



WIR KOCHEN MIT BIER

GEBRATENER KALBSKOPF

Mit Tomaten Tricolore, frittiertem Federkohl und Pecorino,
dazu eine Rekordbier-Senfsaat-Vinaigrette

CEVICHE VOM ADLERFISCH

In einer Weizenbiermarinade, mit Avocadosalat,
Yuzu, Granatapfel und Grapefruit Sponge

KALBS-SPARERIBS 500GR

Mariniert mit Orion IPA BBQ,
dazu Ofenkartoffel mit Sourcream und Coleslaw

DRY AGED RIBEYE 250GR

Auf Rollgerstenrisotto, mit einer Sellerievariation
und grilliertem Lauch, dazu eine Rodler Biersauce



UNSER SPEZIAL-BIERMENÜ IM MÄRZ

AUCH WASSER WIRD ZUM EDLEN TROPFEN,
MISCHT MAN ES MIT MALZ UND HOPFEN.

BIER-COCKTAILS

BIER-HUGO ALKOHOLFREI	12.50
Einsiedler Alkoholfrei, Holunder, Limette, frische Minze	
BIER-HUGO	12.50
Turbinenbräu Goldsprint, Holunder, Limette, frische Minze	
ORION MULE	16.50
2cl Vodka, hausgemachter Ingwersirup, Gurke und Limette, aufgegossen mit dem Turbinenbräu Orion IPA	

BIERMENÜ

TURBINENBRÄU SPRINT 0.33L 0.5L	5.00 7.50
Ein mit untergäriger Hefe gebrautes, goldenes Spezialbier	
TURBINENBRÄU REKORD 0.33L	5.50
Ein naturtrübes Bier, mit Münchner Dunkelmalz gebraut	
ORION INDIAN PALE ALE 0.33L	5.50
Intensiv aromatisch. Mit rötlichem Malz gebraut und Mandarin-Hopfen gewürzt	
SAISONBIER RODEL 0.33L	5.50
Ein mit Hafer eingebräutes, dunkles Bier.	
TURBINENBRÄU START 0.33L	5.50
Leicht bekömmliches Bier mit eleganter Hopfennote	

WEITERE BIERE

SPEZIAL DUNKELBIER 0.33L	5.50
EINSIEDLER WEIZENBIER 0.5L	8.50
EINSIEDLER MAISGOLD 0.33L 0.5L	5.00 7.50
EINSIEDLER ALKOHOLFREI 0.33L	5.50