



Brauerei & Brennerei



Triftstraße 67 · 13353 Berlin – Wedding
Telefon: 0162 - 493 1915

Täglich ab 17 Uhr bis der Zapfhahn krächt.
Zur Biergartensaison öffnen wir um 15 Uhr.

RESERVIERUNGEN
SIND NUR ONLINE AUF
WWW.ESCHENBRAEU.DE MÖGLICH!

www.eschenbraeu.de

Brennerei



Im Angebot sind:

Obstbrände aus regionale
Brandenburger Obst

Bierbrände

Single Malt Whiskys

in der Gaststätte abzuholen
oder im Online-Shop:

www.eschenbrenner-whisky.de

Küche

Brotzeit, Picknickkorb & Vesper

... können Sie jederzeit in den Braukeller oder
zum Biergarten mitbringen, auspacken und ge-
nießen. Teller & Besteck gibt es von uns dazu!



Frisch aus dem Ofen
bieten wir Laugenbrezeln mit Obazda
und deftige Flammkuchen an!

Bier außer Haus

Unsere Bierspezialitäten kann man auch
mit nach Hause nehmen,
zum passenden Anlass ausschenken
oder sehr gerne auch verschenken!

Sie haben - je nach Bedarf - die freie Wahl
zwischen folgenden Größen:



Frisch und vorgekühlt aus dem Lagerkeller der Brauerei,
10, 20 oder 30 Liter Fässer mit bayrischem Anstich ...



... oder in der Bierkanne
mit 1, 2 oder 3 Litern für den Genuß zu Hause.



2024
23 Jahre Brauhandwerk
uff'm Wedding!

Wir befinden uns im 3. Jahrtausend n. Chr.
In ganz Germania herrschen Bierriesen
über den Durst des Volkes.
In ganz Germania? Nein!

Ein unbeugsamer Braumeister hört nicht auf,
dem Einheitsgeschmack der Bierriesen Widerstand
zu leisten. In einem Keller im Wedding braut er
mit handwerklichem Können Sud für Sud Bier-
spezialitäten, die dem Biergenießer enormes
Wohlbefinden bescheren ...

www.eschenbraeu.de

Saisonbiere 2024

Unsere Saisonbiere sind ab Anstich ca. 14 Tage vorrätig!



**G.O.A.T.
Hopfen Bock » 19.1.**
Craftvoll, mild gehopft in
der Pfanne, im Pool und
im Tank um so doller!
16,5% Stw* - 6,0% alc

01



**Rauchbier
Rauchbock » 9.2.**
Aus Franken, schwarz
und duftend im Glas
- ein Gedicht.
16,5% Stw* - 6,2% alc

02



**Doppelanstich » 23.2.
Böhmisch Pilsener &
Irish Strong Stout**

03



Fröhlschoppen » 10.3.
Der erste Sud Weißbier, wird
um 12 Uhr angestochen
mit Blasmusik und
Weißwürsten

04



Weizenbock » 15.3.
Allet Banane?
Mit diesem Weizenbock ja!
16,0% Stw* - 6,0% alc

05



Session IPA » 5.4.
Als Enkel vom O.P.A. weniger
kantig mit einem Höchstmaß
an Drinkability.
12,3% Stw* - 5,2% alc

06



Bayrisch Hell » 19.4.
Im Maßkrug mit Weißwürsten
der ideale Begleiter zum
in den Sommer Süßeln.
13,5% Stw* - 5,4% alc

07



Maibock » 3.5.
Ein heller Bock mit honigsüßem
Finale, bringt Deinen Radar
durchleuchtend.
16% Stw* - 6,1% alc

08



Sommer Gold » 24.5.
Ein schlanker, fruchtiger Wegbegleiter
durch den Abend im Garten.
10,9% Stw* - 4,5% alc

09



**Gesellensud & Cider
» 14.6.**

10



Hopfen Perle » 5.7.
Intensives Pils Erlebnis: hochvergoren,
sehr herb und etwas schlanker als das
Pils, ein Durstlöcher mit
10,9% Stw* - 4,5% alc

11



Böhmisch Dunkel » 26.7.
Schwejk würde es lieben -
süßig und mild gehopft
mit Saazer Hopfen aus
Tschechien.
13,5% Stw* - 5,3% alc

12



**Waterkant Pilsener
» 9.8.**
Ein trockenes und herbes Pilsener
ohne Schnörkel und
Kompromisse.
11,9% Stw* - 5,0% alc

13



Baltic Porter » 30.8.
Für harte Hafenarbeiter, die die
Ladung von Koggen löschten-
und für Genießer, die harten
Stoff abkönnen.
16,0% Stw* - 6,0% alc

14



Märzen » 20.9.
Bernsteinfarbenes Festbier,
authentisch nur im Maßkrug!
13,8% Stw* - 5,6% alc

15



**UrBadisch Pilsener
» 11.10.**
Aromatisch und süßig - und mit
Hopfen aus der Region Tettnang
und Elsaß. Ein mildes
malzbetontes Pils
12,5% Stw* - 5,2% alc

16



Schwarze Molle » 8.11.
Tiefschwarz und viel
Röstaroma - ein Coffee Stout eben.
11,9% Stw* - 5,0% alc

17



Alter Schwede » 29.11.
Ein überraschend schlankes Bockbier,
das Dich nach dem dritten Krug
breitsetzt trifft.
16,3% Stw* - 6,8% alc

18



Stw = Stammwürze