

Akademie^W
WEILAND Akademie, 54689 Irrhausen



Bierseminar 05.11.2011

Eifeler Braukunst neu entdeckt: aus Wasser, Hopfen, Malz und Hefe entsteht durch Maischen, Kochen und Läutern ein Gerstensaft mit Isleker Seele.



Irrhausener Mühlenbräu

Schon zu Zeiten des Klöppelkrieges im Jahre 1798 wurde im Brauhaus der Millischmühle zu Irrhausen der energiereiche Gerstensaft gebraut, an dem sich die Bauernkrieger labten und stärkten.

Braumeister **Jürgen Albrecht** griff diese Tradition wieder auf und kreierte aus Malz, Hopfen, Hefe und Wasser eine Isleker Pilspezialität. Die Präsentation und Verkostung des ‚Irrhausener Mühlenbräus‘ bildet den Höhepunkt einer kurzweiligen Abendveranstaltung, die von der Bierherstellung erzählt.

Die richtige Grundlage schafft ein passendes 4-Gänge-Menü.

Gebackene
Blutwurst-Kartoffeltaschen
mit karamellisierten Äpfeln und Salat

Laugenbrezel-Biersuppe
nach Bayrischer Art

Gefülltes
Schweinefilet in Altbier-Senfsoße
mit Schwäbischen Bubespitze
und Fenchelgemüse

Mangomousse
mit parfümierter Limoncello-Sahne



Menü und Bierverkostung (7 Sorten)
27,50 EUR

Informationen und Reservierung unter Tel.:

+49 (0)151 12244104

Frau Sonja Grün

Buchen Sie unseren Shuttle-Service!

www.waldpark-eifel.de