



*Brauerei & Brennerei*



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

Täglich ab 17 Uhr bis der Zapfhahn kräht.

RESERVIERUNGEN SIND NUR ONLINE MÖGLICH!



[www.eschenbraeu.de](http://www.eschenbraeu.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](http://www.eschenbrenner-whisky.de)



## 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!



*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 ...

Das Eschenbräu bei Instagram:



# Saisonbiere 2026

Unsere Saisonbiere sind ab Anstich ca. 14 Tage vorrätig!



16. Januar

## G.O.A.T. Hopfen Bock

Craftvoll, mild gehopft in der Pfanne, im Pool und im Tank um so doller!

16% Stw\* · 6,0% alc



20. März

## Amber Rocket

Ein amberfarbenes Stout mit Roggenmalz und fundamentalem Hopfenorchester im Hintergrund.

13,9% Stw\* · 5,5% alc



22. Mai

## Schwarze Molle

Tiefschwarz und viel Röstaroma – ein Coffee Stout eben.

11,9 % Stw\* · 5,0% alc



24. Juli

## Roter Wedding

rubinrot, kräftig würzig, herb mit dominantem Malzkörper!

13,9% Stw\* · 5,8% alc



25. September

## FESTBIER

13,3% Stw\* · 5,6% alc



6. November

## UrBadisch Pilsener

Aromatisch und süffig - und mit Hopfen aus der Region Tettang und Elsaß. Ein mildes malzbetontes Pils

12,5% Stw\* · 5,2% alc



30. Januar

## Weddinator

Rubinrot, bitter und doppelt stark! Eine Delikatesse zum Genießen.

19,6% Stw\* · 8% alc



10. April

## Böhmisches Pilsener

Ein goldenes Pilsener mit Saazer Hopfen in Hülle und Fülle.

12% Stw\* · 5% alc



12. Juni

## Waterkant Pilsener

Ein trockenes und herbes Pilsener ohne Schnörkel und Kompromisse.

11,9% Stw\* · 5,0% alc



7. August

## Hopfen Perle

Intensives Pils Erlebnis: hochvergoren, sehr herb und etwas schlanker als das Pils, ein Durstlöcher mit

10,9% Stw\* · 4,5% alc



16. Oktober

## Baltic Porter

Für harte Hafenarbeiter, die die Ladung von Koggen löschen - und für Genießer, die harten Stoff abkönnen.

16,0 % Stw\* · 6,0% alc



27. November

## Alter Schwede

Ein überraschend schlankes Bockbier, das Dich nach dem dritten Krug breitsets trifft.

16,3% Stw\* · 6,8% alc



13. Februar

## Rauchbock

Aus Franken, schwarz und duftend im Glas – ein Gedicht.

16,5% Stw\* · 6,2% alc



24. April

## PG 2.0

Eine Ode an die duftenden australischen Hopfen

12,5% Stw\* · 5,1% alc



3. Juli

## Sommer Gold

Ein schlanker, fruchtiger Wegbegleiter durch den Abend im Garten.

10,9% Stw\* · 4,5% alc



28. August

## Jumpin' Jack

Ein verrücktes Bier. Schwarz, kaltgehopft und mit einer bayr. Weizenhefe vergoren

14,9 Stw\* · 5,9% alc



6. März

## Session IPA

Als Enkel vom O.P.A. weniger kantig mit einem Höchstmaß an Drinkability.

12,3% Stw\* · 5,2% alc



1. Mai

## Maibock

Ein heller Bock mit honigsüßem Finale, bringt Deinen Radar durcheinander.

16% Stw\* · 6,1% alc



3. Juli

## Cider

Prickelnder Apfelwein, säuerlich erfrischend und erheitend, perfekt zum Flammkuchen

4,4% alc



11. September

## Grünhopfen

Mit frisch geernteten Berliner Hopfendolden direkt nach dem Zupfen gebraut

11,5 Stw\* · 4,8% alc

