



Brauerei & Brennerei



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

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

RESERVIERUNGEN
SIND NUR ONLINE MÖGLICH!

www.eschenbraeu.de

Konzept & Gestaltung: stilbrand DESIGNWERKSTATT · www.stilbrand.de

Brennerei

Schätze aus unserem Whiskykeller

In unserem Whiskykeller reifen mit der Zeit immer größere Schätze heran. Ab und an präsentieren wir ein oder mehrere Fässer mit besonderer Reife. Mittlerweile sind wir bei 7 – 10 jährigen Malts angekommen, einen aktuell 11- bzw. 14-jährigen halten wir noch zurück für einen besonderen Anlaß.

Unikate

Mit einer Flaschennummer versehen, einem handschriftlichen Etikett und mit Wachs versiegelt: jede Flasche ein Unikat!

Seit 2009

betreiben wir eine Verschuß-Brennerei, im Angebot sind:

- **Obstbrände aus Brandenburger Obst**
- **Bierbrände**
- **Single Malt Whiskys**

In der Gaststätte abzuholen
oder im Online-Shop:

www.eschenbrenner-whisky.de



Irish Strong Stout

Im Dezember 2023 haben wir das Irish Strong Stout mit 22% Stammwürze gebraut, in frisch entleerten eigenen Brandfässern wurde es vergoren. Anschließend wurde das Bier im Kreuzberger Fichtebunker bei konstant kühlen Temperaturen ein Jahr lang auf der Flasche gereift.



Geschmacklich ist es eine Wucht - Kaffee, Lakritz, dezenter Rauch und eine dominante Röstnote, die den süßen Antrunk ablöst.
Es ist mehrjährig im Keller lagerfähig.

Bier außer Haus

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



Frisch und vorgekühlt aus dem Lagerkeller der Brauerei, 10, 20 oder 30 Liter Fässer mit bayrischem Anstich oder in der 5l Einweg Dose.

Küche

Brotzeit, Picknickkorb & Vesper

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



Frisch aus dem Ofen

bieten wir Laugenbrezeln mit Obazda und deftige Flammkuchen an!



2025
24 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 Bierspezialitäten, die dem Biergenießer enormes Wohlbefinden bescheren ...



www.eschenbraeu.de

Bildnachweise: dot box und Anton Stüber · Bildbearbeitung: stilbrand

Saisonbiere 2025

Unsere Saisonbiere sind ab Anstich ca. 14 Tage vorrätig!



G.O.A.T. Hopfen Bock » 10.1.

Craftvoll, mild gehopft in der Pfanne, im Pool und im Tank um so doller!
16% Stw* · 6,0% alc

01



Rauchbock » 31.1.

Aus Franken, schwarz und duftend im Glas – ein Gedicht.
16,5% Stw* · 6,2% alc

02



Böhmisches Pilsener » 14.2.

Ein goldenes Pilsener mit Saazer Hopfen in Hülle und Fülle.
12% Stw* · 5% alc

03



Baltic Porter » 28.2.

Für harte Hafenarbeiter, die die Ladung von Koggen löschen - und für Genießer, die harten Stoff abkönnen.
16,0 % Stw* · 6,0% alc

04



Weizenbock dunkel » 21.3.

Münchner- und Caramel-Malz geben dem Bock in 2025 eine kräftige Farbe und einen malzig-schokoladigen Geschmack, dazu die Nelken- und Bananen-Aromen der Hefe.
16,6% Stw* · 6,6% alc

05



Fröhschoppen » 23.3.

Der erste Sud Weißbier wird um 12 Uhr angestochen mit live Blasmusik und Weißwürschtl

06



D.OPA » 4.4.

Kein Dope, kein Dopamin, sondern Doppeltes Orjinaal Pale Ale! Dufte tropisch fruchtiges Ale im Stilglas.
16,6% Stw* · 6,6% alc

07



Bayrisch Hell » 18.4.

Im Maßkrug mit Weißwürsten der ideale Begleiter zum in den Sommer Süffeln.
13,5% Stw* · 5,4% alc

08



Maibock » 2.5.

Ein heller Bock mit honigsüßem Finale, bringt Deinen Radar durcheinander.
16% Stw* · 6,1% alc

09



Waterkant Pilsener » 23.5.

Ein trockenes und herbes Pilsener ohne Schnörkel und Kompromisse.
11,9% Stw* · 5,0% alc

10



Sommer Gold » 13.6.

Ein schlanker, fruchtiger Wegbegleiter durch den Abend im Garten.
10,9% Stw* · 4,5% alc

11



Böhmisches Dunkel » 4.7.

Schwejk würde es lieben – süffig und mild gehopft mit Saazer Hopfen aus Tschechien.
13,5% Stw* · 5,3% alc

12



Hopfen Perle » 25.7.

Intensives Pils Erlebnis: hochvergoren, sehr herb und etwas schlanker als das Pils, ein Durstlöscher mit
10,9% Stw* · 4,5% alc

13



Session IPA » 15.8.

Als Enkel vom O.P.A. weniger kantig mit einem Höchstmaß an Drinkability.
12,3% Stw* · 5,2% alc

14



UrBadisch Pilsener » 5.9.

Aromatisch und süffig - und mit Hopfen aus der Region Tettngang und Elsaß. Ein mildes malzbetontes Pils
12,5% Stw* · 5,2% alc

15



Märzen » 26.9.

Bernsteinfarbenes Festbier, authentisch nur im Maßkriagl.
13,8% Stw* · 5,6% alc

16



NEIPA » 17.10.

Fruchtbombe: citrus-frische saftig hellgelbe Komposition.
13,0% Stw* · 5,5% alc

17



Schwarze Molle » 7.11.

Tiefschwarz und viel Röstaroma – ein Coffee Stout eben.
11,9 % Stw* · 5,0% alc

18



Alter Schwede » 28.11.

Ein überraschend schlankes Bockbier, das Dich nach dem dritten Krug breitseits trifft.
16,3% Stw* · 6,8% alc

19



Stw = Stammwürze