




Pfefferbräu

BERGBRAUEREI & SCHANKHALLE

KLEINIGKEITEN & ZUM TEILEN

HAUSEIGENES TREBERBROT servieren wir		SÜSSKARTOFFEL Fritten	5,50
mit Quark-Leinöl-Dip oder Gänseschmalz	4,00	knusprig, kross ausgebacken	
mit wilder Schlachte Platte	9,50	inkl. einem hausgemachten Dip:	
BERLINER CURRYWURST mit hausgemachter	6,50	PFEFFERBRÄU-KETCHUP	
Sauce, Treberbrot und Wildkräutersalat		GERÄUCHERTE DIJON-MAYO	
FLAMMKUCHEN ELSASS Speck, Jungzwiebel	9,90	WARMER CHEESE-DIP	
FLAMMKUCHEN ZIEGENKÄSE Rote Bete, Rucola	8,90	FRISCHKÄSE-ORANGE	

VORSPEISEN

MAIS - Parmesan Suppe mit Salat			6,50
SPINATSALAT mit gebrannter Haselnuss, Blutorange und Rehschinken			10,50
ROTE BETE-APFEL-SALAT Aceto, gratiniertem Picandou und Bronzefenchel			7,90

HAUPTSPEISEN

PFEFFERBRÄU BURGER 200g I.B.P. Rindfleisch im Brioche, rauchige Dijon-Mayo, Röstzwiebeln, Ahornspeck, Bergkäse – dazu knusprig krosse Süßkartoffel Fritten			15,90
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE dreierlei Bio-Käse, karamellisierte Zwiebeln,			14,00
KRUSTENBRATEN IN DUNKELBIERSAUCE Speckrahmkraut und gebratenem Semmelknödel			15,50
GEBRATENES ZANDERFILET Topinambur-Creme, gebratener Apfel und Salatgurke			18,90

Pfefferbräu SPEZIAL

½ ENTE mit Braumeisterlack, Erbsenpüree, Macaire Kartoffeln, Römersalat und Jus			14,50
IBERICO-KARREE mit Topinamburpüree, Butternusskürbis und Jus			15,50
ZWIEBELROSTBRATEN mit Kartoffelpetersilien-Stampf, Wintergemüse, sautiertem Kohl und Pfeffersauce			18,50

Dessert & KÄSE

BRAUMEISTERS Vanilla Stout Tiramisu			6,50
BROWNIE mit Nussbutter-Salz-Karamell-Eis und Banane/Himbeere			8,50
KÄSEAUSSWAHL, mit Tomatenmarmelade, Traubensenf und Treberbrot			9 / 14