kommt.

In Hirt wird schonend, sorgfältig und nachhaltig gebraut, gereift, filtriert und abgefüllt ...  
... ohne Pasteurisation und ohne künstliche Zusatzstoffe. In eine Flasche Hirter Bier kommen ausschließlich Hopfen, Wasser und Malz.

## ***Echt* natürlich**

---

Erleben Sie unverfälschte Braukunst

---

Damit für Sie alle wertvollen Geschmackskomponenten im höchstmöglichen Ausmaß vorhanden bleiben, reift bei Hirter jede Sorte mittels aufwändigem 2-Tank-Gärverfahren unterschiedlich lange und wird anschließend durch Doppelfiltration haltbar gemacht und abgefüllt.

### **Slow Brewing zertifiziert**

Ein umfassender Qualitätsbeweis ist die Slow Brewing Zertifizierung der Privatbrauerei Hirt. Slow Brewing ist das konsequenteste Gütesiegel am internationalen Biermarkt. Es bewertet Bier und Brauerei. Im Fokus stehen der konstant herausragende Geschmack und die Bekömmlichkeit des Bieres, die Qualität der Rohstoffe, die Qualität des Brauprozesses und der Produktion sowie die Qualität der Unternehmensführung und Unternehmenskultur.

## Der Hirter Braukeller

Das Gute liegt so nah ...

Die Brauerei war früher eine Taverne. Eine Raststätte, die den dürstenden Kaufleuten und Rittern auf ihrem Weg von Vindobona in das südlich gelegene Aquileia Rast und Verpflegung bot. Der Hirter Braukeller erfüllt diese Anforderungen noch heute – Jahrhunderte später. Gastlichkeit in behutsam restaurierten, uralten Gemäuern, in denen man noch das Flair längst vergangener Zeiten spürt.

Wir erwarten Sie mit der typischen Kärntner Gastfreundlichkeit, besonderen „Schmankerln“ der Kärntner Küche sowie allen Bierspezialitäten der Privatbrauerei Hirt. Alleine die Kombination aus frischem Hirter Bier und g'schmackigem Rindsgulasch ist einen Besuch wert. Der kulinarische Bogen spannt sich von regionalen Schmankerln bis hin zu saisonal bedingten Köstlichkeiten.

Das urig gepflegte Ambiente lädt Groß und Klein zum Verweilen ein. Biergenießer schätzen auch den gemütlichen und schattigen Kastaniengastgarten. Mit dem Ausblick auf eine der ältesten Brauereien Österreichs, begleitet vom unvergleichlichen Bieraroma aus dem Sudhaus, lässt sich das Hirter Bier noch besser genießen.

„Der Gast ist König“ ist bei uns ein Versprechen. Unsere Mitarbeiter leben die Philosophie des Hauses und geben ihr Bestes beim Erfüllen Ihrer Wünsche!



# Hirter Privat Pils

*Echte Leidenschaft*

Die Königsmarke der Privatbrauerei Hirt wird nach alten böhmischen Rezepturen gebraut. Durch seine lange Lagerzeit reift das Hirter Privat Pils völlig natürlich. Hirt hat seine eigene Pilsstradition und ist mit einem norddeutschen Pils nicht direkt zu vergleichen.

## Speisenempfehlungen:

Als Aperitif und Begleiter von Speisen aus hellem Fleisch. Passt ausgezeichnet zu Carpaccio, Backendl, Kärntner Kasnudel und Käsespätzle.

Stammwürze: 12,3° Plato

Alkohol: 5,2 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Pils



Funkelndes helles Gold.



Hopfennoten, duftet wie eine sommerliche Blütenwiese.



Erfrischend und mild, am Gaumen mit malzigen Nuancen.



# Hirter Märzen

*Mit Kärntner Braugerste*

Der Großteil der Braugerste dieser meisterhaft gebrauten Spezialität stammt aus dem Krappfeld, unmittelbar vor den Toren der Privatbrauerei Hirt. Das Hirter Märzen ist mild in der Kohlensäure, aber prägnant im Extrakt. Ein ausgesprochen süffiges und perfekt balanciertes Bier.

## Speisenempfehlungen:

Der bierige Klassiker ist sehr universell einsetzbar. Besonders empfehlenswert zu Berner Würstel, Wiener Schnitzel, Cordon Bleu und Tafelspitz.

Stammwürze: 11,8° Plato

Alkohol: 5,0 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Märzen



Strahlendes Gold.



Klassisch bieriger Eindruck, Fruchtnoten die an Mango und Zitrusfrüchte erinnern.



Harmonisch, bekömmliche Kohlensäure, erfrischend.



## Hirter 1270

*Tradition trifft Moderne*

Nach alten Rezepturen wurde ein traditionelles, naturbelassenes Vollbier zu neuem Leben erweckt und auf den heutigen Geschmack abgestimmt. Seine unverwechselbare Farbe erhält das Hirter 1270 durch schonend geröstetes, karamellisiertes Braumalz.

### Speisenempfehlungen:

Das Hirter 1270 eignet sich als Begleiter zu kräftigen und würzigen Speisen, wie etwa zum Pfeffersteak. Es harmoniert besonders gut mit Brathuhn, Gegrilltem, unserem Hauspfandl und Gulasch.

Stammwürze: 11,9° Plato  
Alkohol: 4,9 % Vol.  
Hefe: untergärig  
Bierstil: Bernsteinfarbenes Lager



Funkelndes Bernstein.



Geradlinige Malznote, Waldhonig, süße Blüten, reifer Pfirsich.



Am Gaumen feine Noten von Honig und Karamell.



## Hirter Morchl

*Unser dunkles Geheimnis*

Das Hirter Morchl ist nicht nur als Marke einzigartig, sondern ist auch in seiner Herstellung anders als andere dunkle Biere. Hirter Morchl wird noch mit dunklem Brau- und Karamellmalz eingebraut und erhält dadurch seine unverwechselbare dunkle Farbe.

### Speisenempfehlungen:

Ein toller Speisenbegleiter von Wildgerichten. Es schmeckt ausgezeichnet zu würzigem Weichkäse, zu cremigen Desserts, Schokolade oder Soufflés.

Stammwürze: 12,8° Plato  
Alkohol: 5,0 % Vol.  
Hefe: untergärig  
Bierstil: Dunkles Bier



Transparentes Braun mit rotem Reflex.



Herrliche Aromenvielfalt: Schokolade, Kaffee, ein Hauch reifer Waldbeeren.



Im Antrunk Röstnoten und Karamell am Gaumen. Edelste Malzbittere begleitet den Ausklang. Schmeckt nicht süß.



# Hirter Zwickl

*Naturtrübe Leidenschaft*

Das Hirter Zwickl zeichnet sich besonders durch seine natürliche Trübung aus, welche garantiert, dass alle Geschmackskomponenten erhalten bleiben. Die Resthefe ist perfekt in den vollmundigen Gesamtcharakter des Bieres eingebunden.

## Speisenempfehlungen:

Ein wunderbarer Aperitif. Es wird zu Salaten, mehrgängigen Menüs (wenn man das Bier zu den Gängen nicht wechseln möchte), zu schärferen Gerichten, sowie zu Fisch empfohlen.

Stammwürze: 12,3° Plato

Alkohol: 5,2 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Zwickl (unfiltriert)



Mittleres Gelb, natürliche Trübung.



Fruchtnoten nach weißem Pfirsich oder nach exotischen Südfrüchten.



Vollmundig, weich, hefige Geschmacksnoten, schöner Ausklang durch lebendige Hopfennoten.



# Hirter Weizen

*Naturtrüb, fruchtig, würzig*

Der dezent bananenartige Geruch zeichnet das Hirter Weizen besonders aus. Dieser entsteht durch die naturbelassene, obergärige Hefe, die auch für den mildwürzigen Geschmack und das typisch fruchtig Aroma verantwortlich ist.

## Speisenempfehlungen:

Eine willkommene Erfrischung nach dem Sport. Das Hirter Weizen empfiehlt sich besonders zu Gegrilltem, hellem Fleisch, Geflügel und fruchtigen Desserts.

Stammwürze: 12,5° Plato

Alkohol: 5,4 % Vol.

Hefe: obergärig

Bierstil: Hefeweißbier (unfiltriert)



Kräftiges gelb, hefetrüb.



Herrlich, dezenter bananenartiger Geruch.



Mildwürziger Geschmack, vollmundig, typisches fruchtiges Aroma, zarte Hopfennote.



## *Echt* vielfältig

---

Erlesenes Sortiment für viele Geschmäcker

---

Echter Genuss braucht echte Leidenschaft: für jede einzelne Sorte und jeden einzelnen Handgriff.

Vom Pils bis zum Mochl, vom 1270 bis zum Zwickl hat jedes Hirter Bier seine eigenständige, fein abgestimmte Rezeptur.

Eine erlesene Vielfalt für jeden Geschmack.

### **Hirter und Craftbier: Das passt!**

„Craft“ bedeutet „Handwerk“, aber wer „Kraftbier“ versteht, liegt auch nicht falsch: Es geht um wertvolle, geschmacksintensive, kunstfertig von Hand gebraute Biere.

Wenn wir in Hirt über Craftbier sprechen, dann sprechen wir über die Leidenschaft zum Bierbrauen, über Vielfalt, Experimentierfreude und über die große Bedeutung der Rohstoffe.

Die limitierten Craftbiere aus Hirt sind das Beerique, das Imperial Porter, Copper IPA, Imperial Porter Tectus, Honigbier und alljährlich im Herbst das herbstCULT.

## *Echt* unabhängig

---

Privatbrauerei seit 1270

---

### **Item taberna in Hurde solvit talentum 1**

„Ebenso zahlt die Taverne in Hirt 1 Talent“

– mit diesen Worten wurde Hirter erstmals im „Güter- und Anlagenverzeichnis“ des Gurker Domkapitels erwähnt und darf sich somit stolz als eine der ältesten Brauereien Österreichs bezeichnen.

Seit 1460 kann die Besitzfolge lückenlos nachgewiesen werden. Bis heute ist die Privatbrauerei Hirt in Familienbesitz und wird in der 5. und 6. Generation von den Eigentümern geführt.

### **Aus Kärnten in die Welt**

Der besondere Ruf, den Hirter Biere genießen, kommt nicht von ungefähr: Zu Zeiten, als Hirter Bier nur in der Region ausgeschenkt werden durfte, pilgerten zahlreiche Bierfreunde von weit her nach Kärnten, um an Hirts „flüssiges Gold“ zu kommen.

Heute bietet die Privatbrauerei Hirt ihre Biere überregional an. Mit Erfolg! Neben dem österreichischen Markt haben sich Hirter Biere auch weltweit einen Namen gemacht.



# Hirter Kellermeister

*Biologisch, naturtrüb*

Wir haben aus unserer Tradition, besonders naturbelassene, „unbehandelte“ Biere zu brauen gelernt. Mit dem Hirter Kellermeister gehen wir noch einen Schritt weiter in Richtung Ursprung.

Die rein biologischen Rohstoffe (Gersten-, Weizenmalz sowie Hopfen) werden ausschließlich von österreichischen Biobauern produziert.

## Speisenempfehlungen:

Das Hirter Kellermeister passt zu mittelkräftig gewürzten Hauptspeisen, milden Fischgerichten, Nudelgerichten, cremigen Suppen, vegetarischen und veganen Gerichten.

Stammwürze: 11,6° Plato

Alkohol: 4,8 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Zwickl



Natürliche Trübung.



Hefig mit reinen Malznoten.



Mild, fein fruchtig, leicht malzaromatisch, dezente Hopfennoten, hefig.



# Hirter Kräuterradler

*Erfrischend, naturtrüb*

Der Hirter Kräuterradler ist ein naturtrübes Biermischgetränk, zur Hälfte aus wertvollem Hirter Vollbier und erfrischender Kräuterlimonade.

Hirter Kräuterradler enthält keinen künstlichen Zuckerzusatzstoff.

## Speisenempfehlungen:

Perfekt für alle, die einen bierigen Trinkgenuss mit wenig Alkohol genießen wollen. Schmeckt hervorragend zu Desserts, Salaten und Gerichten aus hellem Fleisch.

Stammwürze: 5,9° Plato

Alkohol: 2,5 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Radler



Naturtrüb.



Duft nach einem Strauß von Kräutern.



Voller, süßlich-herber Geschmack.



# Hirter Biohanf

*Das Beste aus dem Hanf*

Die aus biologischem Anbau stammenden, österreichischen Rohstoffe verleihen eine prägnante Eigennote: lieblich, fruchtbetont und süffig.

Geschmacklich ist der Südkärntner Biohanf in den Gesamtcharakter perfekt eingebunden und besticht durch einen lieblich süßen Abgang mit feiner Kohlen säurestruktur.

## Speisenempfehlungen:

Der ideale Begleiter zu Speisen mit Gemüse, cremigen Suppen (Kürbis, Petersilie), Nudelgerichten und Meeresfrüchten.

Stammwürze: 11,6° Plato

Alkohol: 4,8 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Kreativbier



Satte Goldfarbe.



Duftet nach Heublumen, Estragon und Beinwell.



Perfekt eingebundener Biohanf. Lieblich, fruchtbetont und süffig.



# Hirter Copper IPA

*Saisonale Bierspezialität*

Das Hirter COPPER IPA ist eine obergäriges Bier, ein „India Pale Ale“. Wie der Name schon verrät, besticht diese Bierspezialität den Genießer bereits beim Einschlenken mit ihrem kupferfarbenen Schimmer.

## Speisenempfehlungen:

Ein wunderbarer Aperitif und ein exzellenter Begleiter für würzige und schärfere Speisen, asiatische Gerichte, Ente, Gansl und Schweinsbraten.

Stammwürze: 13,6° Plato

Alkohol: 5,8 % Vol.

Hefe: obergärig

Bierstil: India Pale Ale



Cognacfarben, mit kupferfarbigem Schimmer.



Blumig. Fruchtnoten, die an reife Mango, und Hollerblüten erinnern.



Milder Anrunk mit leichter Rezenz. Leichte Pfirsichnote, angenehme Bittere.



# Hirter Festbock

*Saisonale Spezialität*

Diese saisonale Bierspezialität unterscheidet sich von anderen Bieren nicht nur durch einen höheren Alkoholgehalt, sondern auch in der besonders langen Lagerzeit von mindestens sechs Monaten.

## Speisenempfehlungen:

Ein exzellenter Speisenbegleiter zu Wildgerichten wie unserem Wildragout, Hirschsteak, deftigeren Speisen vom Schwein und Blauschimmelkäse.

Stammwürze: 16° Plato

Alkohol: 7 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Bockbier



Dunkles Gold.



Eleganter Duft nach Dörrfrucht.



Kraftvoll, geschmeidig, aromatische Hopfennote mit Malznote kombiniert.



# Hirter herbstCult

*Saisonale Spezialität*

Hirter herbstCULT ist eine saisonale, naturtrübe Bierspezialität, die exklusiv für die Hirter Gastronomie eingebraut wird.

Das Münchner Malz ist verantwortlich für den bräunlichen, bernsteinfarbigen Farbton und wird abgerundet durch das eingesetzte Pilsner Malz.

## Speisenempfehlungen:

Die bierige Besonderheit schmeckt ausgezeichnet zu Wild, Waldpilzgerichten und Steaks.

Stammwürze: 13,6° Plato

Alkohol: 5,4 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Zwickl (unfiltriert)



Bernsteinfarben, leicht trüb.



Fruchtig rein, frisch.



Leicht süßlich, malzig, wenig bitterer Abgang. Am Gaumen typischer Geschmack nach frischem Brot.





## Die Hirter Bierathek

Echt Genussvolles  
aus der Region und dem Alpen Adria Raum

In der Bierathek – dem größten Brauereishop Österreichs mit einer Gesamtverkaufsfläche von über 300 Quadratmetern – werden alle Hirter Produkte, vom Bier bis hin zu Hirter Accessoires sowie eine Vielzahl an Spezialitäten und Schmankerln aus der Region und dem Alpen Adria Raum angeboten.

Der großzügige Weber-Verkaufsbereich stellt ein zusätzliches Shopping-Erlebnis dar. Zu den hochwertigen Präsenten zählen die Holzkohle- bzw. Gasgriller – echte Hingucker aus hochwertigem Edelstahl. Außerdem werden 5-stündige Hirter Grillseminare, bei dem alle Tricks vom Profi gelernt werden, angeboten.

Hervorzuheben ist auch die Schmankerl-Ecke mit Köstlichkeiten aus der Region, dem Alpen Adria Raum und der Craft Beer Bereich mit Bierspezialitäten aus der ganzen Welt, welche keine Wünsche offen lässt.

Online Shop

[www.bierathek.at](http://www.bierathek.at)

Einzigartig ist unser Online Shop, der seines gleichen sucht. Neben den Produkten, die in der Privatbrauerei Hirt hergestellt werden, können Bierliebhaber auch stylische Hirter Mode, bierige Geschenkartikel und die gesamte Weber-Palette von zu Hause aus bestellen.



## Hirter Beerique

*Aus dem Whiskey-Holzfass*

Das Hirter Beerique ist eine sehr wertvolle, kunstfertig von Hand gebraute Bierspezialität.

Insgesamt elf Monate dauern Herstellung und Reifung, bis die händische Abfüllung der streng limitierten Menge erfolgt. Ausgangsprodukt für das Hirter Beerique ist ein speziell gebrautes Hirter Starkbier.

### Speisenempfehlungen:

Zu empfehlen nach der Mahlzeit, anstelle eines Digestifs. Schmeckt herrlich zu Desserts, ganz besonders zu Tiramisu, Soufflés und würzigem Käse.

Stammwürze: 19,4° Plato

Alkohol: 9,3 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Holzfassgereiftes Starkbier



Dunkles Gold,  
gleichmäßige Trübung.



Eleganter Hefegeruch  
mit Vanilletönen.



Erinnert an Rosinen  
und getrocknete  
Feigen, unterstrichen  
von einem Hauch  
Whiskeygeschmack.



## Hirter Honigbier

*Limitierte Handabfüllung*

Das Hirter Honigbier ist eine naturtrübe, goldgelbe, leicht süßlich schmeckende Bierspezialität.

Diese Bierkreation wird mit echtem Blütenhonig von regionalen Imkern, deren Bienen rund um die Privatbrauerei Hirt unterwegs sind, gebraut.

Hirter Honigbier ist unfiltriert und somit völlig naturbelassen.

### Speisenempfehlungen:

Für alle, die gerne dezent süße Noten genießen. Harmoniert ausgezeichnet zu Desserts mit Schokolade.

Stammwürze: 14,5° Plato

Alkohol: 6,3 % Vol.

Hefe: untergärig

Bierstil: Starkbier, unfiltriert



Naturtrüb, goldgelb.



In der Nase mit einer  
dezenten Honignote,  
wobei sich die Hopfen-  
aromen im Hintergrund  
halten.



Vollmundig, leicht süß,  
im Abgang mit bleibendem  
Honigaroma.



# Imperial Porter Tectus

*Limitierte Handabfüllung*

Imperial Porter Tectus ist ein dunkles, tiefschwarzes Bier mit röstmalzbetontem Geschmack, und hellbraunem, feinporigem Schaum. Es zeichnet sich aus durch seine extrem lange Reifezeit im fein lassigen Barrique-Whiskey-Eichenfass mit leichter Toastung, aus. Die mindestens 8-monatige Lagerung erfolgt im jahrhundertalten Keller der Privatbrauerei Hirt.

## Speisenempfehlungen:

Nach der Mahlzeit, anstelle eines Digestifs.  
Harmoniert ausgezeichnet zu Desserts mit Schokolade und zu würzigem Käse.

Stammwürze: 16,8° Plato

Alkohol: 8,5 % Vol.

Hefe: obergärig

Bierstil: Starkbier



Dunkel, tiefschwarz.



Angenehme Kaffeenoten und ein leichtes Raucharoma.



Erinnert an Bitterschokolade, leicht süß, feiner Feigenton, rauch-aromatisch, angenehmer, leicht bitterer Abgang.



# Hirter Imperial Porter

*Echt röstaromatisch*

Vom Hirter Braumeister aus vier Malz- und drei Hopfensorten komponiert. Besonderes Augenmerk wurde auf hochwertige, internationale Rohstoffe gelegt, so kommt der Hopfen beispielsweise aus Neuseeland. Die Reifung erfolgt in einem fein-lassigen Barrique-Whiskey-Eichenfass mit leichter Toastung, bei perfekten Bedingungen.

## Speisenempfehlungen:

Schmeckt ausgezeichnet zu Desserts mit Schokolade, wie zu unserer Braumeister's Schoko-Nuss Torte, Schokomousse aber auch zu würzigem Käse.

Stammwürze: 16,6° Plato

Alkohol: 8,4 % Vol.

Hefe: obergärig

Bierstil: Holzfassgereiftes Starkbier



Tiefschwarz.



Angenehme Kaffeenote, leichtes Raucharoma, ausgewogenes Röstaroma.



Bitterschokolade, leicht süß, feiner Feigenton.





## Die Hirter GenussAkademie

---

### Bierkultur und Bierkompetenz

---

Der Privatbrauerei Hirt liegen gelebte Bierkultur & Bierkompetenz seit jeher am Herzen.

Mit der GenussAkademie wird allen Bierbegeisterten eine Plattform geboten, ihr Wissen über Bier zu vertiefen und sich mit anderen Gleichgesinnten auszutauschen. Das Kursprogramm hat für jeden etwas zu bieten. Einsteigerkurse bringen einen Einblick in die wunderbare Welt des Bieres.

Spezialseminare, wie zum Beispiel die Kombination von Bier und Speisen, schaffen breites Bierwissen. Fortbildungsangebote, wie etwa zertifizierte Biersommelier-Kurse, vergrößern berufliche Chancen.

### Der Biersommelier-Kurs

---

..ist die höchste Ausbildung, die man in der GenussAkademie absolvieren kann und machen Sie zu einem Profi im Bierbereich. Der Kurs wurde vom österreichischen Brauereiverband ausgearbeitet und berechtigt den Kursteilnehmer nach bestandener Prüfung, die Berufsbezeichnung Biersommelier zu tragen. Die Ausbildung gliedert sich in mehrere Teilbereiche wie: Allgemeines über Bier und Bierherstellung (Geschichte, Biermarkt heute, Einteilung der Bierstile), Schanktechnik (gesetzliche Bestimmungen, Zapfschulung, Schanksünden, HACCP-Richtlinien), Brautag, Sensorik, Bier & Food Pairings und das Erstellen einer Bierkarte.



## Der Hirter Brautag

Bier ist MEHR als Wasser, Hopfen, Malz und Hefe. Bierliebhaber haben in Hirt die einzigartige Möglichkeit die hohe Kunst des handwerklichen Bierbrauens kennenzulernen.

Inspiriert vom Duft des Malzes kreieren Sie ihre ganz eigene Bierspezialität und werden in die vielen Feinheiten und Produktionsphasen des Brauprozesses eingeweiht.

### So erleben Sie den Brautag in Hirt:

Bei einem kurzen Einstieg erfahren Sie alles rund um die nötigen Rohstoffe und österreichischen Bierstile. Danach startet auch schon der Brauprozess mit dem Einmaischen.

Zwischen den Arbeitsschritten gibt es immer wieder kurze Pausen, die für eine Bauereinführung, Bierverkostung und Sensorikschulung genutzt werden.

Nach dem Abläutern der Würze, wird diese gekocht und der Hopfen beigefügt. Während der nötigen Kochzeit können Sie sich bei einem Mittagessen vom Hirter Braukellerteam verwöhnen lassen.

Anschließend ist die Würze bereit, um gekühlt und in die Gärtanks abgefüllt zu werden. Die Beigabe der Hefe ist der krönende Abschluß des gemeinsamen Brautages.

Das kreierte Spezialbier braucht jetzt noch drei bis fünf Wochen Zeit zu reifen und wird im Anschluß in Gallonen abgefüllt.

Zwei Gallonen (4 Liter) können Sie dann in Hirt abholen oder werden Ihnen per Post zugesandt.

**Aktuelle Infos unter [hirtergenussakademie.at](http://hirtergenussakademie.at)**



Foto©Jerusalem E.



# Hirter Braumeisterbrand

*Echt geistreich*

Da ein Brand immer nur so gut ist wie die Rohstoffe, aus denen er gemacht wird, kommen in unseren Hirter Braumeisterbrand nur die besten Spezialbiere der Brauerei Hirt.

Als Maische dient rein eingebranntes Bier, das über die Kolonnen-Brennerei destilliert wird. Nach langer Lagerzeit ergibt sich dann das fruchtige Aroma.

Der junge Braumeisterbrand präsentiert sich fruchtig und hopfig. Im Alter werden die ätherischen Öle von Hopfen und Hefe etwas reduziert, was zu einem edlen, vollmundigen Malzton und einer feinen Fruchtnote, die an Birne erinnert, führt.

Alkohol: 40 % Vol.



Klar.



Leicht fruchtiges  
Birnenaroma, hopfig.



Stark alkoholischer  
Abgang, wärmend.



# Hirter Zigarrenbrand

*Echt gehaltvoll*

Für unseren Hirter Zigarrenbrand werden nur Spezialbiere aus der Brauerei Hirt verwendet.

Als Maische dient rein eingebranntes Hirter Bier, das über die Kolonnen-Brennerei destilliert und danach in feiner französischer Barrique Eiche gelagert wird.

Durch die fünfjährige Lagerzeit ergibt sich das feine, fruchtige Aroma des Hirter Zigarrenbrands.

Alkohol: 43 % Vol.



Gold glänzend.



Angenehme Eiche,  
Raucharoma,  
trockene Feige,  
Vanille, malzig  
karamellig.



Barrique Eiche,  
leicht ölig.





## Die Hirter Malztenne

### DER Platz für leidenschaftliche Events

Im nostalgischen Ambiente der Hirter Malztenne werden Sie kulinarisch verwöhnt.

Die heutige Hirter Malztenne ist die ehemalige eigene Mälzerei unmittelbar neben dem Hirter Braukeller.

Früher wurde dort die Braugerste zum Keimen aufgelegt; heute ist die adaptierte „Malztenne“ ein beliebter Veranstaltungsort mit nostalgischem Ambiente.

Ob Hochzeiten, Firmenfeiern, Ausstellungen, Konzerte .... anhängig von Anlass und Rahmenprogramm finden bis zu 120 Personen Platz.

Das Braukeller-Team berät Sie gerne, unterstützt Sie bei der Planung und Umsetzung und erstellt für Sie ein maßgeschneidertes Angebot.

**Tel.: +43 (0)4268-2050-45**



# Hirter Bieressig

*Echt würzig*

Der Geschmack gesunden Essens und das Geheimnis feinsten, kreativer Küche gründen immer öfter in der Qualität der verwendeten Würzingerdrienzen. Hochwertiger Essig darf dabei nicht fehlen.

Der Hirter Bieressig hell oder dunkel mit seiner ausgeprägten, malzigen Biernote, ist die richtige Zutat für die Zubereitung zahlreicher Speisen, zu denen auch gerne ein Hirter Bier getrunken wird.

Säure: 5 %

## Hirter Bieressig hell:

vergoren aus  
Hirter Privat Pils

## Hirter Bieressig dunkel:

vergoren aus  
Hirter Morchl



# Hirter Limonaden

*Alkoholfreie Durstlöcher*

Alle alkoholfreien Getränke, die in Hirt produziert werden, bestehen aus besten Zutaten und werden mit natürlicher, aus dem Brauprozess gewonnener Kohlensäure hergestellt.

## Kärnten WasserGOLD

### WasserGOLD Himbeere

Hirter Cola

Hirter Almrausch

Hirter Orange

Hirter Malzmandl

Hirter Ravilla



# Hirter Bierkulinarien

---

Echt geschmackvoll

Die perfekte Kombination von Speisen & Bier

---

Dass es zu jeder Mahlzeit einen passenden Wein gibt, ist bekannt. Dass es aber auch zu jedem Gericht die perfekte Bierbegleitung gibt, können wir Ihnen eindrucksvoll mit einem Hirter Bierkulinarium beweisen.

Unsere erfahrenen Biersommeliers entführen Sie (bereits ab 2 Personen) zu einer genussvollen, kulinarischen Reise.

**Reservierungen:** [hirterbraukeller@hirterbier.at](mailto:hirterbraukeller@hirterbier.at)

# Brauereibesichtigungen

---

Echt eindrucksvoll

---

Entdecken Sie die Geheimnisse unseres Braumeisters! Tauchen Sie in die Welt der traditionellen Braukunst ein und lassen Sie sich vom würzigen Geruch nach Hopfen, Malz und Hefe verführen...

**Termine:** MO – SO, ganzjährig nach Vereinbarung

**Gruppen:** min. 10 – max. 50 Personen

**Dauer:** 1 Stunde 15 Minuten

Aktuelle Preise unter: [hirterbraukeller.at/angebote](http://hirterbraukeller.at/angebote)  
Im Eintrittspreis enthalten ist ein Hirter Getränk (Bier oder Limo) und ein € 2,- Gutschein der Bierathek.

**Reservierungen unter:** [fuehrung@hirterbier.at](mailto:fuehrung@hirterbier.at)





## BRAUKELLER

Privatbrauerei Hirt Vertrieb GmbH  
Hirter Braukeller  
Hirt 1 | A-9322 Micheldorf

Tel.: +43(0)4268-2050-45  
E-Mail: hirterbraukeller@hirterbier.at

hirterbraukeller.at  
facebook.com/hirterbraukeller

hirterbier.at  
hirtergenussakademie.at  
hirtergenusstheke.at  
bierathek.at  
weinagentur-jordan.com

1. Auflage 2019



Cultur **b** Brauer  
ÖSTERREICHISCHE PRIVATBRAUEREIEN

