

Kreuzberger Bierzeitung

Ausgabe 2024



Sommersaison:
Donnerstag bis Sonntag,
Feiertage und Schulanfang
ab 11 Uhr geöffnet.

Liebe Leserinnen und Leser,

tauchen Sie ein in die lebendige Welt des Brauhaus am Kreuzberg hier in Hallerndorf – einem Ort, der seit über fünf Jahrhunderten die Kunst des Brauens und die Tradition fränkischer Gastfreundschaft verkörpert. Für all jene, die das Besondere lieben und das Leben in vollen Zügen genießen möchten, öffnen wir hier die Tore zu einem unvergesslichen Erlebnis.

In unserer Zeitung möchten wir Sie auf eine kulinarische Reise mitnehmen, die geprägt ist von köstlichen Schmankerln aus unserer Küche, verlockenden Einblicken in unsere Getränkevielfalt und persönlichen Geschichten unserer Familienmitglieder, die unseren Bierkeller zu dem machen, was er heute ist: Eine Oase der Gemütlichkeit und des Genusses für Groß und Klein.

Wir hoffen, dass Sie genauso viel Freude beim Lesen haben wie wir beim Gestalten. Lassen Sie sich von der Magie unseres Bierkellers verzaubern und erleben Sie großartige Momente voller Herzlichkeit.

Prost und auf eine unvergessliche Zeit!

Luitgard Friedel-Winkelmann & das gesamte Team vom Brauhaus am Kreuzberg

Bierkarte

Unsere Klassiker

Zwickelbier vom Fass	0,5l	3,50 €
Helles Kellerbier im Steinkrug, ausgewogene Balance zwischen Hopfen & Malz, untergärig, vollmundig & süffig - 5%		
Schlottfegerla vom Fass	0,5l	3,80 €
Schwarzbier, dezent torfig & angenehm rauchig, mit intensiven Röstmalznoten - 5%		
Edelhopf vom Fass	0,5l	3,80 €
Fruchtig & hopfig, erfrischend blumiges Pale Ale, das etwas andere Pils - 5%		
Hefeweizen vom Fass	0,5l	3,80 €
Blumig, hefig, mit fruchtig erfrischender Aromatik, goldfarben mit Spezialweißbierhefe - 5%		
Leichtes Roggen vom Fass	0,5l	3,80 €
Brotig, malzig, obergärig & vollmundig, unser Autofahrerbier, die pure Kraft des Roggens - 2,4%		
Bierprobe vom Fass	3 x 0,1l	4,20 €
Wählen Sie drei Fassbiere für Ihre persönliche Bierprobe!		

Wechselnde Spezialbiere

Aktuelle Auswahl auf dem Theken-Aushang

Kreuzberg 1461	0,5l	3,80 €
Kräftiges Festbier - 5,2%		
Wilder Norbert	0,5l	3,80 €
Malzig dunkel - 5%		
Erntebier	0,5l	3,80 €
Frische Kraft für müde Glieder - 5%		
Cherry Dream	0,3l	3,50 €
Kirsche küsst Kreuzberg - 2,4%		
Schwarzer Peter	0,5l	3,80 €
Schokolade und Röstmalz - 5%		
Hopfen Heiner	0,5l	3,80 €
Opa Heiners Lieblingspils - 5%		
Martin Malz	0,5l	3,80 €
Das Urbier vom Kreuzberg - 5%		
Herbstlaub	0,5l	3,80 €
Kräftig und würzig mit Ecken, Kanten & viel Aroma - 5%		
Dampfbier	0,5l	3,80 €
Fruchtig-frisches Bier nach uraltem Rezept - 5%		

Biermischgetränke

Radler	0,5l	3,50 €
Halb Zwickelbier, halb weiße Limo		
Pfirsich-/Bananenweiße	0,3l	3,50 €
Edler Nektar gemischt mit Hefeweizen		
Apfel-Gold	0,5l	3,80 €
Radler mal anders: Apfelschorle trifft Edelhopf		
Gaas-Seidla	0,5l	6,00 €
Cola, Zwickel & unser Wildkirschlikör		



Auch wenn man es kaum glauben mag: Es gab eine Zeit vor 1461, da wurde in Schnaid und auf dem Kreuzberg noch kein Friedel-Bier gebraut. Allerdings war damals beispielsweise auch Albrecht Dürer noch Zukunftsmusik.

Über die Jahrhunderte hat sich in der Welt viel verändert und von diesen Veränderungen lebt die Zukunft. Dennoch schön, dass über diese lange und belebte Vergangenheit auch eines konstant geblieben ist: Unser Bier!

Es ist die einzigartige Verbindung von althergebrachtem, bewährtem Wissen, neuen Ideen und Variationen-Reichtum, die unserer kleinen Brauerei eine unvergleichbare Identität verleiht.

Bis zu zehn variierende Biere vom Fass und verschiedene Craft- und holzfassgereifte Biere können Sie im Schatten unserer uralten Kastanien- und Eichenbäume genießen.

Von klassisch bis exotisch - unser Brauhaus hat immer ein Bier für jeden Geschmack.

Unsere Bockbiere:

Neu: Whisky Bock 0,3l 3,80 €

Ein wunderbares Bier, burgunderbraun mit cremefarbenem Schaum und einem angenehmen Raucharoma, gepaart mit fruchtigen Aromen von Kirsche, roter Johannisbeere und frischer Stachelbeere. Dem süßen Antrunk folgen Rauch- und Karamellnoten, gefolgt von Rosinen und dem Geschmack von gegrillter Ananas. Der Nachtrunk erinnert an einen griechischen Süßwein. Das Torfmalz stammt aus einer kleinen fränkischen Mälzerei, die es extra für uns auf traditionelle Weise darbt - 12%

Neu: Kreuzbergator 0,3l 3,80 €

Ein überwältigendes Erlebnis: Schon die Farbe von edlem Ebenholz und der kaffeebraune Schaum begeistern, darüber liegt ein Duft von Lakritz, Espresso, Himbeeren und dunkler Schokolade. Dies setzt sich am Gaumen fort, superweich und cremig liegt der Kreuzbergator auf der Zunge und entfaltet intensive Schokoladen- und Kaffeenoten. Im Finale zeigen sich geröstete Haselnüsse und ein lang anhaltendes wärmendes Gefühl. Seinen besonderen Charakter erhält der Kreuzbergator von den vielen Weizen- & Gerstenkaramellmalzen in der Schüttung - 11,5%

Neu: Sommeliator 0,3l 3,80 €

Der Sommeliator würde jede Miss-Wahl unter den Bieren gewinnen! Leuchtend Rotgold strahlt er seine Genießer an und zieht sie mit seinem leicht cremefarbenen Schaum und den vielen Aromen in seinen Bann: Karamell, Kirsche, Stachelbeere, Kiwi, Grapefruit, dazu eine leichte Menthol-Note - hier ist richtig etwas geboten! Verantwortlich sind die dunklen Karamellmalze und vor allem die sechs verschiedenen Hopfensorten, die unser Norbert für sein Kunstwerk ausgewählt hat. Im Gaumen setzt sich dieses Feuerwerk fort: Frisch prickelnd offenbaren sich Erdbeeren, Blaubeeren und Zitrusfrüchte, dazu kommen Töne von Brotrinde, Shortbread und Karamell aus dem Malz. Ein Hochgenuss im Stile der besten britischen Barleywines - 12%

Russian Imperial Porter 0,3l 3,80 €

Eine fassgereifte Aromabombe mit Röst- und Rauchnoten - und der Abkürzung R.I.P. - 10%

Brauhaus Reserve 0,3l 6,90 €

Gebraut mit zahlreichen Spezialmalzen und über fünf Jahre im Holzfass gereift - 14%

Zum Mitnehmen:

2-er Tragerl mit unseren Bockbieren 7,90 €

Bockbier mit Gourmetglas im Tragerl 8,90 €

Brauhaus Reserve 6,90 €

6-er Tragerl Auswahl unserer Fassbiere in der Bügelflasche (inkl. Pfand) 10,90 €

Die perfekte Bierprobe für Ihre Liebsten zuhause!



Getränke

Alkoholfreies

Wasser (spritzig/still)	0,5l	3,00 €
Apfelschorle		3,50 €
Johannisbeere-Apfel-Schorle		3,50 €
Eistee Pfirsich		3,50 €
Multivitamin		3,50 €
Colamix		3,50 €
Limo weiß/gelb		3,50 €
ISO-Sport Zitrone-Grapefruit		3,50 €
Coca Cola (auch light)		3,80 €
Orangenschorle		3,80 €
Apfel- oder Orangensaft		4,50 €
Alkoholfreies Helles / Weizen / Radler		3,80 €

Wein

Müller Thurgau (Franken, trocken)	0,2l	4,50 €
Silvaner (Franken, trocken)	0,2l	4,50 €
Bacchus (Franken, halbtrocken)	0,2l	4,50 €
Müller Thurgau (Franken, halbtrocken)	0,2l	4,50 €
Domina (Franken, rot, trocken)	0,2l	5,00 €
Lambrusco	0,2l	4,50 €
Weinschorle weiß/rot	0,5l	5,00 €
Frankenweinschorle weiß	0,5l	5,50 €
Frankenweinschorle rot	0,5l	6,00 €

Longdrinks / Aperitifs

Aperol/Hugo/Lillet Wildberry	6,50 €
Kreuzberg Cuba Libre Tully Cross Carouser Rum, Cola und Limette	6,50 €
Kreuzberg Gin Tonic Tully Cross Pilgergeist Gin, Tonic Water und Limette	6,50 €
Kreuzberg Biercocktail Edelhopf, Maracuja-Nectar, Kreuzberger Wildkirschlikör und Limette	6,50 €

Alkoholfrei:

Wildberry Dreams Wildberry Tonic, Soda, Minze, Beerenmix	6,50 €
Ipanema Limette, Rohrzucker, Maracujasaft, Ginger Ale, Minze	6,50 €
Kreuzberg Sunrise Orangensaft, Zitronenlimonade, Grenadine, Orange, Minze	6,50 €

Um den Plastikmüll weitestgehend niedrig zu halten, verzichten wir schon seit vielen Jahren auf Plastikstrohhalm. Sie können unsere hausgemachten Longdrinks stattdessen mit unseren signierten Brauhaus-Edelstahlstrohhalmern genießen.

Hopfenherz - ein gutes Kellererlebnis für jeden

In der malerischen Kulisse Oberfrankens, wo Tradition nicht nur gelebt, sondern mit jedem Schluck und Bissen gefeiert wird, versteht sich unsere Familienbrauerei schon seit 1461 auf die Kunst, Menschen zusammenzubringen. Doch uns ist bewusst, dass nicht jeder die Möglichkeit hat, solche Erlebnisse aus eigener Tasche zu finanzieren. In diesem Geiste der Gemeinschaft und des Teilens möchten wir eine Brücke bauen - eine Brücke, die kulinarische Genüsse für alle zugänglich macht, unabhängig von der finanziellen Situation.

Mit Stolz führen wir unser neuestes Angebot ein: "Hopfenherz". Dieses Programm lädt all jene, die einen Tafel-Ausweis bzw. einen Berechtigungsbescheid besitzen, einmal in der Woche ein, die Wärme und Herzlichkeit unseres Erlebnisbiergartens zu erleben. Für fünf Euro bieten wir ein köstliches Essen aus unserer fränkischen Küche und ein erfrischendes Getränk aus unserer Brauerei an.

Unser Ziel? Niemand soll auf die Freude verzichten müssen, in guter Gesellschaft ein gutes Mahl und ein feines Tröpfchen zu genießen. Wir glauben fest daran, dass sich Glück verdoppelt, wenn man es teilt. Lasst uns zusammenkommen und zeigen, dass die Freude am Genuss keine Frage des Geldbeutels ist. "Hopfenherz" ist unser Weg, etwas zurückzugeben und zu zeigen, dass in unserer Region niemand vergessen wird. Wir sehen uns auf dem Bierkeller - Prost & auf gute Zeiten!



Kaffee & Kuchen

Schoko
Torte

Erdbeer
Torte

Apfel
Streusel

Täglich wechselnde
Kuchen von unserer
Lieblingshobby-
bäckerin!

Fragen Sie gerne
nach unseren
veganen & glutenfreien
Kuchen!

Kaffee & Tee

Pott Kaffee	3,00 €
Milchkaffee	3,50 €
Cappuccino	3,50 €
Latte Macchiato	3,50 €
mit Flavour	4,00 €
(Amaretto, Haselnuss, Karamell, Kokos, Vanille, Zimt)	
Espresso	2,50 €
Espresso doppelt	3,50 €
Espresso Macchiato	2,50 €
Espresso Macchiato doppelt	3,50 €
Heiße Schokolade	3,50 €
Chai Latte (koffeinfrei)	3,50 €
Glas Bio-Tee	2,50 €
(Darjeeling, Jasmin Grüntee, Alpenkräuter, Früchte, Rooibos Orange-Vanille, Minze, Kamille)	

Kuchen & Gebäck

Nussecken	3,00 €
Verschiedene Kuchen, Urrädla	3,50 €
Verschiedene Torten	4,00 €

Eisgenuss

Eiskaffee mit Sahne	5,50 €
Eisschokolade mit Sahne	5,50 €
Walnuss-Eisbecher mit Eierklor und Sahne	6,50 €
Vanille-Eisbecher mit Erdbeersauce und Sahne	6,50 €
Whisky-Eisbecher Whiskyrosinensahneeis mit Sahne und hauseigener Tully Cross Whiskysauce	7,50 €
Schoko-Eisbecher mit Schokosauce und Sahne	6,50 €
Gemischter Eisbecher mit Sahne (Vanille, Erdbeer, Schoko, Walnuss)	6,50 €
Vanille- und Schoko-Eisbecher mit eingelegten Kirschen und Sahne	7,50 €
Frische Erdbeeren mit Vanilleeis & Sahne (saisonal)	7,50 €
Schlemmerrädla	7,50 €
Urrädla mit Vanilleeis, eingelegten Kirschen, Schokosauce & Sahne	

Brotzeit

Salat vom Buffet (Teller an der Küche)

- ✓ groß 7,00 €
- ✓ klein 4,00 €

Gemischte Brotzeitplatten

Brauhausplatte 10,50 €
Schinken, Dosenfleisch, Göttinger, kalter Braten, Pfefferbeißer, Leberwurst, Ziebelelkäse, Gerupfter + Kellerkrüstla, Butter, Zwiebeln, Gurke

✓ **Gemischte Käseplatte** 10,50 €
Emmentaler, Edamer, Ziebelelkäse, Gerupfter, Limburger + Kellerkrüstla, Butter, Zwiebeln, Gurke

Wurstsalat & Limburger mit Musik 10,50 €
Halb/Halb + Kellerkrüstla, Butter, Zwiebeln, Gurke

Käse-Brotzeitplatten

✓ **Emmentalerplatte *** 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Butter, Zwiebeln, Gurke

✓ **Limburger mit Musik** 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Butter, Zwiebeln, Gurke

✓ **Hausgemachter Gerupfter *** 8,50 €
angemachter Camembert + Kellerkrüstla, Zwiebeln, Gurke

✓ **Hausgemachter Ziebelelkäse *** 8,50 €
angemachter Quark + Zwiebeln und Gurke
- mit Brot, Butter
- mit Kartoffeln 9,50 €

Wurst-Brotzeitplatten

Dosenfleisch * 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Gurke

Roher Schinken * 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Butter, Gurke

Göttingerplatte * (grobe Fleischwurst) 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Gurke

Kalter Braten * 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Gurke

Sülze mit Musik * 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Zwiebeln, Gurke

Wurstsalat mit Musik * 8,50 €
+ Kellerkrüstla, Zwiebeln, Gurke

Pro Portion sind zwei Scheiben Kellerkrüstla, unser täglich frisch selbst gebackenes Brot, enthalten.

Kleine Brotzeiten (*) kosten 2,50 € weniger mit einer Scheibe Brot.

Ein zusätzliches Stück Butter, eine Extra-Gurke oder eine weitere Scheibe Brot kosten jeweils 50 Cent Aufpreis.



Ofenfrisches Schäufelra



Frische Egerlinge in Rahm



Bohnenkern mit Rauchfleisch

Kellerkrüstla für zuhause:
unser Roggenmischbrot
500g 3,90 €



Brauhausplatte

Speisen

Tageskarte

Schäuferla gegrillt mit Wirsing und Kloß	14,50 €
Krustenbraten * vom Schweinebauch, mit Wirsing und Kloß	12,50 €
Schweinebraten * vom Nacken, mit Wirsing und Kloß	11,50 €
Bohnenkern mit Rauchfleisch * frische rote Bohnen, süß-sauer im Fleischsud angemacht, mit ger. Schweinebauch und Kloß	11,50 €
Sauerbraten * vom Rind, mit Blaukraut und Kloß	14,50 €
Rindfleisch mit Kren * mit Preiselbeeren und Kloß	14,50 €
✓ Gemüselasagne (saisonales Gemüse)	10,50 €
Lasagne Bolognese mit Hackfleisch	10,50 €
Schaschlikbraten * vom Kamm aufgeschnitten, mit Pommes Frites	11,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ * mit Kartoffelsalat oder Pommes Frites	11,50 €
Currywurst mit Pommes Frites	9,50 €
Hähnchen Nuggets * mit Pommes Frites	9,50 €
Vier Fischstäbchen mit Pommes Frites	7,50 €
Portion Pommes Frites mit Ketchup und/oder Mayonnaise	4,50 €
Kloß mit Bratensauce & Wirsing	5,50 €
Kloß mit Bratensauce	3,50 €
Marinierte Heringe * mit Salzkartoffeln	9,50 €

Geräucherte Forelle warm mit Salzkartoffeln, Sahnemeerrettich und Gurke	16,50 €
✓ Chili sin Carne vegan * mit frischem Kellerkrüstla und Tortilla Chips	11,50 €

* = auch als kleine Portion erhältlich
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen erhalten Sie an der
Küche. Wir haben auch gluten- und laktosefreie Gerichte.

Preise inkl. MwSt. / Auf dem Bier-
keller traditionell Selbstbedienung.

Täglich frisch gebacken aus unserem Steinofen

Flammkuchen	10,50 €
- Klassisch mit Speck und Zwiebeln	
✓ - Gemüse (Pilze, Paprika, Zwiebeln, Käse, gegrillte Zucchini)	
✓ - Birne (Birne, Blauschimmelkäse, Zwiebeln, Walnüsse)	
- Vegan (Hummus, Paprika, Pilze, Zwiebeln, gegrillte Zucchini)	
Pizza	11,50 €
- Spezial (Käse, Schinken, Peperoni, Salami, Pilze)	
✓ - Vegetarisch (Käse, Pilze, Zwiebeln, Paprika Peperoni, gegrillte Zucchini)	
✓ - Vegan (Hummus, Paprika, Pilze, Zwiebeln, gegrillte Zucchini)	

Flammkuchen
"Birne"



Samstag, Sonntag und Feiertag zusätzlich

Hirschbraten * mit Blaukraut und Kloß	15,50 €
Pfefferhaxe gepökelt & gegrillt mit Sauerkraut und Kloß	14,50 €
✓ Frische Egerlinge * in Rahm mit 2 Semmelknödeln	12,50 €

Unsere Spezialität an Sonn- und Feiertagen

1/4 Ente gegrillt mit Blaukraut und Kloß	14,50 €
---	---------



Edelbrände

an der Destillat-Ecke

Tully Cross 2cl 3,50€

Kreuzberg auf höchstem Niveau Flasche

Father & Son Whisky (4,50)	0,5l	89,90€
Single Malt Whisky	0,5l	49,90€
	0,1l	12,90€
Barley Grain Whisky	0,5l	39,90€
	0,1l	9,90€
Be Smokey Whisky	0,5l	39,90€
	0,1l	9,90€
123,8 Proof Whisky (4,50)	0,5l	59,90€
	0,1l	14,90€
Peter's Peat Whisky	0,5l	39,90€
	0,1l	9,90€
Torf Dog	0,5l	29,90€
	0,1l	7,90€
Pilgergeist Gin	0,5l	29,90€
Carouser Rum	0,5l	39,90€
Weisser Rum	0,5l	29,90€
Mujeriego (Mezcal)	0,5l	29,90€
Fränkischer Weinbrand	0,5l	29,90€
Flüssiges Brot	0,5l	29,90€

Kreuzberg Traum 2cl 3,50€

Hocharomatische Spirituosen Flasche

Haselnuss	0,35l	24,90€
Ananas-Frucht	0,35l	24,90€
Maracuja-Frucht	0,35l	24,90€
Willi-Frucht	0,5l	19,90€

Aus dem Holzfass 2cl 3,50€

Flasche

Apfel in Holz	0,35l	14,90€
Aronia in Holz	0,35l	19,90€
Eibe in Holz	0,35l	19,90€
Mirabelle in Holz	0,35l	14,90€
Trester in Holz	0,35l	14,90€

Steinobstbrände 2cl 3,00€

Flasche

Aprikose	0,35l	14,90€
Häferschlehe	0,35l	14,90€
Kirschcuvée	0,5l	14,90€
Löhrpflaume	0,35l	14,90€
Mirabelle	0,5l	14,90€
Renektode	0,35l	14,90€
Schlehe (3,50)	0,35l	19,90€
Weinbergpfirsich	0,35l	14,90€
Wildkirsche	0,2l	14,90€
Wildpflaume	0,35l	14,90€
Wildsauerkirsche	0,2l	14,90€
Zwetschge	0,5l	14,90€

Kernobstbrände 2cl 3,00€

Flasche

Apfel Boskop	0,5l	14,90€
Apfel C. Renette	0,5l	14,90€
Apfel Jonagold	0,5l	14,90€
Apfel Rubinette	0,5l	14,90€
Birne	0,5l	14,90€
Mispel	0,35l	14,90€
Nägelesbirne	0,5l	19,90€
Obstler	0,5l	14,90€
Quitte	0,35l	14,90€
W. Schnapsbirne	0,5l	19,90€
Willi Premium	0,5l	19,90€

Feine Liköre 2cl 3,00€

Flasche

Bratapfel	0,5l	14,90€
Erdbeere	0,5l	14,90€
Heidelbeere	0,5l	14,90€
Himbeere	0,5l	14,90€
Johannisbeere	0,5l	14,90€
Kreuzb. Kräuter	0,5l	14,90€
Nougat	0,5l	14,90€
Pflaume	0,5l	14,90€
Schlehe	0,5l	14,90€
Weinberg-Pfirsich	0,5l	14,90€
Whisky-Honig	0,5l	29,90€
Wildkirsche	0,5l	14,90€

Beerenobstbrände 2cl 3,00€

Flasche

Brombeere	0,2l	14,90€
Eibe	0,2l	14,90€
Gem. Schneeball	0,2l	14,90€
Hirschholunder	0,2l	14,90€
Kupferfelsenbirne	0,35l	14,90€
Mahonie	0,2l	14,90€
Mehlbeere	0,2l	14,90€
Scharlachdorn	0,2l	14,90€
Schw. Johannisb.	0,2l	14,90€
Schw. Holunder	0,2l	14,90€
Speierling	0,2l	14,90€
Trester Traminer	0,5l	14,90€
Vogelbeere (3,50)	0,2l	14,90€
Waldhimbeere (3,50)	0,35l	29,90€
Weißdorn	0,2l	14,90€
Weißer Hartriegel	0,2l	14,90€
Wildrose	0,2l	14,90€
Wildpreiselbeere	0,35l	14,90€
Zwergmispel	0,2l	14,90€

Spezielles 2cl 3,00€

Flasche

Banane	0,2l	19,90€
Bierbrand vom stark gehopften Doppelbock	0,35l	14,90€
Codex 22 Cuvée	0,5l	69,90€
Neu: Grapefruit	0,35l	19,90€
Indianerbanane	0,2l	19,90€
Ingwer	0,2l	14,90€
Knoblauch	0,35l	14,90€
K. Feuerwasser	0,1l	9,90€
Kreuzb. Kümmel	0,5l	19,90€
Lemongras	0,2l	14,90€
Neu: Mandarine	0,35l	19,90€
Schlehe	0,35l	14,90€
Süßkartoffel	0,35l	19,90€
Walnuss	0,35l	14,90€

Der Preis pro Glas steht neben der Rubrik (Ausnahmen in Klammern). Ansonsten sind die Flaschenpreise genannt.

Pfand Destillatglas 2,00 €



Liebes Tagebuch, heute möchte ich dir von einem Mann erzählen, der in unserem Familienbetrieb die Fäden in der Hand hält – mein Vater, Norbert.

Norbert ist das Herzstück unseres Betriebs. Er arbeitet leise im Hintergrund und sorgt dafür, dass alles reibungslos läuft. Als Bierbrauer kümmert er sich darum, dass unser Bier von höchster Qualität ist, und als Brenner zaubert er Destillate, die unsere Gäste immer wieder überraschen und begeistern.

Aber Norbert ist nicht nur ein Experte in der Brauerei und der Brennerei. Er beherrscht auch die Kunst des Kochens und Metzgerhandwerks. Seine Mahlzeiten sind legendär und bringen uns alle zusammen, um die fränkische Küche in vollen Zügen zu genießen.

Was Papa wirklich auszeichnet, ist seine Fähigkeit, sich um alles zu kümmern, was anfällt. Ob es darum geht, Reparaturen durchzuführen, das Büro zu organisieren oder sich um seine eigene kleine Galloway-Herde inkl. Nachwuchs zu kümmern – er hat immer alles im Griff.

Geschrieben von Martin Winkelmann



Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass der Flaschenverkauf nicht für den sofortigen Konsum im Brauhaus oder seinem Bierkeller gedacht ist. Am besten verkosten Sie sich durch unsere Edelbrandgenusswelt und entscheiden dann, welche edlen Tropfen Sie zuhause mit Ihren Liebsten genießen möchten.

Brauhaus zum Anziehen



Brauhaus-Fashion

Unsere Gäste nehmen gerne ein Stück Kreuzberg mit nach Hause oder schenken es ihren Liebsten. Warum nicht auch einfach was zum Anziehen? Wir achten dabei auf unser aller Zukunft und haben den damit verbundenen Respekt vor der Natur.

Bei unserem Brauhaus-Merch achten wir auf Nachhaltigkeit und präsentieren Ihnen stolz:

Strick-Bommelmützen mit Logo (gestickt): 15€

T-Shirts m/w mit Logo (gedruckt): 20€

Sweatshirts mit Logo (gestickt): 30€

Hoodies mit Logo (gestickt): 35€

Jedes einzelne Kleidungsstück ist sorgfältig aus recyceltem Polyester oder Bio-Baumwolle gefertigt.

Die Bekleidung mit nachhaltig produzierten Materialien, die mit höheren Einkaufspreisen verbunden sind, können wir dank sorgfältiger Planung und unserem Non-Profit-Hintergrund zu diesen Produkten zu einem attraktiven Preis anbieten. Das Ergebnis ist einzigartige Kleidung, die sowohl unseren Planeten als auch Ihre Geldbörse respektiert.

Tragen Sie unsere Bekleidung, tragen Sie ein Stück unserer Philosophie. Mit jedem Kleidungsstück, verziert mit dem Brauhaus-am-Kreuzberg-Logo, zeigen Sie nicht nur Ihre Vorliebe für exzellente Biere, sondern auch Ihre umweltbewusste Lebensweise.

Setzen Sie mit jedem Stück, ob für kühle Abende im Erlebnisbiergarten oder als täglicher Begleiter, ein Statement für bewussten Konsum und die Unterstützung lokaler Traditionen – für eine bessere Welt und ein bewussteres Miteinander.

Neu: Brauhaus-Vesperbox

Ganz im Zeichen der Nachhaltigkeit bieten wir Ihnen zudem die beste Möglichkeit, unsere Köstlichkeiten mit nach Hause zu nehmen:

Unsere Vesperbox

Sicher und wiederverwendbar verpackt nehmen Sie Schäuferla, Egerlinge & Co. ganz einfach mit und können sich oder ihren Liebsten einen zweiten Gruß vom Kreuzberg gönnen. Die Vesperbox gibt es an der Destillatecke für 15 Euro Pfand pro Box.

Die Brennerei

Auch in diesem Jahr hat unser Norbert wieder ordentlich abgeräumt und zahlreiche Preise eingeheimst. Besonders erfolgreich waren wir bei der "Craft Spirits Berlin", wo wir in mehreren Kategorien das beste Destillat eingereicht hatten.

Das kommt natürlich nicht von irgendwo. Norbert hat mittlerweile eine große Brennerfahrung und vertraut nur auf die besten und frischesten Rohstoffe. Schließlich beginnt die Geschichte eines guten Destillats am Baum und beim Einmaischen.

Mit seiner Begeisterung hat Norbert inzwischen seinen ältesten Sohn Peter und Schwiegersohn Christian angesteckt, die beide bereits Edelbrandsommeliers sind und auch das Brennen gelernt haben.

Eine solche Leidenschaft will natürlich auch gepflegt werden, weswegen die drei sich regelmäßig auf Reisen begeben und andere Brennereien besuchen. 2024 waren sie zum Beispiel bei den St. Kilian Destilliers im unterfränkischen Miltenberg, die sich vor allem auf das Thema Whisky spezialisiert haben.

Doch worum geht es bei im Holzfass gereiften Destillaten, zu denen auch Whisky gehört?

Die Reifung von Edelbränden in Holzfässern ist eine Kunst, die so alt ist wie die Destillationsgeschichte selbst. Dieser Prozess verleiht den Destillaten nicht nur eine charakteristische Farbe, sondern auch eine komplexe Geschmackstiefe und ein einzigartiges Aroma-profil. Die Auswahl des Holzes, die Größe und das Alter des Fasses sowie die Lagerbedingungen spielen dabei eine entscheidende Rolle in der Entwicklung des Endprodukts.

Holzarten und ihr Einfluss

Die am häufigsten verwendeten Holzarten für die Fassreifung sind Eiche, Kirsche, Esche und Akazie. Jede Holzart bringt ihre eigenen Tannine und Aromakomponenten ein. Eiche ist dabei der unangefochtene Favorit, bekannt für seine Fähigkeit, robuste Aromen wie Vanille, Karamell und Toastnoten zu vermitteln. Regionale Unterschiede, wie etwa die amerikanische Weißeiche im Vergleich zur europäischen Eiche, führen zu deutlich unterschiedlichen Geschmacksprofilen.



am Kreuzberg

Die Rolle der Fasskonstruktion

Die Größe des Fasses beeinflusst die Größe der Oberfläche des Holzes, die mit dem Destillat in Kontakt kommt. Kleinere Fässer beschleunigen die Aromatisierung, da das Verhältnis von Oberfläche zu Volumen höher ist, was zu einem intensiveren Austausch zwischen Holz und Destillat führt. Porengröße und Verarbeitung des Holzes, einschließlich Toasting oder Charring des Fassinneren, spielen ebenfalls eine wesentliche Rolle bei der Geschmacksentwicklung. Beim Toasting wird das Innere des Fasses durch Feuer oder Infrarotstrahlung einer höheren Temperatur ausgesetzt, was zur Bildung spannender Aromen führt, die dann im Destillat landen. Beim Charring geht man hier noch weiter und brennt das Fass regelrecht aus, um wiederum andere Aromen zu erzielen.

Lagerbedingungen und Reifezeit

Die Lagerbedingungen, wie Temperatur, Luftfeuchtigkeit und Lichtverhältnisse beeinflussen den Reifungsprozess erheblich. Schwankungen in Temperatur und Luftfeuchtigkeit führen dazu, dass das Holz atmet, was den Austausch von Aromen zwischen Fass und Destillat fördert.

Eine längere Lagerung führt nicht zwangsläufig zu einem besseren Produkt; es geht vielmehr darum, den perfekten Zeitpunkt für die Entnahme zu finden, bei dem das Destillat seinen Höhepunkt an Komplexität und Geschmackstiefe erreicht hat.

Nachhaltigkeit und Innovation

In einer Zeit, in der Nachhaltigkeit immer wichtiger wird, experimentieren einige Brennereien mit der Wiederverwendung von Fässern oder der Nutzung von Fässern aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern. Auch Holzalternativprodukte wie Chips, Spiralen oder Holzstäbe können verwendet werden. Eine weitere Option ist die Verwendung von Fässern, die zuvor andere Spirituosen oder Weine enthielten, um durch das Zusammenspiel einzigartige Aromenwelten zu kreieren.

Im Holzfass gereifte Destillate sind das Ergebnis einer Symbiose aus Tradition, Handwerk und der ständigen Suche nach Perfektion. Die Komplexität und Vielfalt, die durch die Fassreifung erzielt werden können, machen jedes Destillat zu einem einzigartigen Erlebnis. Fachkundige Genießer schätzen diese Nuancen und die Geschichten, die hinter jedem Tropfen stecken. Es ist diese Leidenschaft fürs Detail, die die Welt der im Holzfass gereiften Destillate so faszinierend und entdeckenswert macht.



Wenn Sie in die Welt der feinen Destillate eintauchen möchten, dann ist unser Norbert Ihr leitender Sterngucker auf dieser aromenreichen Reise. Ein hochdekorierter Meister seines Fachs, der mit unermüdlicher Leidenschaft und einer fast magisch anmutenden Intuition und Innovationskraft dafür sorgt, dass seine Kreationen regelmäßig bei den renommierten Wettbewerben wie "Craft Spirits Berlin" und "DLG" glänzen. Winkelmann ist mittlerweile nicht nur ein Name, der in den Kreisen der besten Brenner Deutschlands in aller Munde ist, er ist ein Synonym für Kreativität, Vielfalt und herausragende Qualität.

Erlebnis im 5D

Tauchen Sie ein in die Welt des Handwerks und des Genusses – für nur 34,90€ pro Person!
Entdeckungsreise durch Brauerei & Brennerei

Beginnen Sie Ihr Abenteuer im immer schlagenden Herzen unserer Brauerei. Im Gär- und Lagerraum führen wir Sie durch die faszinierenden Schritte des Brauprozesses – mit spannenden Einblicken in die Geschichte unseres Handwerks. Anschließend entführt Sie unser Experte Norbert in die Welt der Destillate. Im Brennraum unserer zwei Brennereien erfahren Sie alles über die Herstellung edler Tropfen und ihre Einzigartigkeit.

Erlebniskino der Extraklasse

Nach dem ganzen fachlich interessanten Teil bietet unser 20-minütiger eigens gedrehter 3 D-Film ein Erlebnis anderer bekannter Dimensionen. Wind, Wasser, Licht und Nebel definieren neben bewegten Sitzen das vierte „D“ unseres Kreuzberg-Kinos. Hier schlagen die Abenteuerherzen von Klein und Groß höher.

Kulinarischer Hochgenuss

Wer viel arbeitet, muss auch durchschnaufen – dasselbe gilt natürlich für alle, die gerade eine Führung absolviert haben. Im Paket inkludiert sind die Erlebnisführung, ein Hauptgang und 2 Getränke am Ausschank Ihrer Wahl. Bestellen Sie gerne auch eine 3er Bierprobe für einen Getränketaler. Das Geschmackserlebnis der Verkostung als fünftes „D“ macht unsere 5 D-Erlebnisführung komplett.

Wann? Wie? Wo?

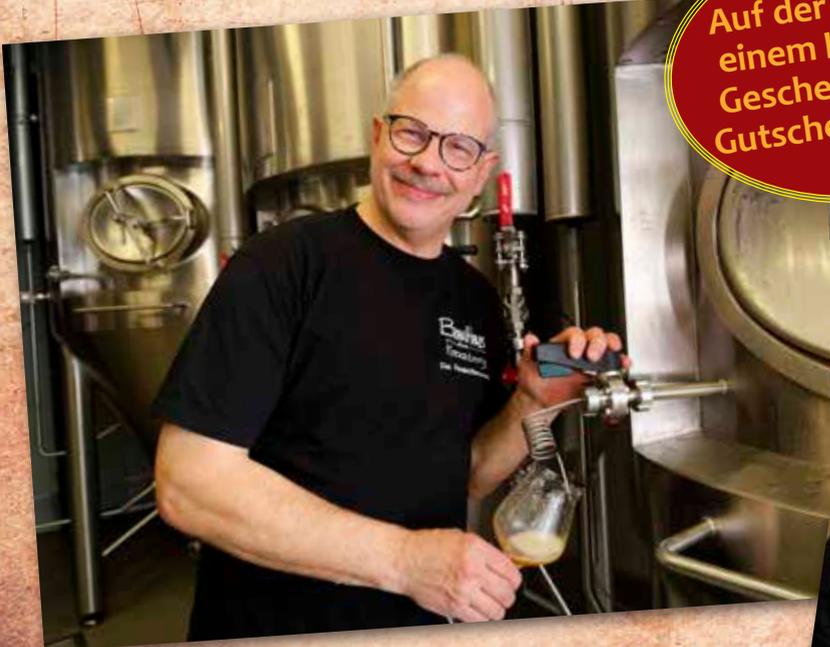
- Einzelpersonen samstags um 10 Uhr (Verköstigung danach) und freitags um 20 Uhr (Verköstigung davor):
05.04. / 04.05. / 07.06. / 13.07. / 02.08. / 07.09. / 04.10.
- Gruppen ab 15 Personen jederzeit auf Voranmeldung möglich.

Interessiert? Melden Sie sich an, indem Sie eine E-Mail mit Ihrem Wunschdatum und der Anzahl der Personen an info@brauhaus-am-kreuzberg.de senden oder rufen Sie uns an.

Erleben Sie eine unvergessliche Reise durch die Kultur des Brauens und Brennens – im Brauhaus am Kreuzberg, wo Tradition auf Innovation trifft und jedes Erlebnis zu einem unvergesslichen Moment wird.



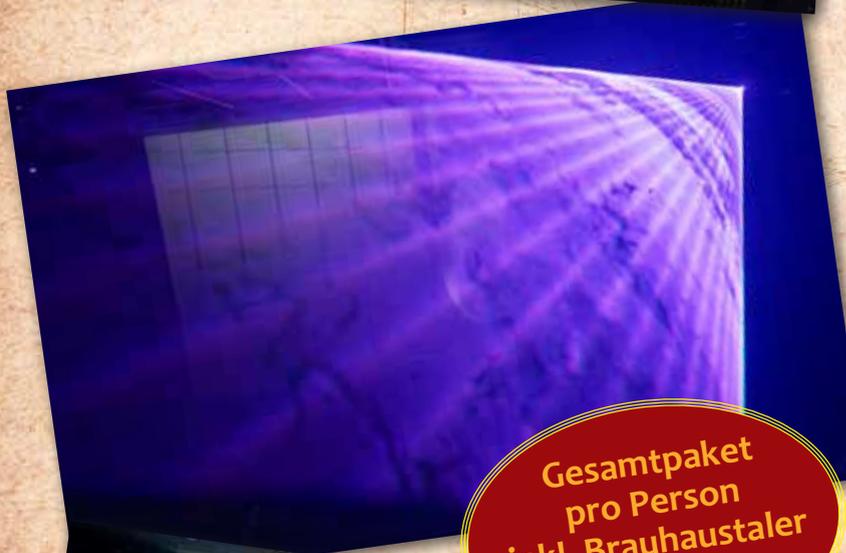
Auf der Suche nach einem besonderen Geschenk? Auch als Gutschein erhältlich!



Martin



Ich möchte Euch von einem ganz besonderen Kerl erzählen, der hier bei uns auf dem Bierkeller für so manches Schmunzeln sorgt. Die Rede ist natürlich von unserem lieben Martin, mein Bruder mit den vielen Talenten und noch mehr lustigen Geschichten.



**Gesamtpaket
pro Person
inkl. Brauhaustaler
34,90€**



In den Wintermonaten tauscht Martin seine schwarze Arbeitskleidung gerne mal gegen einen Neoprenanzug, denn er hat eine Leidenschaft, die so gar nicht zum frostigen Wetter passt: Surfen! Ja, ihr habt richtig gelesen. Wenn andere Leute sich lieber vor dem Kamin einkuscheln, ist Martin irgendwo im Süden auf den Wellen unterwegs, auf der Suche nach dem nächsten Kick. Immer fokussiert auf eine gut ausgeglichene Surf-Life-Balance.

Und dann gibt es da noch sein anderes Hobby: das Angeln. Manchmal frage ich mich, ob er dabei mehr Energie und Leidenschaft einsetzt als beim Verkauf unserer Köstlichkeiten. Vielleicht ist es ja das Geheimrezept für seinen Erfolg an beiden Fronten!

Auf dem Bierkeller hat Martin die Zügel jedenfalls fest in der Hand. Kein Schäuferla entkommt seinem wachsamem Blick und keine Käseplatte wird ohne sein OK verkauft. Man könnte sagen, er ist der König der Speisenausgabe, der Wächter des Frittenfetts, der Herrscher über den Bierkeller. Oder so ähnlich.

Zusammengefasst: Unser Martin ist ein Mann der Gegensätze. Ein Nachtwächter mit Sonnenscheincharakter, ein Weltreisender, der tief mit seiner Heimat verwurzelt ist, und ein Fischflüsterer, der den Bierkeller lauthals mit lockerer Hand steuert. Ein Bruder, auf den man sich verlassen kann – solange man nicht während der Surf-Saison nach ihm sucht.

Geschrieben von Marika Winkelmann



Luitgard & Norbert

Zwei Franken auf großer Fahrt

Gerade ein so altgedientes Brauerehepaar wie Luitgard und Norbert muss auch mal raus und andere Luft schnuppern. Da kam die Gelegenheit gerade recht, gemeinsam mit anderen Brauern aus Deutschland und einigen Nachbarländern der belgischen Bierkultur auf den Grund zu gehen.

Die Rundreise startete im deutschsprachigen Teil Belgiens, der übrigens dafür verantwortlich ist, dass das Belgische Bier Weltkulturerbe ist. Dort gab es auch ein großes Bierkulinarium mit Champagnerbier und feinem Foodpairing. Nicht vergessen werden unsere beiden den Begrüßungssatz ihres Gastgebers: "Sie haben das Gebiet des Reinheitsgebotes verlassen. Sie werden in den nächsten Tagen auch kein Bier, nach dem Reinheitsgebot gebraut, bekommen. Ich verspreche Ihnen aber, dass Sie alle unverehrt Belgien wieder verlassen werden."



Brauerei Rodenbach

Und in der Tat, sie haben überlebt, obwohl in Brüssel bei der Brauerei Cantillon und in Roeselare bei der Brauerei Rodenbach holzfassgereifte Sauerbiere auf sie warteten. Viele Brauereien später schlenderten Luitgard und Norbert durch das wunderschöne Brügge und erkundeten die Geheimnisse der Brauerei "De Halve Maan", die die längste Bierpipeline der Welt bauen musste, um ihren Standort mitten in der Altstadt bewahren zu können. Abgefüllt wird außerhalb, schließlich können die LKWs nicht mehr zur Braustätte fahren.



Bierpipeline Brauerei De Halve Maan

Glücklich und voller neuer Eindrücke kamen die beiden schließlich nach fünf Tagen zurück auf den Kreuzberg - und arbeiten schon an der Umsetzung neuer Ideen, die die Reise gebracht hat...



Meine Mutti, Luitgard Friedel-Winkelmann, ist das Herz und die Seele unseres Brauhauses. Wenn man sie trifft, weiß man nie, was einen erwartet - außer vielleicht, dass sie gerade einen Kaffee in der Hand hat. Luitgard und Kaffee, das ist eine Beziehung, die selbst die tiefsten Ozeane der Weltmeere überdauern würde. Ihr Tagesrhythmus beginnt und endet mit diesem schwarzen Elixier des Lebens. Sie ist die personifizierte fränkische Freundlichkeit, immer mit einem Lächeln auf den Lippen und einem flotten Spruch auf der Zunge.

Was Luitgard wirklich auszeichnet, ist ihre nie endende Aktivität. Sie ist überall und nirgendwo zugleich. Mal sieht man sie, wie sie mit geschickten Händen die Dekoration für unser Brauhaus arrangiert, als wäre sie die Königin von Pinterest höchstpersönlich. Dann wieder steht sie hinter der Theke, zapft Biere mit der Präzision eines Uhrwerks und jongliert dabei mit Reservierungen und Kundenwünschen, als wäre sie im Zirkus geboren worden.

Als Mutter von vier Kindern hat sie den Dreh raus, Chaos zu managen und dabei immer ein Auge auf alles zu haben.

Geschrieben von Peter Winkelmann

Peter Urrädla



Unser beliebtester
Nachtmisch in
2023!



Fränkische Backtradition genießen mit unserem Urrädla

Peter ist ein Phänomen. Während die meisten Menschen versuchen, in einer Sache gut zu sein, hat Peter beschlossen, in allem weltklasse zu sein. Aber beginnen wir von vorne: Seine Passion zur Imkerei teilt er mit Opa Heinrich, was uns Hoffnung gibt, dass zumindest eines seiner Talente nicht ausschließlich auf Zufall beruht.

Beobachtet man die beiden beim Fachsimpeln über Bienen, könnte man meinen, ein Geheimbund spricht in Rätseln. Der "Kreuzberger Nektar" – wie Peter seinen Honig nennt – ist das Produkt dieser geheimnisvollen Zusammenkünfte. Wenn ihr mehr darüber erfahren wollt, folgt einfach dem Klang der dominantesten Stimme in unserer Familie. Und nein, damit ist nicht Opa Heinrich gemeint, sondern Peter, der sich mit beeindruckender Geschwindigkeit zu einem Ebenbild unseres Großvaters entwickelt, komplett mit schwindendem Haaransatz und Vorliebe für Kopfbedeckungen.

Zwischen seinen Verpflichtungen auf dem Kreuzberg und der Vogelzucht widmet er sich mit erstaunlicher Energie seinen privaten Projekten, neuerdings sogar Walnussbäumen. Kurz gesagt: Wenn ihr euch jemals fragt, was Peter als Nächstes plant, seid versichert, es wird genauso unvorhersehbar wie faszinierend sein.

Mit diesem Einblick hoffe ich, ihr könnt ein wenig von dem Chaos und der Freude nachempfinden, die es bedeutet, Teil von Peters Welt zu sein. Trotz aller Neckereien bin ich stolz auf ihn und seine unkonventionellen, aber immer faszinierenden Unternehmungen.

Mit herzlichem Schmunzeln von seinem stets unterstützenden Bruder geschrieben, Simon Winkelmann

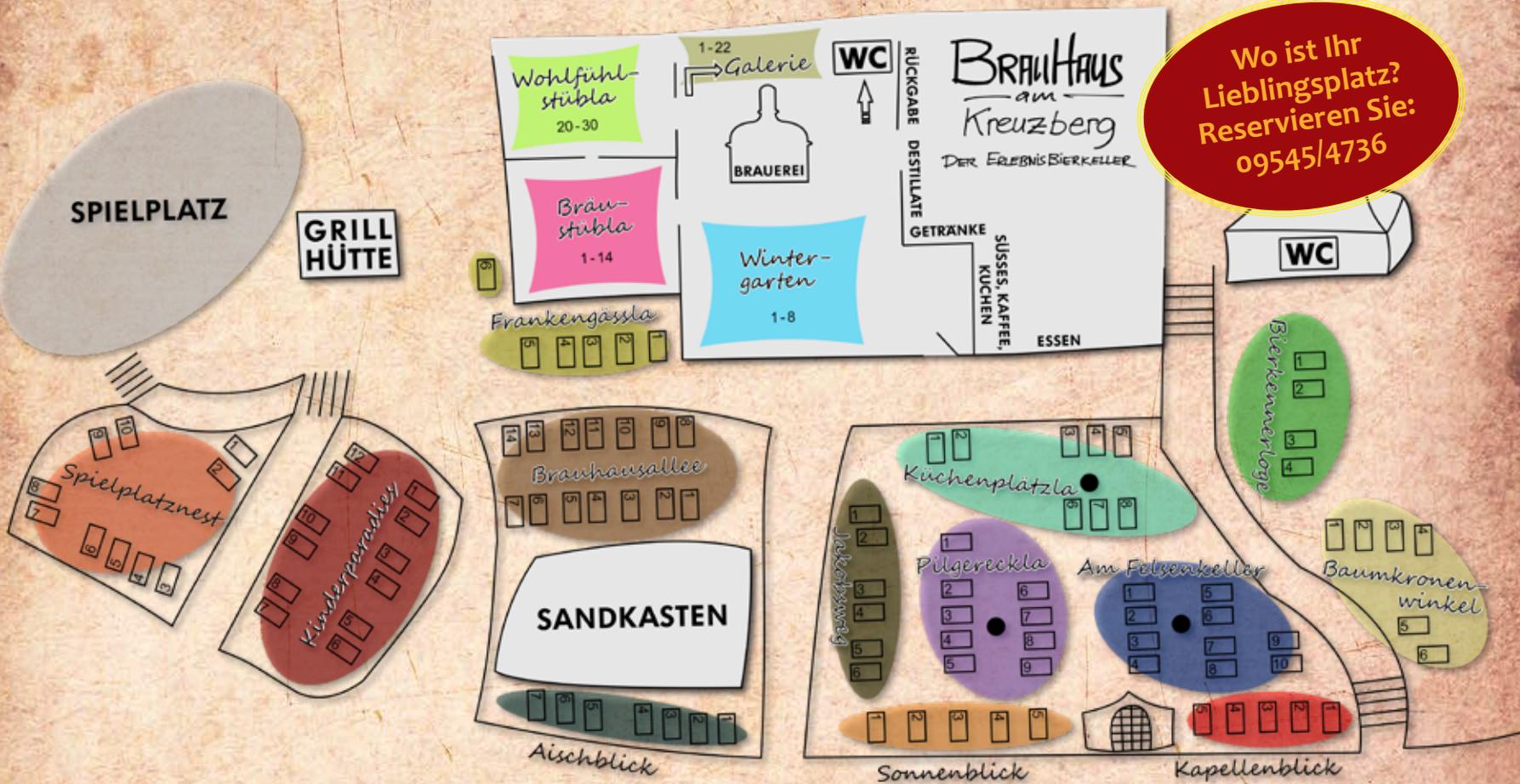
Entdecken Sie die Welt fränkischer Backkunst mit unserem Urrädla, einem traditionellen, knusprigen Schmalzgebäck, das Genuss und Lebensfreude in einer kunstvoll gekräuselten Form vereint. Es wurde früher nur bei besonderen Familienfesten verschenkt – immerhin benötigt man pro Urrädla ein ganzes Ei!

Bei uns gibt es sie aber immer, und noch dazu in veredelter Form: Allen, die ihren süßen Abschluss gerne noch eine Stufe höher schalten möchten, bieten wir das Schlemmerrädla an: unser Urrädla, veredelt mit cremigem Vanilleeis, süß-säuerlich eingelegten Kirschen, einem Hauch feinsten Sahne und vollendet mit einem Schokoladensofen-Regen.

Egal ob Sie sich für die klassische Schönheit unseres Urrädlas entscheiden oder doch lieber das Schlemmerrädla wählen, was übrigens zu unseren beliebtesten Nachspeisen gehört, Sie erleben eine unvergessliche Reise durch Tradition und puren Genuss.



Lieblingsplatz



Wo ist Ihr Lieblingsplatz?
Reservieren Sie:
09545/4736

Simon

Es ist mir eine Freude und zugleich eine Herausforderung, Euch Simon vorzustellen – unseren familieninternen Fußballprofi und Angler, der gerade auf dem besten Weg ist, sein Abitur zu meistern. Während er am Ufer mit der Geduld eines Heiligen auf den nächsten großen Fang wartet, wechselt er auf dem Fußballplatz in den Angriffsmodus. Ich bin mir sicher, wenn es eine Weltmeisterschaft im multitaskingfähigen Sportfischen gäbe, Simon würde sie im Sturm gewinnen.

Nun zu einem Thema, das Simon sehr am Herzen liegt – seine Frisur. Alle vier Wochen pilgert er zum Friseur, als wäre es eine religiöse Zeremonie. Ich bin mir nicht ganz sicher, ob er mehr Zeit mit dem Styling seiner Haare oder mit dem Studieren fürs Abi verbringt. Aber wer kann es ihm verübeln?

Abschließend möchte ich sagen: Simon, du bist ein echtes Unikat. Deine Vielseitigkeit, von Sport bis Styling, und deine neuen Errungenschaften, wie das Autofahren und die Mitarbeit im Familienbetrieb, machen dich zu einem geschätzten Mitglied unserer kleinen



Gemeinschaft. Wir können es kaum erwarten zu sehen, was die Zukunft für dich bereithält – abgesehen von deinem nächsten Friseurtermin, natürlich...

Mit liebevollen Sticheleien, geschrieben von Schwester Marika Winkelmann

Feierlichkeiten

Eventlocation für Feiern und Tagungen

In unserem urigen Brauhaus am Kreuzberg bieten wir den idealen Ort für Ihre Veranstaltungen. Ob private Feiern, Firmenevents oder Bildungsveranstaltungen – wir sorgen dafür, dass Ihr Event unvergesslich wird.

Unvergleichliches Ambiente

- **Erlebnisbierkeller im Freien:** umgeben von majestätischen Eichen und Buchen, mit großzügigen Sonnenschirmen für angenehme Kühle.
- **Gemütliche Innenräume:** bieten jederzeit einen behaglichen Rückzugsort bei unerwartetem Wetterwechsel.

Persönliches Erlebnis

- **Besichtigung vorab:** Lernen Sie uns als Ihre Gastgeber und das Ambiente persönlich kennen, um sicherzugehen, dass unsere Location Ihren Wünschen entspricht.
- **Kontakt:** Peter, der Hüter unseres Reservierungsbuches, freut sich auf Ihre Anfrage.

Vielfältige Räumlichkeiten

- **Galerie:** für 85-180 Gäste.
- **Bräustübla:** für 50-75 Personen.
- **Wohlfühlstübla:** für 40-55 Gäste.
- **Wintergarten:** für 30-50 Gäste.
- **Bierkeller:** unser Herzstück bei schönem Wetter.

Unser Brauhaus am Kreuzberg garantiert, dass Ihre Veranstaltung nicht nur ein Termin im Kalender, sondern ein unvergessliches Erlebnis wird.

Unsere Idee für eine Geburtstagsfeier

Hier ein kleiner Vorgeschmack auf das, was Sie erwartet, wenn Sie Ihre nächste Feier bei uns verbringen wollen:

- **Ankommen und Wohlfühlen:** Wir starten mit einem herzlichen Willkommen – ein bunter Empfang mit prickelndem Sekt, frisch gezapften kleinen Bieren und knusprigen Flammkuchen wartet auf Sie. Der perfekte "Icebreaker" für alle Gäste!
- **Kaffeepausch unter freiem Himmel:** Was gibt's Schöneres als ausgelassene Gespräche bei einer Tasse Kaffee, umgeben von Sonnenschein und dem fröhlichen Gezwitscher der Vögel? Dazu servieren wir eine verführerische Auswahl an süßen Kuchen – lassen Sie es sich schmecken!
- **Abendschmaus mit Tradition:** Wenn die Dämmerung einsetzt, ist es Zeit für unsere hausgemachten fränkischen Köstlichkeiten und das eine oder andere kühle, selbstgebraute Bier. Ein geselliger Abend ist Ihnen gewiss.
- **Süße Verführungen und edle Tropfen:** Für alle, die es süß mögen, haben wir leckere Eiskreationen. Dazu mixen wir erstklassige Longdrinks und kredenzen prämierte Destillate aus unserer eigenen Brennerei – der perfekte Abschluss für Ihre lockere Familienfeier.

Machen Sie sich bereit für ein unvergessliches Fest, bei dem fränkische Unkompliziertheit auf pure Lebensfreude trifft. Ihre Feier, Ihre Regeln – wir sorgen für das passende Ambiente und die kulinarischen Highlights!



Hochzeit



- **Feierlicher Einzug:** Anschließend führt Ihr Weg im Hochzeitsmarsch zum Brauhaus, wo wir Sie mit einem prickelnden Empfang unter dem Blätterdach erwarten.
- **Erste Glücksmomente:** Während der Sektempfang Ihre Gäste begrüßt, warten schon Kaffee und Kuchen, um den ersten Naschkatzen ein Lächeln zu entlocken – der perfekte Moment für Ihre Hochzeitstorte.
- **Persönliche Augenblicke:** Im Ambiente unserer Brauhausgalerie wird Ihre Feier mit Spielen und Anekdoten schnell herzlich und persönlich.
- **Kulinarische Reise:** Genießen Sie fränkische Köstlichkeiten von der Vorspeise bis zum Mitternachtsbuffet, liebevoll nach Ihren Wünschen zusammengestellt.
- **Ausgelassene Feier:** Vollenden Sie den Tag mit Ihrer Lieblingsmusik, sei es DJ oder Band, und tanzen Sie zusammen mit einem atmosphärischen Lichterspiel in die Nacht.

Bei uns am Kreuzberg beginnt Ihr gemeinsamer Lebensweg nicht nur mit einem Versprechen, sondern mit einer Feier, die ebenso einzigartig ist wie Ihre Liebe. Lassen Sie uns diese Reise gemeinsam antreten und Ihren Tag unvergesslich machen!

Unsere Idee für eine Hochzeit

Ihre Hochzeit wird eine unvergessliche Geschichte am malerischen Kreuzberg! Hier, wo Tradition und Natur eine einzigartige Kulisse bilden, können Sie Ihren Bund fürs Leben in der stimmungsvollen Kreuzbergkirche oder bei einer romantischen Freiluftzeremonie an unseren idyllischen Naturplätzen schließen. Sollte das Wetter mal nicht mitspielen, bieten wir eine zauberhafte Alternative in unserem Brauhaus. Lassen Sie uns zusammen den ersten Tag Ihrer gemeinsamen Zukunft gestalten:

- **Trauung mit Flair:** Sagen Sie „Ja“ in der historischen Kreuzbergkirche oder bei einer Freien Trauung unter blauem Himmel.



Firmenfeier

Unsere Idee für Ihre Firmenweihnachtsfeier

Ein einzigartiges Weihnachtserlebnis wartet auf Ihr Team! Sie treffen sich in der Abenddämmerung mit Ihren geschätzten Kollegen auf unserem exklusiven Gästeparkplatz. Und genau hier beginnt Ihr Abenteuer:



• **Fackelzauber:** Jeder entzündet seine Fackel am lodernnden Schwedenfeuer und gemeinsam starten Sie zu einer magischen Fackelwanderung durch die winterliche fränkische Natur. Ein idealer Moment, um unter Kollegen Neuigkeiten und Gedanken auszutauschen.

• **Warmes Willkommen:** Zurück am Brauhaus, erwarten wir Sie mit hausgemachtem Glühwein und frisch gebackenen Flammkuchen. Wärmen Sie sich am knisternden Lagerfeuer auf und genießen Sie den Moment.

• **Kulinarische Höhepunkte:** Freuen Sie sich auf eine exquisite Auswahl an Speisen, von der Vorspeise über den Hauptgang bis zum Dessert – alles nach Ihren Wünschen und mit unserem fränkischen Charme zubereitet.

• **Festliche Atmosphäre:** Unser festlich dekoriertes Brauhaus, das köstliche Buffet und die Verkostung prämiierter Destillate runden Ihr Weihnachtserlebnis ab. Ein speziell für Sie gestaltetes Rahmenprogramm sorgt für weihnachtliche Stimmung, Glücksgefühle und unvergessliche Momente.

• **Kreative Ideen:** Integrieren Sie eine Schnitzeljagd in Ihre Fackelwanderung, entdecken Sie unsere spannende 5D-Erlebnisführung, amüsieren Sie sich mit einer Fotobox inklusive Verkleidungen oder organisieren Sie Wichtelgeschenke und lustige Mitarbeiterfotocollagen. Wir unterstützen Sie gerne bei der Planung und Umsetzung Ihrer Ideen.

Ihre Weihnachtsfeier im Brauhaus am Kreuzberg verspricht nicht nur festliche Köstlichkeiten und ein warmes Beisammensein, sondern auch ein Abenteuer, das das Teamgefühl stärkt und unvergessliche Erinnerungen schafft. Lassen Sie uns gemeinsam eine Weihnachtsfeier kreieren, die Ihre Mitarbeiter nicht vergessen werden. Wir freuen uns darauf, mit Ihnen zusammenzuarbeiten und Ihre Ideen Wirklichkeit werden zu lassen.



Oma & Opa



Oma Annemarie und Opa Heinrich sind das Paradebeispiel dafür, dass Lebensfreude und Tatendrang kein Verfallsdatum kennen. Beginnen wir mit Opa Heinrich. Man könnte meinen, der Ruhestand sei für ihn ein unbekanntes Konzept, eine Art urbaner Mythos, von dem er mal flüchtig gehört hat, aber für sich persönlich als unpassend empfindet. Mit seinen über 87 Jahren zeigt er uns täglich, dass man für echte Handarbeit nie zu alt ist. „Wer rastet, der rostet“, ist sein Mantra, und wer ihn kennt, weiß, dass Stillsitzen für ihn keine Option ist. Seine Mission: die Wälder unserer Heimat für kommende Generationen bewahren und dabei jeden technologischen Schnickschnack außen vor lassen. Glaubt mir, sein Kontrollgang am Kreuzberg ist spektakulär – Latzhose, Arbeitshemd und ein Repertoire an Sprüchen, die jeden zum Schmun-

zeln bringen, solange man nicht gerade selbst Ziel seiner charmanten Ermahnungen ist. Und dann haben wir Oma Annemarie, die ruhige Seele, die dieses Energiebündel namens Heinrich seit Jahrzehnten nicht nur erträgt, sondern auch unterstützt. Während Opa Heinrich mit seiner Machete die Wälder unsicher macht, sorgt sie mit ihrer unendlichen Geduld und Weisheit dafür, dass Opa Heinrich von all seinen Unternehmungen wieder Heim findet und das Essen nicht vergisst. Liebe Oma, lieber Opa, Ihr seid nicht nur eine Inspiration für uns alle, sondern auch der lebende Beweis, dass echte Helden nicht in Filmen, sondern in Latzhosen und Schürzen zu finden sind.

Mit einem Augenzwinkern und viel Bewunderung geschrieben von Norbert Winkelmann

Folgen Sie uns auf Facebook & Insta!

Bitte einfach QR-Code scannen und „Gefällt mir“ klicken, danke!



Unser Brauhaus ist barrierefrei zugänglich und verfügt über eine E-Bike-Tankstelle!

Das Brauhaus am Kreuzberg

Kreuzberg 1
91352 Hallerndorf
Telefon: 09545-4736
WhatsApp: +4995454736

www.brauhaus-am-kreuzberg.de
facebook.com/brauhausamkreuzberg
info@brauhaus-am-kreuzberg.de

Wir suchen Sie!
Festanstellung, Teilzeit oder Minijob (m/w/d)
(auch Schüler und Studenten)
Schreiben Sie uns oder sprechen Sie uns an.
Bei einem kurzen Gespräch auf dem Kreuzberg
finden wir mit Sicherheit zusammen.
Info@brauhaus-am-kreuzberg.de oder
09545/4736 bzw. WhatsApp +4995454736