

#15

GEGEN
MASSLOSIGKEITDIE
ZOLLPACKHOF
WELT


ZOLLPACKHOF
Anno 1855
Restaurant & Biergarten

SEIT 1700 DAS ERSTE AUSFLUGSLOKAL BERLINS

Vorab: Der Flaschenöffner für Wein ist gebogen. Und natürlich fließt im Zollpackhof das Augustiner so selbstverständlich wie die Spree durch Berlin. Das ist gut so. Aber: Wer zur Haxe oder zum Schnitzel immer nur Bier trinkt, verpasst was. Denn bayrisches Essen mit Wein ist eine verheißungsvolle Liaison.

Wissen Sie zum Beispiel, wie schön ein Silvaner zur vegetabilen Küche passt? Gerade im Herbst nicht wegzudenken. Silvaner schmeckt nach Garten, nicht nach Obstkorb. Mit seiner milden Säure schmiegt er sich perfekt an unseren *Mia san veggie*-Tapasteller an und nimmt unserer deftigen Kürbissuppe die Schwere. Er funktioniert sogar mit gut gesalzenem Radi. Helles in Weinform.

Zu unserem neuen Salat mit karamellisiertem Ziegenkäse passt natürlich der Sancerre von *Domaine Michel*. Säure versus Cremigkeit, während die geblähte Kruste jeden Bissen noch aufregender macht.

Oder nehmen Sie unseren Grauburgunder *Oberbergener Bassgeige* von Franz Keller. Der hat Saftigkeit und erfrischende Mineralität, genau das, was eine knusprige Schweinshaxe als Kontrast braucht. Wo das Bier die Haxe nur begleitet, kitzelt der Grauburgunder neue Erlebnisse hervor. Und wem das nicht steil genug geht, der nehme einen Riesling zur Haxe. Der tanzt zu unserer Dunkelbiersauce, dass die Schwarte kracht.

Zu unserem sämigen Wildgulasch möchten wir Ihnen *Black Print* von Markus Schneider empfehlen. Das Gut in Ellerstadt sieht aus wie das Silicon Valley des Weins. Schneider gilt als einer der Pioniere einer modernen deutschen Weinkultur: klare Stile, reduzierte Etiketten, Weine mit Char-

WEINWISSEN
FÜR
BIERTRINKER

akter und internationalem Anspruch. Der Publikumsliebbling *Black Print* verbindet saftige Kraft mit Eleganz. Wenn es schwerer sein soll: Bestellen Sie Amarone aus Norditalien, da werden die Trauben vor der Gärung angetrocknet, wodurch sich der Wein verdichtet. Es gibt nicht viele Speisen, die mit dieser Wucht mithalten können, aber unser Wildgulasch mit in Butter geschwenkten Spätzle und Preiselbeeren kann das.

Die Red Flag ist nur die Weißwurst. Es gibt keinen Wein, der zur Weißwurst passt; dazu passt nur Bier. Aber abgesehen davon: Wein im Wirtshaus ist kein Stilbruch sondern eine Erweiterung. Und vielleicht entdeckt der eine oder andere Augustiner-Ultra plötzlich, dass ein Glas Wein seinem Essen genau das gibt, was es gerade braucht: neue Dimensionen.

#15

GEGEN
MASSLOSIGKEITDIE
ZOLLPACKHOF
WELT

ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

SEIT 1700 DAS ERSTE AUSFLUGSLOKAL BERLINS

GEISTREICHES
VOM CHEF

Auch Halloween muss zelebriert werden, aber bitte mit Stil. Am 31. Oktober erwartet Sie bei uns ein Abend voller flüssiger Kostproben von unserem Edelbrandhersteller Scheibel aus dem Schwarzwald. Dazu kommen kleine Köstlichkeiten aus der Küche. Und, wer weiß? Vielleicht spukt es ja ein wenig...

Unser Chef persönlich führt Sie durch den spirituellen Abend und teilt spannende Geschichten. Wer mag, kann sich vorab à la carte im Augustiner Keller stärken. Denn zur Geisterstunde selbst gibt es korrespondierendes Fingerfood, damit die Spirituosen glänzen können.

Geisterstunde im Augustiner Keller

Freitag, 31.10.2025, 20:30 Uhr

29 € pro Person



IMPRESSUM

Herausgeber: Benjamin Groenewold, Zollpackhof Gastronomie GmbH, Elisabeth-Abegg-Strasse 1, 10557 Berlin

Website: www.zollpackhof.de Telefon: 030/330997-20Email: mail@zollpackhof.de V. i. S. d. P.: Elisabeth Seidl

Layout: Elisabeth Seidl Redaktionsschluss: 25.08.2025

Druck: Zollpackhof Bildnachweise: Adobe Firefly, Zollpackhof, Lektorat: Nina Rumstig

JETZT BUCHEN,
IM DEZEMBER LACHEN
UNSERE HIGHLIGHTS IM WINTER:

THANKSGIVING

Am 27. November holen wir den Zauber eines echten amerikanischen Thanksgiving an die Spree. Freuen Sie sich auf ein Festmenü, das alle Klassiker dieser besonderen Tradition vereint: dampfende Kürbissuppe, saftiger Trutzhahn mit Cranberry-Sauce, exotische Beilagen von Mac 'n' Cheese bis hin zu mit Marshmallows überbackenem Süßkartoffelpüree.

May your Thanksgiving be filled with warmth, love, and good company :-)

Reservierungen nehmen wir gerne unter mail@zollpackhof.de entgegen.

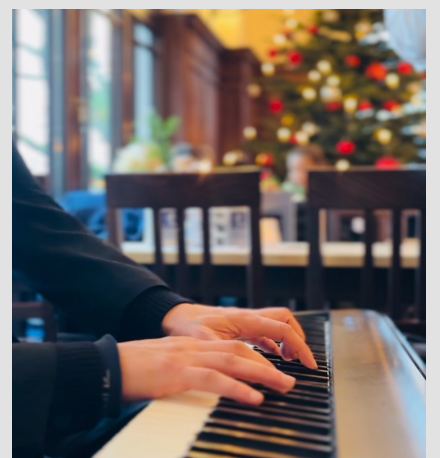


GANZE GANS

Ab 11. November servieren wir Ihnen wieder unsere Spezialität: eine ganze, knusprige Weihnachtsgans, von unserem Küchenteam live am Tisch tranchiert. Dazu reichen wir klassische winterliche Beilagen wie Rotkohl mit Gänseschmalz, deftigen Grünkohl und Bratapfel. Perfekt für Ihre Weihnachtsfeiern, ob mit Firma oder Verein.

Sichern Sie sich jetzt Ihr Wunschdatum und genießen Sie einen gemütlichen Abend im Herzen Berlins.

Reservierungen nehmen wir gerne unter mail@zollpackhof.de entgegen.

WEIHNACHTS-
BRUNCH

Gerade wenn die Familie zu Besuch ist gibt es nichts Schöneres als gemeinsam stundenlang zu essen und zu schwatzen und sich um nichts kümmern zu müssen.

Am 25. und 26. Dezember laden wir Sie von 11 bis 15 Uhr herzlich zum Weihnachtsbrunch ein. In unserer festlich geschmückten Remise erwartet Sie ein opulentes Buffet voller Leckereien. Gleiten Sie bei uns entspannt durch die Feiertage.

Reservierungen nehmen wir gerne unter mail@zollpackhof.de entgegen.



KAISERSCHMARRN

Der Kaiserschmarrn entstand Mitte des 19. Jahrhunderts in der Wiener Hofküche und wurde ursprünglich für die linienbewusste Kaiserin Elisabeth zubereitet. Sie lehnte jedoch ab, weil er zerfallen war, worauf Kaiser Franz Joseph lachend meinte: „Na gebt's mir halt den Schmarren, den unser Leopold da z'sammenkocht hat!“. Unser Kaiserschmarrn im Augustiner Keller kostet 20 Minuten Geduld und wird mit viel Liebe zubereitet.