


Dank unserer Größe wird das Bier bei uns immer noch so gebraut, wie es früher Brauch war: in kupfernen Sudkesseln, mit offenen Gärbottichen und langer Ausreifung im Gewölbekeller. Bierbrauen ist bei uns noch richtiges Handwerk! Besonderen Wert legen wir bei der Bierherstellung auf hochwertige Rohstoffe: heimische Braugerste, feinsten Hallertauer Aromahopfen und Wasser aus dem eigenen Brunnen sowie beste Reinzuchthefe finden hier Verwendung.





Jadwiga, die Braut von Herzog Georg wurde 1956 bei den Festspielen „Landshuter Hochzeit“ von Ingeborg Pausinger gespielt. Ihr ist unser süßiges Lagerbier gewidmet.

Alle unsere Biersorten werden selbstverständlich nach dem deutschen Reinheitsgebot aus dem Jahre 1516 eingebraut.


Unsere Bierspezialitäten:

 **Jadwiga Hell®**
Würziges, schlankes Lagerbier

 **Trausnitz Pils®**
Feinherbes Bier Pilsener Brauart

 **Fanfaren Weizen®** Hell und Dunkel

 **Publiner®** - Bier mit irischem Charakter

 **Sündenbock®**
Dunkler Doppelbock
(zur Fastenzeit)



SEIT 1131



Schutzmarken • koffeinhaltig



Übrigens,
es ist Zeit, sich Zeit
zu nehmen ...

... für eine
fruchtig-
frische Frucade.



SIEGSDORFER
PETRUSQUELLE

NATÜRLICHES MINERALWASSER

Aus Bayerns Bergen
frisch und rein

Herzlich willkommen
in der ältesten Privatbrauerei
der Welt:

**SCHLOSSBRAUEREI
HERRNGIERSDORF**

Auch Ihren Prospekt u. v. a. m. gestaltet DESING DESIGN · Norma Susanne Desing · Annahofstr. 11 · 93049 Regensburg · Tel. 09 41 / 3 60 52 · Fax - 3 60 53



SEIT 1131

ERLEBNISBESICHTIGUNG DER BRAUEREI MIT DEM CHEF

Der Chef persönlich führt Sie vom Sudhaus bis in den Gewölbekeller und anschließend in die Fass- und Flaschenfüllerei.

Sie erfahren Interessantes über die Geschichte der Brauerei, die seit mehr als 870 Jahren besteht, sowie über die Herstellung des Bieres und seiner Rohstoffe.

Nach der Führung können Sie die Bierspezialitäten der Schlossbrauerei Herrngiersdorf zusammen mit einer zünftigen Brotzeit genießen.

Gruppenführungen (ab sechs Personen) finden ganzjährig Montag bis Sonntag nach Anmeldung statt.

Auf Wunsch sind die Führungen auch in englischer Sprache und am Abend möglich.

Brauereiführung, Erinnerungsglas und Bierprobe 4.00 €

mit Brotzeiteller 9.70 €

Kinder bis 10 Jahre 2.00 €

mit Brotzeiteller 5.70 €



SEIT 1131

BIERSEMINAR

Nach einer Führung durch die Brauerei werden fünf Spezialbiere verkostet und auf einem Testbogen bewertet.

Dazu wird Bierbrot gereicht. Sie erfahren Wissenswertes über Sorten, Geschmack, Bierpflege und Ausschank, sowie über Kochen mit Bier.

Als Erinnerung erhält jeder Teilnehmer ein Bierkennerdiplom und ein mundgeblasenes Probierglasl.

Das Bierseminar können Sie für Gruppen ab 10 Personen buchen (8.- € pro Person).



Auf Ihren Besuch freut sich:

Familie Pausinger
Schloßallee 5 · 84097 Herrngiersdorf
Telefon 0 94 52/ 2041 · Fax 0 94 52/ 1628
paul@pausinger.de
www.pausinger.de



Paul Pausinger II., königlicher Ökonomierat und Ehrenbürger der Stadt Landshut, erwarb 1899 die Brauerei Herrngiersdorf zusammen mit dem Schlossgut.

Nach dem Seminar gibt es auf Wunsch ein Bayerisches Brotzeitbuffet für 8.- € pro Person.

ANDENKEN

GESCHENKE

- 6er-Probiertagerl
- Hausgemachter Bierlikör und
- Hausgemachtes Biergelee
- Sammlerkrüge
- Bier-Kochbuch
- Wissensspiel „ProBier“
- „Hallertauer Hopfenprise“
- Spezialsnuff und anderes mehr!

Bierige Geschenk Körbe werden nach Ihren Wünschen zusammengestellt!

Sie erreichen uns über die Autobahn A 93, Ausfahrt Abensberg oder Hausen. Richtung Langquaid und Neufahrn/ Ndb. (Ab Ausfahrt bis Herrngiersdorf: ca. 10 Min.).



SEIT 1131

