WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BrauereiWirtschaft

KARTE
BIER
ESSEN
VESPER
TRINKEN

BrauereiLädele · 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 Metzlereien 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 bewirtet Sie gerne mit leckerem Essen und feinen Berg Bier-Spezialitäten.

Ihre Beate und Ihr Uli Zimmermann

BRAU- & BACKSTUBE

Am 12. Juli 1466 wird „das Wirtshaus bei den Höfen auf dem Berg, mit dem Recht zu Backen, Brennen, Sieden, Salzausmessen und andere Metzlereien“ erstmals urkundlich erwähnt.

Selber brauen, backen, zapfen und verkosten – unsere Angebote in der Brau- & BackStube:

- **Bierverkostung mit Biersommelier**
- **Bier- & BrotBackZeit**
- **BierBrauKurs**
- **Tagungen und Meetings**
- **Feiern bis 40 Personen**

BIER

GERSTE/MALZ	HOPFUNG	BOTTICH-GÄRUNG/ REIFUNG	% ALKOHOL	% STAMMWÜRZE		LITER	€
BERG ULRICHSBIER							
Helles Gerstenmalz und Röstmalz	Hallertauer Magnum, Tettnanger Perle	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	5,3	12,7	Berg	0,3 0,5 1,0	3.20 4.20 8.20
BERG O-HELL							
Helles Gerstenmalz	Tettnanger Herkules und Tettnanger Tradition	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	5,0	11,9	Berg	0,3 0,5 1,0	3.00 3.90 7.60
BERG HEFEWEIZEN							
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramel-malz	Tettnanger Perle	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abge-hoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7	Berg	0,3 0,5 1,0	3.10 4.10 8.00
BERG 3-KORN-HEFEWEIZEN*							
Gebraut mit 3 Korn-arten**: Weizen- und Gerstenmalz. Dazu kommt als 3. Kornart Dinkelmalz	Tettnanger Aromahopfen**	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abge-hoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7		0,5 1,0	4.10 8.00
BERG KRISTALLWEIZEN							
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramel-malz. Fein mous-sierend mit 7 g Kohlensäure	Tettnanger Perle	Im offenen Gärbottich steigt die Hefe nach oben, wird mit dem großen Sieblöffel abge-hoben und in den nächsten Sud gegeben	5,1	12,7		0,5 1,0	4.10 8.00
BERG PILS							
Helles Albkorn-Gerstenmalz	Hallertauer Magnum, Tettnanger Tradition, Tettnanger Aromahop-fen, Tettnanger Perle	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	5,0	11,9	Berg	0,3 0,5	3.20 4.20
BERG SCHÄFLESHIMMEL*							
Helles Gerstenmalz**	Hallertauer Akoja**, Hallertauer Tradition** aus Tettnang	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	5,3	12,6		0,33	3.30
BERG JUBEL BIER*							
Helles Gerstenmalz**	Sudpfanne: Hallertauer Akoja**, Hallertauer Tradition** aus Tettnang Reifetank: Tettnanger Aromahopfen**	Bottich-Gärung, Zweifach-Reifung durch Aufkräusen und Kalthopfung	5,3	12,6	Berg	0,3 0,5 1,0	3.30 4.30 8.40

BERG PROBIER „SCHLUCK“ 0,1 l 1.70 €
BERG PROBIER QUARTETT 4 x 0,1 l 5.60 €

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

** Gerste und Hopfen aus Biolandanbau

Im Bügelfläschle

In der Flasche

Vom Fass

BergBier ist ein Biospährenprodukt

* DE-ÖKO-006

BIER

ALKOHOLFREI

GERSTE/MALZ	HOPFUNG	BOTTICHGÄRUNG/ REIFUNG		LITER	€
BERG MARIA-ANNA ALKOHOLFREIES RADLER					
Helles Gerstenmalz, Röstmalz und dunkles Caramelmalz	Hallertauer Akoja**, Hallertauer Tradition** aus Tettnang	Radler aus 50 % Cyriakus und 50 % naturtrüber Zitronenlimonade		0,33	3.20
BERG CYRIAKUS* ALKOHOLFREIES BIER					
Helles Gerstenmalz, Röstmalz und dunkles Caramelmalz	Sudpfanne: Hallertauer Akoja**, Hallertauer Tradition** aus Tettnang Reifetank: Tettnanger Callista**	Extra eingebraute naturtrübe Bierspezialität – hopfengestopft mit Tettnanger Aromahopfen		0,33 0,5	3.20 4,20
BERG HEFEWEIZEN* ALKOHOLFREI					
Weizen-, Gerstenmalz, helles und dunkles Caramelmalz und Röstmalz	Tettnanger Perle	Extra eingebraute Bierspezialität – vitaminhaltig		0,5 1,0	4.10 8.00

SAISONAL

GERSTE/MALZ	HOPFUNG	BOTTICH-GÄRUNG/ REIFUNG	% ALKOHOL	% STAMMWÜRZE		LITER	€
BERG MÄRZEN AB ENDE FEBRUAR							
Helles Gerstenmalz, helles und dunkles Caramelmalz	Tettnanger Tradition, Tettnanger Aroma-hopfen	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	6,1	14,5	Berg	0,3 0,5 1,0	3.10 4.10 8.00
BERG HERBSTGOLD AB ENDE AUGUST							
Helles Gerstenmalz, helles und dunkles Caramelmalz und Caramünch	Tettnanger Aromahopfen	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	4,1	10,1	Berg	0,3 0,5 1,0	3.10 4.10 8.00
BERG ST. ULRICHSBOCK AB NOVEMBER							
Helles Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz	Hallertauer Magnum und Tettnanger Perle	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	7,1	16,4	Berg	0,3 0,5 1,0	3.70 4.60 9.00
BERG WEIZEN-BOCK AB NOVEMBER							
Weizen-, Gerstenmalz, dunkles Caramelmalz und Weizencaramel-malz	Tettnanger 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 1,0	4.60 9.00
BERG WEIHNACHTSBIER AB NOVEMBER							
Gerstenmalz, Röstmalz, helles und dunkles Caramelmalz	Hallertauer Magnum und Tettnanger Perle	Bottich-Gärung und Zweifach-Reifung durch Aufkräusen	5,8	13,6	Berg	0,3 0,5 1,0	3.10 4.10 8.00

** Gerste und Hopfen aus Biolandanbau

Im Bügelfläschle

In der Flasche

Vom Fass

BergBier ist ein Biospährenprodukt

* BiO nach BioSiegelverordnung DE-ÖKO-006

ESSEN

VORNEWEG €

S'WEGGLE 4,90
Unser Weggle aus dem Steinbackofen mit Bierhefe verfeinert,
dazu reichen wir zweierlei Aufstriche, Gartenkräuterquark und
Tomate-Basilikum

FLÄDLESUPPE 5,40
Rinderkraftbrühe mit Bier-Kräuterflädle und frischem Schnittlauch

MAULTASCHENSUPPE 5,80
Rinderkraftbrühe mit leckerer Maultasche und frischem Schnittlauch

FRISCHE GARTENSALATE

WIR EMPFEHLEN ZU JEDEM GERICHT:

BUNTER KNACKIGER MARKTSALAT 6,40
mit unserem Bierdressing und selbst gemachtem Kartoffelsalat

KNACKIGES, BUNT GEMISCHTES GRÜNZEUG 11,90
von verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalaten in Streifen,
verfeinert mit unserem Bierdressing, dazu gibt's
unser Weggle aus dem Steinbackofen

Dazu empfehlen wir:
HEFE-WEIZEN

AUFGEPEPPT MIT:
EHESTETTENER STEINCHAMPIGNONS 13,90

SALAT ZIEGENKÄSE 16,90
Mit cremigem Ziegenkäse – nach Feta-Art hergestellt

Salatdressings, Wurstsalat und andere Leckereien gibt's im BrauereiLädele auch zum Mitnehmen.

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

SCHWÄBISCHES €

LINSEN UND SPÄTZLE 14,90
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 leckere Saitenwürste

SAURE KUTTELN 14,40
wahlweise mit unserem Weggle aus dem Steinbackofen,
mit Bierhefe verfeinert

oder knusprigen Berger Bratkartoffeln

SCHWEINEBÄCKLE 15,90
vom Oberschwäbischen Landschwein in Ulrichsbiersoße geschmort,
dazu knusprige Berger Bratkartoffeln

GEBRATENE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN 14,90
mit gemischtem Hackfleisch vom Schwein und Rind
sowie Spinat gefüllt, dazu geschmelzte Zwiebel und selbst gemachter Kartoffelsalat

Dazu empfehlen wir:
3-KORN-HEFEWEIZEN*

KÄSESPÄTZLE 15,90
handgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Sahne abgeschmeckt,
gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat
mit unserem hausgemachten Bierdressing

VESPER €

WURSTSALAT KLASSISCH 11,40
von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen, garniert mit
Lauchzwiebeln, dazu gibt's unser Weggle aus dem Steinbackofen

WURSTSALAT ALLGÄUER ART 12,40
mit würzigem Emmentaler bereichert, dazu gibt's unser Weggle
aus dem Steinbackofen

BRATWÜRSTE 12,90
ein Paar nackte Bratwürste frisch gebraten mit kräftiger
Ulrichsbiersoße und selbst gemachtem Kartoffel-Gurkensalat

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.

* BIO DE-ÖKO-006

ESSEN

BURGER

BRAUERINNEN-BURGER **16,50**
Knuspriges Bierweggle mit Dinkelschrot, gefüllt mit einem vegetarischen Paddy aus Roter Beete, mit würzigem Kräuter-Biosenf-Topping, garniert mit Blattsalaten, Tomate und Zwiebelringen, dazu gibt's knackiges Grünzeug, bunt gemischt

BRAUER-BURGER **16,90**
Knuspriges Bierweggle mit Dinkelschrot, gefüllt mit Schweinerücken-Steak vom Oberschwäbischen Landschwein, mit würzigem Kräuter-Bier-Senf Topping, garniert mit Blattsalaten, Tomate und Zwiebelringen, dazu gibt's knackiges Grünzeug, bunt gemischt

Dazu empfehlen wir:
JUBEL BIER*

BRAUEREIWIRTSCHAFT'S KLASSIKER €

BIERTREBER-SCHNITZEL **16,90**
vom Oberschwäbischen Landschwein in Biertreber paniert und in feinstem Rapsöl gebraten

KLASSISCH SERVIEREN WIR DAZU GOLDGELBE WIRTSHAUS-POMMES

BIERGULASCH **16,90**
vom nachhaltig gezüchteten Berger Rind vom Berger Rinderhof Scheuing, in kräftiger Ulrichsbiersoße geschmort, dazu handgedrehte Semmelknödel

SCHWEINSHAXE **17,90**
resch gebraten, auf kräftiger Ulrichsbiersoße, dazu unser selbst gemachter Kartoffelsalat

Dazu empfehlen wir:
ULRICHSBIER

CORDON BLEU **19,90**
vom Oberschwäbischen Landschwein, gefüllt mit würzigem Rohmilch-Vesperkäse vom Alt-Schulzenhof und Schinken vom Landschwein, in Semmelbrösel paniert und in feinstem Rapsöl gebraten

KLASSISCH SERVIEREN WIR DAZU GOLDGELBE WIRTSHAUS-POMMES

ZWIEBELROSTBRATEN **27,40**
vom nachhaltig gezüchteten Oberschwäbischen Weiderind, am Knochen gereift, auf kräftiger Ulrichsbiersoße, mit krossen Zwiebeln, dazu handgemachte Spätzle

ALB-NUDLA MIT SOMMERLICHEN GARTENGEMÜSE **13,90** Vegan
Vegane Penne mit frischem Ratatouille, Kräutern, knackiger Rauke und wahlweise mit Bergkäseraspeln

SÜSSER ABSCHLUSS

ESSEN

FÜR JUNIOREN — €

PORTION WIRTSHAUS-POMMES — 4,20
mit Ketchup oder Mayonnaise

PORTION SPÄTZLE MIT SOSSE — 4,20

HALB UND HALB — 4,70
Wirtshaus-Pommes und Spätzle mit Soße

EINE GEBRATENE MAULTASCHE — 6,20
mit selbst gemachtem Kartoffelsalat

JUNIOR-SCHNITZEL — 7,20
paniert und knusprig gebraten, Ketchup oder Mayonnaise

KLASSISCH SERVIEREN WIR DAZU GOLDGELBE WIRTSHAUS-POMMES

DESSERTS MIT BAUERNHOFEIS AUS DEM LAUTERTAL

KNUSPRIG-SÜSSE APFELKÜCHLE — 7,90
im Ulrichsbierteig gebacken mit einer Kugel vom cremigem Lautertaler Vanilleeis

GEBRANNTE BIERCREME — 6,40
vom Berg Kristall-Weizen mit feiner Karamellkruste, dazu gibt's eine Kugel vom Lautertaler Haselnusseis

Dazu empfehlen wir:
HEFE-WEIZEN

GEMISCHTES LAUTERTALER BAUERNHOF-EIS
Lautertaler Bauernhof-Eis, 3 Kugeln Ihrer Wahl — 5,50
mit Sahne — 6,20

UNSERE HERRLICH ERFRISCHENDEN BAUERNHOF-EIS-SORTEN AUS DEM LAUTERTAL
Vanille, Erdbeer, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella — eine Kugel 1,90
Ulrichsbier — eine Kugel 2,10

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

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.

* BIO DE-ÖKO-006

TRINKEN

BIERIGE APÉRITIFS UND SPRITZIGES

		€
PERLE BIÈRE Berg Hefe-Weizen mit feinperligem Sekt aufgefüllt	0,1l	3,60
GRANAT-WEIZEN vom Berg Hefe-Weizen mit Granatapfelsirup	0,2l	4,20
HOLLER-WEIZEN vom Berg Hefe-Weizen mit Holunderblütensirup von der Schwäbischen Alb	0,2l	4,20
APEROL SPRIZZ Aperol aufgefüllt mit feinperligem Sekt und einem Spritzer Mineralwasser	0,2l	6,80
HUGO Feinperliger Sekt, mit Holundersirup, frischer Minze, Zitrone und einem Spritzer Mineralwasser	0,2l	6,80
BERG-TONIC Berg Dry Gin aus Berg O-Hell und Berg Hefeweizen mit Albwacholder verfeinert, dazu Thomas Henry Tonic Water	0,2l	7,20

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 sieden 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	3,60
OBSTBRAND 38 % aus Äpfeln und Birnen	2 cl	3,00
FEINES KIRSCHWASSER 40 % **WILLIAMSBIRNENBRAND 40 %** **HIMBEERGEIST 40 %**	2 cl	3,30
ALB-WIESEN-KRÄUTERLIKÖR 30 % Weine & Getränke Denkinger	2 cl	3,00
JÄGERMEISTER 35 % **UNDERBERG 44 %** **RAMAZZOTTI 30 %**	2 cl	3,40

TRINKEN

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		€
MARIA-ANNA alkoholfreies Radler aus 50 % Cyriakus und 50 % naturtrüber Limonade	0,33 l	3,20
CYRIAKUS alkoholfreies Bier naturtrübe Bierspezialität – hopfengestopft mit Tettnanger Aromahopfen	0,33 l	3,20
HEFE-WEIZEN alkoholfrei	0,5 l	4,10
HOPFEN-DUDLER aus der Malzwürze vom Ulrichsbier, hopfengestopft mit Grünzeug in folgenden Geschmacksrichtungen: **Maracuja oder Pink Grapefruit**	0,5 l	5,80
FRUCADE ORANGE [1,2], **FRUCADE COLA**	0,2 l	2,80
UND COLA-MIX [1,2,3], **FRUCADE ZITRONE** [3]	0,4 l	3,90
COLA LIGHT	0,33 l	3,90
TAFELWASSER	0,2 l	2,30
TAFELWASSER	0,4 l	2,90
TEINACHER MINERALWASSER FEINPERLIG	0,25 l	2,90
TEINACHER GOURMET MEDIUM	0,75 l	4,80
TEINACHER GOURMET NATURELL	0,25 l	2,90
KRUMBACHER GOURMET NATURELL	0,75 l	4,80

ERFRISCHEND ANDERS
Achtung alkoholfrei

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

SÄFTE & SCHORLEN & SPRITZER

		€
ORANGENSAFT BURKHARDT	0,2 l	2,90
STREUOBST APFELSAFT-SCHORLE NATURTRÜB	0,2 l	2,80
BURKHARDT	0,4 l	3,90
JOHANNISBEER-SCHORLE BURKHARDT	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,90
BURKHARDT SPRITZER Rhabarber, Citrus-Ingwer, Maracuja oder Holunderblüte	0,33 l	3,60
ORANGENSAFTSCHORLE	0,2 l	2,80
	0,4 l	3,90

WEIN

WEISSWEIN

		€
METZINGER HOFSTEIGE MÜLLER-THURGAU QBA* ♥ Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG, Biosphärengebiet Schwäbische Alb – Württemberg. Milder, leichter und fruchtiger Wein, halbtrocken	0,25 l	5,30
HAGNAUER MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN* Winzerverein Hagnau, Baden – Bodensee. Glanzhell, leicht und frisch. In sanfter Art präsentiert er die charakteristische Würze des Müller-Thurgaus	0,25 l	5,80
FÜRSTENFASS RIESLING QW TROCKEN* Weinkellerei Hohenlohe-Württemberg. Blassgelb mit grünlichen Reflexen im Glas. Im Duft dominieren Pfirsich und Apfel. Am Gaumen ein lebhaftes Spiel von Süße und Säure. Knackig und mit guter Länge.	0,25 l	5,80

ROSÉ

		€
DURBACHER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QW TROCKEN* Weingut Durbacher, Ortenau Baden. Fruchtig, blumig und von schöner Mineralität. Ein feiner Erdbeerduft sowie leichte Apfel und Zitrusnoten schmeicheln der Nase. Im Mund füllig und cremig.	0,25 l	6,10

ROTWEIN

		€
METZINGER HOFSTEIGE SCHWARZRIESLING MIT SPÄTBURGUNDER QBA* ♥ Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Milder, fruchtiger halbtrockener Wein	0,25 l	5,50
HAGNAUER SONNENUFER SPÄTBURGUNDER ROTWEIN QBA TROCKEN* Winzerverein Hagnau – Bodensee. Leuchtendes Rubinrot. Dunkle Burgunderaromen, geprägt von Beerenfrüchten. Kräftig und ausgewogene Gerbstoffstruktur	0,25 l	6,80
WEINSCHORLE	0,25 l	4,30

* Über den jeweiligen Jahrgang informieren wir Sie gerne.

HEISSGETRÄNKE

SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN
Confianza Bio-Fairtrade Kaffee und Espresso

HEISSE SPEZIALITÄTEN DER KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER ULM

	€
TASSE KAFFEE Seeberger Confianza Bio-Fairtrade Kaffee*	2,80
ESPRESSO Seeberger Bio-Fairtrade Espresso*	2,80
ESPRESSO DOPPELT Seeberger Bio-Fairtrade Espresso*	3,80
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM Seeberger Bio-Fairtrade Espresso* mit Milchschaum	3,50
LATTE MACCHIATO Seeberger Bio-Fairtrade Espresso* mit Milch und Milchschaum	3,70
MILCHKAFFEE Seeberger Confianza Bio-Fairtrade Kaffee* mit Milch	3,50
GLAS TEE Fragen Sie nach unserer Auswahl	3,00
HEISSE SCHOKOLADE Trinkschokolade mit frischer Milch und einem Klacks Sahne	3,80

KAFFEE

Vollmundiger, sehr feiner Kaffee aus besten Hochlandgewächsen, der mit besonderer Sorgfalt geröstet wurde und daher als Caffé 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

FAIRTRADE®

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

* BIO DE-ÖKO-006

WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BRAUEREIWIRTSCHAFT

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/ Honauer Echaztal-Forellen, Forellenhof Rössle
- Frische Champignons, Schammach & Geiselhardt, Ehestetten
- Geflügel, Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurstwaren / Schirmerhof, Ehingen; Buchmann Fleischwaren, Ravensburg und Metzgerei Koch, Biberach
- Gemüse & Salate/Reichenau Erz.-Gemeinschaft
- Kartoffeln/Georg Maier, Ehingen-Berg
- Käse/Altschulzenhof, Hayingen
- Albkorn-Mehl/Fetzer Mühle, Rottenacker
- Berger Rind/Weiderinderhof Scheuing, Ehingen-Berg
- Reh/Wild vom Jäger Führle aus Walpertshofen
- Gänse und Enten vom Geflügelhof Erdmann, Pfronstetten, Albgänse

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

BrauereiWirtschaft

WIR SIND DABEI:

„Aus der Region für die Region“ ist uns wichtig. Mit Sorgfalt und Anstrengung bereiten wir unsere Gerichte zu: sehen, schmecken und riechen Sie die Heimat auf dem Teller! So sind wir Teil der gastronomischen Betriebe, die Sie unter dem Leitgedanken „Schmeck den Süden“ verwöhnen.

Als „Schmeck den Süden“-Betrieb sind wir mit ausgezeichnet. Dies ist nach einem und zwei Löwen die höchste Auszeichnung und bedeutet, dass **mindestens 90 % unseres Angebotes aus regionaler Produktion** stammen. Wir sind einer von 11 Betrieben mit 3 Löwen Klassifizierung im Umkreis von 50 Kilometern.

Bei Gerichten, die mit einem gekennzeichnet sind, stammen die Hauptbestandteile überwiegend aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb. Als Biosphärengastgeber der Schwäbischen Alb fühlen wir uns der Natur- und Kulturlandschaft des Biosphärengebiets verpflichtet. Dabei legen wir besonderen Wert auf Regionalität, authentische Gastfreundschaft und gesunde, regionale Zutaten.

Q steht für ServiceQualität Deutschland.
Wir setzen uns mit den Themen Service und Qualität intensiv auseinander, arbeiten an stetiger Verbesserung und wurden dafür zertifiziert. Das Q bedeutet: hier zählt Qualität und als Gast sind Sie gerne willkommen.

53 Biere, 5 Brauereien, 1 Stadt.
Die Bierkulturstadt Ehingen bietet Ihnen eine in Baden-Württemberg einzigartige Erlebniswelt zum Thema Bierkultur!

Wir sind ein familienfreundlicher Gastronomiebetrieb und ausgezeichneter Preisträger. Neben dem Außenspielbereich im Sommer bieten wir in der BrauereiWirtschaft und dem BrauereiGarten Spiele und Malsachen zum Ausleihen an. Wir freuen uns auf lebendiges Treiben.

Mit Landvergnügen – dem anderen Stellplatzführer – entdecken Sie über 1.200 idyllische Reiseziele für Wohnmobil, Wohnwagen oder Campingbus! Wir laden Sie gerne zur Übernachtung mit Ihrem Fahrzeug auf unseren Burghof hinter der Brauerei ein.

Zum zweiten Mal haben wir die Zertifizierung „Qualitätsgastgeber Wanderbares Deutschland“ erhalten, die bundesweite Qualitätsstandards setzt. Diese Auszeichnung ist für uns Ansporn auch auf die Bedürfnisse unserer Wandergäste einzugehen.

Als Unterstützer von Slow Food Deutschland e.V. fühlen wir uns der Philosophie von Slow Food in deren täglichen Arbeit verbunden.

DE-ÖKO-006

BERG BIER ERLEBNISSE

BESICHTIGEN SIE UNSERE BRAUEREI

Vom kleinen Gerstenkorn zum würzigen Bier: In unseren rund einstündigen Führungen erfahren Sie, was gutes Bier ausmacht und wie es gebraut wird.

Preis pro Person: 12,80 €, inkl. einem Freibier 0,5 l

TAPTABLE

Zapfen Sie selbst aus der 360° Schanksäule – rund um den Tisch zapfen Sie und Ihre Freunde, Bekannten und Verwandten alle Ulrichsbier frisch vom Fass! Ideal für schöne Runden mit Unterhaltungen mit, zum und über Bier – für 4 bis 16 Personen!

Preis pro Person: 0,84 € pro 0,1 l

BRAU- & BACKSTUBE

BIERBRAUKURS

Sie brauen im kleinen 20-Liter-Sudhaus Ihr eigenes Bier! Zwischendurch gibt's eine Brauereibesichtigung und eine knusprige Schweinshaxe oder würzige Käs-spätzle mit Alb-BergKäs. Das gebraute Bier füllen Sie als Flaschengärung ab, die Sie mit nach Hause nehmen.

Preis pro Person: 119 €

BIER- & BROTBACKZEIT

„Heute back ich, heute brau ich!" Lernen Sie die Wurzeln und Gemeinsamkeiten von Brotbacken und Bierbrauen kennen und schmecken.
4 Stunden Brotbacken, Bierverkostung, Biergenuß zum Selbstzapfen, und Essen aus dem Steinbackofen.

Preis pro Person: 64,90 €

BIERVERKOSTUNG MIT BIERSOMMELIER

Sehen, Riechen, Schmecken – 3 Stunden Bierverkostung, Biergenuß zum Selbstzapfen und Steinbackofen-Essen inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Kaffee.

Preis pro Person: 49,90 €

ANMELDUNG UND TERMINE

Buchen Sie unsere Angebote, einzeln oder als Gruppe, direkt online oder verschenken Sie einen Gutschein unter www.bergbier.de.
Termine: Montag bis Samstag nach Vereinbarung,
Telefon 07391 7717-44, erlebnis@bergbier.de

BIERLEXIKON

STAMMWÜRZE
Ist der Gehalt an Extrakt (Malzzucker), der im Sudhaus mit Malz und Wasser gemaischt wird und als Würze im Reifekeller mit Hefe vergärt.

ZWICKEL
Heißt der Hahn, an dem während der Produktion ungefiltertes, naturtrübes Bier direkt vom Lagertank gezapft „gezwickelt“ werden kann. Die Braumeister untersuchen und verkosten die Zwickelproben.

DARRE
Die gekeimte Braugerste wird in der Darre mit Hitze getrocknet. Die Keimung wird gestoppt. Je höher die Temperatur, umso dunkler das Malz und schließlich umso dunkler das Bier.

HAUSTRUNK
Jeder Mitarbeiter einer Brauerei erhält eine bestimmte Menge Bier als steuerfreies Deputat. Das ist der „Haustrunk“, der früher im Betrieb getrunken werden musste, heute aber zuhause getrunken wird.

AUFKRÄUSEN
Unsere untergärigen Biere brauen wir in aufwändiger 2-Tank-Reifung. Nach der kalten Hauptgärung wird das Jungbier umgelagert und bekommt, um nachzugären, Kräusen (frische Hefe und Würze). Bei auf -1°C fallend reifen wir so mit viel Zeit aus.

REINHEITSGEBOT
Herzog Wilhelm von Bayern verfügt am 23. April 1516, dass Bier nur aus Hopfen und Malz, Hefe und Wasser gebraut werden darf.

SCHALANDER
Der Schalander ist der Raum in einer Brauerei, in dem sich die Arbeiter umziehen und während der Pausen aufhalten, früher die Unterkunft der zunftmäßig organisierten Brauer und Mälzer.
Frz. chaloir = aufwärmen

TREBER
Der Treber ist der ausgelaugte Malzrückstand, der beim „Läutern“ (Klären, Filtrieren) der Würze zurückbleibt. Diesen Treber holt sich der Treber-Bauer ab, der diese hochwertigen Rückstände verfüttert.

RAN AN DIE FÄSSER RAN AN DIE MESSER

Lust auf eine Ausbildung,
Teilzeit- oder Festanstellung
im Berg Team?

Hier finden Sie die aktuellen
Stellenausschreibungen.
Jetzt online bewerben!

WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BRAUEREIWIRTSCHAFT

89584 Ehingen-Berg | Tel. 07391 7717-33
www.bergbier.de