



# FLEISCH TRIFFT BIER

## MENÜ & TASTING

22.01.2026

Lise-Meitner-Straße 1 | 73529 Schwäbisch Gmünd  
79.90 € pro Person inkl. Bierbegleitung | Einlass: 18:30 Uhr

# DER ABEND, AN DEM BIER NICHT NUR BEILAGE IST

Heute geht es um das, was zusammen einfach besser schmeckt:  
kräftiges Fleisch, ehrliches Bier und Handwerk auf beiden Seiten.

In mehreren Gängen zeigen wir, wie vielseitig Fleisch sein kann,  
kombiniert mit perfekt abgestimmten Bieren aus der Region.  
Dazu gibt's Wissen, Geschichten, Vergleiche – und vor allem  
richtig guten Geschmack.

Wir führen Sie locker durch den Abend, sprechen über Cuts,  
Zubereitung, Braukunst und natürlich über den perfekten Match  
im Glas.

## MENÜ

Bier Taco mit Pulled Pork | Wildkräutersalat  
Craftbeer-Dressing

•

Kräftige Kartoffelsuppe  
mit Weißbier & Speck

•

Ossobuco | Süßkartoffelpüree  
kräftige Bockbiersauce

•

Bier-Köpfli  
Himbeerpüree