

## CaiBierinha

**Der brasilianische Klassiker mal anders!** Fruchtige Weißbier-Aromatik kombiniert mit der sauren Note der Limetten. Ein aromatisches, erfrischendes Vergnügen für den Gaumen!

- 1 Flasche Bischofshof Helle Weiße
- 1 Limette
- 1-2 Teelöffel Rohrzucker
- 10-20 ml Limettensaft
- 40 ml Pitu
- Eiswürfel

**Zubereitung:** Die Limette achteln und im Glas zerdrücken. Alle anderen Zutaten hinzufügen und das Glas bis zur Hälfte mit Eiswürfeln füllen. Zum Abschluss mit Weißbier aufgießen.



16 **B** 49  
**Bischofshof**  
Das Bier, das uns zu Freunden macht

Das Bier für Freunde mal ganz anders genießen: mit Whiskey, Gin oder Rum! Es entsteht eine ganz neue und spannende Geschmacksexplosion! Unsere Biercocktailkarte soll Inspirationen liefern für den nächsten Aperitif oder ganz besondere Bierabende. Regensburger Biergenuss trifft auf brasilianische Lebensfreude, britische Cocktailkultur und exotische Vielfalt! Lass dich überraschen!

*„Gerührt und nicht geschüttelt!“*

**Tipp vom Biersommelier:** Das Bier lieber nicht shaken, sondern eiskalt zugeben und einrühren. Zu viel Schaum macht das Mixen nur unnötig schwer. Das Glas beim Eingießen des Bieres gerne schräg halten, so entsteht der perfekte Biercocktail! Prost!!!



[www.bischofshof.de](http://www.bischofshof.de)



**B**iercocktails

## Domspitz Spritz

**Mehr Domstadtfeeling geht nicht!**

Der Kräuterbalsam des Dominikanerinnenklosters in Regensburg mit unserem herb-hopfigen Pils. Die Basis ist eine klassische Sour Rezeptur mit frischer Limette.

- > 1 Flasche Bischofshof Pils
- > 30 ml frischer Limettensaft
- > 30 ml Dominikanerinnen Kräuterbalsam (Kloster Heilig Kreuz)
- > 20ml Rohrzuckersirup

**Zubereitung:** Kräuterbalsam, Limettensaft und Rohrzuckersirup verrühren und dann mit der gleichen Menge Pils aufgießen. Mit einer Limettenzeste besprühen und garnieren.



## Gin-Weiße

**Eine Offenbarung für alle Gin-Liebhaber.**

Exotisch, fruchtig – hoptimistisch gut! Die herbe Note des Gin ergänzt sich wunderbar mit dem fruchtigen Geschmack der Hellen Weißen.

- > 1 Flasche Bischofshof Helle Weiße
- > 30 ml Gin
- > 20 ml Ananassaft
- > 20 ml O-Saft
- > 20 ml Creme de Cassis
- > Schuss Grenadine

**Zubereitung:** Den Gin mit der Hellen Weiße aufgießen und die weiteren Zutaten hinzufügen. Garniert wird der Cocktail mit einem Schuss Grenadine.



## Birra Colada

**Hol dir das südländische Flair nach Hause.**

Der Mix aus dem fruchtig-süßen Bacardi, Kokossirup und unserem erfrischenden Bruckmandl. Cremig, fruchtig, frisch!

- > 1 Flasche Bruckmandl
- > 60 ml Bacardi
- > 20 ml Ananassaft
- > 20 ml O-Saft
- > 20 ml Schlagsahne
- > 20 ml Kokossirup
- > Frische Ananas

**Zubereitung:** Der Barcardi wird mit dem Regensburger Hell aufgegossen. Anschließend werden alle weiteren Zutaten hinzugefügt und das Ganze mit Ananas garniert.

