

PAULANER
WIRTSCHAUS
Berlin Potsdamer Platz

Alte Potsdamer Straße 1 | 10785 Berlin
restaurant@paulaner-wirtshaus-berlinpotsdamerplatz.de
www.paulaner-wirtshaus-berlinpotsdamerplatz.de



BIERSPEZIALITÄTEN



DIE BAYERISCHE
BRAUKUNST



DIE BAYERISCHEN
ZUTATEN



DAS BAYERISCHE
REINHEITSGEBOT

GUT. BESSER. PAULANER.

SERVUS!

Schon immer ging die Beliebtheit des Paulaner Bieres weit über die Stadtgrenzen Münchens hinaus. Der besondere Biergenuss, die hohe Braukompetenz unserer Braumeister und die berühmte bayerische Lebensart, sind nur einige Faktoren für den Erfolg der Paulaner Brauerei und das auch noch weltweit. Mehr als zwei Millionen Hektoliter verlassen jährlich unsere Brauerei in über 70 Länder. Das Paulaner Hefe-Weißbier Naturtrüb ist dabei nationaler Marktführer und in der ganzen Welt Synonym für authentischen Weißbiergenuss.

Und nun genießen Sie unsere Bierspezialitäten hier vor Ort!

PROST!



FASSBIERE



PAULANER MÜNCHNER HELL

Unser Münchner Hell ist ein ausgesprochen süffiges Bier: mild, fein-malzig, mit einer leichten Süße.

☞ Passt zu hellen Fleisch- & Gemüsesorten. ☞

UNTERGÄRIG.
11,5 % STAMMWÜRZE
4,9 % ALKOHOLGEHALT

0,3l 4.60 € 0,5l 5.60 € 1,0l 10.80 €



PAULANER HEFE-WEISSBIER NATURTRÜB

Im Antrunk weich, geprägt von einer ausgewogenen Süße ist unser Hefe-Weißbier ein fruchtig, frischer Biergartenklassiker - naturtrüb und erfrischend.

☞ Passt zu fast allen Gerichten. ☞

OBERGÄRIG.
12,5 % STAMMWÜRZE
5,5 % ALKOHOLGEHALT

0,5l 5.60 € 1,0l 10.80 €



FASSBIERE



PAULANER UR-DUNKEL

Unser Ur-Dunkel wird nach originaler Rezeptur traditionell mit dunklem Münchner Malz gebraut, wodurch es angenehme Noten von Karamell und Röstmalz erhält. Die Zugabe der historischen Hopfensorte Tradition verleiht dieser naturtrüben Bierspezialität ein fruchtiges Aroma.

 Passt zu dunklen Fleisch- & Gemüsesorten. 

UNTERGÄRIG.
12,7 % STAMMWÜRZE
5,0 % ALKOHOLGEHALT

0,3l 4.90 € 0,5l 5.90 € 1,0l 11.50 €



PAULANER PILS

Unser Pils, würzig, elegant, erfrischend - ein feinherbes Pils für Kenner.

 Passt zu hellen Fleischsorten. 

UNTERGÄRIG.
11,2 % STAMMWÜRZE
4,8 % ALKOHOLGEHALT

0,4l 5.20 € 1,0l 11.00 €



FLASCHENBIERE



PAULANER HEFE-WEISSBIER DUNKEL

Im Glas besticht unser Hefe-Weißbier Dunkel durch sein rötlich schimmerndes Kastanienbraun. Naturtrüb, kräftig, kernig und dennoch sanft und süffig im Antrunk.

☞ Passt zu dunklen Fleisch- & Gemüsesorten. ☜

OBERGÄRIG.

12,4 % STAMMWÜRZE

5,3 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **5,60 €**



PAULANER WEISSBIER KRISTALLKLAR

Kristallklar, goldgelb glänzend und angenehm malzig. Das Glas kaum angesetzt, steigt der Duft von Birne und Apfel auf. Angenehm fruchtig und erfrischend und in seiner Klarheit wunderbar belebend und spritzig.

☞ Passt zu fast allen Gerichten. ☜

OBERGÄRIG.

11,7 % STAMMWÜRZE

5,2 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **5,60 €**



PAULANER ZWICKL

Mit feinstem Hersbrucker Hopfen im historischen Dreimaischverfahren gebraut und direkt aus dem Lagertank ungefiltert abgefüllt. So erhält unser Zwickl sein vollmundiges und herrlich süffiges Aroma.

☞ Passt zu fast allen Gerichten. ☜

UNTERGÄRIG.

12,5 % STAMMWÜRZE

5,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,4l **5,20 €**





FLASCHENBIERE



PAULANER SALVATOR

Der Ur-Vater aller Doppelbock-Biere - vollmundig, malzig mit einer ausgewogenen Süße.

☞ Passt zu herzhaften Speisen. ☜

UNTERGÄRIG.
18,3 % STAMMWÜRZE
7,9 % ALKOHOLGEHALT

0,5l **5,90 €**

Bier-Mischgetränke



PAULANER NATUR RADLER

Unser Paulaner Natur Radler ist erfrischend und gleichzeitig angenehm-fruchtig, aber nicht zu süß - aus 100% natürlichen Zutaten hergestellt.

UNTERGÄRIG.
10,5 % STAMMWÜRZE
2,5 % ALKOHOLGEHALT

0,5l **5,60 €**

PAULANER NATUR GRAPEFRUIT



Fruchtiger Grapefruitsaft trifft auf unser feines Münchener Hell und machen diesen Biermix zu einem spritzigem Erfrischungsgetränk.

UNTERGÄRIG.
11,5 % STAMMWÜRZE IM BIER
4,9 % ALKOHOLGEHALT IM BIER

0,5l **5,90 €**



BESTE ZUTATEN



NACH DEM REINHEITSGEBOT

Ein Geheimnis guter Biere sind die edlen Inhaltsstoffe. Laut dem bayerischen Reinheitsgebot dürfen für die Herstellung von Bier lediglich vier Zutaten verwendet werden. Unsere Paulaner Braumeister wählen nur die allerbesten Rohstoffe aus: Hopfen aus der Hallertau, Reinzucht Hefe, erlesenes Braumalz und reinstes Brauwasser. Je feiner die Zutaten, desto besser das Bier. Deshalb prüfen unsere Braumeister persönlich mit höchster Sorgfalt alle Rohstoffe in regelmäßigen Abständen.





HOPFEN

Die Hallertau in Bayern ist das weltweit größte zusammenhängende Hopfenanbaugebiet und zeichnet sich durch höchste Qualität aus. Die aromatisierende Note des Hopfens kommt besonders bei der Bierherstellung zum Tragen: Die Bitterstoffe verleihen dem Bier je nach Sorte und Menge einen dezent bis intensiv ausgeprägten, erfrischend bitteren Geschmack. Außerdem wirkt sich der Hopfen positiv auf die Schaumbildung und die Haltbarkeit des Bieres aus. Das Hopfenöl, das in den Dolden enthalten ist, gibt dem Bier seinen typischen Duft, der Hopfenblume genannt wird.



HEFE

Unsere Paulaner Reinzuchtheife ist einer der maßgebenden Faktoren für die Qualität und den Geschmack unserer Biere. Obwohl die Hefezellen winzig und mit dem bloßen Auge nicht zu erkennen sind, bewirken sie im Bier Entscheidendes: Erst durch die Zugabe von Hefe beginnt die Gärung, bei der Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure umgewandelt wird. Außerdem bildet die Hefe die typischen Aromastoffe, die den Geschmack unserer Paulaner Biere prägen. Mit obergäriger Hefe entstehen alle Weißbiere, aus der untergärigen Hefe alle anderen Sorten, wie Helles, Dunkles oder Pils.



WASSER

10.000 Jahre unberührtes Tiefenwasser ist der Hauptbestandteil unser Paulaner Bierspezialitäten. Dies fördern wir aus einer Wasserblase in 190 Meter Tiefe, wo es seit Jahrtausenden von Gesteinsschichten geschützt wird. Seine extreme Weichheit und Reinheit garantiert Biergenuss von allerhöchster Qualität.



MALZ

Das Malz ist ein weiterer wichtiger Rohstoff für unser Bier. Die Paulaner Braumeister verwenden hierfür nur feinstes Malz. Unsere Qualitätsbiere bestehen aus Gerstenmalz und Weizenmalz. Das Weizenmalz wird hauptsächlich für die Herstellung unserer Weißbiere ausgewählt. Das Braumalz ist verantwortlich für die Geschmacksfülle und die Farbe des Bieres. Die Farbgebung wird durch die Malzsorte bestimmt, die sich während des Darrens (Trocknen des Malzes) herausstellt.



ALKOHOLFREIE BIERE



==
**Prost! Aus München
in die Welt.**
==



DIE BAYERISCHE ART
ZUSAMMEN ZU SEIN



ALKOHOLFREIE BIERE



PAULANER HEFE-WEISSBIER ALKOHOLFREI

Mit nur 100 kcal pro Halbe überzeugt unser Alkoholfreies durch den vollen Weißbiergeschmack - naturtrüb, spritzig, erfrischend.

🍴 Passt zu leichten Gerichten. 🍴

OBERGÄRIG.

7,5 % STAMMWÜRZE

<0,5 % ALKOHOLGEHALT

0,5l **5,60 €**





ALKOHOLFREIE BIERE



PAULANER WEISSBIER ALKOHOLFREI 0,0 %

Konsequent ohne Alkohol, überzeugend im Geschmack: Dank der ausgewogenen Kombination aus feinen Malznoten, erfrischend-fruchtigen Weißbieraromen und einer angenehm leichten Süße ist unser Weißbier 0,0% ein alkoholfreier Genuss für jeden Anlass.

🍴 Passt zu fast allen Gerichten. 🗡️

OBERGÄRIG.

8,5 % STAMMWÜRZE

0,0 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,33l **5,60 €**



PAULANER MÜNCHNER HELL ALKOHOLFREI

Unser Münchner Hell alkoholfrei ist eine hellgoldene, hopfig-feinwürzige Erfrischung mit einer leichten Süße.

🍴 Passt zu hellen Fleisch- & Gemüsesorten. 🗡️

UNTERGÄRIG.

6,5 % STAMMWÜRZE

<0,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,33l **4,70 €**



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die hier aufgeführten Biere enthalten Weizenmalz, Gerstenmalz bzw. Gluten. Alkoholfreie Biere und 0,0% können Säuerungsmittel oder Stabilisatoren enthalten.



ALKOHOLFREIE BIERE



BIER-MISCHGETRÄNKE



PAULANER WEISSBIER-ZITRONE 0,0%

Unser Wei-Zi entfaltet eine angenehme Balance aus Süße und leichter Säure. Fruchtig-herb und spritzig im Geschmack - die perfekte Erfrischung mit 0,0% Alkohol.

🍴 Passt zu Biergartengerichten, Salat & Fisch. 🍴

OBERGÄRIG.

9,3 % STAMMWÜRZE

0,0 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **5,60 €**



PAULANER NATUR RADLER ALKOHOLFREI

Der natürliche Durstlöcher - jetzt auch alkoholfrei! Die ausgewogene Mischung von naturtrüber Zitronenlimonade und unserem alkoholfreien Hellbier sorgt für den angenehm fruchtig-herben Geschmack. Eine perfekte Radler-Erfrischung, auch wenn es mal kein Alkohol sein soll.

🍴 Passt zu Biergartengerichten. 🍴

UNTERGÄRIG.

7,7 % STAMMWÜRZE

<0,5 % ALKOHOLGEHALT _____ 0,5l **5,60 €**



Alle Preise verstehen sich inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die hier aufgeführten Biere enthalten Weizenmalz, Gerstenmalz bzw. Gluten. Alkoholfreie Biere und 0,0% können Säuerungsmittel oder Stabilisatoren enthalten.

DER BRAUPROZESS



1. SCHROTEN

Das Malz wird in der Malzmühle gequetscht, so dass das Korn aufbricht. Dabei dürfen die Spelzen (Hülle des Kornes) nicht beschädigt werden, da man diese für den späteren Läutervorgang benötigt.



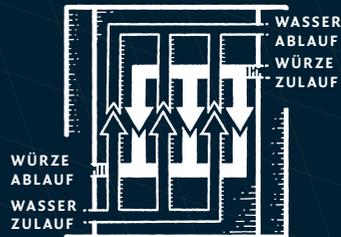
2. MAISCHEN

Beim Maischen wird das geschrotete Malz mit unserem feinen Brauwasser vermischt. Dabei geht die Stärke des Kornes in Lösung. Die sogenannte Maische wird dann über mehrere Stufen erhitzt; dabei wird die Stärke in Malzzucker umgewandelt.



5. WHIRLPOOL

Im Whirlpool wird die Würze in Rotation versetzt. Dabei setzt sich der Heißstrub als Kegel in der Mitte des Gefäßes ab. Die nun klare Ausschlagwürze geht zum Plattenkühler.



6. PLATTENKÜHLER

Der Plattenkühler kühlt die Ausschlagwürze nach dem Würzekochen auf Anstelltemperatur ab.



3. LÄUTERN

Beim Läutern werden die festen und unlöslichen Bestandteile, der sogenannte Treber, durch den Siebboden des Läuterbottichs, von der flüssigen Würze getrennt.



4. WÜRZEKOCHEN

Die beim Läutern gewonnene Würze wird in der Sudpfanne gekocht. Während dieser Zeit setzt man den Hopfen zu und bestimmt dadurch den Geschmack des Bieres. Die erste Hopfengabe ist für die Bittere verantwortlich. Die letzte Gabe verleiht dem Bier das Aroma.



7. GÄRUNG

Durch Zugabe und ordentlicher Belüftung der Hefe wird der Gärungsprozess gestartet (anstellen). Die Hefe wandelt während des Gärungsprozesses den Malzzucker in Alkohol und Kohlensäure um.



8. LAGERUNG

Nachdem die Hauptgärung fertig ist, wird das Jungbier in den Lagertank gepumpt, in dem es noch eine weitere Zeit reifen kann. Dabei werden Gärungsprodukte abgebaut; das Bier wird runder und erhält seinen finalen Geschmack. Danach kann es ausgeschenkt werden.