



222 Jahre Brautradition

*Geschichte, die man
schmeckt!*

Unsere Brauerei wurde anno 1788 erstmals urkundlich erwähnt. Seitdem haben wir in der nunmehr 7. Generation eine fränkisch, urige Brauerei mit Gasthof wachsen lassen.

Diese lange Tradition ist natürlich auch Verpflichtung zu bester Qualität und einer Herstellung nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

Geschichte, die man schmeckt mit jedem Glas unserer süffigen und typisch fränkischen Biere.



Wagner-Bräu Kemmern

Hauptstraße 15 · 96164 Kemmern
Telefon 09544 6746 · Telefax 09544 982072
Info@brauerei-wagner.de
www.brauerei-wagner.de



Umwelt ist uns wichtig!

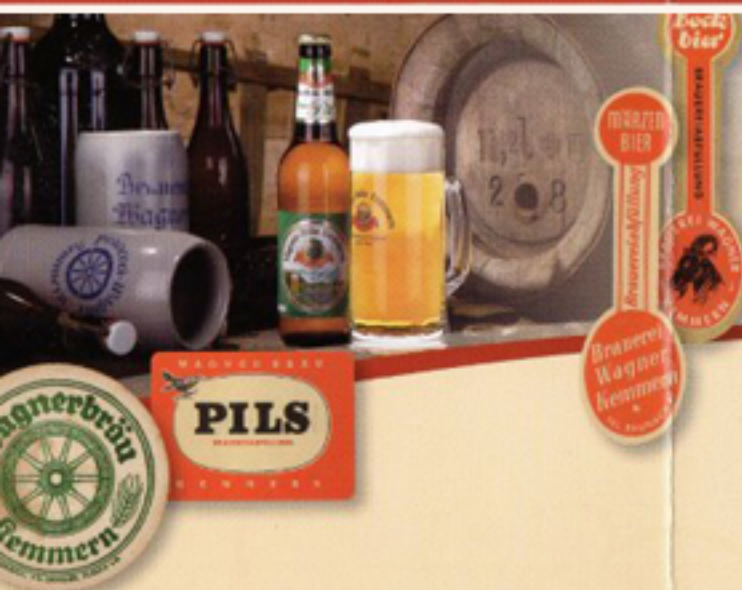
Aus diesem Grund sind wir Mitglied im UmweltPakt Bayern und im Qualitätsverbund umweltbewusster Betriebe. Wir gestalten unsere Unternehmensaktivität so sicher und umweltverträglich wie möglich, zum Wohl unserer Mitarbeiter, unserer Kunden, der Öffentlichkeit und unserer Umwelt.



222 Jahre Brautradition

GESCHICHTE, DIE MAN SCHMECKT!

— GEBRAUT NACH DEM
BAYERISCHEN REINHETSGEBOT VON 1516



Vielfalt und Genuss

Mit 8 Biersorten bieten wir Ihnen eine reichhaltige Auswahl an besonders leckeren Bierspezialitäten aus Franken.

Gebraut nach dem Bayerischen Reinheitsgebot von 1516.

Wagner Pils · Wagner Märzen
Ungespundetes Lagerbier
Wagner Festbier · Wagner Weizen
Wagner Weihnachtsbock · Wagner Schwarzbier
Wagner Landbier



Bekannt und beliebt – der Wagner Bräu Bierkeller

Genießen ist den Franken angeboren! Was gibt es besseres, als an einem schönen Sommertag im kühlen Schatten alter Bäume zu sitzen und ein erfrischendes Ungspunds vom Fass zu trinken. Dazu gibt es natürlich unsere deftigen Brotzeiten und einen Ausblick auf die Mainauen von Kemmern.

Besuchen Sie uns und genießen Sie typisch fränkische Gastlichkeit.

Bier ist unsere Leidenschaft

Mit Herz und Verstand, ausgewählten Zutaten und Wasser aus unserem eigenen Brunnen machen wir das, was wir am allerbesten können – ein wohl-schmeckendes und mundiges Bier – und das seit nunmehr 222 Jahren. Tradition ist uns wichtig und deshalb gehen wir behutsam mit unserem Erbe um. Wir verändern nur, was unbedingt sein muss, um möglichst viel von dem zu erhalten, was uns seit über zwei Jahrhunderten auszeichnet – der gute Geschmack!

