

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

Wer BIER liebt, ist hier Zuhause

»Mit Hopfen, Malz und Muskelschmalz« – diesem Motto ist unser Braumeister Thorsten Schoppe seit seinen Anfängen treu. Schoppe stellt Bier in kleinteiliger und handwerklicher Produktion aus besten Rohstoffen her – unfiltriert und ohne Wärmebehandlung, direkt aus dem Lagertank. So ist der Geschmack frischer, intensiver und vielschichtiger.

EXKLUSIV* FÜR DIE SCHANKHALLE BY SCHOPPE	0,3 ltr	0,5 ltr
PRENZ'L PILS*, direkt vom Tank by Schoppe Bräu ABV 5 % Plato 12° IBU 30 <i>Leicht, grasig und Pils-typisch herb</i>	3,50 €	5,50 €
SOMMERMÄRCHEN, Hefeweizen by Schoppe Bräu ABV 5,6 % Plato 14° IBU 30 <i>Das etwas andere Weizen – spritzig und unbeschwert fruchtig</i>	3,50 €	5,50 €
INDIA PALE ALE der Woche by Schoppe Bräu <i>Ein stets neu und frisch gebrautes IPA vom Fass. Nähere Infos gibt es bei unserem Service Team.</i>	4,00 €	6,00 €
BERLINER SCHNAUZE, dunkel by Schoppe Bräu ABV 6,3 % Plato 15,5° IBU 30 <i>Frech und herzlich – aromatisch, nussig, etwas röstig und leicht süß</i>	4,00 €	6,00 €
FLOWER POWER SESSION IPA by Schoppe Bräu ABV 4,7 % Plato 11° IBU 45 <i>Blumig und fruchtig. Erfrischung pur</i>	4,00 €	6,00 €
ÖFTER MAL WAS NEUES <i>Fragen Sie einfach bei unserem Team nach einer saisonalen oder besonderen Köstlichkeit</i>	4,00 €	6,00 €
PRENZ'L RADLER <i>Mit Sprite</i>	3,50 €	5,50 €
LAMMSBRÄU PILS alkoholfrei	4,00 €	
MAISEL'S WEISSE Hefeweizen alkoholfrei		4,50 €

Für die Wissbegierigen:

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

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

LECKERES ZUM BIER

AUS DEM KESSEL

EURO

KALTE ROTE BEETE-KIRSCH-SUPPE 5,50

SALAT SATT

SALAT "SCHANKHALLE" mit Croûtons, Kirschtomaten und Apfel-Senfdressing

klein 4,50

groß 7,50

+ gebratene Hähnchenbrust 4,50

CAESAR SALAD mit Römersalat, Tomaten, Croûtons und Caesar Dressing 7,50

+ gebratene Hähnchenbrust 4,50

RUCOLA SALAT mit Granatapfel, Tomatenchutney und Hausdressing 8,00

+ gebratene Hähnchenbrust 4,50

UNSERE TREBERBROT-STULLEN

TREBERBROT-STULLE mit Flank-Steak, Grillgemüse und Gremolata 9,50

mit Avocado Salsa, gehacktem Ei und Schalotten 8,00

mit Ziegenfrischkäse, getrockneten Aprikosen und Honig 7,00

HERZHAFT IN DEN ABEND

GEGRILLTER OKTOPUS mit Kartoffeln, Kirschtomaten, Staudensellerie und Zitrone 11,00

RINDERTATAR 140 g vom Bayrischen Rind mit Eigelb, Schalotten, saurer Gurke, 16,00

Kapern, Sardellenfilet und Treberbrot

KÜCHENZEITEN:

So – Do 17:00 bis 22:00 Uhr

Fr & Sa 16:00 bis 22:00 Uhr

Eine Karte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen hält das Serviceteam für Sie bereit.

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

SAISONAL AUF´M BERG

EURO

SCHNITZEL vom Brandenburger Landschwein im knusprigen Trebermantel mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat	18,00
BLUTWURST vom Saalower Kräuterschwein, gebraten, auf Kartoffelstampf. Mit Apfel, Röstzwiebeln und Dunkelbiersoße	16,90
½ PADERBORNER HÄHNCHEN mit gegrillter Süßkartoffel, Kräuterdip und Jus	17,00
BRAUHAUS BURGER mit 180g frisch durchgedrehtem Fleisch vom „Wolowina“ Rind im Brioche Brot, dazu Tomate, saure Gurke, hausgemachte BBQ Sauce und kleine Pommes Frites	13,00
+ Taleggio Käse oben drauf	1,50
WELS & CHIPS von der <i>StadtFarm</i> * mit Kürbiskern-Dip, Erbsen und Pommes Frites, dazu Essig	13,00
* hintenan mehr über die <i>StadtFarm</i>	
RINDERBRUST (12 Stunden im Smoker gegart) an Selleriepüree und Wurzelgemüse	19,00
GNOCCHI mit Ackerbohnen, gerösteter Salsiccia und pikanter Tomatencreme	15,00

FLEISCHLOS GLÜCKLICH

VEGETARISCHER BURGER mit gegrilltem Halloumi, eingelegtem Grillgemüse und Hummus	12,00
GERSTEN-GRÜNKERN-RISOTTO mit Parmesan, Schluppen und Rauke	14,00

SÜSSE LECKEREIEN

CRÈME CATALAN und Blaubeeren	8,00
WARMER SCHOKOLADENKUCHEN mit marinierten Beeren und Vanilleeis	8,00

FÜR KLEINE BRAUMEISTER

KLEINES SCHNITZEL vom Brandenburger Landschwein mit Pommes Frites	7,50
STREIFEN VON DER HÄHNCHENBRUST mit Kartoffelstampf und Salatbeilage	7,00
SÜSSKARTOFFEL-POMMES FRITES	5,50
POMMES FRITES	3,50

UNSERE KÜCHENZEITEN:

So – Do 17:00 bis 22:00 Uhr

Fr & Sa 16:00 bis 22:00 Uhr

Eine Karte mit den ausgewiesenen Zusatzstoffen und Allergenen hält das Serviceteam für Sie bereit.

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

GETRÄNKE

GIN & TONIC

MAMPE BERLIN DRY GIN 42% & Tonic	7,50
TANQUERAY LONDON DRY 43,7% & Tonic	8,50
BRICK GIN 40% & Tonic	8,50

LONGDRINKS

APEROL SPRITZ	6,00
HUGO, mit Minze	6,00
MOSCOW MULE	9,00
BULLEIT BOURBON, COLA	9,00
PAMPERO ESPECIAL RUM, COLA	8,00
VODKA SOUR <i>Stolichnaya, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	8,50
WHISKY SOUR <i>Bulleit, Zitronensaft, Zuckersirup</i>	8,50
KIR ROYAL <i>Privat Cuvée trocken und Cassis</i>	5,50

BOURBON & SCOTCH

BULLEIT BOURBON 45%	2 cl 3,50
BULLEIT BOURBON RYE 45%	4,00
MONKEY SHOULDER SINGLE MALT 40%	4,50
AUCHENTOSHAN 12Y 40%	5,50
GLENFIDDICH 12Y 40%	6,50
DALWHINNIE 12Y 43%	7,00

RUM

BOTUCAL RUM 12Y 40%	5,00
PAMPERO ESPECIAL 40%	3,50

SCHLADERER GEISTER & WÄSSER

KIRSCHWASSER	3,50
HIMBEERGEIST	3,50
WILLIAMS BIRNE,	3,50
OBSTWASSER	3,50

KLARER

BERLINER BRANDSTIFTER KORN 38%	3,50
STOLICHNAYA VODKA 40%	3,50

KRÄUTER & CO

MAMPE HALB & HALB 31%	3,00
<i>Kräuter und süße Orange</i>	
JÄGERMEISTER 35%	3,00
RAMAZZOTTI 30 %	5,50
HASELNUSSSCHNAPS 35 %,	3,00

WASSER, LIMO, SAFT & CO

BRAUWASSER* 0,2 ltr	1,50
BRAUWASSER* 0,75 ltr	3,60
FRITZ-LIMO, Zitrone, Orange 0,2 ltr	3,60
FRITZ-SPRITZ 0,2 ltr	3,60
<i>Bio-Apfelsaftschorle, Rhabarbersaftschorle</i>	
APFELSAFT 0,2 ltr	3,60
ORANGENSAFT 0,2 ltr	3,60
FRITZ-KOLA, 0,2 ltr	3,60
FRITZ-KOLA zuckerfrei 0,2 ltr	3,60
RIXDORFER FASSBRAUSE 0,33 ltr	3,60
SCHWEPPEs Dry Tonic 0,2 ltr	3,60
THOMAS HENRY 0,2 ltr	3,60

KAFFEE & TEE

AMERICANO	3,50
CAPPUCCINO	3,50
ESPRESSO	2,50
ESPRESSO DOPPELT	4,00
LATTE MACCHIATO	4,00
HEISSE SCHOKOLADE	3,50
CRAFT TEA	3,50
<i>Minze, Zitrone-Minze, Ingwer, Ingwer-Orange</i>	
TEE	4,00
diverse Sorten	

* Unser BRAUWASSER steht unter ständiger Verwirbelung und fließt durch ionisierte Kupferleitungen, was die Energetik steigert und etwas ganz besonderes ist. Leise oder laut.

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

WEINE

UNSERE EMPFEHLUNG

	0,2 ltr	0,75 ltr
BÉRY 'LE CHOCOLAT' MERLOT, Mooiplaas, Stellenbosch aus Südafrika <i>Ein Duft von Kirsche, leichte Mokkanote und dunkle Schokolade. Am Gaumen seidige Tannine in schöner Harmonie mit der vollen Frucht.</i>	7,50 €	25,00 €
SCHUCKERT, Zweigelt Exklusiv, Weinviertel aus Österreich <i>Dunkles Rubingranat, jugendliche Reflexe, ein Duft von Kirschkonfitüre, am Gaumen zarte Vanille, rauchig touchiert und sehr beerig, feine Würze.</i>	7,00 €	24,00 €

WEISS

DICKES B, die fruchtige Versuchung aus der Südpfalz <i>Die Pfälzer Mischung, exklusiv für die Hauptstadt. Saftige Säure von Apfel und Birne. Riesling, Weißburgunder und „a little bit of“ Müller Thurgau</i>	6,00 €	25,00 € (1 lt)
GEISSER CHARDONNAY, Südpfalz <i>Reinrassiger Chardonnay mit wuchtigem Bergpfirsich und zartem Schmelz</i>	7,00 €	21,00 €
CHARLES SMITH KUNG FU GIRL RIESLING, Washington State, USA <i>Ein Roundhouse Kick für den Gaumen mit exotischer Frucht...</i>	8,00 €	24,00 €
2017 GEISSER, Weißer Burgunder <i>Eine strohgelbe Streicheleinheit für den Gaumen mit kräftig-aromatischen Eindrücken von Quitte und Honigmelone</i>	8,00 €	24,00 €
SMILING KANGAROOHS PRIVAT Cuvée trocken, <i>Deutschland – Pfalz</i>	5,00 €	(0,1ltr)
WEISSWEINSCHORLE, DICKES B und Brauwasser	5,00 €	

ROT

DICKES B, die rote Frechheit aus der Südpfalz, <i>Wie Berlin so ist: intensiv, kräftig und frech!</i>	6,00 €	25,00 € (1 lt)
GEISSER WILDWECHSEL, Südpfalz <i>Kräftiges Cuvée aus Acolon, Spätburgunder, Cabernet und Merlot Beerig, kirschtig, holzig – passt zur guten Brauereiküche und zum Käse</i>	7,00 €	21,00 €
CHARLES SMITH VELVET DEVIL MERLOT, Washington State, USA <i>99% Merlot, 1% Cabernet. Fruchtige Aromen und etwas Zedernholz</i>	8,00 €	24,00 €
PAIRINGS SHIRAZ GRENACHE, Südaustralien <i>Fruchtige Kirsche auf der Zunge und etwas Pfeffer am Gaumen</i>	8,00 €	24,00 €

SCHANKHALLE PFEFFERBERG

Die StadtFarm

Was ist Smart Urban Farming? Ultra-Lokal – Saisonal – Nachhaltig!

In einem nachhaltigen Kreislauf, genannt **AquaTerra Ponik**, produzieren wir lokal und nachhaltig: Salate, Kräuter & Gemüse wie auch frischen Fisch.

Mit unserem visionären Ansatz sparen wir 80% der Flächen, 80% des Wasserverbrauchs und 85% des CO₂ Ausstoßes im Vergleich zur traditionellen Landwirtschaft – und das mitten in Berlin! Dabei verzichten wir auf künstliche Düngemittel, Hormone und Antibiotika. Denn diese sind in unserem System gar nicht notwendig. Dabei geht es uns um die Transformation der Ernährungswirtschaft – für die Menschen von heute und die Welt von Morgen.

„**Aus der Stadt, für die Stadt.**“ ist unser Motto.

Da trifft es sich doch besonders gut, dass wir mit dem **Braugasthaus der Schankhalle Pfefferberg** einen Partner haben, dem regionales und frisches Essen besonders wichtig ist. Und bei unserem Fisch und unseren Salaten geht es kaum frischer und regionaler.

Guten Appetit!



Besucherzentrum und Hofladen

Allee der Kosmonauten 16

10315 Berlin

info@stadtfarm.de

www.stadtfarm.de