



# Bier- karte



ENGLISH



# Helleß



Johann Esaias  
von Seidel

## HELLEß VOLLBIER

- gelb, naturtrüb
- Spur blumig
- leicht malzaromatisch, spürbarer Geschmackskörper, harmonisch-weich
- ≈ 15 IBU  
Herkules und Perle
- untergärig, naturbelassene Hefetrübung
- ≈ 5,5 % Vol% alc
- 10° Celsius
- Salate, Suppen, Vorspeisen, leichte Pfannengerichte, Fisch



Das besondere Vollbier beeindruckt mit einem erfrischenden Einstieg und sanfter Süße auf der Zunge. Der blumige Körper in perfekter Balance mit der Hopfenbittere machen das »Helle« zu einem erfrischenden Begleiter für jede Gelegenheit. Leicht malzig im Geschmack, mit einem deutlichen Geschmackskörper, angenehm weich im Gesamteindruck.

## Bewahrer von Schrift, Schloss und Werten

Johann Esaias von Seidel (1758-1827) war ein berühmter Drucker, Verleger und Publizist in Sulzbach-Rosenberg. Mit Schriften von Weltrang prägte er das kulturelle Leben der Herzogstadt und bewahrte Werte wie Beständigkeit und Verantwortung. Als das Schloss Sulzbachs bereits dem Verfall überlassen war, ergriff er die Initiative und rettete das Bauwerk - ein bleibendes Symbol für Haltung und Weitsicht.

Untrennbar verbunden ist sein Name auch mit dem Sulzbacher »ß«, das hier seinen Ursprung nahm. Ursprünglich war es eine Ligatur, gebildet aus einem langen »s« (f) und einem »z« oder »s«, die im Fraktursatz verschmolzen. In Sulzbach entwickelte sich daraus erstmals ein eigenständiges Schriftzeichen, das wegweisend wurde. Bis heute dient das Sulzbacher ß der offiziellen Rechtschreibnorm - vom Duden bis zum Rat für deutsche Rechtschreibung - als Referenz.

## Prämierungen
















Mehr über  
das Bier unter:



# alkoholfreies Helles

## GERTRUD VON SULZBACH ALKOHOLFREIES HELLES

-  gelb, naturtrüb
-  Spur blumig
-  leicht malzaromatisch, spürbarer Geschmackskörper, harmonisch-weich
-   ≈ 15 IBU  
Hallertauer Tradition & Perle
-  untergärig, naturbelassene Hefetrübung
-      < 0,5 % Vol% alc
-  10° Celsius
-  Salate, Suppen, Vorspeisen, leichte Pfannengerichte, Fisch



Ein bernsteinfarbener Körper mit charakteristischer Hefetrübung und lebendiger Perlage, gekrönt von einer feinporigen Schaumblume. In der Nase entfaltet sich ein fruchtiges Bouquet: reife Äpfel vereinen sich mit exotischen Noten von Ananas und Banane. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Süße, die das Bier vollmundig und erfrischend abrundet.

## Eine Sulzbacherin wird Königin

**Gertrud von Sulzbach († 1146) entstammte dem bedeutenden Sulzbacher Grafengeschlecht und wurde durch ihre Heirat mit König Konrad III. von Staufen zur deutschen Königin. Als Tochter Berengars II. von Sulzbach war sie Teil einer Familie, deren Einfluss weit über die Region hinausreichte. Mit ihr führte ein weiterer Weg aus Sulzbach direkt in die große Geschichte des Mittelalters.**

Bis heute steht Gertrud von Sulzbach für Rang, Ausstrahlung und die überregionale Bedeutung des Sulzbacher Grafenhauses. Ihr Lebensweg zeigt, dass die Geschichte unserer Stadt einst bis an die höchsten Höfe des Reiches reichte.

Unsere Gertrud von Sulzbach Alkoholfreies Helles ist ihr gewidmet: ein harmonisch-weiches, leicht malzaromatisches alkoholfreies Helles mit naturbelassener Hefetrübung und feinem Charakter. Ausgewogen, ruhig und gekrönt von einer königlichen Schaumkrone.













Mehr über  
das Bier unter:



# Pils



## ZOIGL PILS

-  hellgelb, naturtrüb
-  ausgeprägt hopfig, Limettennoten
-  hopfen-hefe-schlank, hervortretende Hopfenwürze
-   ≈ 30 IBU  
Herkules, Perle und Cascade
-  untergärig, naturbelassene Hefetrübung
-     ≈ 5,6 % Vol% alc
-  8° Celsius
-  Vorspeisen, Gebratenes, süße Desserts



Der Duft des Bieres umschmeichelt die Sinne mit einer Kombination aus erfrischenden Limetten- und Zitrusaromen. Beim ersten Schluck entfaltet sich das helle Zoigl auf der Zunge mit einer hopfenwürzigen Geschmacksnote. Die Bittere fügt sich harmonisch zu einer süßen Komponente. Der anhaltende Nachklang entfaltet eine angenehme Frische im Gaumen.

## Das Zeichen der Brauer

Der Zoigl ist eines der ältesten Braurechte der Oberpfalz und einzigartig in Deutschland. Seinen Namen verdankt er dem sechszackigen Brauerstern, der vor das Wirtshaus gehängt wurde und allen anzeigte, dass frisches Bier zum Ausschank bereitstand. Jeder seiner sechs Zacken steht für ein Grundelement des Brauens: Wasser, Malz und Hopfen - sowie Feuer, Luft und die Zeit. Damit bringt der Zoiglstern die Verbindung von Natur, Handwerk und Geduld zum Ausdruck.

Aus dieser Tradition erwuchs auch unsere eigene Geschichte. Ihren Anfang nahm sie im Kommunbrauhaus der Brauhausgasse in Sulzbach-Rosenberg, wo wir einst Seite an Seite mit anderen Familien am Sudkessel standen. Dort legten wir den Grundstein unseres Brauhandwerks - in jener ursprünglichen Form des Brauens, die Nachbarschaft verband und Sulzbach über Generationen prägte. Heute sind wir die letzte Brauerfamilie in Sulzbach-Rosenberg, die diesen Faden von den Anfängen bis in die Gegenwart weiterführt.

## Prämierungen



Mehr über  
das Bier unter:



# Dunkel



## KNORR VON ROSENROTH ZOIGL DUNKEL

-  dunkle Kastanie, naturtrüb
-  Karamell- und Kaffee flavour
-  hervortretende Malznote eingebettet in einem frischen Hefeton
-    $\approx 12$  IBU  
Herkules und Perle
-  untergärig, naturbelassene Hefetrübung
-    $\approx 5,4$  % Vol% alc
-  10° Celsius
-  Vorspeisen, cremige Suppen, Pfannen- & Bratengerichte



Ein malzbetontes Bier, das überrascht – nicht durch Süße, sondern durch Balance. Zart und allmählich treten im ersten Schluck feine Karamell- und Kaffee aromen hervor, die sich mit jedem Schluck weiter verstärken. Ferner ist eine leichte Säure und ansteigende Bittere auf der Zunge wahrzunehmen. Ein angenehmer Abgang von dezenter Süße bleibt zurück.

## Die Stimme der Gelehrten

Im Sulzbach des 17. Jahrhunderts wirkte Christian Knorr von Rosenroth (1636-1689), Gelehrter, Sprachkünstler und Hofrat, der nach Studien in Wittenberg, Leipzig, Straßburg und Basel mehrere klassische und orientalische Sprachen beherrschte. 1668 berief ihn Herzog Christian August an den Hof Pfalz-Sulzbach (Residenz Sulzbach) als Übersetzer und Hofkanzler, um Kanzlei, Übersetz- und Editionsprojekte sowie die Gelehrtenkorrespondenz zu führen. So profilierte er Sulzbach als Ort der Buchkultur und verlieh der Residenzstadt Neuböhmens Ausstrahlung weit über die Region hinaus.

Christian Knorr verband Philosophie, Naturkunde und Philologie zu einem dichten Gewebe aus Erkenntnis – ein Brückenbauer, der Sulzbach geistige Tiefe verlieh. Unser Zoigl Dunkel trägt seinen Namen als Hommage an diese Welt aus Wissen, Rätsel und Kerzenschein – für jene Abende, an denen Gedanken zu Geschichten werden.

## Prämierungen



Mehr über  
das Bier unter:



# Weißbier

Graf Gebhard

## GRAF GEBHARD WEIßE

- 👁️ leuchtendes Bernstein, naturtrüb, mit Hefeopaleszenz
- 🍷 ausgeprägte Frucht-Aromatik, begleitet von einer feinen Apfelnote
- 🍷 prickelnd, etwas Säure
- 🍷 🌿🌿🌿🌿🌿 ≈ 6 IBU  
Saphir
- 🍷 obergärig, Flaschengärung
- 🍷 🔥🔥🔥🔥🔥 ≈ 5,6% Vol% alc
- 🍷 🌡️ 12° Celsius
- 🍷 Vorspeisen, Salate, leichte Gerichte, Fisch, feinherbe Desserts



Ein bernsteinfarbener Körper mit charakteristischer Hefetrübung und lebendiger Perlage, gekrönt von einer feinporigen Schaumblume. In der Nase entfaltet sich ein fruchtiges Bouquet: reife Äpfel vereinen sich mit exotischen Noten von Ananas und Banane. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Süße, die das Bier vollmundig und erfrischend abrundet.

## Vom Grafensitz zur Herzogstadt

**Graf Gebhard von Sulzbach († 1085) hatte seine Burg in Sulzbach und machte die Stadt zum Mittelpunkt seiner Herrschaft. Von hier aus gründete er das Kloster Kastl, förderte kirchliche Einrichtungen und knüpfte enge Verbindungen zu Päpsten und Kaisern. Unter seiner Führung wurde Sulzbach zu einem politischen und geistigen Zentrum von Rang.**

Sein Wirken brachte Ansehen, Kultur und Bildung in die Region und legte den Grundstein für die spätere Bedeutung Sulzbachs als Herzogstadt. Bis heute erinnert man sich an ihn als einen der großen Gestalter der Stadtgeschichte.



Unser Graf Gebhard Weiße ist ihm gewidmet: ein spritziges, fruchtiges Weißbier, lebendig und vollmundig – wie die Feste, die man schon zu Gebhards Zeiten mit Freude begangen hätte. Mehrfach international ausgezeichnet mit den höchsten Bierpreisen.

**Mehr über  
das Bier unter:**



# alkoholfreie Weiße

## BERTHA VON SULZBACH ALKOHOLFREIE WEIßE

- 👁 leuchtendes Bernstein, naturtrüb, mit Hefeopaleszenz
- 🌀 ausgeprägte Frucht-Aromatik, begleitet von einer feinen Apfelnote
- 🍷 prickelnd, etwas Säure
- 🌿  ≈ 6 IBU  
Hallertauer Tradition & Perle
- 🍷 obergärig, Flaschengärung
- 🔥  < 0,5 % Vol% alc
- 🌡 12° Celsius
- 🍴 Vorspeisen, Salate, leichte Gerichte, Fisch, feinherbe Desserts



Ein bernsteinfarbener Körper mit charakteristischer Hefetrübung und lebendiger Perlage, gekrönt von einer feinporigen Schaumblume. In der Nase entfaltet sich ein fruchtiges Bouquet: reife Äpfel vereinen sich mit exotischen Noten von Ananas und Banane. Am Gaumen zeigt sich eine angenehme Süße, die das Bier vollmundig und erfrischend abrundet.

## Von Sulzbach an den Kaiserhof

**Bertha von Sulzbach († 1159) entstammte dem bedeutenden Sulzbacher Grafengeschlecht und trug den Namen ihrer Heimat weit über die Grenzen der Region hinaus. Als Tochter Berengars II. von Sulzbach war sie Teil einer Familie, die im 12. Jahrhundert enge Verbindungen zu den großen Mächten ihrer Zeit knüpfte. Durch ihre Heirat mit Kaiser Manuel I. Komnenos gelangte sie an den byzantinischen Kaiserhof in Konstantinopel, nahm den Namen Irene an und wurde zu einer der bekanntesten Frauengestalten der Sulzbacher Geschichte.**

Bis heute steht Bertha von Sulzbach für die besondere Ausstrahlung und historische Bedeutung unserer Stadt. Ihr Lebensweg zeigt, wie weit die Geschichte Sulzbachs einst reichte - von der Oberpfalz bis in das Zentrum des byzantinischen Reiches.

Unsere Bertha von Sulzbach Alkoholfreie Weiße ist ihr gewidmet: ein fruchtiges, spritziges alkoholfreies Weißbier mit feiner Hefetrübung, lebendiger Perlage und erfrischendem Charakter. Ein Bier mit feiner Art und lebendigem Wesen - gewidmet einer Frau, deren Weg von Sulzbach bis nach Byzanz führte.





**Mehr über  
das Bier unter:**



# Weißbier- bock

Herzog Christian  
August

## HERZOG-CHRISTIAN-AUGUST WEIßBIERBOCK

-  bernsteinfarben, opaleszierend durch Hefetrübung
-  reife Banane, tropische Früchte
-  fruchtig, vielschichtig, wärmerer Abgang
-   ≈ 8 IBU  
Saphir
-  obergärig, Flaschengärung
-   ≈ 7,2% Vol% alc.
-  12° Celsius
-  kräftige Pfannengerichte, Bratengerichte, süße Desserts



Bernsteinfarben, leicht trüb mit stabiler Schaumkrone. In der Nase reife Banane und Rosinen. Am Gaumen Honig und Malz, begleitet von Banane, Orange und tropischen Früchten. Eine feine Säure rundet den samtigen Körper ab und entführt in eine exotische Geschmackswelt.

## Sulzbachs goldene Epoche

**Christian August bestieg in einer Zeit des Umbruchs den Thron von Pfalz-Sulzbach. Der Dreißigjährige Krieg hatte das Land verwüstet, Dörfer lagen in Schutt und Asche, Hunger und Not prägten das Leben der Menschen. Doch der Herzog erwies sich als kluger und standhafter Regent, der mit Umsicht und Tatkraft den Wiederaufbau vorantrieb.**

Er machte Sulzbach zu einer strahlenden Residenzstadt, die weit über die Grenzen der Oberpfalz hinaus bekannt wurde. Künstler, Gelehrte und Drucker fanden hier eine neue Heimat. Unter seiner Herrschaft entstand ein Klima von Toleranz und geistiger Freiheit, das im 17. Jahrhundert selten war. Besonders die Druckerei und die Sulzbacher Kalender wurden zu Symbolen dieser Blütezeit.

Herzog Christian August verkörperte damit eine Epoche des Aufbruchs – ein Fürst, der mit Mut, Weitsicht und Offenheit die Geschicke seines Landes lenkte und Sulzbach-Rosenberg zu einem Leuchtturm der Oberpfalz machte.

Mehr über  
das Bier unter:



# Bock

## HAUPTMANN STIBER TRUNK BOCKBIER

- 👁️ rötlich, kastanienbraun
- 🍷 erdbeerig, cherryartig
- 🍷 süße Malzaromen, beerig-komplexer Körper
- 🌿 🍀 🍀 🍀 🍀 ≈ 40 IBU  
Perle, Cascade und Saphir
- 🍷 untergärig, naturbelassene Hefe-trübung
- 🔥 🔥 🔥 🔥 🔥 ≈ 6,4% Vol% alc.
- 🌡️ 10° Celsius
- 🍷 Wildgerichte, Bratengerichte, deftige Desserts



Der Stiber Trunk zeigt sich in rötlich-bräunlicher Farbe mit cremiger Schaumkrone. In der Nase feine Erdbeernoten, am Gaumen karamellige Süße mit Anklängen von Kaffee, Trockenfrüchten und Pflaume. Im Nachhall gesellen sich Mandel und ein Hauch Vanille hinzu - harmonisch vereint, während der Alkohol elegant verborgen bleibt.

## Stark wie Sulzbachs Hauptmann

Im Sulzbach des 17. Jahrhunderts trug die Familie Stiber Verantwortung dort, wo Standhaftigkeit zählte. Als Hauptleute und Offiziere im Dienst der Residenz führten sie Kompanien, setzten Musterungen an, hielten die Bürgerwehr einsatzbereit und beaufsichtigten Zeughaus, Pulvervorräte und Geschütze. Sie organisierten Wachgänge, sicherten die Stadttore, regelten den Geleitschutz für Händler und sorgten dafür, dass Ordnungen eingehalten wurden - mit Disziplin, Übersicht und der Autorität geübter Frontleute.

In den unruhigen Jahren des Dreißigjährigen Krieges, als Plünderzüge und Handstreich die Gegend bedrohten, lagen Alarmordnung, Sammelplätze und Verteidigungslinien in ihren Händen. Wenn aus der Amberger Nachbarschaft Überfälle drohten, koordinierten die Stibers Schützen und Stadtwachen, stellten Sperrungen und Patrouillen, führten Meldereiter und hielten die Kette zwischen Rathaus, Markt und Toren geschlossen. So wuchs ihr Name zum Sinnbild von Wehrhaftigkeit: eine Familie, die Sulzbach Rückgrat gab - mit Taktstock, Trommel und klaren Kommandos, lange bevor Ruhe einkehrte.

Mehr über  
das Bier unter:



## GEBRAUT NACH GUTER ALTER ART

Seit jeher brauen wir nach dem bayerischen Reinheitsgebot von 1516 – mit Wasser, Malz und Hopfen. Für uns ist das Reinheitsgebot keine Einschränkung, sondern ein Qualitätsmerkmal – wahre Braukunst, die aus wenigen Zutaten mit Hingabe, Geduld und der gezielten Auswahl von Malz, Hopfen und Hefe Biere entstehen lässt, die unverwechselbar duften, einzigartig schmecken und echten Charakter haben.

Unsere Brauweise ist bewusst traditionell. In unserem direkt befeuerten Kupfersudkessel liegt die Würze über offenem Feuer. Dabei karamellisieren kleine Anteile am Kesselboden und verleihen dem Bier mehr Vollmundigkeit. Die offene Gärung im Bottich sorgt dafür, dass die Hefe ohne Druck arbeiten kann und das Bier eine besonders lebendige, reine Aromatik erhält.

Wie schon bei unseren Großvätern verzichten wir auf Filtration und brauen ausschließlich naturbelassene Biere mit Hefetrübung. Die Hefe bewahrt Vitamine und Spurenelemente, macht das Bier samtiger im Mundgefühl und verstärkt die frische, leicht fruchtige Aromatik. Das Ergebnis sind Biere mit mehr Tiefe, längerer Haltbarkeit im Geschmack und einem ehrlichen, handwerklichen Ausdruck.



## BIER IST MENSCHENWERK, DOCH GOTT GIBT DEN SEGEN

Seit jeher verbindet die Braukunst menschliches Handwerk und Hingabe – und doch bleibt das Gelingen stets auch ein Werk Gottes. Denn ob die Hefe in Gang kommt, wie sich die Aromen entfalten und am Ende ein harmonisches Bier entsteht, bleibt – neben dem Können des Brauers – immer auch ein Geschenk der Natur.

Aus dem Zusammenspiel der vier Grundzutaten entwickelt jedes unserer Biere seinen eigenen Charakter: Hefe, Malz und Hopfen prägen das Aroma, und je nach Brauweise tritt mal die eine, mal die andere Zutat stärker hervor. Unsere Etikettenfarben geben dabei einen ersten Hinweis: Rot steht für Ausgewogenheit, Dunkelgelb für hefebetonte Biere mit fruchtigen Noten und lebhafter Kohlensäure, Blau für malzbetonte Biere mit vollmundiger, dezent süßlicher Wärme und Grün für hopfenbetonte Biere mit klarer Frische in Geruch und Geschmack.