



**Entdecke die Welt der  
Störtebeker Brauspezialitäten!**

Karte der Bier-Entdeckungen





## Störtebeker Brauspezialitäten genießen im Restaurant bass.



In unserer Speise- & Getränkekarte verbinden wir unsere Herkunft, Rügen & Baden. Die Lebensmittel beziehen wir von ausgewählten Anbietern, so bekommen wir zum Beispiel den Fisch fangfrisch vom Kutter aus Saßnitz, über Esskultur Rügen Christian Mahnke, und das Wild aus der Schorfheide von unserem Jäger Jörn Korte. Unser Konzept aus Nord und Süd, spiegelt sich auch bei unserem Getränkeangebot wieder, das Bier aus dem Norden, von der Störtebeker Braumanufaktur aus Stralsund und den Wein aus dem badischen Land, von der Baden-Badener Winzergenossenschaft.



## Störtebeker Braumanufaktur.

### **Tradition und Freiheit**

Mit über 800 Jahren Brautradition in der Hansestadt Stralsund hat sich die Störtebeker Braumanufaktur dem handwerklichen Brauen verschrieben. Als freie Privatbrauerei sind wir dabei ein regional verwurzelttes Familienunternehmen.

### **Handwerkliches Brauen**

Unsere Brauer widmen sich dem Handwerk seit Generationen mit Stolz und Leidenschaft. Handwerkliches Brauen, das meint eigenständige Brauspezialitäten mit besten Rohstoffen, echtem Charakter und norddeutscher Authentizität.

### **Zuschauen beim Bierbrauen**

Die Störtebeker Braumanufaktur geht auf das Jahr 1827 zurück und schon seit 1890 wird am heutigen Standort gebraut. In der Weltkulturerbe- und Hansestadt Stralsund kann jedermann das Brauquartier Tag für Tag besuchen.



## Von Meistern gebraut, von Kennern getrunken.

### Malze



Unsere Spezialbraumalze kommen aus der Region und auf den alten Seewegen der Hanse: Röst- und Karamellmalze aus Belgien und Dänemark sowie Whiskymalz aus Schottland.

### Gärung



Die individuelle Hefe und einzigartige Rezeptur jeder Sorte lassen ihre unverwechselbaren Aromen entstehen. Naturbelassen und unfiltriert erhalten wir den vollen Geschmack.

### Hopfen



Ob heimische Sorten aus biologischem Anbau oder fruchtige Aromahopfen aus Übersee: Jede Brauspezialität hat ihre ganz eigene Mischung aus bis zu fünf verschiedenen Hopfensorten.



## Lob aus berufenem Munde.




Unsere Brauspezialitäten wurden bereits mehrfach prämiert, sowohl national als auch international. Auszeichnungen gab es unter anderem beim World Beer Cup®, dem European Beer Star und Meiningers International Craft Beer Award.

Im Jahr 2021 holte das Pazifik-Ale den Titel als bestes American Style IPA der Welt bei den World Beer Awards.

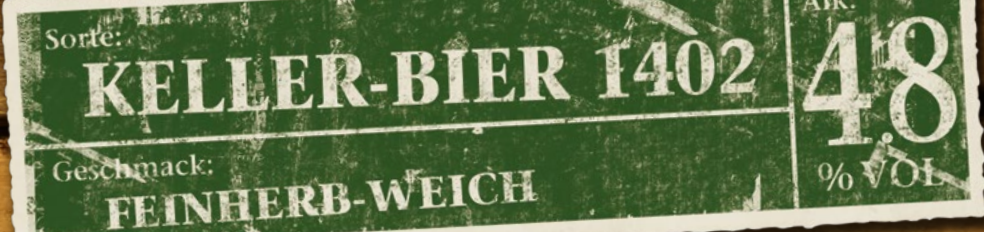






## Störtebeker Pilsener-Bier

<p>Alk. <b>49</b> % VOL</p>	<p><b>Pilsener-Bier</b> ist ein untergäriges, norddeutsches Pils. Genusstemperatur 10°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Kalbsschnitzel, baas-kaus und Blattsalat</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>
	<p>Schonend gedarrte <b>Pilsener Braumalze</b> sorgen für die helle strohgelbe Farbe sowie einen schlanken trockenen Trunk.</p>	
	<p><b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe lässt die feinst-perlige Kohlensäure und das geschmeidig erfrischende Mundgefühl entstehen.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,33l / 3,50€</b> <b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Kräftige Hopfung</b> mit heimischen Aromahopfen lässt einen zarten Duft von Aprikose auf einer kräftig würzigen, lang anhaltenden Hopfenbittere entstehen.</p>	








## Störtebeker Keller-Bier 1402

<p>Alk. <b>48</b> % VOL</p>	<p><b>Keller-Bier 1402</b> ist ein naturbelassenes, untergäriges Kellerbier nach Pilsener Brauart. Genusstemperatur 10°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> bass-kaus, Maultaschen und Suppen</p>
	<p><b>Pilsener</b> und <b>Münchener Malze</b> lassen beim Brauen die strohgoldene Farbe und das weiche Mundgefühl entstehen.</p>	<p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>
	<p><b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe sorgt für die feine Kohlensäure, den trockenen Trunk und den leichten Hefeschleier im Keller-Bier.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p>
	<p><b>Elegante Hopfung</b> mit ausgewählten Aromahopfen verleiht einen zarten Duft nach Kräutern und Blumen, eingebettet in eine würzig-fein ausgeglichene Herbe.</p>	<p><b>0,33l / 3,50€</b> <b>0,5l / 5,00€</b></p>





## Störtebeker Übersee-Pils






<p>Alk. <b>5,2</b> % VOL</p>	<p><b>Übersee-Pils</b> ist ein untergäriges, kräftig gehopftes Pils. Genusstemperatur 8°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Blattsalat, Fischgerichte</p>
	<p><b>Helle</b> und <b>Pilsener Braumalz</b> sorgen bei dem Bier für einen schlanken Körper.</p>	<p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>
	<p><b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe verleiht die spritzige Kohlensäure und das erfrischende Mundgefühl.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p>
	<p>Die <b>kräftige Hopfung</b> lässt eine trockene Bittere entstehen. Eine <b>zusätzliche Hopfengabe</b> mit feinem Aromahopfen am Ende des Sudprozesses sorgt für frische Zitrusnoten.</p>	<p><b>0,5l / 5,00€</b></p>







## Störtebeker Atlantik-Ale

 <p>Alk. 5.1 % VOL</p>	<p><b>Atlantik-Ale</b> ist ein naturbelassenes, obergäriges, helles Ale. Genussstemperatur 10°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Matjestatar, Salate</p>
 <p>Pilsener-, Weizen- und helles Spezialmalz sorgen für die strohgelbe Farbe und den schlanken Körper.</p>	<p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>	
 <p><b>Warme Gärung</b> mit obergäriger Ale-Hefe lässt den voluminösen Schaum und den trockenen Trunk entstehen.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p>	
 <p><b>Kalte Hopfung</b> mit besonderem Aromahopfen bringt ein Duftspiel aus Zitrone, Grapefruit sowie Melone und die kräftige Herbe hervor.</p>		



Sorte:

# PAZIFIK-ALE

Geschmack:




## TROPISCH-FRUCHTIG

Alk.

# 6.5

% VOL





## Störtebeker Pazifik-Ale

<p>Alk. <b>6.5</b> % VOL</p>	<p><b>Pazifik-Ale</b> ist ein obergäriges India Pale Ale. Genusstemperatur 8°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Fisch, Blattsalat, Schäufele</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>
	<p><b>Helle Gerstenmalze</b> sorgen für eine leuchtend goldene Farbe und einen schlanken, trockenen Trunk.</p>	
	<p><b>Warme Gärung</b> verleiht die spritzige Kohlensäure.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 6,00€</b></p>
	<p><b>Hopfsorten von drei Kontinenten</b> lässt ein Duftspiel von Mango, Ananas und Zitrusfrüchten entstehen.</p>	








## Störtebeker Mittsommer-Wit

 <p>Aik. <b>4,7</b> % VOL</p>	<p><b>Mittsommer-Wit</b> ist eine obergärige Brauspezialität nach belgischer Brauart. Genusstemperatur 8°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Salat, Suppen, Ceviche (saisonal)</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Weizen</b> und <b>Haferflocken</b> verleihen dem Bier das leichte, cremige Mundgefühl und den vollen Körper.</p>	
	<p><b>Übersee-Gewürze</b> und die <b>warme Gärung</b> sorgen für fruchtig-würzige Aromen nach Koriander und Pfeffer sowie die sommerlich spritzige Kohlensäure.</p>	
	<p><b>Milde Hopfung</b> unterstreicht die Frucht- und Gewürznoten.</p>	









## Störtebeker Bernstein-Weizen

<p>Alk. <b>5.3</b> % VOL.</p>	<p><b>Bernstein-Weizen</b> ist ein naturbelassenes, obergäriges Hefeweizen. Genusstemperatur 10°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Käsespätzle, Kalbsschnitzel, Maultaschen</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Weizen- und Pilsener Braumalz</b> verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und schaffen die Grundlage für die sich ankündigenden Fruchtaromen.</p>	
	<p><b>Warme Gärung</b> mit obergäriger Hefe sorgt für den satten Duft nach reifen Bananen und roten Früchten sowie die kräftig perlende Kohlensäure.</p>	
	<p><b>Dezente Hopfung</b> lässt den Fruchtaromen die volle Entfaltung.</p>	





## Störtebeker Roggen-Weizen

 <p>Alk. <b>5.4</b> % VOL</p>	<p><b>Roggen-Weizen</b> ist ein naturbelassenes, obergäriges, dunkles Hefebier. Genusstemperatur 12°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Maispoularde, Pilzgerichte, Salate</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p>  <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Roggen-, Weizen- und Röstmalze</b> sorgen für die kastanienbraune Farbe und den unglaublich cremigen Körper.</p>	
	<p><b>Warme Gärung</b> mit obergäriger Hefe ergibt eine kräftige Kohlensäure und ein Duftspiel aus Banane, Vanille sowie eingelegten roten Früchten, Schokolade und Gewürznelke.</p>	
	<p><b>Leichte Hopfung</b> gibt den Vanille- und roten Frucht- aromen die volle Entfaltung.</p>	









## Störtebeker Baltik-Lager

<p>Alk. <b>5.5</b> % VOL</p>	<p><b>Baltik-Lager</b> ist ein naturbelassenes untergäriges Lagerbier. Genussstemperatur 10°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Wurst-Käse-Salat, Maultaschen, Dessert</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p>  <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Wiener- und Karamellmalz</b> lassen die helle Kupferfarbe, den ausgewogenen Malzkörper sowie den leichten Duft nach Biscuit und Marzipan entstehen.</p>	
	<p><b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe sorgt für die fein eingebundene Kohlensäure und das weiche Mundgefühl.</p>	
	<p><b>Ausgewählte Aromahopfen</b> geben dem Bier die zurückhaltende Herbe und den zarten Duft süßer Früchte.</p>	





## Störtebeker Schwarz-Bier

 <p>Alk. 5.0 % VOL</p>	<p><b>Schwarz-Bier</b> ist ein naturbelassenes, untergäriges, deutsches Schwarzbier. Genusstemperatur 16°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Brathering, Schmorgerichte</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Röst-, Karamell- und Pilsener Malz</b> verleihen dem mattschwarzen Bier seinen Röstgeschmack sowie den Duft von Kaffee und Bitterschokolade.</p>	
	<p><b>Lange kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe gibt dem Bier die milde Gärungskohlensäure und das malz-aromatisch samtweiche Mundgefühl.</p>	
	<p><b>Milde Hopfung</b> lässt die weichen Röstaromen in den Vordergrund treten.</p>	







German Style  
Schwarz Bier  
Gold Award 2010





## Störtebeker Stark-Bier




 <p>Alk. <b>7.5</b> % VOL</p>	<p><b>Stark-Bier</b> ist ein naturbelassenes, untergäriges, dunkles Starkbier. Genusstemperatur 20°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Wildgerichte, Käse</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 5,00€</b></p>
	<p><b>Karamell-</b> und <b>Röstmalze</b> werden reichlich einge- braut und sorgen für die tiefschwarze Farbe, ein cremig Mundgefühl und lassen ein kräftiges Duft- spiel von Bitterschokolade und Kaffee entstehen.</p>	
	<p><b>Lange kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe lässt 7,5% Alkohol entstehen, der den Körper wohlig wärmt.</p>	
	<p><b>Moderate Hopfung</b> unterstützt die kräftigen Malz- aromen mit einer feinen Herbe.</p>	







## Störtebeker Hanse-Porter

<p>Alk. <b>40</b> % VOL</p>	<p><b>Hanse-Porter</b> ist eine naturbelassene, hanseatische Brauspezialität. Genussstemperatur 16°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Wildgerichte, Käse, Dessert</p>
	<p><b>Karamell-, Röst- und Pilsener Malze</b> lassen beim Brauen die Mahagonifarbe, den dunklen Schaum sowie süße Mandel-, Kaffee- und Carameldüfte entstehen.</p>	<p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p>
	<p><b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe gibt dem Porter der Ostsee das spritzige Mundgefühl und den dichten haselnussbraunen Schaum.</p>	<p><b>Aus der Flasche:</b></p>
	<p><b>Dezente Hopfung</b> lässt den malzig-süßen Charakter voll zur Geltung kommen.</p>	<p><b>0,5l / 5,00€</b></p>



Sorte:

# SCOTCH-ALE

Geschmack:




## TORFIG-MALZIG

Alk.

# 9.0

% VOL

## Störtebeker Scotch-Ale

<p>Alk. <b>9.0</b> % VOL</p>	<p><b>Scotch-Ale</b> ist ein naturbelassenes Strong-Ale aus britischem Whiskymalz. Genusstemperatur 16°C.</p>	<p><b>Kulinarischer Tipp:</b> Digestif, Grünkohl, Schmorgerichte</p> <p>weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a></p> <p><b>Aus der Flasche:</b></p> <p><b>0,5l / 6,00€</b></p>
	<p><b>Britisches Whiskymalz</b> gedarrt über schottischem Torf sorgt für rauchige Noten. <b>Karamellmalz</b> bildet den starken Körper.</p>	
	<p><b>Warme Gärung</b> mit obergäriger Ale-Hefe lässt komplexe Aromen und kräftige 9% Alkohol entstehen.</p>	
	<p>Die <b>Leichte Hopfung</b> bringt eine dezente Herbe ins Bier, die den torfigen Charakter unterstreicht.</p>	



Sorte:

**BERNSTEIN-WEIZEN**

Geschmack:

**ERFRISCHEND-FRUCHTIG**

ALKOHOL  
**FREI**

## Störtebeker Bernstein-Weizen Alkoholfrei

ALKOHOL  
**FREI**

**Bernstein-Weizen Alkoholfrei** ist ein naturbelas-  
senes, alkoholfreies Hefeweizen.  
Genusstemperatur 10°C.



**Weizen-, Pilsener- und dunkle Braumalze** verleihen dem Bier die kräftige Bernsteinfarbe und bringen die leichte malzige Süße in das Aroma und den Geschmack.



**Kurze warme Gärung** mit obergäriger Hefe sorgt für die feinen Fruchtaromen, die dieses Bier auszeichnen.



**Dezente Hopfung** lässt den süßen und sauren Aromen die volle Entfaltung.

### Kulinarischer Tipp:

Käsespätzle, Kalbsschnitzel,  
Maultaschen

weitere Informationen:

[www.stoertebeker.com](http://www.stoertebeker.com)

### Aus der Flasche:

**0,5l / 5,00€**



Sorte:

# FREI-BIER

Geschmack:

## ERFRISCHEND-HERB

ALKOHOL  
FREI

## Störtebeker Frei-Bier

	<b>Frei-Bier</b> ist ein alkoholfreies Bier nach Pilsener Brauart. Genussstemperatur 8°C.	<b>Kulinarischer Tipp:</b> Kalbsschnitzel, baas-kaus und Blattsalat  weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a>  <b>Aus der Flasche:</b>  
	<b>Pilsener- und helle Spezialmalze</b> lassen beim Brauen die strohgelbe Farbe und das volle Mundgefühl entstehen.	
	<b>Kalte Gärung</b> mit untergäriger Hefe sorgt für die feine Kohlensäure, den trockenen Trunk sowie den festen weißen Schaum.	
	<b>Kräftige Hopfung</b> mit feinem Aromahopfen verleiht dem Bier den frischen Duft nach Gras und Kräutern sowie die kräftige Herbe.	



Sorte:

# ATLANTIK-ALE

Geschmack:

## ERFRISCHEND-HOPFIG

ALKOHOL  
FREI

## Störtebeker Atlantik-Ale Alkoholfrei

	<b>Atlantik-Ale Alkoholfrei</b> ist ein alkoholfreies, obergäriges, helles Ale. Genussstemperatur 10°C.	<b>Kulinarischer Tipp:</b> Matjestatar, Salate  weitere Informationen: <a href="http://www.stoertebeker.com">www.stoertebeker.com</a>  <b>Aus der Flasche:</b> 
	<b>Weizen-, Münchner- und helles Spezialmalz</b> verleihen die strohgoldene Farbe und das volle Mundgefühl.	
	<b>Warme Gärung</b> mit obergäriger Ale-Hefe lässt die kräftig-perlende Kohlensäure und den festen weißen Schaum entstehen.	
	<b>Kräftige kalte Hopfung</b> mit reichlich Aromahopfen verleiht die trockene Herbe und den frischen Duft nach Zitrusfrüchten.	





STRANDRÄUBER  
*Natur Radler*



## Strandräuber Natur Radler

**Natur Radler Zitrone** Alk. 2,0% vol.

Der Geschmack und Duft frischer Zitronen, dazu ein Spritzer Limette und feinherb-weiches Störtebeker Keller-Bier 1402: Natur Radler Zitrone erfrischt fruchtig-herb statt süß und das ganz ohne Farbstoffe und künstliche Aromen.

**Kulinarischer Tipp:** bass-kaus, Maultaschen und Suppen

0,5l / 5,00€





## Mehr als eine Brauerei. Ein Erlebnis.

Bereits seit 1827 wird am Standort in Stralsund Bier gebraut. Kommen Sie vorbei und entdecken die Welt der Störtebeker Brauspezialitäten! Bei den **täglichen Brauereiführungen** vermitteln unsere Guides Wissen rund um die Braumanufaktur. Highlight ist die anschließende Verkostung ausgewählter Biere.

Im **Braugasthaus** trifft Braukunst auf Kochkunst. Serviert werden saisonale Köstlichkeiten regionaler Partner. **Biersommelier-Abende, Genuss-Verkostungen** und Menüs mit Bierbegleitung zeigen die spannende Kombination kulinarischer Köstlichkeiten mit korrespondierenden Brauspezialitäten.

Erleben, entdecken und einkaufen heißt es im **Brauereimarkt**: Hier finden Sie die gesamte Produktpalette der Brauspezialitäten, dazu saisonale Produkte, Gläser, Shirts, Genusspakete und Accessoires. **Weitere Informationen** erhalten Sie im Internet auf **stoertebekerbrauquartier.com**



# Störtebeker

BRAUSPEZIALITÄTEN

Störtebeker Braumanufaktur GmbH | Greifswalder Chaussee 84-85 | 18439 Hansestadt Stralsund

[WWW.STOERTEBEKER.COM](http://WWW.STOERTEBEKER.COM)

