„Biero“

by Schmid & Hops!

Herzlich Willkommen im „Biero“ by Schmid & Hops!

Seit dem Jahr 2017 heißt unsere Mission „Independent Brewing“ und wir freuen uns, euch in unserer Mikrobrauerei mit Schänke auf der Lindauer Insel begrüßen zu dürfen.
Unsere Leidenschaft ist es, traditionelle Bierspezialitäten und Craft Beer zu verbinden und wir sind stolz darauf, seit langer Zeit endlich wieder lokales, auf der Insel gebrautes Bier anbieten zu können.
Bei uns trifft Herblut auf wahren Genus...!

Und vorab etwas zur Herkunft unserer Lebensmittel!

*Wir legen nicht nur Wert auf **höchste Qualität**, sondern auch auf **Regionalität** und beziehen daher so gut wie all unsere Lebensmittel aus der Region.*
*Neben den **kurzen Wegen** achten wir besonders bei den von uns angebotenen tierischen Produkten auf eine **artgerechte Haltung**, denn ausschließlich Fleisch und Milchprodukte bester Qualität und von glücklichen Tieren wollen wir selbst genießen und unseren Gästen anbieten.*

***Unsere Käsekrainer vom Hochlandrind** kommen aus der **Kräherau** in Schwarzenberg/Bregenzerwald. Hier dürfen die Hochlandrinder mindestens drei Jahre lang ganzjährig weiden, ein tierisch gutes Leben leben und ausschließlich frisches Gras und Heu fressen. Kein Kraftfutter! Genauso natürlich wird auch das Fleisch verarbeitet und die Wurst enthält keinerlei Geschmacksverstärker. Auf Konservierungsstoffe wird ebenfalls verzichtet.*

*Der **Speck** sowie die **Weißwürste** kommen vom **Fesslerhof** am Eichenberg, und unsere **Lindauer Doppelschübling** beziehen wir von der **Metzgerei Schmieger** in Lindau.*

*Unser **Bio-Käs** (Rohmilch), unsere **Bio-Heumilch** sowie alle weiteren **Milchprodukte** stammen vom **Hofgut Ratzenberg**.*

***Unser Emmer-Trebergebäck** wird stets frisch vom **Bäcker Miller** auf der Insel mit unserem eigenen Treber gebacken. Die feinen **Dinkelbrezgen** beziehen wir vom **Bäcker Mayer** aus Isny.*

*Unser **Gemüse** und **Obst** beziehen wir von **(Bio-)Bauern** aus der Region.*
*Auch unser **fair gehandelten Bio-Kaffee** kommt direkt von der auf der Insel ansässigen Kaffeerösterei **Hensler**.*

Das essen und trinken wir gerne und mit gutem Gewissen!

Bier

Unsere aktuellen Biere
im Ausschank
siehe Tafel im Aushang !

Unsere Biere im Überblick:

Insel-Blondi(2)	0,3l/0,5l	3,20/4,40

Biertyp: Helles, untergärig 4,7% vol.
würzig, vollmundig, mit feinem
Malzaroma.

Lemondrop Pale Ale(2)	0,3l	3,90

Biertyp: Pale Ale, obergärig 4,7% vol
fruchtig-herb, hopfig, erfrischend

	0,3l	4,50

Indian Pale Ale (IPA)(2)

Biertyp: Indian Pale Ale, 7,5%
hopfenaromatisch, fruchtig in Richtung
Maracuja, süße Caramelnote, milde
Bittere

Schops Reihe...

Einmalige Sonderbiere

Radler(2) 0,3l/0,5l 3,20/4,40

Unser Insel-Blondi mit Bio-Zitronenlimo

Coming soon ... Bullenweizen!
Be excited!

„We drink as much as we can
and the rest we sell.“

Bier - Cocktails & Co

Summer-Ale-Cocktail(2,B,C,D) 6,80

fruchtig-erfrischender Cocktail mit Pale Ale, Aperol, Zitronensaft und Ananassaft auf Eis

Sorbet-Rasberry-Kiss 6,30

Feines Pale-Ale-Sorbet auf Secco mit Himbeeren

... zum schlürfen und löffeln!

Aperol Blondi(2,B,C,D) 6,80

Für alle Aperol-Fans, die auf unser Insel-Blondi nicht verzichten möchten.

Aperol Spritz 6,80

Wein

Weißwein »Johanniter Pure«	0,2l	6,30
	0,75l	19,-

v. Weingut Teresa Deufel., Lindau.
Tropische Früchte, Mango, Maracuja und eine leichte Fruchtsüße machen ihn zum absoluten easy-drinking Wein. Bioland zertifiziert.

Weißwein »Müller Thurgau«	0,2l	5,20
	0,75l	16,-

v. Weingut Haug, Lindau.
Ein Wein voller Lebensfreude – feine Aromatik nach exotischer Frucht wie Maracuja sowie gelbem Apfel.
Bioland zertifiziert.

Rotwein »Cuvée Rot«	0,25l	6,90
	0,75l	21,-

v. Weingut Teresa Deufel, Lindau.
Feine Frucht und straffe Struktur.
Bioland zertifiziert.

Rosé »Vinatur rosé«	0,2l	5,20
v. Weingut Haug, Lindau. Ein Weinerlebnis mit jugendlichem Esprit. Trocken, erdbeerig, atemberaubend Bioland zertifiziert.	0,75l	16,-
Secco »Vinatur rosé«	0,1l	2,90
v. Weingut Haug, Lindau	0,75l	18,-
Weißweinschorle	0,2l	3,60

Spirituosen

Bloody Butcher Die mexikanische rote Hölle ;)	2cl	2,70
Williams Christ 38,5% v. Weingut Haug, Lindau.	2cl	3,10
Zwetschgenwasser 38% v. Weingut Haug, Lindau.	2cl	3,10

Trester 39% v. Weingut Haug, Lindau.	2cl	3,10
Roter Jonagold 39% v. Weingut Haug, Lindau.	2cl	3,30
Ramazotti	2cl	2,90
Jägermeister	2cl	2,90

Alkoholfreies

Brauwasser still	0,5l / 1l	2,50 / 3,60
Brauwasser spritzig	0,5l / 1l	2,50 / 3,60

Schlenker´s Seeschorle

Bio Apfel-Schorle urtrüb	0,33l	3,20
Bio Apfel-Holunder-Johannisbeer-Schorle	0,33l	3,20
Bio Apfel-Ingwer-Schorle	0,33l	3,20

Beutelsbacher Schorle

Birne-Rose-Schorle	0,33l	3,20
Rhabarber-Schorle	0,33l	3,20

Schlenker´s Limo

Bio Orangenlimo	0,33l	3,30
Bio Zitronenlimo	0,33l	3,30
Bio Cola-Mix(A)	0,33l	3,30
Isis Bio **Cola**(A)	0,33l	3,30

Vesper von früh bis spät..

Bei unseren Lebensmitteln setzen wir voll und ganz auf **Regionalität, biologische Landwirtschaft und artgerechte Tierhaltung!** Genaue Infos zur Herkunft unserer Lebensmittel findest du auf **Seite 2.**

„´s Kloine“
Dinkelbrezge(1) + Bio-Kräuterfrischkäs(3)
+ Microgreens 5,40

„Obazda - Vesper“
Bio-Obazda + rote Zwiebeln
+ Dinkelbrezge(1) + Microgreens 6,50

„Besser als Bio – Käsekrainer“
Käsekrainer vom Hochlandrind + Kartoffelsalat
+ Bio-Käuterfrischkäs(3) + Microgreens
+ Kren + Trebergebäck(2,5) 11,50

Wurstsalat vom „Lindauer Doppelschübling“
mit Bio-Käs + Trebergebäck(2,5) 9,90

„Kässalat“
aus Bio-Bierkäs und zweierlei Bio-Bergkäs mit Datteln, Stangensellerie und Walnüssen
+ Trebergebäck(2,5) 9,50

„Téte – Käsplättle“
Bio-Vesperlaible-Téte + Bio-Kräuterfrischkäs(3)
+ Microgreens + Trebergebäck(2,5) 8,50

und extra dazu...

Dinkelbrezge / Trebergebäck	1,90
Portion Marmelade	1,20
Bierstengel	0,50

Flammkuchen

mit „Braumeister-Roggen-Malz-Fladen“

„Klassischer“

mit Zwiebeln, Speck und Bio-Käs	11,90

„Vegetarischer“

mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Bio-Käs	10,50

„Süßer“

mit Äpfeln, Mandelsplitter und Zimt	9,50

Süßes und Eisiges

Pale-Ale-Sorbet mit frischen Früchten 6,80

Schoko – Brownie 6,80
mit Bio-Vanilleeis und Sahne

Eiskaffee mit Bio-Vanilleeis und Sahne 6,80

Eisschoki mit Bio-Vanilleeis und Sahne 6,80

Bio – Eis im Becherle, 3,90
Vanille, Schokolade, Pistazie, Haselnuss,
Buttermilch-Zitrone, Erdbeer (vegan), Mango (vegan)

extra:

Portion Bio-Sahne	1,00
Bio-Vanilleeis	1,80

Kaffee und mehr...

All unsere Kaffeespezialitäten werden mit lokal geröstetem, **fair gehandeltem Bio-Kaffee** und **Bio-Heumilch** zubereitet!
Auf Wunsch bereiten wir dir deinen Kaffee gerne auch mit...

- **vly Erbsendrink**
- **Hafermilch**
- **koffeinfreiem Kaffee**

... zu.

Espresso 2,30

Espresso doppio 3,60
doppelter Espresso

Espresso Macchiato 3,20
Espresso mit Milchschaumhaube

Tasse Kaffee 2,90

Flat White 3,70

Espresso mit Milch und Milchschaum bis zum Tassenrand

Cappuccino 3,80

Espresso mit Milch und Milchschaumhaube

Latte Macchiato 3,90

Espresso mit reichlich Milch und Milchschaum

Milchkaffee 3,90

Kaffee mit reichlich Milch und Milchschaum

Fluffy für Kinder 0,40

Milch und Milchschaum im Espressotässle

Heiße Schokolade mit Sahne 4,20

aus Milch gemacht

Goldene Milch 4,20

Heiße Milch mit Kurkuma, Ingwer und Gewürzen

Schuss Rum 2cl 2,50

Tee 2,90

v. Lebensbaum (bio)

* Darjeeeling First Flush * Minze, Minze, Minze *
* Jasmin & Grün * Melisse & Heimat * Typisch Chai *
* Beeren & Waldmeister * Kamille *

Gerne erhältst du Einblick in unsere Allergenliste!

1=**Dinkel**, 2=**Gerste**nmalz, 3=**Milch**/Milcherzeugnisse, 4=**Weizen**, 5=**Emmer**

A=koffeeinhaltig, B=chininhaltig, C=mit Farbstoff, D=gewachst

#Alle Preise in Euro inkl. gesetzlicher Mwst. und Service

Herzlichen Dank und bis bald!
Ihr Biero-Team by Schmid und Hops

In der Grub 36
88131 Lindau
+49 (0)8382 4099486
schmid.hops@outlook.de
www.biero-lindau.de