



IHR WEG NACH BERG



SB-Radstation



Auto und Fahrrad



Berg Bier-Tour



Transit Stellplatz

BrauereiWirtschaft: täglich ab 11 Uhr,
November–März: Dienstags Ruhetag
Tel.: 07391 7717-33

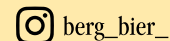
**BrauereiLädele
und BrauereiKeller:** täglich ab 11 Uhr,
November–März: Dienstags Ruhetag

BierGartenHaus: April bis Oktober
Freitag ab 17 Uhr, Samstag ab 14 Uhr,
Sonntag & an Feiertagen ab 11 Uhr

WinterGartenHaus: November bis März (auf Anfrage)

Gutscheine: www.bergbier.de/gutscheine

Landvergnügen: Weitere Stellplätze für Ihr Wohnmobil zum
Übernachten auf unserem schönen Burghof
finden Sie hier: 48°15'48.1"N 9°44'09.6"E



berg_bier_



BergBrauerei

BERG BRAUEREI
BRAUHAUSSTRASSE 2 | 89584 EHINGEN | TEL. 07391 7717-10
willkommen@bergbier.de



BIERGARTENHAUS

Das neue BierGartenHaus liegt zwischen der BrauereiWirtschaft und dem Sudhaus mitten im Grünen. Mit seiner Holzvertäfelung und roten Dachziegeln erinnert es an ein Gartenhaus aus vergangenen Zeiten. Hier lassen jedoch bodentiefe Fenster viel Licht hinein und wenn sie ganz geöffnet sind, sitzen die Gäste wie im Biergarten.

Geöffnet von April bis Oktober



WINTERGARTENHAUS

Ob Taufe oder Hochzeit, Geburtstag oder Firmenfeier: Das WinterGartenHaus bietet von November bis März eine ganz außergewöhnliche Umgebung. Hier kann man gemütlich unter sich feiern und das besondere Gemeinschaftsgefühl genießen. Gruppen können das ganze Haus alleine nutzen – mit Blick in den idyllischen Garten.

Geöffnet von November bis März



BRAU- & BACKSTUBE

BIERBRAUKURS

- 6 Stunden Bierbrauen im 20 Liter Sudhaus
- Schrotten, Maischen, Biersieden bis zum Abfüllen
- Brauereibesichtigung
- Zünftiges Essen und Bierbrauer-Vesper

BIERVERKOSTUNG MIT BIER SOMMELIER

- 2,5 Stunden Bierverskostung, Biergenuß
zum Selbstzapfen und Steinbackofen-Essen
- Inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Kaffee

BIER- & BROTBACKZEIT

- 3,5 Stunden Brotbacken, Bierverskostung, Biergenuss
zum Selbstzapfen und Steinbackofen-Essen
- Inkl. alkoholfreie Erfrischungsgetränke und Kaffee

FEIERN IN DER BRAU- & BACKSTUBE

Gesellige Stunden in besonderem Ambiente für bis zu 40 Personen

- Herzhaftes Buffet mit Bierkrustenbraten und leckeren Beilagen
(optional: Salat- und Dessertbuffet)
- Selber zapfen von vier Berg Bier-Spezialitäten frisch vom Fass,
dazu alkoholfreie Getränke und Kaffeespezialitäten

ANMELDUNG UND TERMINE



Buchen Sie unsere Erlebnisse, 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



TAPTABLE

Zapfen Sie selbst aus der 360° Schanksäule – rund um den Tisch
zapfen alle Ulrichsbier frisch vom Fass!

HOLZ-FASS-GENUSS

Erleben Sie den „Holz-Fass-Genuss“! Jeden Abend stechen wir ein
frisches Eichenholzfass Ulrichsbier an – ein einzigartiges Erlebnis,
das Sie auch direkt an Ihren Tisch holen können. Ob 10 oder 20
Liter, Sie zapfen selbst und genießen frisch gezapft Bier in gesell-
licher Runde.

GUTSCHEINE

Verschenke besondere Erlebnisse rund ums Bier! Ob Bierverskostung,
BrauKurs oder Brotbacken mit Bier – unsere Gutscheine bieten
eine Vielfalt an genussvollen Momenten. Ideal für Entdecker und
Genießer: Von Wertgutscheinen für das BrauereiLädele bis zu Verzehrgut-
scheinen der BrauereiWirtschaft ist für jeden etwas dabei.

- Bierverskostung
- Bier-&BrotBackZeit
- BierBrauKurs
- Brauereibesichtigung
- Wertgutscheine für
BrauereiLädele oder
Bierkeller
- Verzehrgutscheine



**GUTSCHEIN
VERSCHENKEN**



BRAUEREI WIRTSCHAFT

Mitten im Dorf begrüßt Sie die BrauereiWirtschaft. Entdecken Sie
unsere frisch gezapften Biere und lassen Sie sich vom Team mit
schwäbischen Gerichten verwöhnen. Zwischen Ulrichsfestplatz,
Sudhaus und BrauereiWirtschaft lädt das neue BierGartenHaus
unter alten Obstbäumen zum Innehalten und Genießen ein.

- Wetterfeste Terrasse
- BierGartenHaus
- Brau-&BackStube, Bierkeller
und BrauereiLädele
- TapTable
- Kostenfreier WLAN-Zugang
- Barrierefrei



BRAUEREI LÄDELE

Im BrauereiLädele finden Sie allerlei Kleinigkeiten, die sich als
Geschenk und zum selber Genießen eignen. Hier finden Sie: Gläser,
Krüge, Bierschokolade oder auch Freibiersäcke, Ulrichsbier-Pfeffer-
mühle und vieles mehr.

BRAUEREI WIRTSCHAFT
GRAF-KONRAD-STRASSE 21 | 89584 EHINGEN-BERG | TEL. 07391 7717-33
wirtschaft@bergbier.de | www.bergbier.de



HERZLICH WILLKOMMEN IN DER BERG BRAUEREI



BERG BRAUEREI ULRICH ZIMMERMANN
www.bergbier.de



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 Metzlerereien 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.

Werfen Sie mit Freunden oder Kollegen einen Blick hinter die Mauern der Brauerei, besuchen Sie einen unserer BierBrauKurse, verkosten und backen Sie in der Brau-&BackStube und begleiten Sie uns durch das Bierjahr.

Ihre Beate und Uli Zimmermann
und Ulrich Zimmermann Junior



EINZIG ARTIGE BRAUWEISE

Dank der Bottich-Gärung schmeckt
unser Bier besonders lecker.



Was macht die Bottich-
Gärung so besonders?
Jetzt Film anschauen!

BERG BIER – AUS DER BOTTICH-GÄRUNG

Wir brauen mit den Rohstoffen: Hopfen, Malz, Hefe und Wasser. Unser 5. Rohstoff ist der Mensch, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die sich mit großem Einsatz für ihr Bier einsetzen, und die von Generation zu Generation weitergegebene Brauerfahrung handwerklich pflegen. Und schließlich der 6. Rohstoff: Zeit – viel Zeit.

Der Erhalt von alten, seltenen Brauweisen, wie der Bottich-Gärung, ist uns eine Herzensangelegenheit – nicht, weil sie alt sind, sondern weil daraus ein leckereres Bier gebraut wird. Im offenen Bottich können die Berger Braumeister mit allen Sinnen brauen: Sie sehen, riechen und schmecken ihr Bier.



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.

Zuerst geht's zur Brauereihistorie in das BrauereiGewölbe im alten Brauhaus. Treppauf, treppab kommen wir dann ins Herzstück, ins Sudhaus! Im Gärkeller erleben Sie die seltene und aufwändige Bottich-Gärung. Durch den Flaschenkeller geht es in die BrauereiWirtschaft, wo Sie 5 verschiedene Berg Bier-Spezialitäten frisch vom Fass genießen können.

Preis pro Person: Ab 12,80 € gibt es schöne Erlebnis-Pakete zu buchen

ANMELDUNG UND TERMINE

Buchen Sie unsere Erlebnisse, 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



BERG BIER-TOUR 2 TAGE • 115 KM • 877 HM

- Voll ausgeschilderte 2-Tages-Rundtour
- Einstieg: überall entlang der Strecke
- 115 Kilometer, 877 Höhenmeter
- Herrliche Einkehrmöglichkeiten
- Zahlreiche prämierte Sehenswürdigkeiten und einmalige Natur



Infos zur Tour
und GPX-Daten

DER CLUB FÜR BERG BIER FANS

Willkommen im Berg Club. Hier trifft man nette, coole und sympathische Leute, kurz gesagt alle, die sich gerne mit anderen Leuten treffen und unterhalten. Der Club für alle Freundinnen und Freunde der Berg Bier-Spezialitäten.

Das gibt's nur für Club-Mitglieder

- Starterpaket mit Club Polo-Shirt und Berg Pin
- Zahlreiche Vergünstigungen:
 - Freibiermärkte und vergünstigte Eintritte
 - 10% Rabatt auf Gläser und Geschenkartikel im Brauereiläden
- Jährliche Jahresgabe zum Ulrichsfest
- Mitglieder erhalten die BergZeit vor allen anderen per Post
- Regelmäßige Newsletter mit Infos rund um die Brauerei
- Clubwimpel für Stammtische mit dem Stammtischnamen
- Bierige Überraschung beim BierBrauKurs
- Jahresbeitrag 16,50 €

Melden Sie sich online an unter:
www.bergbier.de/berg-club

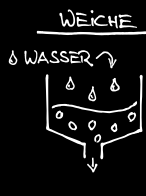


SO BRAUEN WIR UNSER BIER

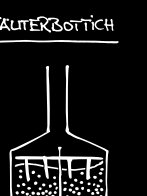
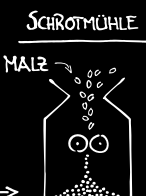
WÄZEREI



Aus
AUMENDINGEN
MÜNSINGEN
MUNDERLINGEN
EHINGEN



SUDHAUS



GÄR- UND
KELEKELLER

