

FEINE BIERE.



Unser Bier braut Clemens Härle



*Feine Biere
seit 1897*



BRAUEREI CLEMENS HÄRLE



Dynastien gibt es noch – zum Beispiel in Oberschwaben. Ende des 19. Jahrhunderts gründeten hier vier Brüder vier Brauereien. Seitdem steht der Name Härle für höchste Braukunst in dieser besonderen Region. 1897 legte Clemens Härle den Grundstein für die Brauerei in Leutkirch im Allgäu. Bis heute entstehen dort – in einem eindrucksvollen Ziegelgebäude aus der Gründerzeit – charakterstarke Bierspezialitäten mit eigener Handschrift.

Heute führen sein Urenkel Gottfried Härle und seine Nachfolgerin Esther Straub das über 125-jährige Familienunternehmen mit Leidenschaft und Weitblick. Tief verwurzelt in der Tradition und zugleich offen für neue, lebendige Ideen.

Im Mittelpunkt steht das klare Bekenntnis zur Heimat: Die Braugerste für die Härle Bierspezialitäten stammt von ober-schwäbischen Landwirten, mit denen eine direkte und langfristige Zusammenarbeit gepflegt wird. Der hochwertige Aromahopfen kommt exklusiv von der Familie Bentele aus Tettnang – bekannt für seine erstklassige Hopfenqualität – und verleiht den Bieren ihre fein abgestimmte Aromatik.

Mit Erfahrung, Leidenschaft und handwerklichem Können brauen Braumeisterinnen und Braumeister unverwechselbare Spezialitäten mit Charakter: Härle-Biere – Oberschwaben in seiner schönsten Form.



Nachhaltigkeit ist für die Brauerei kein Trend, sondern Haltung – und das seit Jahrzehnten. Bereits früh hat sie konsequent auf eine umweltbewusste Unternehmensführung gesetzt. Seit 2008 werden alle Biere und SeeZüngle-Getränke vollständig mit erneuerbaren Energien produziert. Kein Öl, kein Gas, kein Atom- oder Kohlestrom. Stattdessen kommen ausschließlich regenerative Quellen zum Einsatz: Holzhackschnitzel aus regionalen Wäldern, Solarstrom von den eigenen Dächern und Ökostrom aus heimischer Wasserkraft.

Auch bei Verpackung und Logistik wird konsequent nachhaltig gedacht. Abgefüllt wird ausschließlich in Mehrwegflaschen

und Fässer, Aluminiumfolien sind längst Geschichte, alle Etiketten stammen aus Altpapier und die Kästen aus Holz oder recyceltem Kunststoff. Ausgeliefert werden die Biere u.a. mit drei vollelektrischen LKWs.

Für dieses konsequente Engagement wurde die Brauerei vielfach ausgezeichnet, unter anderem mit dem Deutscher Nachhaltigkeitspreis, dem Deutscher Solarpreis sowie dem Umweltpreis des Landes Baden-Württemberg.

So verbindet die Brauerei ökologische Verantwortung mit unternehmerischer Konsequenz – glaubwürdig, transparent und zukunftsorientiert.



UNSERE LIEBLINGE

BIO LAGER HELL	7
HÄRLE EXPORT GOLD	9
CLEMENS SPEZIAL	11
CLEMENS OHNE FILTER	13
BIO HÄRLE NATUR PILS	15
HÄRLE HOPFENLEICHT	17
BIO FIDELIO	19
BIO LANDZÜNGLE	21
BIO HÄRLE BÖCKLE	23
BIO CLEMENS WEISSBIER	25
HÄRLE FEINE WEISSE	27
HÄRLE LEICHTE WEISSE	29
HÄRLE DUNKLE WEISSE	31
BIO HÄRLE FREIES GOLD Alkoholfreies Bier	33
BIO HÄRLE FREIE WEISSE Alkoholfreies Bier	35
HÄRLE ECHTES RADLER	37
BIO HÄRLE APFELGOLD Alkoholfreies Radler	39
BIO HÄRLE NATURRADLER	41
HÄRLE NATURRADLER	43
BIO HÄRLE JAHRGANGSBIERE	45
BIO SEEZÜNGLE Alkoholfreies Erfrischungsgetränk	49

„Bier ist ein Naturprodukt, und deshalb müssen gerade wir Brauer alles daran setzen, unsere natürlichen Lebensgrundlagen zu erhalten.“

CLEMENS HÄRLE ERLEBEN



Möchten Sie unsere Brauerei besichtigen und unseren Braumeistern über die Schulter schauen? Dann melden Sie sich doch bei Frau Simone Kopp
Tel: 07561 98 28-18 oder
E-Mail: besichtigung@haerle.de
Wir freuen uns auf Sie!



Wir stellen Ihnen unsere Mitarbeiter vor, berichten über neue Bierspezialitäten, informieren Sie über besondere Angebote und Aktionen – und nicht zuletzt können Sie sich an unserem spannenden HeimatRätsel beteiligen. Freuen Sie sich zweimal im Jahr auf die Härtle-Zeit!



Der Härtle-Klub: Hier treffen sich alle, die von den Bierspezialitäten von Clemens Härtle begeistert sind – und dies gerne verbinden mit ganz außergewöhnlichen Events, Veranstaltungen und Angeboten im Allgäu und in Oberschwaben. Ganz einfach online anmelden und Klubber werden!



Lassen Sie sich unsere Bierspezialitäten sowie viele weitere alkoholfreie Getränke direkt ins Haus liefern. Unser Fahrer stellt Ihnen Ihre Getränke an jeden gewünschten Platz in Ihrer Wohnung oder im Büro. Sind die Kästen leer, holen wir Sie wieder ab und liefern Ihnen neue. Bitte beachten Sie, dass unser Brauereiheimdienst nur Kunden im Umkreis von ca. 30 Kilometern rund um Leutkirch beliefern kann.



Wir verwöhnen Sie nicht nur mit feinen Bieren, sondern auch mit erfrischender Kultur! Regelmäßig gastieren in der Malztenne in unserer Brauerei Musiker und Schauspieler, Komiker und Theaterleute, Literaten und Kabarettisten. Seien Sie dabei!



Hier gibt's das Programm und melden Sie sich am besten gleich zu unserem Bier&Spiele Newsletter an!

Lust auf Mitgestalten?
Neuen Lieblingsjob
einfach bei uns finden:



LAGER HELL

*Ein Bier aus der
guten alten Zeit*

BIO

Lager Hell ist eine traditionsreiche, naturtrübe Bierspezialität und wurde bereits bei Gründung der Brauerei nach einem ähnlichen Rezept eingebraut.

Das strohgelbe, leicht opale Bier mit seinem feinporigen Schaum entfaltet einen reinen, harmonischen Geruch mit Noten aus Malz und Zitrus. Der sortentypische, mild würzige Geschmack ist ausgewogen zwischen Malz und Hopfen und klingt harmonisch und trocken ab. Jener süffige Charakter stammt von der vollendeten Reife, die durch die lange Lagerung bei Temperaturen knapp unter dem Gefrierpunkt erreicht wird.

Der Alkoholgehalt liegt bei 4,7 % vol.



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter
Fass: 30 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE EXPORT GOLD

Witzig & frisch

Unser Gold besticht durch seine klare, leuchtend goldgelbe Farbe samt feinporigem, weißem Schaum. Im Geruch zurückhaltend lassen sich Getreide- wie auch zitronige Hopfennoten ausmachen.

Sein kräftiger und doch ausgewogener Charakter zwischen Hopfen- und Malzaromen verhilft unserem Spitzenbier zu einem spritzigen Antrunk und einem vollmundigen Mundgefühl.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,1 % vol.



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter
Fass: 20, 30 und 50 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



CLEMENS SPEZIAL

Das Gründerbier

Glanzklar in Bernstein leuchtend wird unser Clemens Spezial von hellbeigem, feinporigem Schaum gekrönt. Aromen von Malz, Karamell und Honig vereinen sich zusammen mit einer frischen Hopfennote zu einem einzigartigen Geruch. Vollmundig mit leichten Röstaromen liegt es weich im Mund und hinterlässt im Abgang eine sanfte Spur von eben jenen Röstaromen.

Ein Bier, ganz so, wie es unser Brauereigründer Clemens Härle anno 1897 erstmals im Sudhaus eingebraut hatte.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,4 % vol.



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



CLEMENS OHNE FILTER

Das Bier zum Bügeln

Unser Clemens ohne Filter ist ganz in der Tradition der Braunbiere gehalten, wie sie hierzulande um die vorletzte Jahrhundertwende häufig anzutreffen waren.

Die Farbe im schönsten Bernstein samt feiner Trübung und hellbeiger Schaumkrone sieht stets prachtvoll aus. Aromen von Malz, Karamell und Honig vereinen sich mit leicht zitronigen Hopfennoten zu einem einzigartigen Geruch. Cremig weich im Antrunk entwickelt sich ein volles Mundgefühl mit röstig-malzigen, gar karamelligen Noten. Der Abgang klingt mit seinen Röstaromen langsam aus.

Und was dieses außergewöhnliche Bier zu einem echten Erlebnis werden lässt: Die urige Bügelflasche und der originelle, handwerklich gefertigte Holzkasten.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,4 % vol.



Holzkasten: 18 x 0,33 Liter
Fass: 30 Liter KEG

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE NATUR PILS

*Natürlich
genießen*

BIO

Unser Pils hat eine schöne, zartgelbe Farbe samt gleichmäßiger, natürlicher Trübung. Der hopfenaromatische Geruch ruft Bilder von Gräsern, Heu und Blumen hervor. Leicht und schlank im Antrunk entwickelt es ein prickelndes Mundgefühl und geht schließlich trocken und angenehm ab. Es verbleiben dezente, weiche Bitternoten, die zum Weitertrinken anregen.

Gebraut wird dieses feinherbe Spezialitätenbier mit hochwertiger Sommergerste von Biobauern aus Oberschwaben und Allgäu sowie mit aromatischem Naturhopfen vom Biohof Bentele aus Tettngang.

Der Alkoholgehalt liegt bei 4,7 % vol.



Kasten: 11 x 0,33 Liter
Fass: 20 Liter KEG

Glas: 0,2 und 0,3 Liter



HÄRLE HOPFENLEICHT

*Stark im
Geschmack*

Unser Hopfenleicht steht mit seiner hellgelben Farbe und seinem feinporigen, stabilen Schaum in der Tradition der Leichtbiere.

Sein Geruch ist eine Mischung aus dezenten Blumen- und Erdnoten. Spritzig im Antrunk entfaltet es sich im Mund zu einem leichten Genuss samt feinen, fruchtigen Hopfennoten. Mild und trocken im Abgang verabschiedet sich unser Hopfenleicht zügig und macht Platz für den nächsten, leichten Schluck.

Der Alkoholgehalt liegt bei 2,9 % vol.



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



FIDELIO

*Eine helle
Freude*

BIO

Diese traditionsreiche, naturtrübe Bierspezialität in der Bügelflasche besticht durch ihre dunkelgoldene Farbe, die samtig opal schimmert. Der malzige Geruch geht im Geschmack in eine noble Vollmundigkeit über, die cremig auf der Zunge liegt und bei der Getreide- und Honigaromen bestimmend sind. Im Abgang ist unser Fidelio trocken und sanft.

Beste Brauergerste von oberschwäbischen und Allgäuer Bio-Höfen und edler Aromahopfen von der Familie Bentele aus Tettnang – natürlich ebenfalls aus streng ökologischem Anbau – sorgen für einen vollendeten Biergenuss.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,0 % vol.



Holzkasten: 18 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,2 Liter



LANDZÜNGLE

*Ein Traum
für Genießer*

BIO

Ein Bier, das nur schwer zu beschreiben ist, so außergewöhnlich ist sein Aroma, so betörend sein Geruch, so unvergleichlich seine Farbe. Satt bernsteinfarben in der Farbe besticht das opale Bier mit einer betörenden Malzaromatik im Geruch. Spritzig im Antrunk entfaltet sich ein sanftes Mundgefühl – leicht mit einer dezenten Süße. Im Abgang wechselhaft zwischen bitter und süß lädt es zum Weitertrinken ein.

LandZüngle gibt es nur in ausgewählten Gasthöfen und Wirtshäusern, denn LandZüngle wird ausschließlich in Fässer abgefüllt.

Die Gerste für unser LandZüngle stammt zudem direkt von etwa 15 oberschwäbischen Biohöfen. Und der sorgfältig ausgewählte Bio-Hopfen von der Familie Bentele aus Tettnang.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,5 % vol.



Kasten: Nur als Fassbier erhältlich

Fass: 20 und 30 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter

HÄRLE BÖCKLE

*Ein starkes
Bier*

BIO

Null Bock ist out – zumindest in den Wintermonaten, in denen es unser Bockle gibt.

Glanzfein filtriert wird das dunkle, kastanienbraune Bier mit seinen rubinroten Lichtsprenkeln von einem herrlich karamelfarbenen Schaum gekrönt. Im Geruch entfaltet sich eine wahre Vielfalt: Deutliche Malznoten von Karamell und Honig über Noten aus Rosinen und Dörrobst bis hin zu leichten Röstnoten von Kaffee und dunkler Schokolade. All diese Noten finden sich nach dem überraschend spritzigen Antrunk im Geschmack wieder: Malzige Vollmundigkeit trifft auf deutliche Röstaromen. Der trockene, kurzgehaltene Abgang ist für diesen Bierstil außergewöhnlich und regt zum Weitertrinken an.

Der Alkoholgehalt liegt bei 6,9 % vol.



Kasten: 18 x 0,33 Liter (saisonal)

Fass: 20 Liter KEG (saisonal)

Glas: Kein Glas erhältlich



CLEMENS WEISSBIER

*In Bio
veritas*

BIO

Unser Clemens Weissbier besticht ganz in der Tradition altbayerischer Weissbiere durch seinen bernsteinfarbenen Glanz und einen leicht karamellfarbenen Schaum, der feinporig im Glas steht.

In die Nase gelangen Noten von Banane und Nelke, die den Biertrinker erwartungsvoll auf den Genuss des Weissbieres einstimmen. Leicht prickelnd im Antrunk entfalten sich Aromen von reifen Bananen neben Karamell- und Röstnoten, die von dem hohen Weizengehalt und der sorgfältig selbst gezogenen Hefe zeugen. Im Abgang ist unser Clemens Weissbier fein und ausgewogen.

Unser Weizen wird von der Familie Weber aus Heggbach angebaut. Und auch Gerste und Hopfen stammen natürlich aus Oberschwaben und Allgäu.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,4 % vol.



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: 20 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE FEINE WEISSE

*Mit Lust
& Liebe gebraut*

Einfach herrlich – dieses cremig goldgelbe Weissbier mit feinporigem, festem Schaum wird von einem Geruch nach fruchtiger Banane und leichter Nelke begleitet. Spritzig im Antrunk entfaltet sich ein vollmundiges, fruchtig-süßes Mundgefühl. Trocken und zurückhaltend im Abgang verbleibt ein recht dezenter Nachtrunk.

Möglich wird dieser unverwechselbare Geschmack durch unsere sorgfältige Reinzucht der Hefen, den hohen Anteil von Weizenmalzen, die allesamt aus der Region Allgäu-Oberschwaben stammen sowie durch die schonende traditionelle Obergärung.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,2 % vol.



Kasten: 20 x 0,5 Liter
Fass: 20 und 30 Liter KEG

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE LEICHTE WEISSE

*Genuss auf
leichte Art*

Für alle, die gerne ein leichtes Weissbier genießen lässt diese Spezialität keine Wünsche offen.

Samtig-gold in der Farbe steht darüber ein feinporiger, fester und zugleich lockerer Schaum. Der Geruch nach Banane findet sich im Geschmack wieder, denn im Mund entfaltet sich nach einem prickelnden Antrunk ein fruchtiges Bananenaroma. Der Abgang ist sanft und zurückhaltend – ganz so, wie es sich für ein leichtes Weissbier gehört.

Der Alkoholgehalt liegt bei 3,1 % vol.



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,5 Liter



HÄRLE DUNKLE WEISSE

*Das Bier
für Kenner*

Eine Spezialität, die das Glas samtig-dunkel ausfüllt.

Zurückhaltend im Geruch ist unsere Dunkle Weisse überraschend kräftig im Antrunk. Im Mund entfalten sich dank der traditionellen behutsamen Obergärung und des relativ hohen Anteils an dunklem, geröstetem Weizenmalz neben den Aromen sehr reifer Bananen allerlei Röstaromen, die an Lakritz und Karamell erinnern. Blumige Noten runden den Geschmack ab und lassen das Weissbier weich, mit leichten Nelkenaromen, abgehen.

Der Alkoholgehalt liegt bei 5,3 % vol.



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,5 Liter



HÄRLE FREIES GOLD

alkoholfrei

*Biergenuss
ohne Kompromisse*

BIO

Viel, viel Zeit haben sich unsere Braumeister, Brauerinnen und Brauer genommen, um ein alkoholfreies Bier zu kreieren, das unseren hohen Qualitätsansprüchen genügt: Handwerklich eingebraut, mit einer besonderen Bierhefe behutsam vergoren, lange gelagert – und nicht entkohlisiert.

Die Braugerste von über 20 oberschwäbischen Bauern, die ihre Äcker biologisch bewirtschaften, verleiht unserem Härle Freies Gold seinen kräftig-würzigen Charakter. Der Hopfen stammt von der Familie Bentele aus Tettnang, den Pionieren beim biologischen Hopfenanbau. Gleich drei verschiedene Sorten dieses „Grünen Gold“ prägen den aromenreichen Geschmack unseres naturtrüben Härle Freies Gold – erfrischend, lecker, feinherb. Dank der Kalthopfung im Lagertank kommen diese Aromen besonders stark zur Geltung.

Alkoholfrei (< 0,5 % vol.)



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,3 und 0,5 Liter



HÄRLE FREIE WEISSE

alkoholfrei

*Ein Weissbier
für jederzeit*

Ein alkoholfreies helles Hefe-Weissbier, das seinesgleichen sucht: herrliche Hefetrübung mit edler Schaumkrone, fruchtiger Geruch und im Geschmack frisch und schlank samt typisch-verführerischem Bananenaroma.

Der Brauweizen für dieses feine alkoholfreie Hefe-Weissbier stammt von ober-schwäbischen Biohöfen. Für das typische Bananenaroma sorgt unsere Hefe während der gründlich überwachten Kaltgärung. Und für ganz besondere Aromen haben unsere Braumeister außergewöhnliche Bio-Hopfen gewählt, die den Geschmack unserer Härle Freie Weisse verfeinern. Dieses harmonische Zusammenspiel von Weizen, Hefe und Hopfen macht das Bier so ungewöhnlich lecker.

Wahrlich ein Genuss für jederzeit!

Alkoholfrei (< 0,5 % vol.)



Kasten: 20 x 0,5 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: 0,5 Liter



HÄRLE ECHTES RADLER

*Eine herrliche
Erfrischung*

Hellgelb und glanzklar in der Farbe riecht das Echte Radler frisch nach Zitrone. Halb aus Härle Gold, halb aus Zitronenlimo entfalten sich auf der Zunge Aromen von Zitrone, Limette und Malz. Eine angenehme Süße komplettiert die kräftige Note – denn für die Herstellung von unserem Radler verwenden wir neben etwas Limettensaft auch echten Zucker und keinen Süßstoff.

Natürlich und ausgewogen macht unser Radler Lust auf den nächsten erfrischenden Schluck – nicht nur im Sommer, sondern das ganze Jahr über.

Der Alkoholgehalt liegt bei 2,5 % vol.



Kasten: 20 x 0,33 Liter, 20 x 0,5 Liter

Fass: 30 und 50 Liter KEG (saisonal)

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE APFELGOLD

alkoholfrei

*Fruchtig,
fein, vergoldet*

BIO

Ein alkoholfreies Biermischgetränk, das Biererlebnis und Frucht auf besondere Weise verbindet.

Schon beim ersten Schluck zeigt sich sein Charakter: feinmalzig, natürlich, fruchtig, mega erfrischend – eben richtig lecker. Die Äpfel bringen eine saftige Säure, die Birnen eine weiche, runde Süße – ganz ohne zugesetzten Zucker.

In der Herstellung setzen wir auf Qualität und Ursprünglichkeit. Gebraut wird ApfelGold mit besten, natürlichen Bio-Rohstoffen aus Allgäu-Oberschwaben – ohne Aromen, ohne Extrakte, ohne synthetische Zusatzstoffe.

Unser Braugetreide beziehen wir von Biohöfen aus Oberschwaben, Hopfen sowie Äpfel vom Biohof Bentele in Tettnang. Dazu Wasser aus den Quellen des nahen Naturschutzgebietes Adelegg.

Härle ApfelGold steht für ehrliche Rohstoffe, regionale Herkunft und ein modernes Biererlebnis ohne Alkohol. Naturtrüb. Erfrischend. Einfach härlich.

Alkoholfrei (< 0,3 % vol.)



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft



Kasten: 20 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE NATURRADLER

*frisch
& fruchtig*

BIO

Unser Bio NaturRadler mit seiner samtig-opalen Farbe ist von einem frischen wie auch säuerlichen Geruch umgeben.

Die Mischung aus 60% Bio-Zitruslimonade und 40% hellem Bio-Bier verspricht einen leichten Genuss voller erfrischender Fruchtnoten – und dieses Versprechen macht Lust auf einen weiteren leckeren Schluck.

Natürlich stammt auch bei unserem Bio NaturRadler die Gerste und der Hopfen von Bio-Landwirten aus unserer Region Allgäu-Oberschwaben.

Der Alkoholgehalt liegt bei 2,1 % vol.



DE-ÖKO-006
EU/Nicht EU Landwirtschaft



Kasten: 11 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE NATURRADLER

*Erfrischend
anders*

Opal und samtig-gold steht unser NaturRadler im Glas. Unser Biermischgetränk aus 60% Zitruslimonade und 40% Härle Export Gold – im Unterschied zu vielen anderen Radler-Getränken wird Härle NaturRadler mit Säften aus Zitrusfrüchten hergestellt. Diese sorgen für die natürliche, feine Trübung und das erfrischende, fruchtig-säuerliche Aroma in Geruch und Geschmack.

Abgerundet wird das einzigartige Geschmackserlebnis durch die Verwendung von FairTrade Rohrzucker aus Mauritius und dem ausgewogenen Charakter unseres Härle Export Gold.

Der Alkoholgehalt liegt bei 2,1 % vol.



Kasten: 11 x 0,33 Liter

Fass: Nicht als Fassbier erhältlich

Glas: Kein Glas erhältlich



HÄRLE JAHRGANGSBIERE

*Besondere Süde
seit 2012*

BIO

Seit 2012 brauen wir jedes Jahr im September ein besonderes Jahrgangsbier – stets nur als einmaliger Sud und in limitierter, handnummerierter Auflage. Dabei entstehen im Sudhaus sowie im Gär- und Lagerkeller kreative Spezialitäten aus hochwertigen, regionalen Zutaten und mit viel handwerklichem Können.

Mit wechselnden Rezepturen und einzigartiger Aufmachung setzen wir bewusst jedes Jahr neue Akzente – und machen jeden Sondersud zu einem besonderen Genuss, auf den man sich freuen darf.

BIO-zertifiziert seit 2020



DE-ÖKO-006
Deutsche Landwirtschaft

2025 BUNTSPECHT

Ein echter Blickfang: Warmer Bernstein mit kupferfarbenen Nuancen und lebendigen orange-farbenen Reflexen. Begleitet von dezenten, karamelligen Aromen ist der Geschmack vollmundig und belebend. Ein Bier, das für ein gelungenes Zusammenspiel von Farbe, Aroma und Charakter steht.



Flasche: 0,75 Liter

Fass: 20 Liter

PROBIEREN

*geht über
Studieren ...*

Auf den vorangegangenen Seiten haben wir Ihnen unsere charaktervollen Bierspezialitäten vorgestellt.

Doch wie immer gilt: Probieren geht über Studieren.

Besonders empfehlen wir dafür unseren Clemens-Härle-Sommelier-Pokal. In diesem Glas entfaltet sich der Geruch des Bieres auf ideale Weise. Und dann – beim ersten Schluck – kommen die Aromen des Malzes und des Hopfens besonders intensiv zur Geltung. Abgerundet wird das Trinkerlebnis durch den auf der Zunge wahrnehmbaren Körper des Bieres, der nach mehrfachem vorsichtigem Schwenken des Glases den besonderen Charakter des Bieres verrät.



Clemens-Härle-Sommelier-Pokal 0,33 Liter

SEEZÜNGLE

TAMTAM OHNE FIRLEFANZ



Fruchtige Bio-Früchte und sonnengereifte Bio-Beeren treffen auf einen aromatisch gebrauten Sud aus Gerstenmalz. Unser alkoholfreies Erfrischungsgetränk verbindet die Vielfalt der Bodenseeregion mit echter schwäbischer Genussskultur – feinerliche Kohlensäure sorgt dabei für die perfekte Frische.

Fünf Sorten, fünf individuelle Charaktere: Jede überzeugt mit einer feinen, unverwechselbaren Note und einem ganz eigenen „Züngle“.



♥ Komm' vorbei auf seezuengle.de und finde heraus, wie man ein echtes SeeZüngle wird!

Alkoholfrei.



... KEINE LIMO, DA ICH
NICHT SÜSS GENUG BIN!

SCHON MAL
GEZÜNGELT?



Sorten: Kirsche, Birne, Träuble (Schwarze Johannisbeere),
Rhabarber und Aronia

Kasten: 11 x 0,33 Liter

Glas: 0,2 Liter





Unser Bier braut Clemens Härle



Brauerei Clemens Härle
Am Hopfengarten 5 in 88299 Leutkirch im Allgäu
07561 98 28-0 | info@haerle.de

Stand der Broschüre: April 2026