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**

ENTDECKEN SIE UNSERE ERLEBNISSE

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 ORIGINAL 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 abgehoben 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 Kornarten*: Weizen- und Gerstenmalz. Dazu kommt als 3. Kornart Dinkelmalz	Tettnanger 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	4.10 8.00
BERG KRISTALLWEIZEN							
Weizen-, Gerstenmalz und Weizencaramel-malz. Fein moussierend mit 7 g Kohlensäure	Tettnanger 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	4.10 8.00
BERG PILS							
Helles Albkorn-Gerstenmalz	Hallertauer Magnum, Tettnanger Tradition, Tettnanger Aromahopfen, 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, Hefeweizen 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 aus dem Biosphärengebiet Schwäbische Alb

BIER

ALKOHOLFREI

GERSTE/MALZ	HOPFUNG	BOTTICH-GÄRUNG/ 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	Hallertauer Tradition* aus Tettnang	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 MAI-BOCK AB ENDE APRIL							
Helles Gerstenmalz, helles Caramelmalz	Tettnanger Tradition, Tettnanger Saphir	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 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, 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, 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

ESSEN

VORNEWEG

	€
S'WEGGLE unser Weggle aus dem Steinbackofen mit Bierhefe verfeinert, dazu reichen wir zweierlei Aufstriche, Gartenkräuterquark und Tomate-Basilikum	4,90
FLÄDLESUPPE Rinderkraftbrühe mit Bier-Kräuterflädle und frischem Schnittlauch	5,40
MAULTASCHENSUPPE Rinderkraftbrühe mit leckerer Maultasche und frischem Schnittlauch	5,80
GERÄUCHERTES SAIBLINGSFILET VOM FORELLENHOF RÖSSLE IN HONAU auf knusprigen Berger Kartoffelrösti, Sahne-Meerrettich und knackigem Salat-Bouquet	16,90



FRISCHE GARTENSALATE

WIR EMPFEHLEN ZU JEDEM GERICHT:

BUNTER KNACKIGER MARKTSALAT mit unserem Bierdressing und selbst gemachtem Kartoffelsalat	6,40
KNACKIGES, BUNT GEMISCHTES GRÜNZEUG von verschiedenen Blattsalaten, Rohkostsalaten in Streifen, verfeinert mit unserem Bierdressing, dazu gibt's unser Weggle aus dem Steinbackofen	11,90
AUFGEPEPPT MIT: EHESTETTENER STEINCHAMPIGNONS	13,90
SALAT ZIEGENKÄSE mit frischem FetaZiege vom Makary Biohof – nach Hirtenkäse-Art	16,90

Dazu empfehlen wir:
HEFEWEIZEN



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.

ESSEN

SCHWÄBISCHES

	€
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 leckere Saitenwürste	14,90
SAURE KUTTELN wahlweise mit unserem Weggle aus dem Steinbackofen, mit Bierhefe verfeinert oder knusprigen Berger Bratkartoffeln	14,40
SCHWEINEBÄCKLE vom Oberschwäbischen Landschwein in Ulrichsbiersoße geschmort, dazu knusprige Berger Bratkartoffeln	15,90
GEBRATENE SCHWÄBISCHE MAULTASCHEN mit gemischtem Hackfleisch vom Schwein und Rind sowie Spinat gefüllt, dazu geschmelzte Zwiebel und selbst gemachter Kartoffelsalat	14,90

Dazu empfehlen wir:
3-KORN-HEFEWEIZEN

VEGETARISCHE GERICHTE

	€
KÄSESPÄTZLE handgemachte Spätzle mit würzigem Käse und Sahne abgeschmeckt, gekrönt von knusprigen Röstzwiebeln, dazu kleiner bunter Salat mit unserem hausgemachten Bierdressing	15,90
ALB-NUDLA AUS DER BRAUEREIKÜCHE vegane Penne mit frischem Ratatouille, Kräutern, und knackiger Rauke, auf Wunsch auch mit Bergkäseraspeln	13,90 Vegan
RAGOUT VON EHESTETTENER STEINCHAMPIGNIONS mit handgedrehten Semmelknödeln	13,90

VESPER

	€
WURSTSALAT KLASSISCH von der Stangenlyoner mit Zwiebelringen, garniert mit Lauchzwiebeln, dazu gibt's unser Weggle aus dem Steinbackofen	11,40
WURSTSALAT ALLGÄUER ART mit würzigem Emmentaler bereichert, dazu gibt's unser Weggle aus dem Steinbackofen	12,40
BRATWÜRSTE ein Paar nackte Bratwürste frisch gebraten mit kräftiger Ulrichsbiersoße und selbst gemachtem Kartoffel-Gurkensalat	12,90

ESSEN



BURGER

BRAUERINNEN-BURGER **16,50**
knuspriges Bierweggle mit Dinkelschrot, gefüllt mit einem vegetarischen Patty 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, dazu servieren wir unsere goldgelben Wirtshauspommes

BIERGULASCH **16,90**
vom 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 Altschulzenhof und Schinken vom Landschwein, in Semmelbrösel paniert und in feinstem Rapsöl gebraten, dazu servieren wir unsere goldgelben Wirtshauspommes

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

SCHWABEN-TÖPFLE **24,90**
gebratenes Filet vom oberschwäbischen Landschwein auf Ehestettener Rahmchampignons mit leckeren Käsespätzle, knusprigen Röstzwiebeln …und a Mauldasch

SÜSSER ABSCHLUSS

ESSEN



WINTER GARTEN HAUS

STEHT IHRE FEIER BEVOR? JETZT ANFRAGEN



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 Kristallweizen mit feiner Karamellkruste, dazu gibt's eine Kugel vom Lautertaler Haselnusseis

Dazu empfehlen wir: **HEFEWEIZEN**

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

UNSERE HERRLICH ERFRISCHENDEN BAUERNHOF-EISSORTEN AUS DEM LAUTERTAL
Vanille, Erdbeere, 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.

TRINKEN

BIERIGE APÉRITIFS UND SPRITZIGES

		€
PERLE BIÈRE Berg Hefeweizen mit feinperligem Sekt aufgefüllt	0,1 l	3,60
GRANAT-WEIZEN vom Berg Hefeweizen mit Granatapfelsirup	0,2 l	4,20
HOLLER-WEIZEN vom Berg Hefeweizen mit Holunderblütensirup von der Schwäbischen Alb	0,2 l	4,20
APEROL SPRIZZ Aperol aufgefüllt mit feinperligem Sekt und einem Spritzer Mineralwasser	0,2 l	6,80
LILLET WILDBERRY Lillet aufgefüllt mit Wild Berry und Eiswürfel	0,2 l	6,80
BERG-TONIC Berg Dry Gin aus Berg Original Hell und Berg Hefeweizen mit Albwacholder verfeinert, dazu Thomas Henry Tonic Water	0,2 l	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. Ulrichs 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
HEFEWEIZEN 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 UND COLA-MIX** [1,2,3], **FRUCADE ZITRONE** [3]	0,2 l 0,4 l	2,80 3,90
COLA LIGHT	0,33 l	3,90
TAFELWASSER **TAFELWASSER**	0,2 l 0,4 l	2,30 2,90
TEINACHER MINERALWASSER FEINPERLIG **TEINACHER GOURMET MEDIUM**	0,25 l 0,75 l	2,90 4,80
TEINACHER GOURMET NATURELL **KRUMBACHER GOURMET NATURELL**	0,25 l 0,75 l	2,90 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 BURKHARDT	0,2 l 0,4 l	2,80 3,90
JOHANNISBEER-SCHORLE BURKHARDT	0,2 l 0,4 l	2,80 3,90
BURKHARDT SPRITZER Rhabarber, Citrus-Ingwer, Maracuja oder Holunderblüte	0,33 l	3,60
ORANGENSAFTSCHORLE	0,2 l 0,4 l	2,80 3,90

WEIN

WEISSWEIN

		€
METZINGER HOFSTEIGE MÜLLER-THURGAU QBA*	0,25 l	5,30
Weingärtnergenossenschaft Metzingen-Neuhausen eG, Biosphärengebiet Schwäbische Alb – Württemberg. Milder, leichter und fruchtiger Wein, halbtrocken.		
HAGNAUER MÜLLER-THURGAU QBA TROCKEN*	0,25 l	5,80
Winzerverein Hagnau, Baden – Bodensee. Glanzhell, leicht und frisch. In sanfter Art präsentiert er die charakteristische Würze des Müller-Thurgaus.		
FÜRSTENFASS RIESLING QW TROCKEN*	0,25 l	5,80
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.		

ROSÉ

		€
DURBACHER SPÄTBURGUNDER WEISSHERBST QW TROCKEN*	0,25 l	6,10
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.		

ROTWEIN

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

* Über den jeweiligen Jahrgang informieren wir Sie gerne.

HEISSGETRÄNKE

SEEBERGER
KAFFEESPEZIALITÄTEN
Confianza Fairtrade Kaffee und Espresso

HEISSE SPEZIALITÄTEN DER KAFFEERÖSTEREI SEEBERGER ULM

	€
TASSE KAFFEE Seeberger Confianza Fairtrade Kaffee	2,80
ESPRESSO Seeberger Fairtrade Espresso	2,80
ESPRESSO DOPPELT Seeberger Fairtrade Espresso	3,80
CAPPUCCINO MIT MILCHSCHAUM Seeberger Fairtrade Espresso mit Milchschaum	3,50
LATTE MACCHIATO Seeberger Fairtrade Espresso mit Milch und Milchschaum	3,70
MILCHKAFFEE Seeberger Confianza 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 Fairtrade zertifiziert und von Fairtrade-Produzenten angebaut. Durch faire Handelsbedingungen können Kleinbauern und Arbeiter in den Anbauländern in ihre soziale und wirtschaftliche Zukunft investieren. www.fairtrade-deutschland.de

FAIRTRADE

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

WIRTSHAUS SEIT 1466

Berg

BRAUEREIWIRTSCHAFT

WIR VERTRAUEN AUF DIESE LIEFERANTEN

SIE STEHEN MIT IHREM NAMEN FÜR ERSTKLASSIGE QUALITÄT UND ZUTATEN AUS UNSERER REGION.

- Alb-Leisa // Lutz Mammel, Lauterach
- Bauernhofeis // Lautertaleis Familie Bachmann
- Brot & Knödelbrot // Buck's, Höflesbeck
- Eier // Härle, Oberstadion und Dilger, Baustetten
- Echaztal Forelle & Saibling // Forellenhof Rössle, Honau
- Frische Champignons // Schammach & Geiselhardt, Ehestetten
- Geflügel, Schweinefleisch, Rindfleisch und Wurstwaren // Schirmerhof, Ehingen; Buchmann Fleischwaren, Ravensburg und Metzgerei Koch, Biberach
- Gemüse & Salate // Betzhof Ehingen und Reichenau Erz.-Gemeinschaft
- Kartoffeln // Georg Maier, Ehingen-Berg
- Käse // Altschulzenhof, Hayingen und Käserei Bauhofer
- Albkorn-Mehl & Mutschelmehl // Fetzer Mühle, Rottenacker und Lutzmühle, Buttenhausen
- Quinoa // Joshua Ehrhart (Albquinoa), Dächingen
- Schwarzwurst // Metzgerei Weinbuch, Öpfingen
- Berger Rind // Weiderinderhof Scheuing, Ehingen-Berg
- Ziegenkäse // Bio-Ziegenkäserei Makary Illertal, Unteropfingen
- Reh & Wild // Jäger Führle, Walpertshofen
- Albgänse und Albenten // Geflügelhof Erdmann, Pfronstetten
- Spargel & frische Erdbeeren // Erdbeerhof Mall Schwörzkirch Allmendingen

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 drei Löwen 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 Zutaten aus der Region.

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.

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 Zweifach-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