



IHRE NATURTÜBEN BIERSEZIALITÄTEN AUS DEM ALLGÄU

GENUSSINFORMATION DER BRAUEREI FALKENSTEIN



FALCON CREST

Single Malt

2022, Pünktlich zum 20 jährigen Jubiläum der Brauerei Falkenstein, haben wir uns etwas ganz besonderes Überlegt. Nach über 5 Jahren Reifezeit werden wir in diesem Jahr zum ersten Mal unseren hauseigenen Whisky „Falcon Crest“ abfüllen. Dieser Whisky geht Ende 2022 handabgefüllt und in nummerierter limitierter Ausgabe in den Verkauf.

Obwohl der Vorverkauf noch nicht gestartet ist, können Sie sich auf der Internetseite www.falconcrest-whisky.de in eine Vorbestellerliste eintragen.

Destilliert wird der Falcon Crest Whisky aus einem eigens eingebrauten Whisky-Sud. Bei diesem Sud verwendet man neben herkömmlicher Gerste auch spezielle Buchenrauch-Gerste und verzichtet auf die Zugabe von Hopfen.

Weitere Informationen erhalten Sie auf: www.falconcrest-whisky.de

Vorwort

Alles Gute birgt Geheimnisse. So ist es auch mit unseren Bieren. Wir brauen nach alter Tradition, mit handwerklichem Können sowie erstklassigen Zutaten Biere, die voller Würze sind und mit besonders raffiniertem Geschmack überzeugen. Dabei verfolgen wir konsequent unser Ziel – Sie zu begeistern.

Zu unseren Bierspezialitäten gehören unser traditionelles Helles Kellerbier, unser Weizen und unser Dunkelbier. Zusätzlich brauen wir saisonal einen Doppelbock, ein Märzen, das Weihnachtsfestbier, aber auch unseren Vitalbock mit viel Liebe aus besten Zutaten. Unverfälscht kommen unsere Bierspezialitäten nach idealer Reifezeit und ganz ohne Konservierungsstoffe zu Ihnen auf den Tisch. Seit Anfang 2015 füllen wir in limitierten Mengen und nummerierten Flaschen Castle-Beer Falkenstein ab – immer wieder ein besonderes Bier für besondere Anlässe. Probieren Sie doch mal etwas Neues! Zudem haben wir unser Sortiment um einen Bockbierbrand und Bierlikör erweitert, die ein geballtes Geschmackserlebnis bieten und die Aromen unserer Biere nicht vermissen lassen.

Genießen Sie unsere Spezialitäten. Frisch gezapfter Genuss im Glas – wir stoßen gerne mit Ihnen auf „Ihr Wohl“ an!





Solide Braukunst aus besten Zutaten

Traditionelle Braukunst verbindet sich bei der Brauerei Falkenstein mit solidem Handwerk und besten Zutaten.

Als Braumeister aus Leidenschaft ist es mir wichtig, Tradition und Heimat mit Genuss und Frische zu vereinen, um Biere zu brauen, die nach ausreichender Reife ihren unverwechselbaren harmonischen Geschmack entfalten.

Mein Bestreben ist es, die Qualität unserer Produkte immer weiter zu verbessern und beständig dafür zu sorgen, den Geschmack der Falkeinstein-Spezialitäten auf gleichbleibend hohem Niveau zu halten.

Fachkundig gezapft und mit schöner Schaumkrone im passenden Glas serviert bieten unsere traditionellen Biere einen wahren Genuss für alle Sinne.

Ich freue mich, Ihnen hier unsere Spezialitäten vorstellen zu dürfen.

Ihr Braumeister

Stephan Robben-Suiger

WIR BIETEN GANZJÄHRIG AN:

Falkenstein Helles Kellerbier ▶ bodenständig und süffig

Falkenstein Weizenbier ▶ elegant und spritzig

Falkenstein Dunkel ▶ traditionell und würzig

UNSERE SAISONBIERE SIND:

Falkenstein Doppelbock ▶ kräftig und vollmundig

Falkenstein Märzen ▶ frisch und charakterstark

Falkenstein Weihnachtsfestbier ▶ exklusiv und erlesen

Falkenstein Vitalbock ▶ prickelnd und raffiniert

Falkenstein Sommer-Gold ▶ sommerlich und fruchtig

UNSERE KREATIVBIERE:

Castle-Beer Falkenstein ▶

außergewöhnlich und saisonal

UNSERE SPIRITUOSEN:

Falkenstein Bockbierbrand ▶

temperamentvoll und stark

Falkenstein Bierlikör ▶

aromenvoll und angenehm

FalconCrest Whisky ▶

Single Malt





Falkenstein Helles Kellerbier

BODENSTÄNDIG UND SÜFFIG

CHARAKTERISTIKA:

Unser Helles Kellerbier ist untergärig gebraut und leicht Hopfen-betont. Es handelt sich um ein unfiltriertes bayerisches Vollbier.

BESONDERHEIT:

Das Falkenstein Helles Kellerbier duftet nach frischem Aromahopfen und nach Hefe. Der Geschmack ist wohl abgerundet mit dezenter Hopfennote. Es hat eine Stammwürze von P 12,4 Vol.-% und A 5,1 Vol.-%.

Achtung: Es regt an, mehr zu trinken.

HARMONIERT:

Das Helle passt perfekt zur klassischen Allgäuer Brotzeit, zu Weißwürsten und der Breze, zu Kalb- und Putenfleisch, zu leichten vegetarischen Gerichten ebenso wie zu frischen Salatvariationen. Zu den echten Allgäuer Kässpätzen schmeckt unser Helles einfach himmlisch.

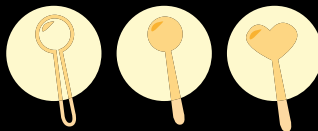
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



Falkenstein Weizenbier

ELEGANT UND SPRITZIG

CHARAKTERISTIKA:

Das Falkenstein Weizen ist ein obergäriges, hefetrübes Weizenbier von goldgelber Farbe. Hervorzuheben ist der frische, typische Geruch eines obergärigen Bieres. Es ist prickelnd im Antrunk, hat eine leichte Weizenmalznote mit einem feinporigen und zugleich dichten Schaum und ist abgerundet im Geschmack. Einfach richtig lecker!

BESONDERHEIT:

Unser Weizen duftet nach Hefe und Aromen exotischer Früchte wie Banane sowie einem Hauch von Gewürznelke. Es erfrischt und löscht herrlich den Durst nach einer Bergtour oder dem Sport. Es eignet sich auch prima zum Mischen mit Zitronenlimonade – so wird dann aus unserem Weizen „a Russ“. Die Stammwürze beträgt P 12,5 Vol.-% und A 5,1 Vol.-%.

HARMONIERT:

Probieren Sie unser frisches Weizen doch mal zur Brotzeit mit frischem Käse, Rettich und Schnittlauch oder klassisch zur Weißwurst mit Breze. Zu Spargelgerichten, Schnitzel, Steaks, Puten- und Kalbfleisch harmoniert unser Weizen ebenso wie zu Fischgerichten und Meeresfrüchten. Zu Käse- und vegetarischen Gerichten passt es hervorragend.

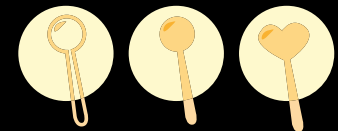
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



GANZJÄHRIG

GANZJÄHRIG



Falkenstein Dunkel

TRADITIONELL UND WÜRZIG

CHARAKTERISTIKA:

Falkenstein Dunkel ist eine untergärige, aus dunklem Malz eingebraute Bierspezialität mit kräftigem Malzaroma und leichter Karamellnote. Es wird nach altbairischer Brauart alter überlieferter Rezeptur gebraut. Diese aufwendige Braumethode kann nur von Gasthausbrauereien realisiert werden.

BESONDERHEIT:

Unser Dunkles ist mild, schmackhaft und überrascht mit einem weichen angenehmen Trinkgefühl – ein wahres Genusserlebnis. Und man sagt ihm nach, dass es in Maßen getrunken dem Altern entgegenwirkt (Anti-Aging). Das könnte allerdings auch am Betrachter liegen. Die Stammwürze beträgt P 12,8 Vol.-% und A 5,1 Vol.-%.

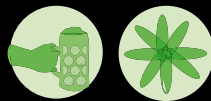
HARMONIERT:

Unser Falkenstein Dunkel schmeckt ausgezeichnet gut zu Wildgerichten, zur klassischen Bauernente, zum Krustenbraten und der Schweinshaxe, zu Pilz- und Käsegerichten sowie Mehlspeisen aller Art.

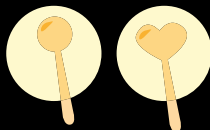
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



Falkenstein Märzen

FRISCH UND CHARAKTERSTARK

CHARAKTERISTIKA:

Beim Falkenstein Märzen handelt es sich um ein Festbier, das nach alten Rezepten gebraut wird. Schon zu Großmutterns Zeiten, als es noch keine künstliche Kühlung gab, wurde das Bier im März eingebraut, den Sommer über gelagert und im Herbst getrunken.

BESONDERHEIT:

Das Märzen ist mild, herrlich im Geschmack und hat eine angenehme Karamellnote. Die Falkenstein-Brauerei konnte diese Spezialität aufgrund ihrer handwerklichen Braumethode übernehmen. Die Stammwürze beträgt P 13,5 Vol.-% und A 5,5 Vol.-%.

HARMONIERT:

Das bernsteinfarbige Festbier schmeckt hervorragend zu Geflügel (z. B. Kirchweihgans oder Ente), zu deftigen Braten, Haxen, Wild und saftigen Steaks genauso wie zu Schnitzel und klassischen Mehlspeisen.

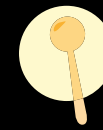
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



SAISONBIER

GANZJÄHRIG



Falkenstein Doppelbock

KRÄFTIG UND VOLLMUNDIG

CHARAKTERISTIKA:

Unser bernsteinfarbener untergäriger Falkenstein Doppelbock wird nach alter bayerischer Brauart und traditioneller Rezeptur gebraut. Sein besonderer Geschmack entsteht durch die lange Reifezeit in unseren Lagerhallen. Diese Spezialität wird nur für die Fastenzeit (die fünfte Jahreszeit in Bayern) gebraut. Pfliffige Mönche behaupteten schon vor langer Zeit, dass der für die Fastenzeit gebraute Doppelbock hervorragend in das Fastenkonzept passe, da ja ausreichend Flüssigkeit zu sich genommen werden solle.

BESONDERHEIT:

Der Geschmack unseres Doppelbocks ist mild aromatisch mit angenehmer Karamellnote. Es verleitet den Genießer, mehr zu trinken. Dem Bier sagt man nach, dass es ein wahrer Jungbrunnen sei (das hängt aber sicher von der getrunkenen Menge ab). Die Stammwürze beträgt P 18,4 Vol.-% und A 7,2 Vol.-%.

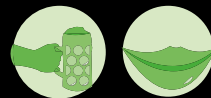
HARMONIERT:

Das Fastenbier passt super zu Mehlspeisen aller Art, harmoniert prima mit Käsegerichten, Braten und Wild ebenso wie mit saftigen Steaks.

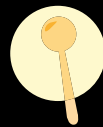
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



Falkenstein Vitalbock

PRICKELND UND RAFFINIERT

CHARAKTERISTIKA:

Der Vitalbock aus dem Hause Falkenstein riecht fein nach Hopfen und Malz und wird mit Bergkristall-vitalisiertem Wasser eingemaischt. Man spricht ihm eine belebende Wirkung zu. Der Vital- oder auch Maibock ist nur in der Falkenstein-Gasthausbrauerei erhältlich.

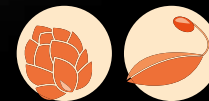
BESONDERHEIT:

Der Bock mundet sagenhaft, ist mild im Antrunk, abgerundet und vermittelt ein seidig weiches Mundgefühl. Die Stammwürze beträgt P 16,5 Vol.-% und A 6,2 Vol.-%.

HARMONIERT:

Der Vitalbock schmeckt vorzüglich zu Spargelgerichten, Salaten aller Art, Fisch und Meeresfrüchten, Schnitzeln, Steaks und ebenso zu vegetarischen Gerichten. Mit der guten Allgäuer Brotzeit harmoniert er wie auch mit den klassischen Kässpätzlen.

NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



SAISONBIER

SAISONBIER



Falkenstein Sommer-Gold

SOMMERLICH UND FRUCHTIG

CHARAKTERISTIKA:

Das Sommer-Gold ist ein Festbier mit fruchtig feinem Hopfenaroma. Es zeichnet sich durch seine rezent abgerundete Hopfenbittere, gepaart mit einer angenehmen Karamellnote, aus.

BESONDERHEIT:

Dem bernsteinfarbigen Bier wird während der Reifung im kalten Tank besonders aromatischer Hopfen zugegeben und es besticht mit einem Duft nach frischen Citrus- und exotischen Früchten. Die Stammwürze beträgt P 13,5 Vol.-% und A 5,5 Vol.-%.

HARMONIERT:

Unser frisches Sommerbier harmoniert zu saftigem Braten, zu Meeresfrüchten aller Art, zu Geflügel, Maultaschen und Käsespätzle.



Falkenstein Weihnachtsfestbier

EXKLUSIV UND ERLESEN

CHARAKTERISTIKA:

Das Falkenstein Weihnachtsfestbier schließt den Jahres-Bierkreislauf unserer Brauerei. Es handelt sich um ein untergäriges, goldgelbes Festbier mit angenehmem Malz- und zartem Hopfenaroma – ein stimmungsvolles Bier für die Weihnachtszeit. Es steht vom 1. Advent bis nach Weihnachten zum Ausschank bereit.

BESONDERHEIT:

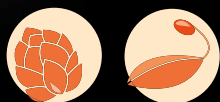
Das Festbier schmeckt kernig, abgerundet und ist sehr schmackhaft. Die angenehme Malznote rundet den guten Geschmack sehr gut ab. In geselliger Runde regt das Festbier an, mehr zu trinken. Die Stammwürze beträgt P 13,5 Vol.-% und A 5,5 Vol.-%.

HARMONIERT:

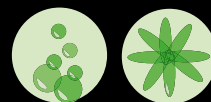
Das Weihnachtsfestbier passt zu den klassischen Advents- und Weihnachtsgerichten wie z. B. Geflügel und deftig duftenden Braten. Es schmeckt aber auch zu Steaks und Schnitzel, Fondue und Raclette ausgezeichnet.

SAISONBIER

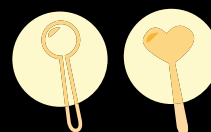
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



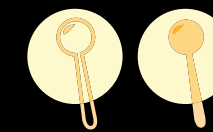
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU





Castle-Beer Falkenstein | Craft-Beer Edition

AUSSERGEWÖHNLICH UND SAISONAL

CHARAKTERISTIKA:

Unter der Marke Castle-Beer Falkenstein werden jährlich bis zu acht Spezialsorten nach alten Brauverfahren, besonderen Rezepturen und mit handwerklichem Können gebraut. So entstehen Qualitätsbiere mit voller Würze und feinen Aromen. Jede Sorte besitzt ihren eigenen raffinierten Geschmack und sie alle überzeugen durch eine außergewöhnliche Frische.

BESONDERHEIT:

Die ausgewählten Biersorten werden nur einmal im Jahr, in limitierter Menge produziert und in unsere edlen 0,33-l-Flaschen abgefüllt. Dabei erhält jede Flasche ihre eigene Abfüllungsnummer und wird so zu einem schönen Geschenk und Sammlerstück für Bierliebhaber. Stammwürze und Alkoholgehalt variieren je nach Sorte und sind auf dem jeweiligen Etikett genau beschrieben.

HARMONIERT:

Solo getrunken schmeckt jedes Castle-Beer einfach herrlich. Aufgrund seiner abgerundeten Rezepturen passen sie aber auch hervorragend zu Fisch- und Fleischgerichten und zur zünftigen Brotzeit.

UNSERE AKTUELLEN CASTLE-BEER-SORTEN

Alle weitere Sorten finden Sie unter www.castle-beer.de

CASTLE-BEER Falkenstein India Pale Ale

Das India Pale Ale erhält durch die Verwendung besonderer Aromahopfen einen zitronig-frischen Geschmack. Alk. 6,5 % vol | Verfügbar ca. von Anfang Mai bis Mitte Juni – solange der Vorrat reicht.

CASTLE-BEER Falkenstein Sommer-Gold

Das Falkenstein Sommer-Gold ist ein spritziges Sommerbier, das durch die zusätzlichen Aromahopfen der Sorten „Huell Melon“ und „Mandarina Bavaria“ seinen besonderen fruchtigen Geschmack erhält. Alk. 5,5 % vol | Verfügbar ca. von Mitte Juni bis Ende Juli – solange der Vorrat reicht.

CASTLE-BEER Falkenstein Märzen

Das Falkenstein Märzen ist eine bernsteinfarbene Festbier-Spezialität, die nach altem Rezept gebraut wird. Es ist mild, herrlich im Geschmack und hat eine angenehme Karamellnote. Alk. 5,5 % vol | Verfügbar ca. von Mitte September bis Ende Oktober – solange der Vorrat reicht.

CASTLE-BEER Black Hop Sun

Kräftiges Malzaroma mit leichter Karamellnote trifft auf fünf verschiedene Hopfensorten. Herausgekommen ist unser Falkenstein Black Hop Sun. Mild, schmackhaft und doch stark hopfenbetont. Alk 5,1 % vol | Verfügbar ca. November - solange der Vorrat reicht.

CASTLE-BEER Weihnachtsfestbier

Das Falkenstein Weihnachtsfestbier ist ein untergäriges, goldgelbes Bier mit feinem Malz- und zartem Hopfenaroma. Es schmeckt abgerundet und kernig. Alk. 5,5 % vol | Verfügbar ca. von Anfang Dezember bis Jahresende – solange der Vorrat reicht.

CASTLE-BEER Limbo Lager

Unser Falkenstein Limbo Lager ist ein helles Kellerbier, dass durch die zusätzlichen Aromahopfen Ariana, Citra und Huell Melon sein einzigartiges Finish erhält. Der spritzige und süffige Geschmack im Antrunk paart sich mit einer angenehmen Bitterkeit und einem sommerlichen Hauch von Zitrusfrüchten. Alk. 5,1 % vol

SAISONBIER



Falkenstein Bockbierbrand

TEMPERAMENTVOLL UND STARK

CHARAKTERISTIKA:

Bei unserem Falkenstein Bockbierbrand handelt es sich um eine seltene Spezialität für den genussvollen Edelbrandliebhaber. Der Brand wird aus unserem bekannten saisonalen dunklen Falkenstein Doppelbock hergestellt. Er duftet fein, mit blumiger Note und nach frischer Hefe. Wer unsere Biere mag, sollte unbedingt den Bierbrand versuchen. Ein wahrer Genuss für den Bierbrandkenner.

BESONDERHEIT:

Der Geschmack des Bockbierbrands ist kräftig mit schöner Struktur und temperamentvollem Abgang. Erst nachdem der Brand ausreichend gelagert worden ist, entfaltet er sein hervorragendes Bockbieraroma. Der Alkoholgehalt beträgt 38,0 Vol.-%.

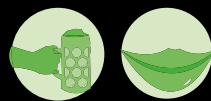
HARMONIERT:

Unser Bockbierbrand eignet sich hervorragend als Digestiv für alle, die etwas Kräftiges, Malzig-Würziges probieren möchten. Im Anschluss an ein herrlich deftiges Allgäuer Essen rundet er perfekt ab und auf.

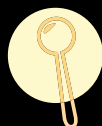
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



Falkenstein Bierlikör

KRAFTVOLL UND WÜRZIG

CHARAKTERISTIKA:

Die Aromenwelt des Falkenstein Dunkel in kräftiger Form. Mit seiner leichten Karamellnote und dem angenehmen Malzaroma, bietet der Falkenstein Bierlikör ein wahres Genusserlebnis. Getrunken wird er klassisch zimmertemperiert und pur, oder auf Eis mit Limette. Für die ganz "Süßen" ist auch der Bierlikör auch heiß mit Sahnehäubchen angerichtet zu empfehlen.

BESONDERHEIT:

Der Bierlikör kann mit seinem angenehmes Malzaroma und der leichten Karamellnote alle Freunde edler Bierspezialitäten begeistern. Der Alkoholgehalt beträgt 17,0 Vol.-%.

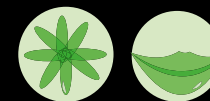
HARMONIERT:

Wegen der dezenten süßen Note, wird der Falkenstein Bierlikör besonders gerne als Aperitif zum Festmahl hergenommen. Er verträgt sich aber auch sehr gut mit Zitrusfrüchten und gibt einem Cocktail, die letzte dafür aber notwendige Zutat zur Perfektion.

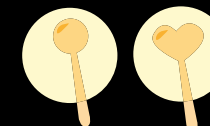
NOTE



GESCHMACK



PASST ZU



GANZJÄHRIG

GANZJÄHRIG

Bier-Ape

Sie möchten unser Bier zu Hause, bei Ihrer nächsten Party, einem Firmenevent, einer Eröffnungsfeier oder einfach gemeinsam mit Ihren Freunden genießen? Dann lassen Sie doch unsere Bier-Ape anrollen.

Wir haben hierfür exklusiv unseren originellen Ausschankwagen, den Sie als besonderen Blickfang mieten können. Ohne zusätzliche Aufbauzeiten und mit integriertem Durchlaufkühler lässt sich direkt nach Ankunft das erste gekühlte Fass anzapfen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß und stoßen gerne auf ein gutes Gelingen mit Ihnen an. Ihre Gäste werden begeistert sein!

Wenn Sie weitere Informationen wünschen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf:

Bierhotline
08341 9360-0



'S FALKENSTEIN-
BIERWÄGELE
WWW.BIER-APE.DE





Genussvolle Würze und raffinierter Geschmack aus dem Allgäu

Unsere Familienbrauerei blickt auf eine über 140-jährige Genusstradition zurück, auf die wir sehr stolz sind. Unsere Biere sind das Ergebnis aus Erfahrung, besten Zutaten, herrlich frischem Allgäuer Bergwasser und viel Zeit. Sie sind unfiltriert und naturtrüb. Wir verwenden ausschließlich hochwertige Aroma- und Bitterhopfen aus der Region. Selbstverständlich entsprechen unsere Brauerzeugnisse dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516, welches garantiert, dass das gebraute Bier nur aus Gersten- oder Weizenmalz, Hopfen, Hefe und Wasser hergestellt wird.

Wir wünschen uns, dass Sie sich Zeit nehmen, unsere Braukunsterzeugnisse in geselligem Rahmen und in gemütlicher Atmosphäre zu probieren. Unsere Biere überzeugen durch ihren außerordentlich guten Geschmack, ihre Spritzigkeit und Raffinesse. Das macht unsere Produkte so besonders! In ausgewählten Gaststätten und Biergärten werden Ihnen unsere Spezialitäten in den passenden Gläsern mit einer schönen Krone herzlich serviert. So wird der Genuss perfekt.

Ihre Familie Mögele
Falkenstein-Brauerei

Unsere ausgewählten Gasthöfe finden Sie auf unserer Website unter www.brauerei-falkenstein.de

WIR MÖCHTEN, DASS SIE UNSERE BIERE MIT ALLEN SINNEN ERLEBEN:

- sehen Sie den Anblick eines gut eingeschenkten Bieres im richtigen Glas mit perfekter Bierkrone.
- schmecken Sie den herrlichen Geschmack unserer Biere.
- hören Sie, wie schön es klingt, wenn der feinsporige dichte Schaum knistert.
- riechen Sie die verschiedenen Duftrichtungen unserer Biere.
- fühlen Sie, wie das wohltemperierte Bier den Gaumen entlangläuft.

WIR WÜNSCHEN IHNEN
„WOHL BEKOMMS!“

NOTE



Hopfen



Weizen



Malz

GESCHMACK



rund
bodenständig



spritzig
frisch
prickelnd



würzig
charakterstark



elegant
exklusiv
erlesen



raffiniert
süffig



vollmundig

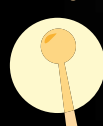


traditionell
kräftig

PASST ZU



leichte Speisen



deftige Speisen



herzhafte Speisen



IMRPESSUM

Herausgeber, v. i. S. d. P. Brauerei Falkenstein | Bastian Mögele | Allgäuer Straße 28 | 87459 Pfronten | Tel +49 8363 960658 | www.brauerei-falkenstein.de **Konzept, Text, Design** MEDIANETTE Print + Online | Tel +49 8341 9966185-0 | Kaufbeuren | www.medianette.de **Bilder** Produkte © Sessner Fotografie | Seite 3 © Visions-AD - Fotolia.com | alle weiteren Bilder © Brauerei Falkenstein | **Druck** flyeralarm GmbH | Tel +49 931 46584-0 | Würzburg | www.flyeralarm.de | 2. Ausgabe, März 2017 | Auflage 1000 Stück | Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck und Vervielfältigung, auch auszugsweise, nur nach schriftlicher Genehmigung des Herausgebers.



Sie erreichen uns unter unserer
Bierhotline 08341 93600



Zur Rose GmbH & Co. KG
Brauerei Falkenstein

Hohe Buchleute 9a
87600 Kaufbeuren

Telefon 08341 9360-0
Telefax 08341 9360 30

info@zur-rose-kaufbeuren.de
WWW.BRAUEREI-FALKENSTEIN.DE

