



# Saisonkarte

## „Starkbierzeit in der Post“

**Stiftungsbräu St. Prosper** 5.3  
Mehr Infos auf der nächsten Seite

**Bierbreznsuppe** 6.9  
Rinderbrühe | Bierschmelzzwiebeln | Breznkrusterl |  
frische Kräuter

**Starkbierburger** <sup>2,3</sup> 19.9  
Rindfleisch Patty | Kartoffelsemmel | Bergkas | Südtiroler Speck |  
geschmorte Bierzwiebeln | körnige Senf-Mayonnaise | Tomate |  
Salat | Essigurke | Pommes

**Hausgemachte Spinatgnocchi**  20.9  
Riesling-Trüffel-Sauce | gebratene Edelpilze | Parmesanchip |  
Schmortomaten

**Dunkelbiurgulasch** 23.9  
aus der Rinderwade | Wintergemüse | Speckknödel

**Rinderroulade** 24.9  
Spätzle | glasiertes Gemüse

**Winter Soufflé** 9.9  
Kleines Pistazienküchlein | Orangensorbet | Zwetschgenröster



# Sankt Prosper

Doppelbock

## Starkbier und Fastenzeit kurz erklärt...

Nach dem Fasching ist vor Ostern: Viele versuchen in den nächsten Wochen auf Deftiges und Kalorienreiches zu verzichten.

### Doch wie kam das Bier in die Fastenzeit?

Mönche erkannten bereits früh den Nutzen des Bockbiers, denn sie mussten während der Fastenzeit auf feste Nahrung verzichten. Aus diesem Grund brauten sie seit dem 15. Jahrhundert Starkbier, um mit dem gehaltvollen Getränk ihren Hunger zu stillen.

Zur Absicherung von „oben“ schickten die Mönche später ein Fass Starkbier zum Papst. Auf dieser wochenlangen Reise wurde das Bier mehreren Temperaturschwankungen ausgesetzt und schmeckte daraufhin verdorben. Der Papst lobte die Leidensfähigkeit seiner Brüder und gab das Starkbier somit als Fastentrunk frei.

Seit jeher gilt in der katholischen Kirche der Grundsatz:

**„Flüssiges bricht das Fasten nicht!“**

Getreu des Grundsatzes verspricht das Sankt Prosper des Erdinger Stiftungsbräus ein geschmeidiges, vollmundiges und intensives Geschmackserlebnis. Der mahagonifarbene, dunkel glänzende Doppelbock überzeugt mit seinen kernigen Malznoten, seiner angenehmen Süße, den edlen Hopfenaromen und dem langanhaltenden Ausklang.

### Geschmack

geschmeidig, sehr vollmundig, angenehm weiche Kohlensäure, süffig, am Gaumen lange nachklingend

### Aussehen

mahagonifarben, dunkel glänzend, kompakter cremefarbiger Schaum



### Mundgefühl

vielschichtig mit kernigen Malznoten; Karamell, angenehme Süße, Anklänge von Sherry; feiner Hopfen prägt den Ausklang langanhaltend