

<b>TREBERBROT-STULLE:</b>	<b>EUR</b>
mit Leinölquark, Gartenkresse und getrockneten Tomaten	6,00
mit Handkäse, marinierte Radieschen - Rohkost und Rauke	6,00
mit Speckmarmelade, Bio - Spiegelei und saurer Spreewaldgurke	7,50

#### Aus dem PFEFFERBRÄU Garten

##### SALATBOWL

mit fruchtigem Orangen - Joghurtdressing, Radieschen, Tomaten und Gurke	8,00
zusätzlich mit gebratenen Roastbeefstreifen und Aioli	12,50

<b>KLEINER WILDKRÄUTERSALAT</b> als Beilage oder Vorspeise	4,00
mit Orangen - Joghurtdressing, Croûtons und Kresse	

---

#### Aus dem Suppentopf

<b>PFEFFERBRÄUS KARTOFFELSUPPE</b>	4,50
mit mild gesalzenen Thymian - Croûtons und Kresse	

---

#### Braumeisters Lieblinge

<b>2 KNUSPRIGE SCHNITZEL</b> vom Mecklenburger Landschwein	14,50
mit Kartoffel - Gurkensalat	

<b>BRAUMEISTER PFEFFERSTEAK</b> 200 Gramm Rumpsteak mit Pfeffersauce	22,50
dazu Röstkartoffeln und kleiner Wildkräutersalat	

<b>FILETMEDAILLONS</b> vom Iberico Schwein	16,50
mit Zitronenpfeffer, Aprikosen - Spitzkohl und Parmesankartoffeln	

<b>BRAUMEISTERS METZGERBLÜTE</b> Mettwurst, Thüringer und Krakauer vom Grill	13,50
mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut	

<b>ROASTBEEF</b> rosa gebraten kalt vom Brett	14,00
mit gekräuterten Röstkartoffeln und feiner Remouladensauce	

<b>RINDERGULASCH</b> in Schoppe's dunklem Lagerbier geschmort	14,90
mit Schmand, Treberbrot und Spitzkrautsalat	

#### Aus Fluss und Meer

<b>ROTBARSCHFILET</b> vom Grill	15,80
mit Kartoffel - Sesamkruste auf Pinienkern - Blattspinat	

<b>LACHSTATAR</b> mit Wasabi Crème fraîche auf kleinem Reibekuchen	9,80
mit Roter Beete und Wildkräutersalat	

#### Vegan / Vegetarisch

<b>KNUSPRIGE ROTE BEETE PUFFER</b> mit Tahin - Kichererbsenpüree	14,00
--	-------

<b>FRISCHE KÄSESPÄTZLE</b> mit Allgäuer, Gouda und Schlossbergkäse	13,80
gerösteten Zwiebeln, Frühlingslauch und kleinem Wildkräutersalat	

---

#### Zum süßen Abschluss

<b>CREME CARAMEL</b> mit Grand Marnier Früchten	6,50
---	------

<b>CHEESE CAKE CRUMBLE</b> mit Schokoladen - Chilieis	6,00
---	------

---

#### Für die kleinen Braumeister von morgen

<b>KLEINES SCHNITZEL</b> vom Landschwein mit Pommes Frites	6,00
--	------

<b>KÄSESPÄTZLE</b> oder <b>SPÄTZLE</b> mit Butter	6,00 / 4,00
---	-------------

#### UNSERE KÜCHENZEITEN

Di - Fr 17:00 - 22:30 Uhr / Sa - So 12 - 22:30 Uhr  
Ihre Bestellung nehmen wir gerne bis 22:15 Uhr entgegen.

## “Hopfen, Malz und Muskelschmalz...”

...diesem Motto ist unser Braumeister Thorsten Schoppe seit seinen Anfängen treu.

Thorsten stellt Bier in sämtlich kleinteiliger und handwerklicher Produktion aus besten Rohstoffen her - allesamt unfiltriert und ohne Wärmebehandlung, direkt aus dem Lagertank.

So ist der Geschmack frischer, intensiver und vielschichtiger. Dazu beschreitet Thorsten unverbrauchte und ausgefallene Wege, abseits der bekannten Pfade.

Heutzutage sagt man CRAFT BEER dazu. PROST!!!

---

**EXKLUSIV\*\* FÜR DAS PFEFFERBRÄU by Thorsten Schoppe** 0,3ltr 0,5ltr

**Prenz`l Pils\*\* direkt vom Tank** 3,20 5,10

ABV Plato IBU

5,0% 12° 30

Achtung süffig! Leicht, grasig und pilstypisch herb.

Man trinkt es vor dem Essen, während dem Essen, nach dem Essen und natürlich zwischendurch.

**Prenz`l Pale Ale\*\* direkt vom Tank** 3,40 5,30

ABV Plato IBU

5,6% 14,5° 40

Unser Pale Ale, wie alle unsere Biere - geboren auf dem Pfefferberg!

Fruchtig, frisch und hopfig bitter...nahezu legendär...

**Sommermärchen Hefeweizen by Schoppe Bräu** 3,40 5,30

ABV Plato IBU

5,6% 14° 30

Das etwas andere Weizen - spritzig und unbeschwert fruchtig.

Ein wahres Märchen zu jeder Jahreszeit...

**Berliner Schnauze Dunkel by Schoppe Bräu** 3,50 5,50

ABV Plato IBU

6,3% 15,5° 30

Berlin wäre nicht Berlin ohne seine „Schnauze“: Frech

und herzlich. Aromatisch, nussig, etwas röstig und süß.

**Roggen Roll Ale by Schoppe Bräu** 3,60 5,80

ABV Plato IBU

7,0% 17° 40

Rötliches Ale was super zu rustikalem essen passt.

Kräftiger Geschmack nach Röstmalz und sahnigem Roggenkörper

**„Öfter mal was Neues“** 3,60 6,00

Fragen Sie einfach bei unserem Team nach einer

saisonalen oder experimentellen Köstlichkeit.

**Prenz`l Radler** 3,20 5,10

Gänzlich anders: Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, erfrischendes Prenz`l Pils und sprudelndes Brauwasser.

**Lammsbräu Pils alkoholfrei 0,33 Fl.** 3,50

**Maisel's Weisse Hefeweizen alkoholfrei 0,5 Fl.** 3,90

---

**Für die Wissbegierigen...**

ABV = Alcohol by Volume / Alkohol

Plato = Stammwürze in Grad Plato

IBU = International Bitterness Unit / Bittereinheit

## Bier auf Wein, das lass` sein - Wein auf Bier das gönne Dir!

---

Wein des Monats:	0,2ltr	0,75ltr
„The Buchu Trail“ 2013 Shiraz/Mourvèdre, Tulbagh, Südafrika	6,90	25,00
Fruchtnoten von Beeren, Thymian etwas Zimt im Abgang Saftig und kräftig im Geschmack, verführerisch und dennoch markant		

---

Weiss	0,2ltr	0,75ltr
<b>Dickes B</b> die fruchtige Versuchung aus der Südpfalz <b>HAUSMARKE</b> Die Pfälzer Mischung exklusiv für die Hauptstadt B=Berlin. Saftige Säure von Apfel & Birne - süffisant! Riesling, Weißburgunder und „a little bit of“ Müller Thurgau	4,90	24,00*
<b>Geisser Chardonnay</b> , Südpfalz Reinrassiger Chardonnay mit wuchtigem Bergpfirsich und zartem Schmelz - lecker!	5,90	22,00
<b>Charles Smith Kung Fu Girl Riesling</b> , Washington State USA Echtes Kung Fu, welchem selbst Chuck Norris unterlegen wäre! Ein Roundhouse Kick für den Gaumen mit exotischer Frucht...	6,90	25,00
<b>Pairings Riesling Gewürztraminer</b> , Südaustralien Würzig - zitronig und crispy. Das perfekte Genussmittel.	6,90	25,00

Rot	0,2ltr	0,75ltr
<b>Dickes B</b> die rote Frechheit aus der Südpfalz <b>HAUSMARKE</b> Wie Berlin halt so ist, intensiv, kräftig und frech	4,90	24,00*
<b>Geisser Wildwechsel</b> , Südpfalz Kräftiges Cuveè aus Acolon, Spätburgunder, Cabernet und Merlot Beerig, kirschtig holzig - passt zur guten Brauereiküche und Käse!	5,90	22,00
<b>Charles Smith Velvet Devil Merlot</b> , Washington State USA Nach Kung Fu kommt die Gabel des Teufels - 99% Merlot, 1% Cabernet. Fruchtige Aromen und etwas Zedernholz...teuflisch gut!	6,90	25,00
<b>Pairings Shiraz Grenache</b> , Südaustralien Fruchtige Kirsche auf der Zunge und etwas Pfeffer am Gaumen, mehr muss man nicht sagen...	6,90	25,00

\* Literflasche

## GIN GIN Situation

Mampe Berlin Dry Gin & Tonic 42%	6,90
Dazu passt Thomas Henry Tonic	
Tanqueray London Dry & Tonic 43,7%	7,90
Dazu passt Schweppes DRY Tonic	

## Nur Mut! - Hier kommt Vermouth

Belsazar DRY & TONIC	5,50
Belsazar white dry, Thomas Henry Tonic	
Belsazar RED	5,50
Belsazar red, Schweppes Dry Tonic	

## Oldies But Goldies

Aperol Sprizzzzzz - wie in Österreich	5,50
Hugo - mit ordentlich Minze	5,50
Hugo Weizen	6,00
- unsere hauseigene Interpretation	
Moscow Mule - "chööööön charf"	8,90
Apple Vodka - Stolichnaya mit Apfelsaft	7,90
Bulleit Bourbon Cola	8,90
Pampero Especial Rum Cola	7,90

## Gläschen Sekt

Smiling Kangaroos Privat Cuvée trocken, Deutschland - Pfalz	3,50
Kir Royal	3,80
Privat Cuvee trocken und Cassis	

## One Bourbon, one Scotch and one Beer\* ...am besten in dieser Reihenfolge

	2cl**
Bulleit Bourbon 45%	3,50
Straight Bourbon, einfach klasse!	
Bulleit Bourbon Rye 45%	4,00
Volle Roggenpower, die man schmeckt	
Monkey Shoulder Single Malt 40%	4,50
Affen auf der Schulter	
Auchentoshan 12y 40%	5,50
Aus einer Feldecke in den schottischen Low Lands	

## Rum

Botucal Rum 12y 40%	4,90
Machen wir bitte keine Cola drauf...	
Pampero Especial 40%	3,50
...können wir gerne Cola drauf machen!	

## Kräutergarten und was mit Nuss

Mampe halb & halb	2,50
Kräuter und süße Orange	
Jägermeister	2,50
Der Klassiker aus Wolfenbüttel... „Wolfen was?“	
Haselnusschnaps	3,00
...haben wir aus Österreich!	

## Allet Klärchen

- gibt's übrigens auch als Herrengedeck mit 0,3ltr Prenz'l Pils

	2cl
Berliner Brandstifter Korn 38%	3,50/5,90
Brennt kein bisschen!	
Stolichnaya Vodka 40%	3,50/5,90
Der „must have“ Vodka	
Bierbrand Von Freude 40%	7,50/9,90
Klare Ansage!	
Heiland Doppelbockliqueur 22%	5,50/7,90
Modern und lecker	

## Home Sweet Home

Unbedingt probieren! Unsere premium Spirits.  
Infused mit Kampot Pfeffer - echt scharf!

	2cl
Stolichnaya Vodka	3,50
Infused mit dunkelrotem Kampot Pfeffer	
Berliner Brandstifter Korn	3,50
Infused mit rotem Kampot Pfeffer	
Bulleit Bourbon	3,50
Infused mit weißem Kampot Pfeffer	

## Garantierte 0% alc.

Unser Brauwasser steht unter ständiger Verwirbelung und fließt durch ionisierte Kupferleitungen - ob man das nun schmeckt, wissen wir selbst nicht so genau. Was wir wissen ist, dass die Verwirbelung die Energetik des Wassers steigert und dies etwas ganz besonderes ist. Leise oder laut: „Zum Wohl!“

Brauwasser 0,2ltr	1,00
Brauwasser 0,75ltr	3,50
Proviant Bio Limo 0,33ltr	3,50
Apfelschorle, Zitrone, Orange, Rhabarber	
Coca Cola, Coca Cola Zero, Spezi 0,3ltr	3,20
Werder Saft 0,2ltr	3,00
Apfel naturtrüb, Orange	
Rixdorfer Fassbrause 0,33ltr	3,40
Schweppes Dry Tonic 0,2ltr	3,00
Thomas Henry 0,2ltr	3,00
Spicy Ginger, Mystic Mango, Tonic	
Hausgemachter Eistee 0,3ltr	3,20

## Kaffee

Cafè Crème	2,80
Cappuccino	2,90
Espresso	1,80
Espresso doppelt	3,60
Latte Macchiato	3,50
Schokolade	2,80

## Ganz schön abgebrüht

Orange, Ingwer, Agavendicksaft	3,00
Zitrone, Minze, Agavendicksaft	3,00
Frischer Minztee	3,00
Frischer Ingwertee	3,00

\*John Lee Hooker 1977

\*\* Alle Spirituosen auch in 4 cl