



## Kleinigkeiten oder einfach so zum Bier

---

<b>TREBERBROT-STULLE:</b>	<b>EUR</b>
mit Leinölquark, Gartenkresse und marinierten Zwergtomaten	5,50
mit Handkäse, marinierte Radieschen-Rohkost und Rauke	5,50
mit Speckmarmelade, BIO-Spiegelei und saurer Spreewaldgurke	7,00
mit Salat vom Beelitzer Spargel und Katenschinken	7,50

LAUGENBREZEL frisch aus dem Ofen mit aufgeschlagener, gesalzener Butter	2,90
WEISSE SPARGELSUPPE mit knuspriger Käsestange und gebeiztem Lachs	6,00

## Braumeisters Lieblinge

Knuspriges SCHNITZEL vom Landschwein, mit knackigem BIO-Kartoffel-Gurkensalat	14,50
½ ENTE MIT BRAUMEISTERLACK, Erbsenpüree, Macaire-Kartoffeln und Römersalat	16,50
RINDERGULASCH in Schwarzbier geschmort, mit Schmand, Semmelknödel und Spitzkrautsalat	14,90
FRISCHE KÄSESPÄTZLE mit BIO-Bergkäse, geschmorten Zwiebeln und kleinem Wildkräutersalat	13,50
FLANK STEAK 200g mit Schoppe`s Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat	17,00
FÄRÖER LACHSFILET gegrillt mit Zitronenbutter, wildem Brokkoli vom Keltenhof und Selleriepüree	15,50

## Zum Schluss

VANILLA STOUT Tiramisu inkl. 0,1ltr Stout	5,50
HAUSGEMACHTE BIERWAFFELN mit lackierten Kirschen und geschlagener Sahne	6,00

## Für die Braumeister von morgen

KLEINES SCHNITZEL vom Landschwein mit Pommes Frites	8,00
FRISCHE PASTA mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan	6,00
MUTTIS MILCHREIS mit Zimt und Zucker & Apfelmus	5,00

---



**Pfefferbräu**  
BERGBRAUEREI & SCHANKHALLE

## “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

**Prenzl Pils\*** 3,20 5,10

ABV Plato IBU  
5,0% 12° 30

Achtung süffig! Erfrischend herb. Man trinkt es vor dem Essen- während dem Essen- nach dem Essen und natürlich zwischendurch.

**Prenzl Pale Ale\*** 3,40 5,30

ABV Plato IBU  
5,6% 14,5° 40

Ein neuer Standard reiht sich zwischen Pils & Weizen. Ein Pale Ale, geboren auf dem Pfefferberg! Fruchtig, frisch und herrlich hopfig...nahezu legendär...

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

ABV Plato IBU  
5,6% 14° 30

Erfrischend, spritzig und unbeschwert fruchtig. Kann man natürlich auch im Winter trinken...

**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, und richtig schön dunkel ohne süß zu sein.

**Black Flag Imperial Stout by Schoppe Bräu** 3,90 6.30

ABV Plato IBU  
9,0% 20° 60

Kein gewöhnliches Stout! Schön cremig und kräftig im Antrunk -nach hinten raus nicht zu dünn.

**„Öfter mal was Neues“** 3,60 6,00

Fragen Sie einfach bei unserem Team nach der saisonalen oder experimentellen Köstlichkeit.

**Prenzl Radler** 3,20 5,10

Gänzlich anders... Frischer Zitronensaft, Zuckersirup, erfrischendes Prenzl Pils und sprudelndes Brauwasser.

---

### Für die Wissbegierigen...

ABV = Alcohol by Volume / Alkohol  
Plato = Stammwürze in Grad Plato  
IBU = International Bitterness Unit / Bittereinheit



# Pfefferbräu

BERGBRAUEREI & SCHANKHALLE

## GIN GIN Situation

Mampe Berlin Dry Gin & Tonic 42%	5,90
Dazu passt Thomas Henry Tonic	
Tanqueray London Dry & Tonic 43,7%	6,90
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
Moscow Mule -"chöööön charf"	8,90

## Gläschen Sekt

Smiling Kangaroos Privat Cuvée trocken, Deutschland - Pfalz	3,50
---	------

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

Bulleit Bourbon 45%	2cl**
-straight Bourbon, einfach klasse!	3,50
Bulleit Bourbon Rye 45%	
-volle Roggenpower die man schmeckt	4,00
Monkey Shoulder Single Malt 40%	
-Affe auf der Schulter	4,50
Auchentoshan 12y 40%	
-aus einer Feldecke in den schottischen Low Lands	5,50
Glenfiddich IPA Single Malt 40%	
-der absolute Hammer	7,50

## 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?“	
Haselnussschnaps	3,00
...haben wir aus Österreich!	

\*John Lee Hooker 1977  
\*\* Alle Spirituosen auch in 4 cl

Fragen Sie bitte bei unserem Service Team nach Allergenen und Zusatzstoffen

## Allet Klärchen

- gibt's übrigens  
auch als Herrengedeck  
mit Prenzl Pils

Berliner Brandstifter Korn 38%	2cl
brennt kein bisschen!	3,50/5,90
Stolichnaya Vodka 40%	3,50/5,90
Der „must have“ Vodka	
Bierbrand 40%	6,50/8,90
...von Freude	

## Home Sweet Home

Unbedingt probieren! Unsere premium Spirits  
Infused mit Kampottpfeffer- echt scharf!

Stolichnaya Vodka	3,50
Infused mit dunkelrotem Kampottpfeffer	
Berliner Brandstifter Korn	3,50
Infused mit rotem Kampottpfeffer	
Bulleit Bourbon	3,50
Infused mit weißem Kampottpfeffer	

## 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, Zitronenlimo, Orangenlimo, Rhabarber	
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33ltr	3,00
Werder Saft 0,2ltr	3,00
Apfel naturtrüb, Orange	
Ulticha Mate 0,33ltr	3,50

## Kaffee

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

## Ganz schön abgebrüht

„Fresh Craft“ Tea	
Orange, Ingwer, Agavendicksaft	3,00
Zitrone, Minze Agavendicksaft	3,00
Ronnefeldt Tee	2,70
Sweet Berries, Morgentau, Chai, Green Dragon, Kräuter, Darjeeling, Kamille	



**Pfefferbräu**  
BERGBRAUEREI & SCHANKHALLE

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

---

**Wein des Monats:** 0,2ltr 0,75ltr

„Golden Monkey“ 2015 Post House , Südafrika 4,90 22,00  
Leidenschaftlicher Blend von Shiraz, Mouvedre  
und Grenache vom Fuß der Helderberg Mountains  
in Stellenbosch. Intensive Brombeere in der Nase,  
zarte Zimtnuancen und ein wenig weißer Pfeffer.

---

**Weiss** 0,2ltr 0,75ltr

**Dickes B** die fruchtige Versuchung aus der Südpfalz **^HAUSMARKE^** 4,90 24,00\*  
Die Pfälzer Mischung exklusiv für die Hauptstadt  
B=Berlin. Saftige Säure von Apfel & Birne- süffisant!  
Riesling, Weißburgunder und „a little bit of“ Müller Thurgau

**Geisser Chardonnay, Südpfalz** 5,90 22,00  
Reinrassiger Chardonnay mit wuchtigem Bergpfirsich und zartem  
Schmelz- lecker!

Charles Smith **Kung Fu Girl Riesling**, Washington State USA 6,90 25,00  
Echtes Kung Fu, welchem selbst Chuck Norris unterlegen wäre!  
Ein Roundhouse Kick für den Gaumen mit exotischer Frucht...

**Pairings Riesling Gewürztraminer, Südastralien** 6,90 25,00  
Würzig - zitronig & crispy. Das perfekte Genussmittel.

**Rot**

**Dickes B** die rote Frechheit aus der Südpfalz **^HAUSMARKE^** 4,90 24,00\*  
Wie Berlin halt so ist, intensiv, kräftig & frech

**Geisser Wildwechsel, Südpfalz** 5,90 22,00  
Kräftiges Cuveè aus Acolon, Spätburgunder, Cabernet & Merlot  
Beerig, kirschtig holzig- passt zur guten Brauereiküche und Käse!

Charles Smith **Velvet Devil Merlot**, Washington State USA 6,90 25,00  
Nach Kung Fu kommt die Gabel des Teufels- 99% Merlot, 1% Cabernet.  
Fruchtige Aromen und etwas Zedernholz... teuflisch gut!

**Pairings Shiraz Grenache, Südastralien** 6,90 25,00  
Fruchtige Kirsche auf der Zunge und etwas Pfeffer am Gaumen,  
mehr muss man nicht sagen...

\* Literflasche