

PIONIERE DER **BIERE** 2025

DIE VIELEN GESICHTER MODERNER BIERKULTUR



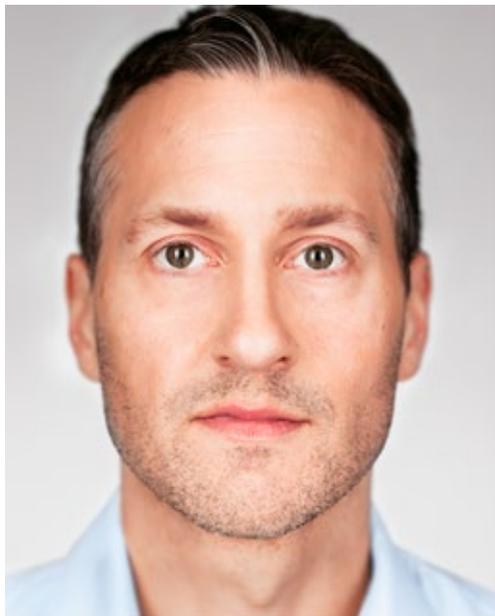
ERICH WINDISCH | ZÜNDWERK



JENNY SALCHENECKER | BETTEL-ALM, KRAH KRAH



HANS FIGLMÜLLER | LUGECK



KARL HANS KOLARIK | SCHWEIZERHAUS

**ABSATZSTARKE
BIER-HIGHLIGHTS
FÜR DIE GASTRONOMIE**



Bier ist längst mehr als nur „die Lieblingsmarke der meisten“. Genussanlässe, Trends und Trinkgewohnheiten verändern sich – genau wie moderne Gastrokonzepte. Eine zeitgemäße Bierkarte sollte daher mehr sein als eine bloße Auswahl, nämlich eine kuratierte Inszenierung. Sie erzählt eine Geschichte, inspiriert Gäste und schafft echte Genussmomente. Die moderne Bierkultur hat eben viele Gesichter. Und ist genauso facettenreich wie ihre Genießer:innen.



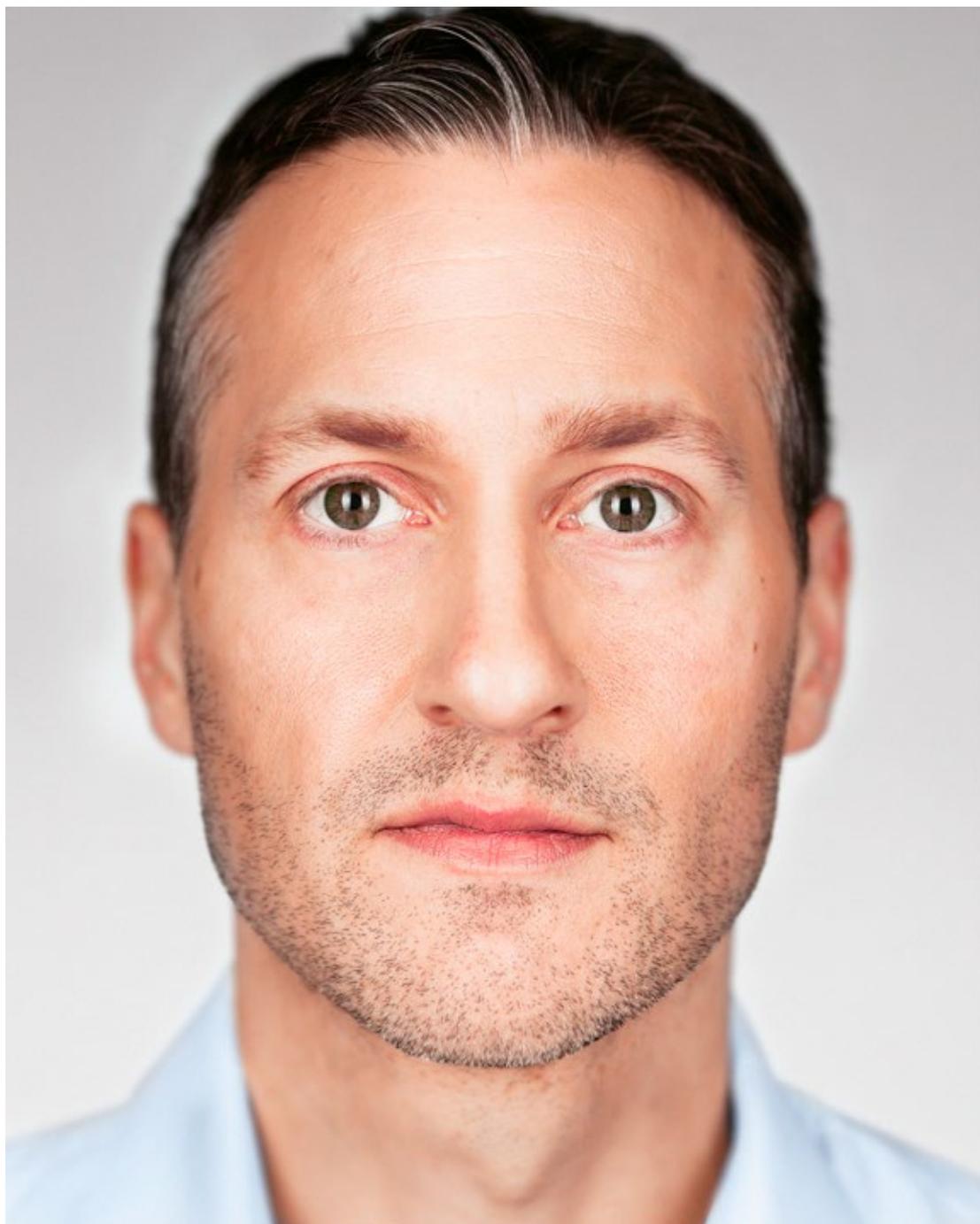
**HEUTE MÖCHTE ICH
NICHTS TRINKEN
SIE DOCH EIN
FRISCHES BIER
MIT OHNE**



LEICHTE BIERE SCHWER IM KOMMEN

Alkoholfreie Biere überzeugen heute mehr denn je – mit Qualität, Vielfalt und vollem Geschmack. Dank innovativer Braukunst sind sie längst keine bloße Alternative mehr, sondern eine bewusste Wahl für echten Genuss. Immer mehr Menschen trinken weniger Alkohol – die Gründe dafür sind so vielfältig wie die Genussmomente des bewussten Lebensstils, aber mit derselben Konsequenz: Auf einer zeitgemäßen Getränkekarte haben alkoholfreie Biere ein garantiert erfrischend leichtes Spiel.





KARL HANS KOLARIK
SCHWEIZERHAUS

MIT ODER MIT OHNE IM SCHWEIZERHAUS

Genuss „mit ohne“ im Gastgarten der Wiener:innen: Das SCHWEIZERHAUS hat den Trend zu bewussterem Alkoholgenuss früh erkannt und bietet seinen Gästen die erstklassige Alternative des beliebten Budweiser Budvar Original Lager. „Nealko“ nennt sich das Bier ohne Alkohol und wird hier sogar frisch vom Fass gezapft. Ein echtes Geschmackserlebnis, das die Qualität des ohnehin bereits vielfach ausgezeichneten Lagerbieres noch einmal unterstreicht. Auch Weißbierliebhaber:innen kommen auf ihre Kosten: Mit Erdinger Alkoholfrei bietet die Getränkekarte eine weitere erfrischende Wahl. Perfekt für alle, die auf Alkohol verzichten, aber nicht auf echten Biergenuss.

LIEBER GESCHMACKVOLL ALKOHOLFREI ALS UMGEKEHRT



ERDINGER
Weißbier alkoholfrei
Art.-Nr. 100701
20x0,5 l



BUDWEISER BUDVAR NEALKO
Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 110707
KI 24x0,33 l

Insider Ritual: Im Kreis der treuen Stammgäste hat das Budweiser Nealko einen besonderen Platz gefunden. Während der Sommermonate bestellen diese ein Gemischtes Krügerl – eine einzigartige Kombination aus Original Lager und Nealko. Sozusagen ein „Saurer Radler“ mit vollem Biergeschmack und angenehmen Alkoholgehalt, der selbst bei hochsommerlichen Temperaturen zu einem entspannten Besuchererlebnis beiträgt.

BUDWEISER BUDVAR NEALKO
Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 109081
FAS 1x 20l





DIE WEISSE
Alkoholfrei bio
Art.-Nr. 106704
KI 20x0,5 l



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN
Helles Alkoholfrei
Art.-Nr. 106004
KI 20x0,5 l



GUSSWERK
Jakobsgold Alkoholfrei bio
Art.-Nr. 100825
KI 20x0,5 l

BRAU MEISTER WERK

Der wachsende Erfolg kommt nicht zuletzt durch die Innovationskraft größerer Brauereien. Sie forschen, entwickeln und wetteifern um neue Herstellungsmethoden – manche ihrer Entdeckungen sind im doppelten Sinne kostbare Geheimnisse. Denn die Brauverfahren sind hier ebenso raffiniert wie aufwendig. Moderne Technologie trifft auf erfahrenes Brauhandwerk.

Dank innovativer Braukunst schmeckt alkoholfreies Bier heute so gut wie nie zuvor. Brauereien investieren in modernste Technik, entwickeln neue Herstellungsmethoden, perfektionieren das Etablierte – und schaffen Biere, die in Qualität und Vielfalt begeistern.

AUF DEN GESCHMACK GEKOMMEN



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN
Weißbier alkoholfrei
Art.-Nr. 100407
KI 20x0,5 l



BREW AGE
Rampensau IPA Alkoholfrei
Art.-Nr. 109402
KAR 24x0,33 l

GANZ SCHÖN VIELE

Good to know: „Alkoholfrei“ bedeutet nicht ganz „ohne“. Laut Lebensmittelcodex darf alkoholfreies Bier bis zu 0,5% Alkohol enthalten. Daneben gibt es Leichtbiere mit rund 2,5% und die konsequentesten Vertreter: 0,0%-Biere. Brauereien setzen damit gezielt auf kompromisslosen Genuss.



ZWETTLER
Luftikus Alkoholfrei
Art.-Nr. 101010
KI 20x0,5 l

Alkoholfreies Bier ist mittlerweile so vielfältig wie die vertrauten Bierstile seiner alkoholischen Pendanten. Genau genommen ist „alkoholfrei“ aber kein eigener Stil – vielmehr bleibt das Bier seinem ursprünglichen Typus treu, also etwa einem Lager, Weißbier, IPA oder auch einem Radler, und ist einfach die alkoholfreie Alternative zum Klassiker. Und das ist gut so: Denn gerade beim bewussten Genuss sorgt Vielfalt für echte Abwechslung.

BIER STILE



SCHNEIDER WEISSE
TAP 3 Alkoholfrei
Art.-Nr. 100514
KI 20x0,5 l



BUDWEISER BUDVAR

Non Alcoholic Lager
Art.-Nr. 110707
KI 24x0,33 l



CLAUSTHALER

Original Alkoholfrei
Art.-Nr. 50821
KI 3x6x0,5 l

LEICHT UND FRISCH

Bei DEL FABRO KOLARIK kommen die Biere von
BUDWEISER und OTTAKRINGER natürlich direkt aus
erster Hand – frisch, zuverlässig und in bester Qualität.
Und wenn es um das beliebte CLAUSTHALER geht,
sind wir in Österreich der bedeutendste Partner.
Also, worauf noch warten? Die perfekte Bierauswahl
ist nur einen Anruf entfernt.

AUS ERSTER HAND



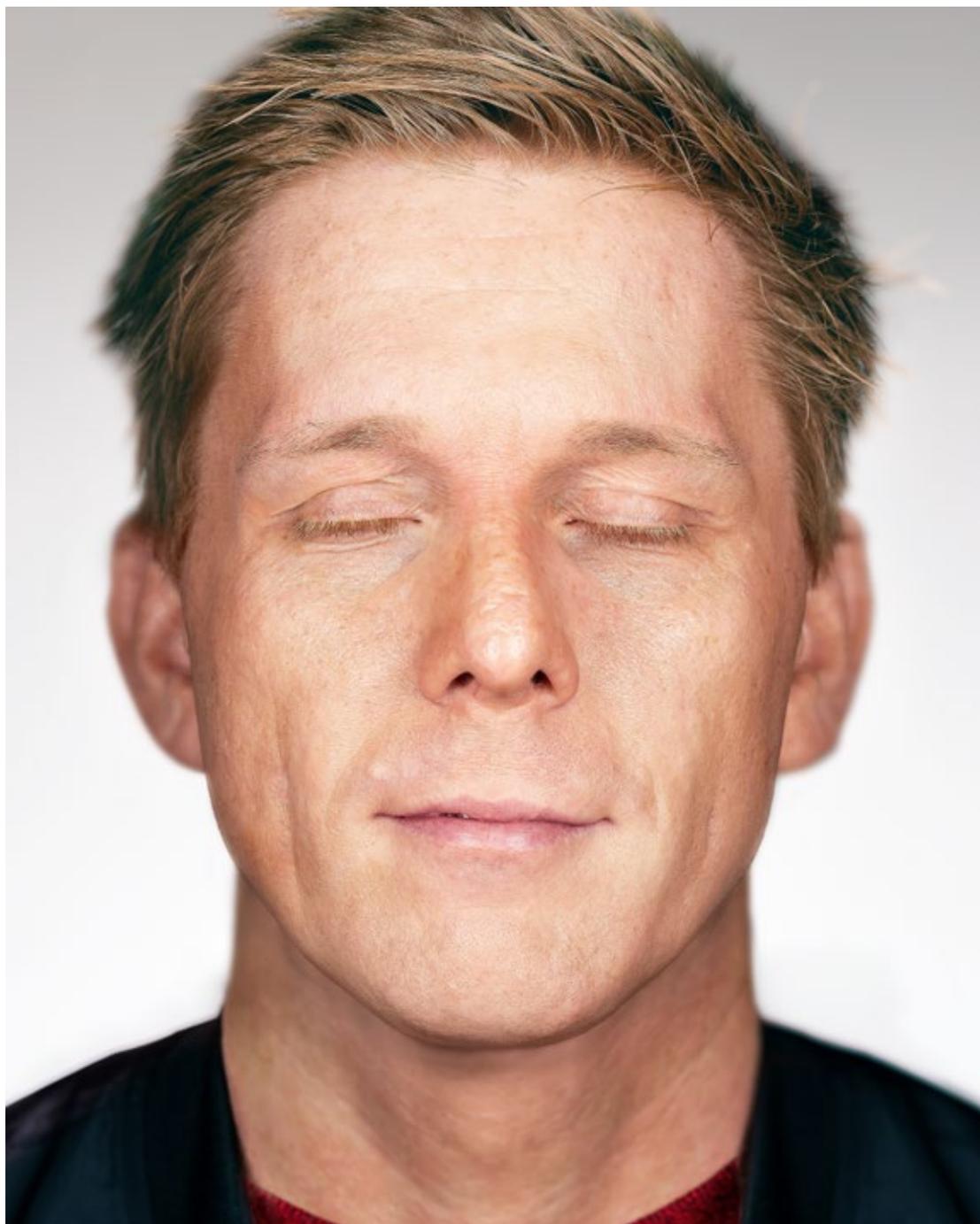
OTTAKRINGER

Zitronen-Minze AF Radler
Art.-Nr. 50199
KI 20x0,5 l



OTTAKRINGER

Null Komma Josef
Art.-Nr. 50675
KI 20x0,5 l



MICHAEL KOLARIK-LEINGARTNER
BIER-SOMMELIER DOPPEL-STAASTMEISTER



HANS FIGLMÜLLER
LUGECK | FIGLMÜLLER

KONGENIALE SPEISEN- BEGLEITER

Längst nicht mehr nur von Bier-Aposteln oder Gourmets geschätzt – versierte Gastronom:innen wissen: Die heutige Bierkultur ist eine Symphonie aus Aromen, Charakter und Handwerkskunst. Mit der schier grenzenlosen Vielfalt an Bierstilen eröffnen sich in der gehobenen Gastronomie völlig neue Dimensionen des Genusses.

Perfekt inszenierte Bier-Pairings sind weit mehr als eine bloße Alternative zum Wein. Sie sind ein Statement. Eine Einladung an Gäste, Vertrautes neu zu entdecken und Unerwartetes zu genießen. Wenn Hopfen, Malz und Hefe im richtigen Zusammenspiel auf exzellente Speisen treffen, entstehen Geschmackserlebnisse, die überraschen, begeistern – und im Gedächtnis bleiben.



ZIEMLICH BESTE BRÜDER

Gastronomische Kultur befindet sich im stetigen Wandel – in einem sinnlichen Wechselspiel aus Tradition und Innovation, Bewährtem und Neuinterpretation. Ein Name in Wien fällt dabei besonders auf: FIGLMÜLLER.

Und was ist noch erfrischender als ein Figlmüller? Ganz klar: zwei Figlmüller. Denn die Brüder Hans und Thomas Figlmüller sind mehr als nur Nachfolger einer legendären Wiener Institution – sie sind visionäre Gastgeber mit Gespür für das Wesentliche. Mit einzigartigen Gastronomiekonzepten tragen sie die weltbekannte kulinarische Tradition ihrer Familie in die Zukunft.



BREW AGE
Black IPA Dunkle Materie
Art.-Nr. 105233
24x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



HIRTER
Morchl
Art.-Nr. 100868
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg

‘GENIALE BEILAGE’

Mit dem LUGECK – einer modernen Neuinterpretation der Wiener Wirtshauskultur – setzen Hans und Thomas Figlmüller der gehobenen österreichischen Küche kein schweres Denkmal, sondern ein lebendiges. Hier verschmelzen zeitlose Klassiker mit internationalen Einflüssen zu einem kulinarischen Erlebnis, das Tradition respektiert und zugleich neu denkt.

Besonders erfrischend: eine erlesene Auswahl an Bieren und Bier-Spezialitäten, die Maßstäbe setzt. Und das aus gutem Grund – denn für die beiden Pioniere ist eines klar: „Bier ist heute die wohl genialste Beilage zum Essen.“



ANDECHSER
Spezial Hell
Art.-Nr. 100405
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



THOMAS FIGLMÜLLER
LUGECK | FIGLMÜLLER



SCHNEIDER WEISSE

Love Beer
Art.-Nr. 110358
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



SCHNEIDER WEISSE

TAP 5 Hopfen
Art.-Nr. 100784
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



Der vollmundige Körper des Goldfassl Spezial bildet mit dem zarten Biss der glacierten Kalbsleber und dem cremigen Erdäpfelpüree schnell eine Emulsion, bei der sich die Aromen gut verbinden und zu einem neuen – von Hopfen stammenden Kräuternoten und neu gebildeten Karamellnoten geprägten – Geschmackserlebnis führen. Besonders elegant: Die Bittere des Hopfens stützt gekonnt die Fruchtaromen des Apfels.

OTTAKRINGER

Goldfassl
Art.-Nr. 50191
24x0,33 l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



SCHREMSER

Roggen bio
Art.-Nr. 100993
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



GUSSWERK

Nicobar IPA bio
Art.-Nr. 100842
24x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



TRUMER

Hopfenspiel
Art.-Nr. 100951
24x0,33l Glasflasche/Kiste
Mehrweg

Bier zu Tafelspitz? Ja, bitte!
 Die Karamellnoten des
 Steinbieres gleichen den
 Säuregehalt der Suppe aus.
 Sein voller Körper harmoniert
 mit dem herzhaften Biss des
 Fleisches. Die Bittere klärt
 den Mundraum und regt
 zum Weiteressen an.



GUSSWERK
 Steinbier bio
 Art.-Nr. 100827
 24x0,33l Glasflasche/Karton
 Einweg



JEVER
 Pilsener
 Art.-Nr. 100788
 24x0,33l Glasflasche/Karton
 Einweg



BRAUWERK
 Hellberry Red IPA
 Art.-Nr. 50577
 12x0,33l Glasflasche/Karton
 Einweg



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN
 Weißbier dunkel
 Art.-Nr. 100409
 20x0,5l Glasflasche/Kiste
 Mehrweg

Die Gewürznoten des dunklen Weißbieres
 vereinen sich mit den Röstnoten des gegrillten
 Steaks. Der cremige Körper des Bieres begegnet
 dem ölig anmutenden Schmelzverhalten des
 Fleisches auf Augenhöhe. Die hohe Rezenz lässt
 das Steak weniger deftig wirken.



GUSSWERK

Schwarzes Schaf bio
Art.-Nr. 100830
24x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



Der Duft nach Edelbitterschokolade und roten Früchten macht das Black Magic zum passenden Begleiter für viele Süßspeisen. Im Geschmack reduziert die Röstbittere des Bieres die Intensität der Süße der Speise. Der samtige Körper des Bieres harmonisiert besonders mit cremigen Texturen.

BRAUWERK

Black & Proud Porter
Art.-Nr. 50250
12x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



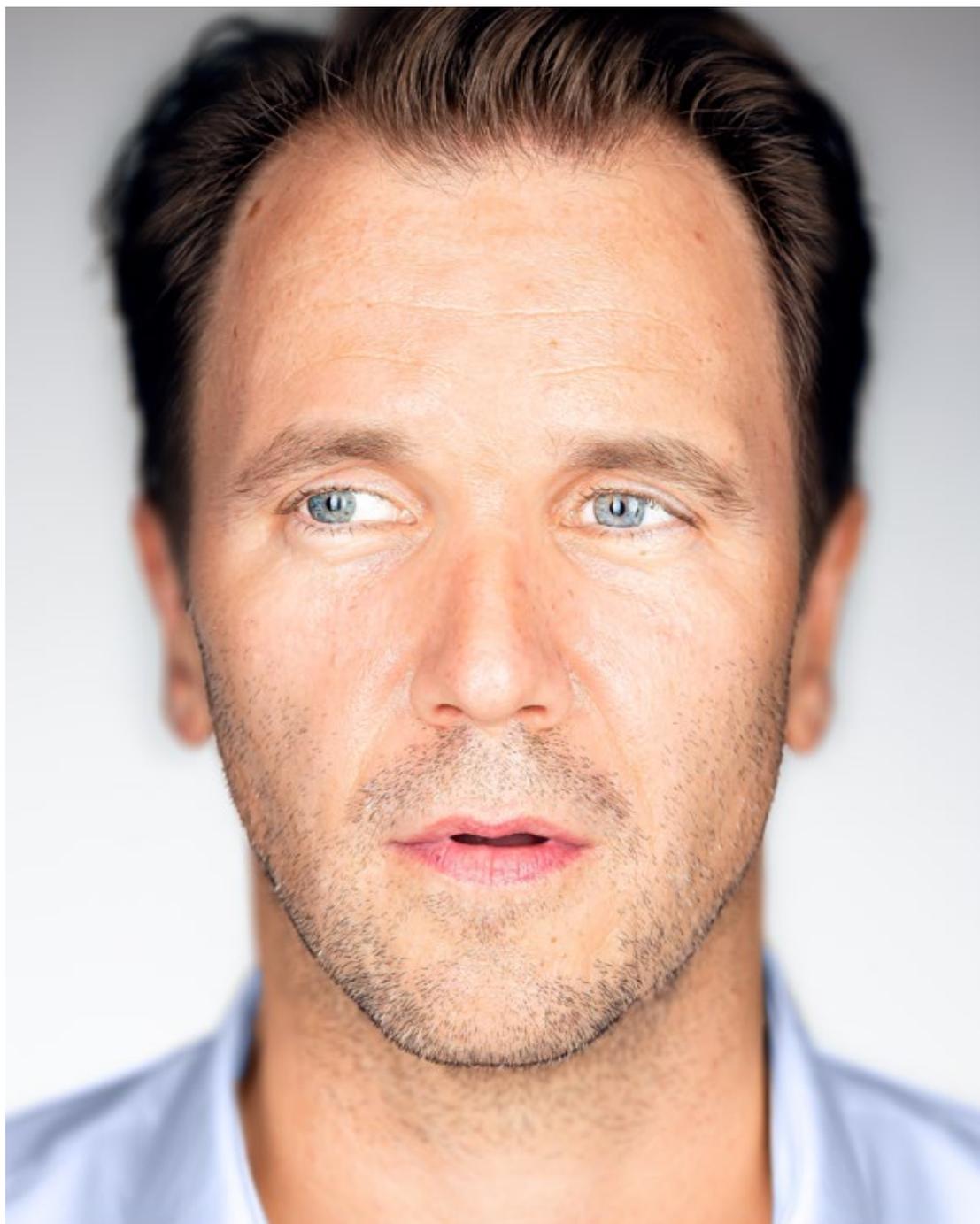
SCHNEIDER WEISSE

TAP 7 Original
Art.-Nr. 100511
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



BALADIN

Rock'n'Roll American Pale Ale
Art.-Nr. 109358
12x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



THOMAS FIGLMÜLLER
LUGECK | FIGLMÜLLER



ROBERT WEISHUBER
XO BEEF | XO GRILL

VOM WIRTSHAUS ZUR BURGER- KUNST

Ob Wiener Wirtshausklassiker oder kreatives Streetfood – wahre Genussmomente entstehen dort, wo erstklassige Speisen auf perfekt abgestimmte Getränke treffen. Bier ist dabei weit mehr als eine bloße Begleitung: Mit seiner Vielfalt an Aromen, von malzig-karamellig bis fruchtig-hopfig, verstärkt es Geschmackskomponenten, setzt spannende Kontraste und rundet das kulinarische Erlebnis ab. Durch die Vielzahl an Bierstilen eröffnet die Braukunst unzählige Möglichkeiten, Speisen in Szene zu setzen und Gästen neue Geschmackshorizonte erlebbar zu machen.





TRUMER
Obertrumer Original Zwickl Bio
Art.-Nr. 100960
25l Fass
Mehrweg

STREET- FOOD

Denn was Ben Hofer und Robert Weishuber mit ihrem legendären XO GRILL auf die Beine gestellt haben, hat ordentlich Wumms – und die perfekt abgestimmte Bierauswahl macht das Geschmackserlebnis erst richtig rund.

Ein Perfect Match also.

Saftige Smash Burger, Grilled Sandwiches der Extraklasse und (Dirty) Fries, die Herzen höherschlagen lassen. Auf den ersten Blick ein Paradies für Burger-Lieberhaber:innen, auf den zweiten ein Hotspot der Bierkultur. Denn wer einen Blick auf den Zapfhahn und in die Kühlschränke wirft, erkennt sofort: Hier steckt mehr drin als „nur“ erstklassiges Streetfood. Eine breite Auswahl an handverlesenen Bierspezialitäten – von erfrischenden Lagern über aromatische Pale Ales und knackige Pilsner – sorgt dafür, dass jeder Geschmack die perfekte Begleitung findet.

TRIFFT BIERKULTUR



AUGUSTINER
Lagerbier Hell
Art.-Nr. 100555
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



TEGERNSEER
Hell
Art.-Nr. 106727
24x0,33l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



OTTAKRINGER BRAUWERK

High Flve Pale Ale
Art.-Nr. 50824
12x0,33 l Glasflasche/Karton
Einweg



GRIESKIRCHNER

Pils
Art.-Nr. 100807
24x0,33 l Glasflasche/Karton
Einweg



ASTRA

Rotlicht
Art.-Nr. 108929
18x0,33 l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



BUDWEISER BUDVAR

Original Lager
Art.-Nr. 100525
24x0,33l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN

Weissbier hell
Art.-Nr. 100376
20x0,5 l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



OTTAKRINGER

Sechzehn Neon
Art.-Nr. 50876
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



TRUMER

Herbstbier
Art.-Nr. 105195
24x0,33 l Glasflasche/Tray
Einweg

CHARAKTER- STÄRKE

Neben bewährten Klassikern, die es vielleicht auch im Beisel ums Eck gibt, sorgen ausgewählte, mutige Bier-Highlights für mehr Spannung und unterstreichen die Handschrift Ihres Lokals. So bleibt Ihr Angebot authentisch, überraschend und unverwechselbar – ganz nach dem XO-Prinzip: kompromisslose Qualität, maximaler Geschmack.



TRUMER

Obertrumer Radler Zitrone
Art.-Nr. 106163
24x0,33 l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



BENJAMIN HOFER
XO BEEF | XO GRILL



PHILIPP SCHWARZENBORFER
EVERYBODY'S DARLING TAGESBAR | ESSZIMMER

BIERE IN DER MODERNEN GEHOBENEN GASTRO- NOMIE

Bier hat sich heutzutage auch in Gastro-Segmenten etabliert, in denen es vielleicht vor Jahren kaum vorstellbar war. Ob im gehobenen Restaurant, beim Fine Dining, in Premium-Bars oder angesagten Clubs – die richtige Bierauswahl macht den Unterschied. Worauf es dabei ankommt? Auf Sorten, die nicht nur auf der Karte stehen, sondern auch bestellt werden. Auf Qualität, die zum Ambiente passt. Und auf eine Inszenierung, die zeigt: Bier kann ebenso stilvoll sein wie Wein oder Cocktails – und genau dann begeistern, wenn es perfekt in Szene gesetzt wird.





**BIER IST HIER
NICHT ALLES
DOCH OHNE ...**





***... PASSENDES
BIER IST HIER
ALLES NICHTS***



EVERYBODY'S DARLING BY DAY AND NIGHT

Was wäre, wenn es einen Ort gäbe, der sich fließend an die Lust des Moments anpasst? Mittags Lunch, nachmittags Aperitivo- und Weinbar, abends ein Cocktail-Hotspot: Genau das bietet das EVERYBODY'S DARLING in den Wiener Tuchlauben. Gastgeber Philipp Schwarzendorfer und sein Team inszenieren Genuss in all seinen Facetten – von eleganten Drinks bis zum Private Fine Dining mit Starkoch Alexander Kumptner im ESSZIMMER nebenan. Und Bier? Spielt vielleicht nicht die Hauptrolle – aber eine, die zählt.



BUDWEISER BUDVAR

Original Lager
Art.-Nr. 100525
24x0,33l Glasflasche/Kiste
Mehrweg



OTTAKRINGER

Sechzehn Neon
Art.-Nr. 50876
20x0,5l Glasflasche/Kiste
Mehrweg

Szene-Highlight
für ewige Nachtschwärmer:
elektrisierendes Design
mit Schwarzlichteffekt

PERFECT MATCH

In der modernen gehobenen Gastronomie – vom hochwertigen Restaurant über Fine Dining bis zu Premium Bars und exklusiven Clubs – hat die Wahl der Biermarke einen spürbaren Effekt auf die Wahrnehmung des Lokales durch seine Gäste. Nicht nur Reputation und Strahlkraft der Marke beim Blick in die Karte oder auf den Nebentisch. Auch der Bierstil und Geschmack. Denn Bier ist oft der Auftakt einer Genussreise – und ein schlechter Start hinterlässt Spuren.



ESTRELLA DAMM

Lager
Art.-Nr. 109454
6x4x0,33l Glasflasche/Karton
Mehrweg

„Darker Bottle – Better Beer“
Extra dunkles Glas sorgt für
bessere Geschmacksstabilität.

Ob Pokal für den gedeckten Tisch oder Henkelglas im trendigen Retro-Design. Auch das Bierglas ist ein klares Kriterium, ob eine Marke in einem Gastronomie-segment als passend angesehen wird.



BUDWEISER BUDVAR
Original Lager
Art.-Nr. 100527
30l Fass
Mehrweg

Warum also Kompromisse eingehen? Eine starke Biermarke sorgt nicht nur für Qualität im Glas, sondern auch für Wiedererkennungswert, Wertschätzung und ein klares Bekenntnis zu erstklassigem Genuss. Die gewählte Biermarke sollte den Premiumanspruch des Hauses unterstreichen und sich nahtlos ins gastronomische Konzept einfügen. Ob internationale Strahlkraft oder regionale Authentizität, Nachhaltigkeit oder Brauhandwerk – Werte zählen. Und auch der Preis ist entscheidend: Denn Marken mit hoher Preisakzeptanz zahlen sich doppelt aus – für Image und Umsatz.



ESTRELLA DAMM
Lager
Art.-Nr. 109453
50l Fass
Mehrweg



ZWETTLER
Saphir Premium Pils
Art.-Nr. 106729
50l Fass
Mehrweg



OTTAKRINGER
Bio Pur Märzen-/Lagerbier
Art.-Nr. 50190
50l Fass
Mehrweg

Das runde Geschmackserlebnis eines filtrierten Lagerbiers auch in kontrollierter Bio-Qualität!



ERICH WINDISCH
ZÜNDWERK

DAS ZAPFRITUAL, DAS M€HR AUSMACHT

Führende Gastronom:innen wissen: Beim Zapfritual entscheidet nicht nur die Technik, sondern auch die Inszenierung. Ein perfekt gezapftes Bier ist mehr als nur ein Getränk – es ist ein Moment der Vorfreude. Gäste sehen, wie ihr Bier frisch aus einer Top-Schankanlage in perfekter Qualität serviert wird. Und wenn man der nächsten Runde widerstehen kann, bleibt zumindest kein Auge trocken.

Doch ist gekonntes Zapfen nur Show? Oder beeinflusst es tatsächlich den Geschmack – und die Bestellfreude der Gäste? In der Tat, zwischen einem liebevoll gezapften Krügerl und einer bloßen „Portionierung“ liegen Welten. Die Inszenierung der Getränkezubereitung ist seit jeher ein Ritual – sei es der kunstvoll geschäumte Cappuccino oder der klassische Cocktail am Bartresen. Warum sollte es bei Bier anders sein?



ZÜNDENDE IDEE

Einer, der das genau weiß, ist Erich Windisch vom ZÜNDWERK. Mit seiner Leidenschaft für Bierkultur setzt er in seinen Betrieben auf eine kuratierte Auswahl besonderer Biere – und on top auf das unvergleichliche Erlebnis eines frisch gezapften Bieres.

Neben dem „Showeffekt“ zählt vor allem eins: die Qualität im Glas. Ein gutes Zapfritual muss effizient sein, aber auch die perfekte Trinkqualität zur Geltung bringen. Ein Paradebeispiel? Tschechische Bierkultur. Hier wird Zapfen zur Perfektion gebracht.

EINFACH GEKONNT GEKONNT EINFACH

Das tschechische Zapfritual Schritt für Schritt:



#01

Glas mit
Wasser
ausspülen.



#02

2 - 3 cm
cremigen
Schaum ins
Glas zapfen
– dabei
Schwenkhahn
nur ein wenig
öffnen.



#03

Schwenkhahn
jetzt zur Gänze
öffnen, damit
das Bier blank
ins Glas
fließen kann.



#04

Schwenkhahn schließen, bevor das Bier überlaufen kann. Kurz warten, bis sich die Schaumkrone verdichtet hat.



#05

Die Schaumdecke mit dem Zapfhahn durchstechen und das Glas von unten auffüllen.



#06

Zum guten Schluss der volle Genuss – mit allen Sinnen.

DAS FAZIT?

Gutes Bier beginnt beim Zapfen. Wer es richtig macht, schenkt seinen Gästen mehr als nur ein Getränk – er: sie schenkt ihnen ein Erlebnis.





MILE PALIKUKOVSKI
PRATERWIRT

DEM HIMMEL SEI TANK

Eine gut kuratierte Bierauswahl begeistert Gäste mit Vielfalt und Geschmack. Doch wenn es um ultimative Frische und echten Eyecatcher-Faktor geht, setzt Tankbier neue Maßstäbe. Direkt aus dem Tank gezapft, unpasteurisiert und unverfälscht, bringt es die Brauereiqualität ohne Umwege ins Glas. Ein Erlebnis, das nicht nur schmeckt, sondern inszeniert wird.



Das Dreamteam um Mile Palikukovski zeigt, wie moderne Gastronomie funktioniert: eine herausragende Wirtshauskultur, eine eigene Feinkostfleischerei – und eine Ausschank, die Maßstäbe setzt. Im PRATERWIRT wird Bier nicht einfach serviert, sondern inszeniert. Und das begeistert nicht nur Bier-Enthusiast:innen.



PARTNER, DIE SICH SEHEN LASSEN KÖNNEN

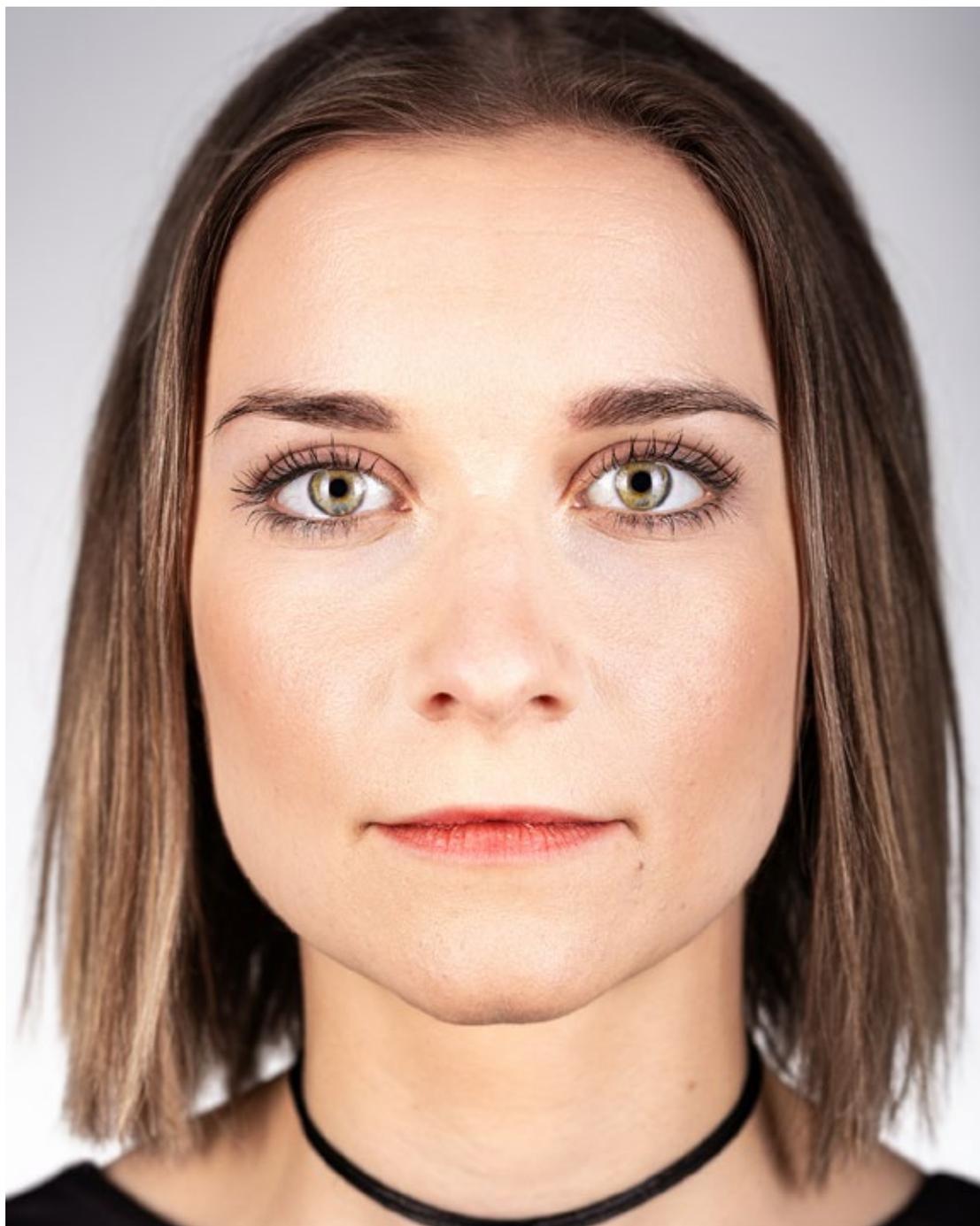
Als Partner durften DEL FABRO KOLARIK und die BUDWEISER-Brauerei mit Rat und Tat zur Seite stehen. Nicht ganz ohne Stolz – und voller Leidenschaft.

Denn unsere Bierexpert:innen waren mit ihrem gesamten Know-how in ihrem Element: von der Auswahl der passenden Biere über die Ausstattung mit einer speziellen Schankanlage auf höchstem Niveau bis hin zur Entwicklung des stimmigen Zapfrituals.

FRISCHER GEHT'S NICHT

Das Highlight: Der PRATERWIRT war der erste Gastronomiebetrieb Österreichs, in dem das BUDWEISER Original Lager direkt aus 500-Liter-Biertanks serviert wurde – unpasteurisiert, ohne künstliche Kohlensäure, mit unverfälschtem Charakter. Auch auf dem Weg bleibt die Qualität unberührt: kein Kontakt mit Licht oder Sauerstoff, keine Kompromisse beim Geschmack. Denn das Bier kommt quasi direkt aus der Kultbrauerei in Tschechien ins Glas. Frischer kann Bier nicht gezapft werden – nicht einmal vom Braumeister selbst.





CHIARA STEINER
FLANN O'BRIEN GRAZ

FRISCH VOM FASS PLUS IN DER FLASCHE

Ein echtes Pub-Erlebnis lebt von Charakter, Atmosphäre – und natürlich von großartigem Bier. Ob frisch gezapft aus dem Fass oder stilvoll aus der Flasche serviert, hier zählt Vielfalt mit Qualität. Internationale Fassbiere mit starkem Image setzen ein Statement, während die perfekte Flaschenauswahl für Flexibilität sorgt. Ein frisch gezapftes Pint an der Bar, eine gekühlte Flasche für den Tisch – so schmeckt Bierkultur, die Gäste begeistert.



TRADITION TRIFFT AUF VIELFALT



ANDECHSER
Spezial Hell
Art.-Nr. 109104
30l Fass
Mehrweg

Ein Irish Pub ist weit mehr als ein Ort zum Biertrinken – es ist gelebte Tradition, Herzlichkeit und ein Ort, an dem Geschichten erzählt werden. Im FLANN O'BRIEN in Graz bringen Chiara Steiner und Markus Steiner diese Leidenschaft auf den Punkt: mit Stouts, die cremiger nicht sein könnten, aromatischen Ales und hopfenbetonten Pale Ales, die jede Bierkarte bereichern. Doch hier geht es nicht nur um Klassiker – Craft-Biere, fassgereifte Spezialitäten und internationale Highlights sorgen für stetige Überraschungen und neue Geschmackserlebnisse. Denn Vielfalt ist kein Trend, sondern das Herzstück im FLANN O'BRIEN. Und genau das schmeckt man.



GUINNESS
Extra Stout
Art.-Nr. 100726
30l Fass
Mehrweg



HIRTER
Morchl
Art.-Nr. 100870
30l Fass
Mehrweg



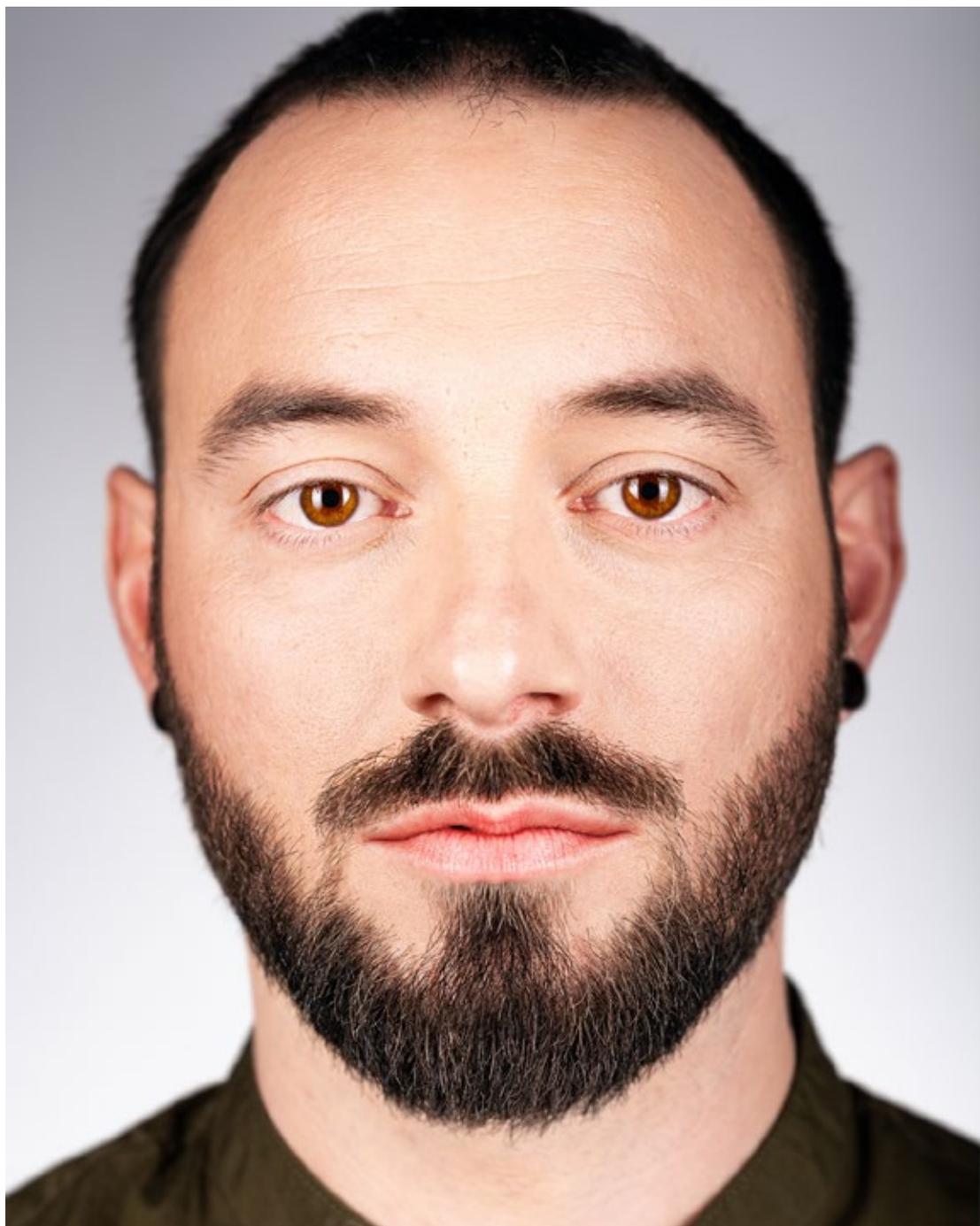
KILKENNY
Irish Beer
Art.-Nr. 100730
30l Fass
Mehrweg



LA CHOUFFE
Golden Ale
Art.-Nr. 100667
24x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



GUSSWERK
Schwarze Kuh bio
Art.-Nr. 100844
20x0,33l Glasflasche/Karton
Einweg



MARKUS STEINER
FLANN O'BRIEN GRAZ

**PIONIERE
DER BIERE**



ZENTRALE WIEN

Grillgasse 48 a, 1110 Wien
T +43 1 740 50
service.wien@delfabrokolarik.at

STANDORT YBBS

Bahnhofstraße 30, 3370 Ybbs an der Donau
T +43 7412 522 44
service.ybbs@delfabrokolarik.at

STANDORT GRAZ

Weblinger Straße 33, 8054 Graz
T +43 316 716 520
service.graz@delfabrokolarik.at

STANDORT SALZBURG

Gewerbehofstraße 18, 5023 Salzburg
T +43 662 852 790
service.salzburg@delfabrokolarik.at

PIONIERE DER **BIERE**



CHIARA STEINER | FLANN O'BRIEN GRAZ



BENJAMIN HOFER | X.O BEEF



ROBERT WEISHUBER | X.O BEEF



MARKUS STEINER | FLANN O'BRIEN GRAZ

