

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE		
Coca Cola <sup>2,11</sup> / Zero / Light <sup>2,7,11</sup> / Life <sup>2,7,11</sup>	0,33 l	4,50
Fanta <sup>2,5</sup> / Sprite <sup>1, 4, 7</sup> / Spezi <sup>1,2,4,6,7</sup>	0,33 l	4,50
Schweppes <sup>1,2,3,L</sup>	0,2 l	4,50
Bitter Lemon <sup>12</sup> , Ginger Ale <sup>2,L</sup> , Tonic Water <sup>12</sup>		
Malzbier <sup>1</sup>	0,33 l	4,50
Energiedrink <sup>11,12</sup>	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 <sup>11</sup>		3,50
Espresso <sup>11</sup>		3,00
Doppelter Espresso <sup>11</sup>		4,90
Cappuccino <sup>11,G</sup>		4,50
Milchkaffee <sup>11,G</sup>		4,90
Latte Macchiato <sup>11,G</sup>		4,90
Heiße Milch <sup>G</sup> mit Honig		3,90
Heiße Schokolade <sup>G</sup>		4,50
Heiße Schokolade mit Sahne <sup>G</sup>		5,50
Irish Coffee <sup>11</sup>		6,90
Glühwein		6,90
Glühwein mit Schuss		8,50
div. Teesorten <sup>11</sup>		4,10

SPIRITUOSEN		
Remy Martin V.S.O.P.	4 cl	9,50
Hennessy <sup>2</sup> "Fine de Cognac"	4 cl	9,50
Chivas Regal 12 Jahre <sup>2</sup>	4 cl	8,50
Johnnie Walker Red <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Jim Beam <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Jack Daniels <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Tullamore Dew <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Baileys <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Tanqueray Gin <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Absolut Wodka <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Jägermeister <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Malteserkreuz <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Ramazzotti <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Fernet Branca <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Havana Club 3 Jahre <sup>2</sup>	4 cl	6,50
Myer's Rum <sup>2</sup>	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
Tautentzien 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		
<b>Grauer Burgunder QbA</b>	0,75l	35,00
Weingut Wechsler – Rheinhessen		
<b>Riesling QbA</b>	0,75l	56,00
Weingut Robert Weil – Rheingau		
<b>Sauvignon Blanc IGT</b>	0,75l	25,00
Laurent Miquel – Languedoc		
<b>Sancerre Blanc AOC</b>	0,75l	45,00
Araman Salmon – Loire		
<b>Grüner Veltliner Singing „Laurenz V“</b>	0,75l	32,00
Laurenz V – Kamptal		
<b>Landwein RHEIN „Pinot Blanc“</b>	0,75l	26,00
Balthasar Röss – Rheingau		
<b>GAVI - Vie di San Rocco</b>	0,75l	44,00
Del Comune di Gavi		

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

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



Schnitzelhaus

## SUPPEN / SOUPS

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

## SALATE / SALADS

Alle Salate werden mit Balsamicodressing <sup>l</sup> mariniert  
*all salads marinated with balsamico dressing*

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

## VORSPEISEN / STARTER

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

## FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBEË <sup>A,C,FG</sup>

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

## WÜRSTE / SAUSAGE

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

## FISCH / FISH

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

## FLEISCH VOM GRILL / GRILL ROASTED

67	<b>Hähnchenbrustfilet</b> mit Marktgemüse <i>breast of chicken with vegetable side</i>	21,50
70	<b>Rumpsteak</b> <sup>G</sup> mit Pommes frites und Kräuterbutter <i>with fries and herb butter</i>	26,00
72	<b>Rumpsteak</b> <sup>G</sup> mit Folienkartoffeln und Kräuterbutter <i>potato with curd and herb butter</i>	26,50
73	<b>Grillteller „Faustus“</b> <sup>G</sup> gegrilltes Hähnchenbrustfilet, Rumpsteak, Kasseler, Grilltomate und Bratkartoffeln <b>grill plate „faustus“</b> <i>breast of chicken, rumpsteak, smoked pork chop, grill tomato and roasted potato</i>	32,50
74	<b>„Schlachtplatte“ ab 4 Personen</b> <sup>C,G,I,J,3,3,5</sup> 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 <b>slaughter plate for two persons</b> <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	<b>Schweinehaxe</b> <sup>1</sup> mit Sauerkraut und Salzkartoffeln <i>knuckle of pork with “sauerkraut” and potato</i>	20,50
62	<b>Kasseler</b> <sup>1</sup> mit Salzkartoffeln und Sauerkraut <i>smoked pork chops with potato and “sauerkraut”</i>	19,50
65	<b>Kalbsleber „Berliner Art“</b> <sup>G</sup> mit Zwiebelringen, karamelisierten 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 <sup>1</sup> serviert  
*all escalope we served with potato salad, lemon and cranberry marmelade*

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

## KINDERGERICHTE / DISHES FOR CHILDS

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

## VEGETARISCH / VEGETARIAN

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

## SÜBSPEISEN / SWEET DISHES

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

## DEUTSCHE TAPAS <sup>C,G,J,1,3,4,5</sup> / 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 <sup>9</sup> / Olives
	je weitere Schale / each additional bowl	3,50	Mini Berliner Boulette <sup>A</sup> mit Mostrich <sup>1</sup> / 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

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