

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE		
Coca Cola ^{2,11} / Zero / Light ^{2,7,11} / Life ^{2,7,11}	0,33 l	4,50
Fanta ^{2,5} / Sprite ^{1, 4, 7} / Spezi ^{1,2,4,6,7}	0,33 l	4,50
Schweppes ^{1,2,3,L}	0,2 l	4,50
Bitter Lemon ¹² , Ginger Ale ^{2,L} , Tonic Water ¹²		
Malzbier ¹	0,33 l	4,50
Energiedrink ^{11,12}	0,25 l	4,00
Mineralwasser	0,2 l	3,20
mit und ohne Kohlensäure		
Mineralwasser	0,7 l	7,50
mit und ohne Kohlensäure		
Apfelsaftschorle	0,33 l	4,50
Apfelsaft	0,2 l	3,50
Orangensaft	0,2 l	3,50
Bananensaft	0,2 l	3,50
Kirschsaff	0,2 l	3,50

WARMER GETRÄNKE		
Tasse Kaffee ¹¹		3,50
Espresso ¹¹		3,00
Doppelter Espresso ¹¹		4,90
Cappuccino ^{11,G}		4,50
Milchkaffee ^{11,G}		4,90
Latte Macchiato ^{11,G}		4,90
Heiße Milch ^G mit Honig		3,90
Heiße Schokolade ^G		4,50
Heiße Schokolade mit Sahne ^G		5,50
Irish Coffee ¹¹		6,90
Glühwein		6,90
Glühwein mit Schuss		8,50
div. Teesorten ¹¹		4,10

SPIRITUOSEN		
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	9,50
Hennessy ² "Fine de Cognac"	4 cl	9,50
Chivas Regal 12 Jahre ²	4 cl	8,50
Johnnie Walker Red ²	4 cl	6,50
Jim Beam ²	4 cl	6,50
Jack Daniels ²	4 cl	6,50
Tullamore Dew ²	4 cl	6,50
Baileys ²	4 cl	6,50
Tanqueray Gin ²	4 cl	6,50
Absolut Wodka ²	4 cl	6,50
Jägermeister ²	4 cl	6,50
Malteserkreuz ²	4 cl	6,50
Ramazzotti ²	4 cl	6,50
Fernet Branca ²	4 cl	6,50
Havana Club 3 Jahre ²	4 cl	6,50
Myer's Rum ²	4 cl	6,50
Grappa di Chardonnay	4 cl	6,50
Disaronno Amaretto	4 cl	6,50
Obstler (Birne, Kirsche oder Himbeere)	4 cl	6,50
Ballentines	4 cl	6,50
Bacardi	4 cl	6,50
Asbach Uralt	4 cl	8,50
Campari	4 cl	6,50
Jameson	4cl	6,50

Tip is not included!
 Alle Preise gelten in Euro und enthalten die gültige MwSt.
 Legende Zusatzstoffe und Allergene - Zusatzstoffkennzeichnung
 1 Konservierungsstoff | 2 Farbstoff | 3 Antioxidationsmittel |
 4 Geschmacksverstärker | 5 Phosphat | 6 Süßungsmittel | 7 enthält eine Phenylalaninquelle | 8 geschwefelt | 9 geschwärtzt | 10 gewachst |
 11 koffeinhaltig | 12 chininhaltig | 13 Alkohol
 Allergen Kennzeichnung
 A Glutenhaltiges Getreide | Aa Weizen* | Ab Roggen* | Ac Gerste*
 | Ad Hafer* | B Krebstiere* | C Eier* | D Fisch* | E Erdnuss* | F Soja*
 | G Milch* | H Schalenfrüchte | Ha Mandeln* | Hb Haselnüsse* | Hc
 Walnüsse* | Hd Kaschunüsse* | He Pecannüsse* | Hf Paranüsse* | Hg
 Pistazien* | Hh Macadamianüsse* | I Sellerie* | J Senf* | K Sesamsamen*
 | L Schwefeldioxid/ Sulfide | M Lupinen* | N Weichtiere*
 *und daraus gewonnene Erzeugnisse

BIERE VOM FASS		
Warsteiner	0,4 l	4,50
König Ludwig Dunkel	0,4 l	4,50
Tauentzien von Wittenberg	0,4 l	4,50
Hefeweizen	0,5 l	4,50
Kölsch	0,4 l	4,50

BIERE AUS DER FLASCHE		
Hefeweizen Alkoholfrei	0,5 l	4,50
Kristallweizen	0,5 l	4,50
Berliner Weiße rot/grün	0,33 l	4,50
Alkoholfreies Pilsner	0,33 l	4,50

OFFENE WEINE		
Pinot Grigio (Weiß)	0,2 l	5,50
Chardonnay (Weiß)	0,2 l	5,50
Rose, trocken	0,2 l	5,50
Merlot (Rot)	0,2 l	5,50
Cabernet Sauvignon (Rot)	0,2 l	5,50
Karaffe Wein	0,5 l	12,00
Karaffe oder Flasche offener Weine	1,0 l	24,00
Aperol Spritz	0,2l	8,50
Prosecco	0,1 l	6,50
Flasche Prosecco	0,75 l	35,00
Prosecco Rosé	0,1 l	4,50
Flasche Prosecco Rosé	0,75 l	30,00

FLASCHENWEINE - WEISSWEIN		
Grauer Burgunder QbA	0,75l	35,00
Weingut Wechsler – Rheinhessen		
Riesling QbA	0,75l	56,00
Weingut Robert Weil – Rheingau		
Sauvignon Blanc IGT	0,75l	25,00
Laurent Miquel – Languedoc		
Sancerre Blanc AOC	0,75l	45,00
Araman Salmon – Loire		
Grüner Veltliner Singing „Laurenz V“	0,75l	32,00
Laurenz V – Kamptal		
Landwein RHEIN „Pinot Blanc“	0,75l	26,00
Balthasar Röss – Rheingau		
GAVI - Vie di San Rocco	0,75l	44,00
Del Comune di Gavi		

FLASCHENWEIN - ROSÉ		
Landwein RHEIN Rosé „Pinot Noir“	0,75l	28,00
Balthasar Röss – Rheingau		

FLASCHENWEINE - ROTWEIN		
Merlot D.Q.	0,75l	32,00
Heinrich Gies – Pfalz		
Pinot Noir QbA „Haus Klosterberg“	0,75l	45,00
Markus Molitor – Mosel		
Chianti Classico DOCG	0,75l	33,00
Cantine Bonacchi S.p.A. – Toscana		
Cuvée INK „C.Franc, P.Meunier, Syrah,	0,75l	45,00
Friedrich Becker Junior – Pfalz		
Château Claud-Belleve	0,75l	64,00
Merlot Cabarnet – Bordeaux (FR)		
La Folie	0,75l	48,00
Bordeaux (FR)		
Rioja Crianza „Sierra Cantabria“	0,75l	49,00
Cantabria – Rioja		
Gran Passione Rosso IGT	0,75l	37,00
Casa Vonicola Botter – Venetien		



Schnitzelhaus

SUPPEN / SOUPS

10	Kartoffelsuppe mit Würstchen ^{G,1,4,5} <i>cream of potato „berlin style“</i>	7,00
11	Gulaschsuppe ^{Aa,FG,I} <i>soup of gulash</i>	7,50

SALATE / SALADS

Alle Salate werden mit Balsamicodressing ^l mariniert
all salads marinated with balsamico dressing

51	Großer gemischter Salat ^{l,j} mit Tomaten, Gurken und Karotte big mixed salad <i>with tomato, cucumbers and carrots</i>	10,50
53	Blattsalate der Saison ^{G,J,J,9} mit Fetakäse dazu Oliven seasonal salads <i>with feta cheese and olives</i>	12,50
54	Ananas-Hähnchen Salat ^{F,l,j} Blattsalat mit Gemüse, dazu in Honig glasierte Ananas- und Hähnchenstückchen salad of chicken and pineapple <i>assortment of salads and vegetable and in honey glazed chicken and pineapple</i>	14,50

VORSPEISEN / STARTER

55	Wurstsalat ^{G,J,3,3,5} mit Spreewaldgurke, Paprika und Käse <i>bavarian sausage salad with allgäuer mountain chesse and bell pepper</i>	10,50
21	Folienkartoffel mit frischem Kräuterquark ^{G,1} und Salatbeilage <i>baked potato filled with fresh curd of herbs and side salad</i>	11,50
22	mit Räucherlachs und Salatbeilage ^D <i>with smoked salmon and side salad</i>	12,50

FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBEË ^{A,C,FG}

Klassisch ^{1,5} mit Speck und Zwiebeln vintage style <i>with bacon and onions</i>	12,50
Mediterran ^{1,5} mit Schinken, Parmesan und Kräutersalat <i>with ham, Parmesan and herb salad</i>	16,50
Vegetarisch mit Paprika, Zucchini, Zwiebeln, Tomaten und Karotten vegetarian <i>with bell pepper, courgettes, onions, tomato and carrots</i>	13,50
Faustus mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und getrockneten Tomaten faustus <i>with stripes of chicken, mushrooms and sun dried tomato</i>	16,50

WÜRSTE / SAUSAGE

45	Currywurst ^{3,5} mit selbstgemachter Gewürzsauce und Pommes frites serviert mit einem kleinen Salat „currywurst“ <i>with homemade ketchup fries and side salad</i>	9,50
46	Mini – Grillwürstchen ^{C,G,5} (6 Stück) mit Kartoffelpüree und Sauerkraut grilled mini sausage (6 pieces) with potato mashed and “sauerkraut”	9,50
47	Gegrillte Bratwurst ⁵ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln roasted grill sausage <i>with „sauerkraut“ and potato</i>	9,50

FISCH / FISH

81	Lachsfilet ^{D,L,13} mit Zucchini und Kartoffelgemüse in Weißweinsauce fillet of salmon <i>with courgettes and potato vegetables in white wine sauce</i>	23,50
----	---	-------

FLEISCH VOM GRILL / GRILL ROASTED

67	Hähnchenbrustfilet mit Marktgemüse <i>breast of chicken with vegetable side</i>	21,50
70	Rumpsteak ^G mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>with fries and herb butter</i>	26,00
72	Rumpsteak ^G mit Folienkartoffeln und Kräuterbutter <i>potato with curd and herb butter</i>	26,50
73	Grillteller „Faustus“ ^G gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Kasseler, Grilltomate und Bratkartoffeln grill plate „faustus“ <i>breast of chicken, rumpsteak, smoked pork chop, grill tomato and roasted potato</i>	32,50
74	„Schlachtplatte“ ab 4 Personen ^{C,G,I,J,3,3,5} 2 x Currywurst, 6 x Mini Grillwürstchen, 2 x Rostbratwurst, Schweinehaxe, Kasseler, Schweinerücken, Hähnchenfilet dazu Salzkartoffeln, Sauerkraut, Pommes frites, Sauergurke, Senf, Curry- und Bratensauce und pro Person eine Salatbeilage slaughter plate for two persons <i>currywurst, mini grilled sausages, grilled sausage, pork knuckle, smoked pork chops, pork steak, chickenfilet, salt potatoes, „sauerkraut“, french fries, pickled cucumber, mustard, currysauce, gravy and a side salad per person</i>	150,00

FLEISCH AUS DEM OFEN UND DER PFANNE / MEAT DISHES

61	Schweinehaxe ¹ mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>knuckle of pork with „sauerkraut“ and potato</i>	20,50
62	Kasseler ¹ mit Salzkartoffeln und Sauerkraut <i>smoked pork chops with potato and „sauerkraut“</i>	19,50
65	Kalbsleber „Berliner Art“ ^G mit Zwiebelringen, karamelsierten Apfelspalten und Kartoffelpüree <i>liver of veal „berlin style“ with onions, apple and potato mash</i>	20,50

SCHNITZEL / ESCALOPE

Alle Schnitzel werden mit Zitrone und Preiselbeermarmelade ¹ serviert
all escalope we served with potato salad, lemon and cranberry marmelade

		mit Kartoffelsalat	mit Bratkartoffeln
90	Kalbsschnitzel ^{A,C} <i>escalope of veal</i>	24,50	26,00
91	Hähnchenschnitzel ^{A,C} <i>escalope of chicken</i>	21,50	23,00
92	Schweineschnitzel ^{A,C} <i>escalope of pork</i>	19,50	21,00
95	Urklassiker-Schnitzel vom Kalb mit spezieller Gewürzpanade „Tarhana“ ^{A,C,F} <i>original classic veal escalope with special spicy breading „Tarhana“</i>	26,50	28,00
93	Sauce dazu ^{C,G,I,J} / <i>side sauce</i>		2,00
	Waldpilzrahm ^F <i>cream of mushrooms</i>		
	Pfeffersauce <i>pepper sauce</i>		
	Bratensauce <i>brown sauce</i>		
	Paprikasauce <i>Paprika sauce</i>		

KINDERGERICHTE / DISHES FOR CHILDS

110	Kleines Schnitzel ^{A,C} mit Pommes frites <i>small escalope with fries</i>	11,50
-----	--	-------

VEGETARISCH / VEGETARIAN

43	Käsespätzle ^{A,C,G} German noodles <i>baked with cheese</i>	14,50
44	Maultaschen ^{A,G} gefüllt mit Spinat und Fetakäse german ravioli <i>fillet with spinach and feta cheese</i>	16,50

SÜBSPEISEN / SWEET DISHES

100	Käsebrett ^{G,1} mit 4 Sorten Käse, Weintrauben, Butter und Marmelade cheese board <i>with 4 kinds of cheese, grapes, butter and jam</i>	17,50
101	Vanilleeis ^{G,5} mit heißen Himbeeren vanilla ice cream <i>with hot raspberries</i>	9,00
102	Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Vanilleeis sugared pancake with raisins <i>and vanilla ice cream</i>	11,00
103	Omas Apfelstrudel ^{A,C,G,5} mit Vanillesauce apple strudel <i>with vanilla sauce</i>	10,50
104	1 Kugel Eis ^G 1 scoop of ice cream	3,50

DEUTSCHE TAPAS ^{C,G,J,1,3,4,5} / GERMAN TAPAS

120	3 Schalen / 3 bowls	12,00	Kartoffelsalat / potato salad
121	6 Schalen / 6 bowls	18,00	Currywurst / “currywurst”
122	9 Schalen / 9 bowls	26,00	Oliven ⁹ / Olives
	je weitere Schale / each additional bowl	3,50	Mini Berliner Boulette ^A mit Mostrich ¹ / mini meatballs
			Mini – Grillwürstchen / grilled mini sausage
			Kartoffeln mit Kräuterquark / potato with curd
			Deutsche Käsewürfel Variation / german cheese
			Wurstsalat mit Käse / sausage salad with cheese
			Schwarzwälder Schinken / black forest ham

BEILAGEN / SIDE DISH

Beilagen <i>side dish</i>	je 3,50
Sauerkraut, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Folienkartoffeln, Pommes frites oder Marktgemüse	
94 Beilagensalat ^{l,4,5} <i>side salad</i>	3,50