



SONNEN-BRÄU

Mürsbach

Privatbrauerei seit 1868



*Eine helle Freude*

BIERKALENDER 2025



*Daniel Schmitt  
Braumeister und Biersommelier*

12 saisonale Bierspezialitäten werden Sie 2025 passend zur Jahreszeit durchs Jahr begleiten. Natürlich immer zusammen mit unseren drei Ganzjährigen: Kellerbier, Lager und Hefeweizen. So verschieden sie in der Machart, Malzmischung und Hopfenbeigabe sind – und auch geschmacklich teilweise Neuland betreten – sie haben alle eines gemeinsam:

Gebraut wurden sie in unserem holzbefeuerten Sudkessel nach alter Brautradition und selbstverständlich entsprechen sie dem deutschen Reinheitsgebot von 1516.

In vielen unseren Bieren werden die verschiedensten Hopfen auch aus eigenem Anbau verarbeitet, wodurch sich einzigartige Aromen erzielen lassen.

**Neu in 2025 haben wir u.a. ein traditionelles Pilsner und einen Bierausflug nach Neuseeland.**



Kurzfristige Änderungen zu Geschmack und Bierbeschreibung möglich!



**UNSER  
SONNEN-MALZ:  
VOM HALM  
ZUM GLAS!**



### **Wir wollen wieder wissen wo's herkommt!**

Die letzte hauseigene Braugerste im **SONNEN-BRÄU** wurde um 1950 angebaut und in unserer eigenen Tennenmälzerei verarbeitet. Seither arbeiten wir mit Handelsware aus den Mälzereien der Region. Über 70 Jahre später beginnt unser Prozess wieder da, wo er schon immer startet – in der Natur! In Zusammenarbeit mit der Familie Roppelt aus Baunach bauen wir seit 2022 wieder unser eigenes lokales Braugetreide an. Bewusst haben wir uns für den Anbau älterer Sorten entschieden – wie bei der Braugerste für Marthe und Steffi und beim Brauweizen für Elixer. Diese sind zwar nicht unbedingt wirtschaftlich sehr ertragreich, aber dafür ist der Einfluss auf unsere Technologie im Brauprozess sowie das Gärverhalten ausschlaggebend für ➡



⇒ unseren vollmundigen Biergeschmack. Vermälzt wird unser **Sonnen-Malz** von einer kleinen familiären Mälzerei in Oberfranken. Somit ist es uns möglich bis auf einen kleinen Anteil an Karamell- & Spezialmalzen unseren Jahresvorrat an Malz zu 100% zu decken.

---

### *Erklärung für die Ausschankzeiten und Abfüllungen*

---

Der Zeitstrahl zeigt an, wann das Bier im Ausschank ist.

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |

In diesen Gebinden können Sie das Bier außerhalb unserer Gaststätte genießen:



1 Liter Flasche  
6 x 1 Liter im  
Mehrwegkasten



5 Liter Partyfass



10 / 15 / 20 / 30 Liter Bierfass\* (bayerisch & KEG)

\*Sondersude nur solange der Vorrat reicht!

---

## *Untergäriges Vollbier*

---



### **Der Klassiker!**

Ungespundet und naturtrüb der Stoff – wie es sich für Mürsbacher Bier gehört! Unser Kellerbier mit hellen Bernsteinfarben glänzt traditionell im Steinkrug.

Nach alter Sonnen-Tradition entsteht das Bier in einem speziellen offenen Gärverfahren, das die Grundlage für eine besonders hohe Geschmacksfülle legt. Ausgereift ist unser Klassiker nach einer Lagerung von fünf Wochen in unseren Lagerstollen unter der Brauerei.



Alkohol 4,7 %

Stammwürze 11.8 °Plato      Farbe Bernstein

Bittere 

Aromaprofil weicher vollmundiger Körper, fruchtige Hopfennote

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, helles Karamellmalz, Melanoidinmalz

Hopfen Perle, Select

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Steinkrug bei 4 bis 6° C

---

Jan

Feb

März

April

Mai

Juni

Juli

Aug

Sep

Okt

Nov

Dez





---

## Untergäriges Vollbier

---



Gemaischt mit historisch tennenvermälzter Braugerste. Beim Lager wird ein Teil der Maische aufgekocht, um dem Sud seinen besonders vollmundigen Geschmack zu verleihen. Es glänzt goldig hell mit feiner Schaumkrone. Im Antrunk machen sich getreidig-brotige Noten auf der Zunge breit, unterstützt durch eine hohe Vollmundigkeit und flüchtige Karamellnoten. Sein harzig hopfenwürziges Aroma verdankt das helle Lager der Hopfensorte „Herkules“.

Alkohol 5,2 %

---

Stammwürze 12,5 °Plato Farbe Hellgold

---

Bittere 

---

Aromaprofil vollmundiger getreidig-brotiger Malzkörper, zartes Karamell, harzige und fruchtige Hopfennoten

---

Malz Tennenvermälzte böhmische Braugerste, Sonnen-Malz, helles Karamellmalz

---

Hopfen Herkules, Diamant, Smaragd

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 4° C

---

Jan	Feb	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
-----	-----	------	-------	-----	------	------	-----	-----	-----	-----	-----



---

## Obergäriges Vollbier

---

Mit glänzenden Orangefarben steht es auf dem Brotzeittisch – mit einem stattlichen, festen und feinporigen Schaum. Durch ein besonderes Reifeverfahren im Fass und oder in der Flasche erhält unser Hefeweizen seinen besonderen Charakter. Im Laufe von vier spannenden Wochen entwickelt es leckere Aromen mit bananig fruchtigen Noten. Der Malzkörper erfreut den Gaumen und wird abgerundet mit einem leckeren fränkischen Hopfenspiel.



Alkohol 5,3 %

Stammwürze 12.5 °Plato Farbe Orange

Bittere

Aromaprofil cremig, reife Bananen, Gewürznelken, fruchtige Aromen

Malz Sonnen-Weizenmalz, Wiener Malz, helles Karamellmalz

Hopfen Tradition

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Weißbierglas bei 4 bis 6° C

Jan

Feb

März

April

Mai

Juni

Juli

Aug

Sep

Okt

Nov

Dez





---

### *Obergäriges Starkbier*

---



**Imperial Stout** – die dunkle Seite der Macht. Eingebraut nach irischem Vorbild präsentiert sich der kräftige Sondersud durch das Röstmalz mit tiefschwarzer Farbe. Obendrauf thront die cremige Schaumblume. Im Geruch sind schon die ersten Kaffenoten wahrnehmbar. Der wuchtige Körper des Stouts flutet die Zunge mit seinen Aromen von Zartbitterschokolade und Espresso. Im Nachgang vereinen sich die fruchtigen Hopfenaromen mit den nussigen Nuancen des dunklen Karamellmalzes.

Alkohol 10,0 %

---

Stammwürze 22,5 °Plato      Farbe tiefschwarz

---

Bittere 

---

Aromaprofil wuchtig, cremig, Kaffeenoten, Zartbitterschokolade

---

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Hafer Malz, Weizenmalz, CaraAroma, CaraAmber, CaraRed, Special W, Carafa II, Buchenrauchmalz

---

Hopfen Cascade

---

Trinken Bestes Trinkerl. im Degustationsglas bei 10 bis 15° C

---

Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



---

## Untergäriges Vollbier

---

Durch ein altüberliefertes Brauverfahren kochen wir einen Teil unserer Maische, um dem Sondersud seinen kräftigen Körper zu verleihen. In seinem cremig haselnussbraunen Schaum verbirgt sich schon ein leckerer Duft von Karamell und süßer Schokolade. Mit seiner schon fast schwarzen Farbe und seinem leckeren Röstgeschmack, der an Kaffee erinnert, zeichnet sich das Bier durch seine Vollmundigkeit und feine Bittere aus.



Alkohol 5,6 %

---

Stammwürze 13.5 °Plato

---

Farbe Haselnuss

---

Bittere 

---

Aromaprofil Karamellnoten, röstige Kaffeenoten

---

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Karamellmalz hell, Melanoidinmalz, Carafa II

---

Hopfen Perle, Mittelfrüh, Saphir, Tradition

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 6 bis 8° C

---

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





---

## Untergäriges Spezialbier

---

„Liquida non frangunt ieiunum“  
{Flüssiges bricht das Fasten nicht}.

Getreu diesem Motto der Klostermönche haben wir für diese Zeit ein Bier eingebraut. Drei verschiedene Karamellmalze verleihen dem Sondersud eine mahagoni glänzende Farbe. Harmonische Malzsüße, Toffee und Brotkruste. Der vollmundige Geschmack wird von erdig-kräuterigen Hopfenaromen untermalt. Serviert im rustikalen Glaskrug füllt er (mit seinen 15% Stammwürze und knapp 6% Alkohol) gut den fastenden Bauch.



Alkohol 5,9 %

---

Stammwürze 15 °Plato

---

Farbe Mahagoni

---

Bittere 

---

Aromaprofil Harmonisch süß, Toffee, Brotkruste

---

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Buchenrauchmalz, Cara, Red, Cara Amber, Special W

---

Hopfen Spalt Spalter, Tettninger, Tradition

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 6 bis 8° C

---

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



---

## Untergäriges Märzenbier

---



Die Wiederbelebung eines fast vergessenen Bierstils – benannt nach unserem **100 Jahre** alten Hausnamen **Laubender** und eingebraut nach altem Familienrezept.

Ein untergäriges Märzenbier mit einer kupferroten Färbung und einem unvergleichbar süffigen Charakter. Durch dezente Hopfung kommt der vollmundige Geschmack nach Karamell deutlich zur Geltung. Ein Schluck Mürsbacher Familientradition!



Alkohol 5,1 %

---

Stammwürze 13.2 °Plato

---

Farbe Kupfer

---

Bittere

---

Aromaprofil zartes Karamell, vollmundig, malzig süß, Honig

---

Malz Münchner Malz, helles Karamellmalz, Karamellmalz  
Münchner Typ II

---

Hopfen Mittelfrüh, Perle, Select, Tradition

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 5 bis 7° C

---

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





**NEU**

*Untergäriges Vollbier*



Sommer, Sonne und a Seidla Helles!

Hier kommt er, der Trendsetter unter unseren Sondersuden. Eingebraut mit 100% hellem Sonnen-Malz und der bayerischen Hopfensorte Diamant strahlt unser neuer Klunker strohgelb mit weißer Schaumkrone im Glas. Selbstverständlich mit der gewissen Sonnenbräu Vollmundigkeit und einem vernünftigen Hopfenaroma.

Trotzdem typisch bayerisch süffig & mild im Geschmack.

Alkohol 4,9 %

Stammwürze 11.5 °Plato

Farbe Strohgelb

Bittere 

Aromaprofil Vollmundiges Malzaroma, mild würziges Hopfenbouquet

Malz 100% Sonnen-Malz

Hopfen 100% Diamant, Single Hop

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 5° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |

0,5l

5l



**NEU**

## Obergäriges Schankbier

**Session IPA** – Unser Leichtes mit gerade einmal 3,5 % vol. Es wird mit einer Hopfensorte eingebraut, die wir jedes Jahr neu auswählen. Für 2025 haben wir uns für eine Sorte aus Neuseeland entschieden. Symbolisch hierfür steht landestypisch der Kiwivogel. Die Hopfensorte „Nelson Sauvín“ verführt die Nase mit den Aromen von Trauben, Stachelbeere und Grapefruit. Seine Süffigkeit erhält das Bier durch die extra dafür gezüchtete amerikanische Ale Hefe und dem dezenten Alkoholgehalt. Perfekt für die heißesten Tage des Jahres!



Alkohol 3,5 %

Stammwürze 9.0 °Plato

Farbe Orange

Bittere

Aromaprofil Trauben, Stachelbeere und Grapefruit

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, helles Karamellmalz

Hopfen 100 % Nelson Sauvín aus Neuseeland, Single Hop

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 5° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





**NEU**

*Untergäriges Vollbier*

Ein „Böhmischer Traum“! Aus Wasser, Malz, Hopfen und Hefe präsentiert sich der Sondersud mit einer hellgoldenen Farbe, malzbetont im Geschmack und einer milden Bittere im Abgang.

Der Sommer ist da! Dafür haben wir für euch ein erfrischendes böhmisches Pils gebraut mit tennenvermälztem Gerstenmalz und dem aromatischen Edelhopfen aus der Region Saaz in der Tschechischen Republik.



Alkohol 4,5 %

Stammwürze 11.2 °Plato

Farbe Gold

Bittere 

Aromaprofil Süßes weiches Malzaroma, Kräuterig und erdiges Hopfenaroma

Malz Tennenvermälzte böhmische Braugerste

Hopfen Saazer Hopfen

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 6 bis 8° C

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



---

## Obergäriges Vollbier

---

**Itz Coast IPA** – Nomen est omen. Wir haben den Sud an die bekannten „West Coast IPAs“ der USA angelehnt, aber mit fränkisch vollmundiger Note aus dem Itzgrund und etwas leichter. Aufgrund der Kalt-hopfung binden sich die ätherischen Öle im Bier. Dadurch erhält der Sud seinen tropischen Duft nach Limette, Mango und Zitrusfrüchten. Das Spiel der feinen Bittere und die tropischen Aromen sind für den heißen August die richtige Abkühlung aus dem Fass.



---

Alkohol 4,9 %

---

Stammwürze 12.1 °Plato

---

Farbe Orange

---

Bittere 

---

Aromaprofil blumiges Bouquet aus Zitrusfrüchten, Ananas, Orange, Mango, Limette

---

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara Pils

---

Hopfen Amarillo, Belma, Citra, Jaryllo

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 3 bis 6° C

---

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





---

## *Untergäriges Bier*

---

Unser Festbier ist Euer Festbier! Füllt mit uns das Glas, denn wir brauen es einfach mal nach dem demokratischen Mehrheitsbeschluss – einfach so wie es Dir vielleicht am besten schmeckt.

Hierfür einfach den QR-Code ([www.sonnen-braeu.de/euerfestbier](http://www.sonnen-braeu.de/euerfestbier)) scannen und mitbestimmen, was in den Sudkessel kommt.

Auf der Plattform stehen Euch verschiedene Geschmackskonzepte zur Verfügung, die unser Braumeister und Biersommelier für Euch aus Malz und Hopfen ausgewählt hat.

Abstimmungsschluss wird der 13.07.2025 sein. Danach wird das Bier eingebraut.



| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



---

## Untergäriges Vollbier

---



Unser Kellerbierrezept bietet die Basis für den Hopfenzupfersud, der mit vier verschiedenen frisch geernteten Hopfensorten aus dem eigenen Hopfengarten eingebraut wird. Mit vereinten Kräften werden im Zuge unseres Hopfenzupferfestes im September die Dolden geerntet und innerhalb von 24 Stunden noch „grün“ bzw. ohne Trocknung verbraut. Dabei bleiben die ätherischen Öle in vollem Umfang erhalten. Je nach Witterung und äußeren Einflüssen ist es jedes Jahr ein neues Geschmackserlebnis.



Alkohol 5,5 %

Stammwürze 12.9 °Plato

Farbe Bernstein

Bittere 

Aromaprofil Fruchtig herbe Bittere, ausgewogenes Malzbouquet

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara hell, Melanoidinmalz

Hopfen Cascade, Select, Perle, Smaragd (100% eigener Anbau)

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 4 bis 8° C

**HOPFEN-  
ZUPFERFEST**  
06.09. & 07.09.2025

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |





## *Untergäriges Starkbier*

Herbstzeit ist Bockbierzeit!  
Mit seiner goldgelben Farbe erfreut er die Herzen unserer Mürsbacher Biertrinker.

Im Antrunk ist eine warme Süße zu spüren, die durch eine klassische Hopfung von zwei knackigen Sorten mit einer leichten Herbe und einer blumig-fruchtigen Bittere abgelöst wird. Traditionell darf unser Bock drei Monate in liegenden Biertanks reifen. Dadurch erhält er seine typische Mürsbacher Süffigkeit.



Alkohol 6,6 %

Stammwürze 16.3 °Plato

Farbe Gold

Bittere 

Aromaprofil zartes Karamell, leichte Fruchtnote,  
herbes Hopfenaroma

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz

Hopfen Cascade, Herkules

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Glaskrug bei 5 bis 10° C

**BOCKBIER-  
ANSTICH**  
24.10.2025

| Jan | Feb | März | April | Mai | Juni | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez |



---

## Obergäriges Schankbier

---

Dieser Sondersud präsentiert sich als irscher Glückskobold. Passend zur kalten Jahreszeit hat das Bier eine kupferrote Farbe. Diese entsteht durch den Einsatz spezieller Karamell- und Röstmalze.

Das ausgewogene Hopfenaroma ist der Kombination aus verschiedenen alten englischen Landsorten südöstlich des britischen Londons zu verdanken.

Seinen endgültigen Charakter erhält das Bier durch die irische Ale Hefe.



---

Alkohol 4,4 %

---

Stammwürze 10.5 °Plato

---

Farbe Kupferrot

---

Bittere 

---

Aromaprofil Karamell, Röstaromatisch, fruchtig, blumig

---

Malz Sonnen-Malz, Münchner Malz, Cara Red, Cara Aroma, Carafa II

---

Hopfen Fuggles, East Kent Goldings

---

Trinken Bestes Trinkerlebnis im Willybecher bei 6 bis 8° C

---

Jan | Feb | März | April | Mai | **Juni** | Juli | Aug | Sep | Okt | Nov | Dez





**ODER  
DIREKT  
BEI UNS**

...



Sonnen-Bräu . Familie Schmitt  
Zaugendorfer Str. 4 . 96179 Mürsbach  
Tel. 09533-981017 . [info@sonnen-braeu.de](mailto:info@sonnen-braeu.de)

[www.sonnen-braeu.de](http://www.sonnen-braeu.de)

Mo und Di ist Ruhetag