

TREBERBROT-STULLE:	EUR
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
mit gebackenem Matjesfilet auf Schmoräpfeln und roten Zwiebeln, dazu Honig - Senf - Dill - Dip	8,00

Aus dem PFEFFERBRÄU Garten

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

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

Aus dem Suppentopf

PFEFFERBRÄUS KARTOFFELSUPPE	4,50
mit mild gesalzenen Thymian - Croûtons und Kresse	

Braumeisters Lieblinge

2 KNUSPRIGE SCHNITZEL vom Mecklemburger Landschwein	14,50
mit lauwarmen Kartoffel - Gurkensalat	

BRAUMEISTER PFEFFERSTEAK 200 Gramm Rumpsteak mit Pfeffersauce	21,50
dazu Röstkartoffeln und kleiner Wildkräutersalat	

FILETMEDAILLONS vom Iberico Schwein	16,50
mit Zitronenpfeffer, Aprikosen - Spitzkohl und Parmesankartoffeln	

BRAUMEISTERS METZGERBLÜTE Mettwurst, Thüringer und Krakauer vom Grill	13,50
mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut	

ROASTBEEF rosa gebraten kalt vom Brett	14,00
mit gekräuterten Röstkartoffeln und feiner Remouladensauce	

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

Aus Fluss und Meer

ROTBARSCHFILET vom Grill	15,80
mit Kartoffel - Sesamkruste auf Pinienkern - Blattspinat	

MATJESTATAR mit Meerrettich und Roter Bete auf Kartoffelrösti,	9,50
dazu Crème fraîche und Wildkräutersalat	

Vegan / Vegetarisch

KNUSPRIGE ROTE BEETE PUFFER mit Tahin - Kichererbsenpüree	14,00
--	-------

FRISCHE KÄSESPÄTZLE mit Allgäuer, Gouda und Schlossbergkäse	13,80
gerösteten Zwiebeln, Frühlingslauch und kleinem Wildkräutersalat	

Zum süßen Abschluss

CREME CARAMEL mit Grand Marnier Früchten	6,50
---	------

CHEESE CAKE CRUMBLE mit Schokoladen - Chilieis	6,00
---	------

Für die kleinen Braumeister von morgen

KLEINES SCHNITZEL vom Landschwein mit Pommes Frites	6,00
--	------

KÄSESPÄTZLE oder SPÄTZLE 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.

Nach Küchenschluss bieten wir Ihnen eine kleine Auswahl an kalten Snacks zum Bier an.

Bei Unverträglichkeiten berät Sie gern unser Servicepersonal und händigt Ihnen unsere Allergenliste aus.

“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
<u>ABV</u> <u>Plato</u> <u>IBU</u>		
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
<u>ABV</u> <u>Plato</u> <u>IBU</u>		
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
<u>ABV</u> <u>Plato</u> <u>IBU</u>		
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
<u>ABV</u> <u>Plato</u> <u>IBU</u>		
6,3% 15,5° 30		
Berlin wäre nicht Berlin ohne seine „Schnauze“: Frech und herzlich. Aromatisch, nussig, etwas röstig und süß.		
Splash Summer Ale by Schoppe Bräu	3,60	5,80
<u>ABV</u> <u>Plato</u> <u>IBU</u>		
3,9% 10° 30		
Der Sommer kann kommen. Erfrischender, leicht herber und schlanker Durstlöcher mit ordentlich fruchtigen Hopfenaromen.		
„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

2015 Rucahue Estate Carménère Rosè, D.O. Loncomilla Valley, Chile
In der Nase zarter Erdbeerduft, rassig und ausdrucksstark.
Ein perfekter Begleiter zum Dinner und durch laue Sommerabende.

4,90 22,00

Weiss

0,2ltr 0,75ltr

Dickes B die fruchtige Versuchung aus der Südpfalz **HAUSMARKE**
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*

Geisser Chardonnay, Südpfalz
Reinrassiger Chardonnay mit wuchtigem Bergpfirsich und zartem
Schmelz - lecker!

5,90 22,00

Charles Smith Kung Fu Girl Riesling, 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

Pairings Riesling Gewürztraminer, Südaustralien
Würzig - zitronig und crispy. Das perfekte Genussmittel.

6,90 25,00

Rot

Dickes B die rote Frechheit aus der Südpfalz **HAUSMARKE**
Wie Berlin halt so ist, intensiv, kräftig und frech

4,90 24,00*

Geisser Wildwechsel, Südpfalz
Kräftiges Cuveè aus Acolon, Spätburgunder, Cabernet und Merlot
Beerig, kirschtig holzig - passt zur guten Brauereiküche und Käse!

5,90 22,00

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

6,90 25,00

Pairings Shiraz Grenache, 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	
Glenfiddich IPA Single Malt 40%	7,50
Der absolute Hammer	

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!	

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%	6,50/7,90
Klare Ansage!	
Heiland Doppelbockliqueur 22%	5,00/7,40
Modern und lecker	

Home Sweet Home

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

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