



BRAUEREI WIRTSCHAFT

**KARTE
BIER
ESSEN
VESPER
TRINKEN**

BRAUEREI LÄDELE • BIERKELLER

WIRTSHAUS SEIT 1466



ÜBER 550 JAHRE AUF DEM BERG – BIERBRAUER AUS LEIDENSCHAFT

1466 wird dem Wirtshaus, gelegen bei den Höfen am Berg, das Recht zu Backen, Sieden und andere Metzgereien gegeben, und seit 1757 führt unsere Familie die Brauerei – inzwischen in der neunten Generation. Kaum eine andere Brauerei kann auf so lange Tradition und einen derart reichen Schatz an Erfahrung verweisen.

Wir wünschen Ihnen in unserer BrauereiWirtschaft ein paar schöne Stunden. Unser Team um Betriebsleiter Thomas Graf bewirbt Sie gerne mit leckerem Essen und feinen Berg Bier-Spezialitäten.

Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann



BIER

GERSTE/MALZ 	HOPFUNG 	BOTTICHGÄRUNG/ REIFUNG 	% ALKOHOL	% STAMMWÜRZE		LITER	€
BERG ULRICHSBIER							
Helles Gerstenmalz und Röstmalz	Hallertauer Magnum, Tettninger Perle	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	5,3	12,7		0,3 0,5 1,0	2,70 3,50 6,80
BERG ORIG. HELL							
Helles Gerstenmalz	Tettninger Herkules und Tettninger Tradition	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	5,0	11,9		0,3 0,5 1,0	2,50 3,20 6,20
BERG HEFE-WEIZEN							
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramelmalz	Tettninger Perle	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abgehoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7		0,3 0,5 1,0	2,60 3,40 6,60
BERG 3-KORN-HEFEWEIZEN*							
Gebraut mit 3 Kornarten**: Weizen- und Gerstenmalz. Dazu kommt als 3. Kornart Dinkelmalz	Tettninger Aromahopfen**	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abgehoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7		0,5 1,0	3,40 6,60
BERG KRISTALL-WEIZEN							
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramelmalz. Fein moussierend mit 7 g Kohlensäure	Tettninger Perle	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abgehoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7		0,5 1,0	3,40 6,60
BERG BRÄUMEISTER PILS							
Helles Albkorn-Gerstenmalz	Hallertauer Magnum, Tettninger Tradition, Tettninger Aromahopfen, Tettninger Perle	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	5,0	11,9		0,3	2,90
BERG SCHÄFLESHIMMEL*							
Bio-Gerste** aus dem Alb-Linsen-Anbau	Tettninger Aromahopfen**	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	5,6	13,4		0,33	2,90
BERG JUBEL BIER							
Helles Gerstenmalz	Sudpfanne: Hallertauer Magnum, Tettninger Perle Kalt: Tettninger Aromahopfen	Klassische Zwei-Tank-Reifung von 9,5°C auf -1°C fallend. Kalthopfung	5,3	12,6		0,3 0,5 1,0	2,60 3,40 6,60

BERG PROBIER „SCHLUCK“

0,1l 1,30 €



BERG PROBIER QUARTETT

4 x 0,1l 4,50 €

Sie verkosten und erleben, aus 0,1l Gläsern, die Unterschiede der Sorten Ulrichsbier, Original-Hell, Hefe-Weizen und Bräumeister-Pils. Nach Banane, Karamell oder Gewürznelken riechend? Farblich an Bernstein, Messing oder Honig erinnernd? Probieren Sie es aus!



** Gerste und Hopfen aus Biolandanbau

 Untergärung
 Obergärung

 Im Bügel-
fläschle






 In der
Flasche

 Vom
Fass

*  
DE-ÖKO-006



BIER

ALKOHOLFREI

GERSTE/MALZ 	HOPFUNG 	BOTTICHGÄRUNG/ REIFUNG 		LITER	€
BERG MARIA-ANNA ALKOHOLFREIES RADLER 					
Helles Gerstenmalz, Röstmalz und dunkles Caramelmalz	Tettninger Tradition, Tettninger Perle	Radler aus 50 % Cyriakus und 50 % naturtrüber Zitronenlimonade		0,3	2,90
BERG CYRIAKUS ALKOHOLFREIES BIER 					
Helles Gerstenmalz, Röstmalz und dunkles Caramelmalz	Tettninger Tradition, Tettninger Perle und Tettninger Calista	Extra eingebraute naturtrübe Bierspezialität – hopfengestopft mit Tettninger Aromahopfen		0,3	2,90
BERG HEFE-WEIZEN ALKOHOLFREI 					
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramelmalz	Tettninger Perle	Über dem offenen Gärbottich kommt das alkoholfreie Hefeweizen in den Reifekeller zur langen und kalten Reifung		0,5 1,0	3,40 6,60

SAISONAL

GERSTE/MALZ 	HOPFUNG 	BOTTICHGÄRUNG/ REIFUNG 	% ALKOHOL	% STAMMWÜRZE		LITER	€
BERG MÄRZEN AB MÄRZ 							
Helles Gerstenmalz, Cara-Spezialmalz	Tettninger Tradition, Tettninger Aromahopfen	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	6,1	14,5		0,3 0,5 1,0	2,60 3,40 6,60
BERG MAI-BOCK AB MAI 							
Helles Gerstenmalz, helles Caramelmalz	Tettninger Tradition, Tettninger Saphir	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	7,1	16,4		0,3 0,5 1,0	3,10 3,80 7,40
BERG HERBSTGOLD AB ENDE AUGUST 							
Helles Gerstenmalz, helles und dunkles Caramelmalz und Caramünch	Tettninger Aromahopfen	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	4,1	10,1		0,3 0,5 1,0	2,50 3,20 6,20
BERG WEIHNACHTSBIER AB NOVEMBER 							
Helles Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz	Hallertauer Magnum und Tettninger Perle	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	5,8	13,6		0,3 0,5 1,0	2,50 3,20 6,20
BERG ST. ULRICHSBOCK AB NOVEMBER 							
Helles Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz	Hallertauer Magnum und Tettninger Perle	Bottich-Gärung und Zwei-Tank-Reifung mit Aufkräusen	7,1	16,4		0,3 0,5 1,0	3,10 3,80 7,40
BERG WEIZEN-BOCK AB NOVEMBER 							
Weizen-, Gerstenmalz, Weizencaramelmalz und dunkles Caramelmalz	Tettninger Perle	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abgehoben und in den nächsten Sud gegeben	7,1	16,4		0,5	3,80

 Untergärung
 Obergärung

 Im Bügel-
 flasche

 In der
 Flasche

 Vom
 Fass

ESSEN

VORNEWEG EBBES KLEINS

€

BERG BROTKÖRBLE

Leckeres Ulrichsbierbrot mit hausgemachtem Schmalz und mild gewürztem Kräuterquark

3,80

AUS DEM SUPPENTOPF

€

FLÄDLESUPPE

Rinderkraftbrühe mit Bier-Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

4,30

FRISCHE GARTENSALATE

€

WIR EMPFEHLEN ZU JEDEM GERICHT:

BUNTER KNACKIGER MARKTSALAT

mit unserem Bierdressing und selbst gemachtem Kartoffelsalat

4,50 

KNACKIGES, BUNT GEMISCHTES GRÜNZEUG

von verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalaten in Streifen, verfeinert mit unserem Bierdressing, dazu leckeres Bauernbrot

7,90 

AUFGEPEPPT MIT:

EHESTETTENER STEINCHAMPIGNONS

9,40 

SAFTIG GEBRATENER HÄHNCHENBRUST

13,90

Dazu empfehlen wir:
HEFE-WEIZEN



Diese Speisen sind vegetarisch.

Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche.

Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

Allergene: Fragen Sie nach der gesonderten Karte mit den Kennzeichnungen.

SCHWÄBISCHE LEIBSPEISEN

€

LINSEN UND SPÄTZLE

Alb-Leisa – Späth's II – die kleinsamige Linse*,
mit aromatisch-würzigem Geschmack, wird mit geräucherten
Speckwürfeln und Zwiebeln angedünstet, mit Bratensoße abgelöscht
und mit Bieressig verfeinert, dazu handgemachte Spätzle und 1 Paar
Saitenwürste aus der Dorfmetzgerei Betz in Kirchbierlingen

11,40

GEBRATENE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN

mit gemischtem Hackfleisch, vom Schwein und vom Rind,
und Spinat gefüllt und gerollt, geschmelzte Zwiebeln
und selbst gemachter Kartoffelsalat

Dazu empfehlen wir:

3-KORN-HEFEWEIZEN

10,50

KÄSESPÄTZLE

handgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Sahne abgeschmeckt,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat
in sämigem Bierdressing

11,40



SCHWEINSHAXE

resch gebraten, auf kräftiger Ulrichsbiersoße,
dazu unser selbst gemachter Kartoffelsalat

Dazu empfehlen wir:

ULRICHSBIER

13,40

UNSERE KLASSIKER

€

BIERTREBER-SCHNITZEL

vom Oberschwäbischen Landschwein in Biertreber paniert und
in feinstem Rapsöl gebraten, dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes

12,40

BIERGULASCH

vom Weiderind aus Bayern, in kräftiger Ulrichsbiersoße geschmort,
dazu handgedrehte Semmelknödel

13,40

ZWIEBELROSTBRATEN

vom nachhaltig gezüchteten Weiderind, am Knochen gereift,
auf kräftiger Ulrichsbiersoße, mit krossen Zwiebeln,
dazu handgemachte Spätzle

18,40

SAFTIG GEBRATENE KALBSLEBER

vom nachhaltig gezüchteten Weidekalb mit Zwiebel-Biersoße
und dazu knusprige Berger-Bartkartoffeln

17,60

CORDON BLEU

Vom Oberschwäbischen Landschwein, gefüllt mit würzigem
Rohmilch-Vesperkäse vom Alt-Schulzenhof und Schinken
vom Landschwein, in Semmelbrösel paniert und in feinstem
Rapsöl gebraten, dazu goldgelbe Wirtshaus-Pommes

15,20



Diese Speisen sind vegetarisch.

Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche.

Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

Allergene: Fragen Sie nach der gesonderten Karte mit den Kennzeichnungen.

*



DE-ÖKO-006

ESSEN

SOMMERLICH LEICHT

€

VEGETARISCHE SCHREBERGARTEN-NUDLA

leckere Penne mit Wurzelrahmgemüse, dazu gebratene Ehestettener Steinchampignons und frische Rauke

10,80 

FILET VOM DATTENHAUSNER SAIBLING

schonend zubereitet, aus der Fischzucht Dattenhausen, auf in Kresse-Pesto geschwenkter Pasta und **Ensmader Grieche*** – nach Feta-Art hergestellt

16,80

BURGER

BRAUER-BURGER

Sesamweckle gefüllt mit Schweinerücken-Steak vom Oberschwäbischen Landschwein, mit würzigem Kräuter-Biosenf-Topping, garniert mit Blattsalaten, Tomate und Zwiebelringen, dazu gibt's unsere Wirtshaus-Pommes



Dazu empfehlen wir:
JUBEL BIER

11,50

SCHÄFER-BURGER


Sesamweckle gefüllt mit cremigem **Ensmader Grieche*** – nach Feta-Art hergestellt, sämiges Bierdressing, garniert mit Rauke, Tomate und Gurke, dazu gibt's unsere Wirtshaus-Pommes

12,80 

ULRICHSBIER AUS DEM HOLZFASS ZUM SELBERZAPFEN

Das Ulrichsbier im Holzfass erhalten Sie als 10 oder 21 Liter Fass. Die Halbe zu 3,30 €, wenn Sie ein ganzes Fass kaufen. Auch zum Mitnehmen in unserem Bierkeller.



 Diese Speisen sind vegetarisch.

Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche.

Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.

Allergene: Fragen Sie nach der gesonderten Karte mit den Kennzeichnungen.




DE-ÖKO-006

VESPER




ZUR VESPERZEIT

WURSTSALAT KLASSISCH 
von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen,
garniert mit Lauchzwiebeln, dazu leckeres Ulrichsbierbrot

7,30

WURSTSALAT ALLGÄUER ART 
mit würzigem Emmentaler bereichert, dazu leckeres Ulrichsbierbrot

7,90

BRATWÜRSTE 
ein Paar nackte Bratwürste vom Dorfmetzger Betz mit kräftiger
Ulrichsbiersoße und selbst gemachtem Kartoffel-Gurkensalat

9,20

FÜR JUNIOREN

€

RÄUBERTELLER MIT WERKZEUG


KOSCHT NIX!

PORTION WIRTSHAUS-POMMES
mit Ketchup oder Mayonnaise

3,40

PORTION SPÄTZLE MIT SOSSE 

3,40

HALB UND HALB 
Wirtshaus-Pommes und Spätzle mit Soße

4,00

EINE GEBRATENE MAULTASCHE 
mit selbst gemachtem Kartoffelsalat

5,60

JUNIOR-SCHNITZEL 
paniert und knusprig gebraten, dazu Wirtshaus Pommes,
Ketchup oder Mayonnaise

6,20

Gerne erfüllen wir Ihre Beilagenwünsche.
Für Ihre Änderungswünsche berechnen wir einen Aufpreis von 1 €.
Allergene: Fragen Sie nach der gesonderten Karte mit den Kennzeichnungen.

SÜSSES

DESSERTS MIT BAUERNHOFEIS AUS DEM LAUTERTAL

€

KNUSPRIG-SÜSSE APFELKÜCHLE

im Ulrichsbiersteig gebacken mit
einer Kugel cremigem Vanilleeis

5,90



GEBRANNT BIERCREME

vom Berg Hefe-Weizen mit feiner Karamellkruste
dazu gibt's eine Kugel Haselnusseis

Dazu empfehlen wir:
HEFE-WEIZEN

5,40

GEMISCHTES BAUERNHOF-EIS

3 Kugeln Ihrer Wahl
mit Sahne

4,20

4,80

UNSERE HERRLICH ERFRISCHENDEN EISSORTEN AUS DEM LAUTERTAL

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella
Ulrichsbier

eine Kugel **1,50**
eine Kugel **1,80**

Familie Bachmann aus Indelhausen im Lautertal stellt das
Lautertal-Eis mit natürlichen Produkten, ohne künstliche
Zusatzstoffe her. Ein geschmacklicher Mehr-Wert!



UNSER GESCHENK-TIPP: GUTSCHEINE SOFORT ZUM MITNEHMEN

- Zünftige Einkehr in der BrauereiWirtschaft
- Brauereibesichtigung
- BierBrauKurs „Brauen Sie Ihr eigenes Bier“
- Einkaufen im BierKeller und im BrauereiLädele
- Alle Berg Bier-Spezialitäten gekühlt
- Mit tollen Geschenkideen

TRINKEN

BIERIGE APÉRITIFS UND SPRITZIGES

€

PERLE BIÈRE

Berg Hefe-Weizen mit feinperligem Sekt aufgefüllt

0,1l 2,80

GRANAT-WEIZEN

vom Berg Hefe-Weizen mit Granatapfelsirup

0,2l 3,50

HOLLER-WEIZEN

vom Berg Hefe-Weizen mit Holunderblütensirup
von der Schwäbischen Alb

0,2l 3,50

APEROL SPRIZZ

Aperol aufgefüllt mit feinperligem Sekt
und einem Spritzer Mineralwasser

0,2l 4,40

OBSTBRÄNDE & BITTER

ST. ULRICHS-BIERBRAND

FEINSTER BIERBRAND 38 %

Die Urkunden der Berg Brauerei aus dem Jahr 1466 und 1756 schreiben von dem Recht zu backen, zu siedeln und zu brennen. Besonderheit des St.-Ulrich-Bierbrands ist, dass er aus Ulrichsbier destilliert wird und nicht, wie sonst üblich, aus Treber, Trester oder Hefe.

AUCH ZUM MITNEHMEN IN UNSEREM BRAUEREILÄDELE



2 cl 3,00

OBSTBRAND 38 %

aus Äpfeln und Birnen

2 cl 2,40

FEINES KIRSCHWASSER 40 %

2 cl 2,80

WILLIAMSBIERNENBRAND 40 %

2 cl 2,80

HIMBERGEIST 40 %

2 cl 2,80

ALB-WIESEN-KRÄUTERLIKÖR 30 %

Weine & Getränke Denkingen

2 cl 2,40

JÄGERMEISTER 35 %

2 cl 2,90

UNDERBERG 44 %

2 cl 2,90

RAMAZZOTTI 30 %

2 cl 2,90

TRINKEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

MARIA-ANNA alkoholfreies Radler aus 50 % Cyriakus und 50 % naturtrüber Limonade	0,3 l	2,90
CYRIAKUS alkoholfreies Bier naturtrübe Bierspezialität – hopfengestopft mit Tettninger Aromahopfen	0,3 l	2,90
HEFE-WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	3,40
FRUCADE ORANGE ^{2,3} , FRUCADE COLA UND COLA-MIX ^{2,3,4} , FRUCADE ZITRONE ⁴	0,2 l 0,4 l	2,10 3,20
TAFELWASSER	0,2 l 0,4 l	1,90 2,40
TEINACHER MINERALWASSER FEINPERLIG	0,25 l	2,30
TEINACHER GOURMET MEDIUM	0,75 l	4,00
TEINACHER GOURMET NATURELL	0,25 l	2,30
KRUMBACHER GOURMET NATURELL	0,75 l	4,00

Angabepflichtige Inhaltsstoffe: **1** chininhaltig, **2** Farbstoff, **3** coffeinhaltig, **4** Säuerungsmittel

SÄFTE & SCHORLEN & SPRITZER

TRAUBENSAFT BURKHARDT	0,2 l	2,90
ORANGENSAFT BURKHARDT	0,2 l	2,70
STREUOBST APFELSAFT-SCHORLE NATURTRÜB BURKHARDT	0,2 l 0,4 l	2,20 3,30
JOHANNISBEER-SCHORLE BURKHARDT	0,2 l 0,4 l	2,20 3,30
RHABARBER-SPRITZER BURKHARDT		
CITRUS-INGWER-SPRITZER BURKHARDT		
MARACUJA-SPRITZER BURKHARDT		
HOLUNDERBLÜTEN-SPRITZER BURKHARDT	je 0,33 l	3,00
ORANGENSAFTSCHORLE	0,2 l 0,4 l	2,20 3,30

TRINKEN

WEISSWEIN

€

METZINGER HOFSTEIGE MÜLLER-THURGAU QBA* 0,25 l 4,60

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG,
Biosphärengebiet Schwäbische Alb – Württemberg.
Milder, leichter und fruchtiger Wein, halbtrocken

HAGNAUER MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN* 0,25 l 5,20

Winzerverein Hagnau, Baden – Bodensee.
Glanzhell, leicht und frisch. In sanfter Art präsentiert
er die charakteristische Würze des Müller-Thurgaus

UNTERTÜRKHEIMER RIESLING QBA TROCKEN* 0,25 l 5,20

Weinmanufaktur Untertürkheim.
Satte Frucht, gepaart mit feiner Säure, die dem Wein
eine belebende Frische verleiht

ROSÉ

**BERCHERS SPÄTBURGUNDER
ROSÉ TROCKEN QW*** 0,25 l 5,50

VDP-Prädikatsweingut
Elegante Fruchtaromen nach Hagebutte & Orange,
milde und weiche Struktur am Gaumen

ROTWEIN

**METZINGER HOFSTEIGE SCHWARZRIESLING
MIT SPÄTBURGUNDER QBA*** 0,25 l 4,80

Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG
Biosphärengebiet Schwäbische Alb.
Milder, fruchtiger halbtrockener Wein

**HAGNAUER SONNENUFER
SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA TROCKEN*** 0,25 l 6,20

Winzerverein Hagnau - Bodensee.
Leuchtendes Rubinrot. Dunkle Burgunderaromen, geprägt von
Beerenfrüchten. Kräftig und ausgewogene Gerbstoffstruktur

WEINSCHORLE 0,25 l 3,40

* Über den jeweiligen Jahrgang informieren wir Sie gerne.

HEISSGETRÄNKE

SEEBERGER
KAFFEE SPEZIALITÄTEN

Confianza Bio-Fairtrade Kaffee und Espresso

HEISSE SPEZIALITÄTEN DER KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER ULM €

TASSE KAFFEE 2,30

ESPRESSO 2,20

ESPRESSO DOPPELT 3,20

CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUUM 3,00

LATTE MACCHIATO 3,20

MILCHKAFFEE 3,00



® Alle unsere Kaffee- und Espresso-Spezialitäten werden ausschließlich aus Confianza Bio-Fairtrade Kaffee bzw. Bio-Fairtrade Espresso hergestellt.



GLAS TEE 2,50
Fragen Sie nach unserer Auswahl

HEISSE SCHOKOLADE 3,00
Trinkschokolade mit frischer Milch und einem Klacks Sahne



KAFFEE

Vollmundiger, sehr feiner Kaffee aus besten Hochlandgewächsen, der mit besonderer Sorgfalt geröstet wurde und daher als Caffè Crema und Espresso eine angenehm leichte Säure hat. Die kräftige und intensive Würze verleiht dem Kaffee ein sehr exklusives Mokka-Aroma.

Alle Kaffees sind Bio-Fairtrade zertifiziert und von Fairtrade-Produzenten angebaut. Durch faire Handelsbedingungen können Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in eine nachhaltige Zukunft investieren. www.fairtrade-deutschland.de

WIRTSCHAUS

SEIT 1466



Berg

BRAUEREI WIRTSCHAFT

WIR VERTRAUEN AUF DIESE LIEFERANTEN

SIE STEHEN MIT IHREM NAMEN FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT, UMWELTBEWUSSTE UND RESSOURCENSCHONENDE ERZEUGUNG

- Alb-Leisa/Lutz Mammel, Lauterach
- Bauernhofeis/Lautertaleis Familie Bachmann
- Eier/Härle, Oberstadion und Dilger, Baustetten
- Fische/Matzes Fischparadies, Obermarchtal
- Frische Pilze/Krais' Champignons, Schammach & Geiselhart, Ehestetten
- Geflügel, Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurstwaren/
Buchmann Fleischwaren, Ravensburg/Koch Metzgerei, Biberach
- Gemüse & Salate/Reichenau Erz.-Gemeinschaft
- Kartoffeln/Georg Maier, Ehingen-Berg
- Käse/Altschulzenhof, Hayingen
- Albkorn-Mehl/Fetzer Mühle, Rottenacker
- Schwarzwurst/Metzgerei Weinbuch, Öpfingen
- Wurstwaren/Metzgerei Betz, Kirchbierlingen
- Ziegenkäse/Bioland-Ziegenhof Ensmad, Langenenslingen

Sollte es einmal bei der Lieferung einen Engpass geben, so kann es sein,
dass wir auf einen anderen Lieferanten oder ein anderes Produkt ausweichen.



ÖFFNUNGSZEITEN

BrauereiWirtschaft und BrauereiLädele

Montag bis Freitag 11 bis 14 Uhr und ab 17 Uhr

Samstag, Sonntag, Feiertag ab 11 Uhr durchgehend geöffnet

Biergarten (bei schönem Wetter)

Freitag ab 17 Uhr

Samstag ab 14 Uhr

Sonntag ab 11 Uhr



BRAUEREI WIRTSCHAFT

89584 Ehingen-Berg | Tel. 07391 7717-33

www.bergbier.de