

SCHANKHALLE
PFEFFERBERG

Sommer
Sonne
Selbstgezapftes

Berg
Sonntag

Schoppes Schmankerl

SCHOPPE Bergpils Free Flow,
Brauhauswasser, Softdrinks &

THÜRINGER
ROSTBRATWURST ^{2 . 4 . 5 . 11 . 18}

oder

alternativ

ZUCKERMAIS-
KOLBEN ¹⁵ 

oder

BERLINER BULETTE ^{11 . 13 . 18}

BACKKARTOFFEL ¹⁵ 

24

SCHOPPE Bergpils Free Flow,
auf Wunsch zum Selberzapfen

20

SCHOPPE Prenzl Berg Pitcher (1,9l)
am Tisch

16





SPEISEN

BRAUHAUSBRETTLE ^{11. 15. 13}

Auberginen-Tatar . Sour Cream . Kichererbsencreme
Eingelegtes Gemüse . Obazda . Paprikadip . Kräuterquark
Radieschen . Bergkäse . Brezel . Krustenbrot

16

THÜRINGER ROSTBRATWURST ^{2. 4. 5. 11. 18}

Bautzner Senf mittelscharf . Treberbrot

6

BERLINER BULETTE ^{11. 13. 18}

Bautzner Senf mittelscharf . Treberbrot

6

SCHANKHALLEN WURSTSALAT ^{2. 4. 5. 11. 18}

Treberbrot

8

HAVELLÄNDER APFELSCHWEINRIPPCHEN ^{17 . 18 . 20}

BBQ-Sauce

14

FILET VOM HAVELZANDER ^{14 . 18}

Schalotten-Chutney

15

BAUERNOMELETT ^{13 . 15 . 18}

Speck . Zwiebeln . Gewürzgurken

9

ZUCKERMAISKOLBEN ⁵ 

Nussbutter

6

BACKKARTOFFEL ¹⁵ 

Sour Cream

6

KARTOFFEL-GURKEN-SALAT ^{17 . 18}  

6

SÜSSE LECKEREIEN

PFANNKUCHEN ^{11 . 13 . 15} 

Gegrillte Bananen . Schokoladensauce

8

ROTE GRÜTZE ^{13 . 15} 

Vanillesauce

6

 vegetarisch

  vegan

QR-Code Allergene



SCHOPPE BIERE

0,3l 4,5 | 0,5l 5,5

BERG PILS

Spritziges Pilsner mit frischem Hopfenaroma

RED ALE

Mildes rotblondes Ale mit leicht fruchtiger Malznote

CITRA PALE ALE

Zitruslastiges Pale Ale mit exotischen Anklängen

SONNEN WEIZEN

Bananiges Hefeweizen

TROPIC ALE

IPA mit tropischen Fruchtaromen

Clausthaler extra herb. alkoholfrei

0,33l 4,5

Maisel's Weisse. alkoholfrei

0,5l 5,5

BRAUHAUSWASSER

mit & ohne Sprudel

0,33l 3,5

0,75l 6,5

SOFTDRINKS

Coca Cola . Coca Cola Zero . Fanta . Sprite . Mezzo Mix

0,2l 3,6

Rixdorfer Fassbrause

0,33l 3,8

SEKT

0,1l 0,75l

Sekt Privat Cuvée Smiling Kangaroohs . brut

8 47

Pinot rosé . trocken

9 49

WEIN

CUVÉE DICKES »B«

0,2l 0,5l 1,0l
9 18 36

Fruchtige Versuchung .

Riesling . Weißburgunder . Müller-Thurgau

Unbeschwerte Kessheit

Spätburgunder . Merlot . Cabernet Dorsa

Rote Frechheit

Acolon . Spätburgunder . Cabernet

LONGDRINKS

Hugo
9

Kir Royal
8

Aperol Spritz
9

HEISSGETRÄNKE

KAFFEE

im Pott serviert
6

Espresso
3,5

Doppelter Espresso
4

Cappuccino, Latte Macchiato
5

Heiße Schokolade
5

KEO TEESORTEN

Earl Grey . Assam . Darjeeling
Orancuja . Moringa

Waldbeere . Zimt-Pflaume
Kräuterharmonie . Pfefferminze
5

Braukurse

In kleinen Gruppen wird an unserer Minibrauanlage ein Craftbeer gebraut – vom Schrotten bis zum Kochen des Suds.

Braumeister Thorsten Schoppe vermittelt alles Wichtige rund ums Brauen. Hochwertige Rohstoffe werden kreativ eingesetzt.

Dazu gibt es die Gelegenheit, unsere Biere frisch vom Tank zu probieren und die Brauerei zu besichtigen.

Das erwartet Euch:

- Kleines Frühstück und Kaffee
- Erstellung eines Mini-Sudes
- Vermittlung von umfangreichem Brauwissen
- Leckeres Mittagessen mit Craft-Beer-Begleitung
- Führung durch die Brauerei und Abschluss der Brauanleitung
- 4er-Pack Schoppe-Bier für alle Teilnehmenden
- Verkostung des selbstgebrauten Bieres einige Wochen später im Taproom in Kreuzberg möglich

Immer an einem Samstag pro Monat

98 € pro Person

9.00–15.00 Uhr und auf Anfrage.

veranstaltungen@schankhalle-pfefferberg.de, T. 030 2332898-00

Brauereiführungen

STANDARD



45-minütiger Rundgang durch die Brauerei mit Erklärungen zum Brauprozess, 2 Kostproben unserer Biere.

Give-Away: 1 Flasche Bier + 1 Flaschenöffner

25€ pro Person

KOMFORT



60-minütiger Rundgang durch die Brauerei mit detaillierten Erläuterungen zum Brauprozess. 5 Kostproben unserer Biere

Give-Away: 4er-Pack Bier + 1 Flaschenöffner

35€ pro Person

EXKLUSIV



90 Minuten umfassender Einblick in den Brauprozess. 5 Kostproben unserer Biere, begleitet von passenden Fingerfood-Häppchen.

Give-Away: 4er-Pack Bier + 1 Flaschenöffner

45€ pro Person

Für Bierfans und solche, die es werden wollen:

ABV Alcohol by Volume | Alkoholgehalt

PLATO Stammwürze in Grad Plato

Die Stammwürze gibt an, wie viel gelöster Zucker vor der Gärung im Bier steckt. Sie beeinflusst den Alkoholgehalt und den Körper des Bieres.

IBU International Bitterness Unit | Bittereinheit

Die Bittereinheit ist ein Maß für die Bittere eines Bieres. Ein höherer Wert bedeutet mehr Hopfenbittere, ein niedrigerer Wert ein milderer Bier.

Und noch mehr Information:



Foto Thorsten Schoppe, Mohammed Bashar ©Thomas Kierok;
Grafiken ©Sophia Paeslack



Jeden Sonntag
ab 5. April
von 14 bis 20 Uhr
in unserem
Biergarten

schankhalle-pfefferberg.de
veranstaltungen@schankhalle-pfefferberg.de
T. 030 2332898-00