

## Salatspezialitäten

<b>Junge jahreszeitliche Blattsalate</b> mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons, Radieschen, Cherrytomaten und Gartenkresse	9,50 €
<b>Feldsalat</b> mit gebratenen Rinderhüftstreifen und Kartoffelrösti	12,50 €

## Aus dem Suppentopf

<b>Berliner Kartoffelsuppe</b> mit frischem Majoran und Wiener Würstel <sup>6</sup>	8,00 €
<b>Gulaschsuppe</b> vom Bergrind mit Schmand	8,50 €

### Von unserem bayerischen Dorfmetzger in die Wurstküche

<b>Weißwürste</b> <sup>5,6,7</sup> , 2 Stück mit süßem Senf	7,50 €
zusätzlich mit ofenfrisch gebackener Brezn <sup>6</sup>	+ 1,50 €
<b>Original Nürnberger Rostbratwürste</b> <sup>1,5</sup> , 5 Stück auf Fasskraut und Püree	10,50 €
<b>Grobe Bratwurst</b> <sup>6,7</sup> , 2 Stück mit Kartoffelpüree <sup>5</sup> und Sauerkraut	10,50 €
<b>Berliner Currywurst</b> (ohne Darm) <sup>1,6</sup> mit unserer hausgemachten Soße und Pommes frites <sup>1,3,5</sup>	11,50 €
<b>Schmankerlpfanne</b> mit Original Nürnberger <sup>1,5</sup> , grobem Leberkäse <sup>1,6,7</sup> , Schweinsbraten, grober Münchener <sup>6,7</sup> , Sauerkraut <sup>1,5,7</sup> , Bayrisch Kraut, Kartoffelkloß <sup>2,9</sup> und Semmelknödel <sup>2,9</sup> (ab 2 Personen)	pro Person 17,50 €

## Vegetarisch & Fisch

<b>Allgäuer Käsespätzle</b> <sup>5</sup> (dreierlei) mit kleiner gemischter Salatbeilage	14,50 €
<b>Kabeljaufilet</b> gebraten auf Pommery-Senfsoße, dazu sautierter Lauch und Kartoffelpüree	18,00 €

### Klassiker & Hausschmankerl

<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit Kruste, Bayrisch Kraut und Knödel	13,00 €
<b>Der Klassiker:</b> krosse ganze Hinterhaxe vom Schweineschinken, ein gutes Kilo, mit Bayrisch Kraut	15,50 €
<b>Rindersaftgulasch in Dunkelbiersauce</b> mit Butterspätzle und Sauerrahm	16,50 €
<b>Großes Wiener Schnitzel vom Kalb</b> in der Pfanne gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat <sup>1,5</sup>	21,50 €
<b>Großes gegrilltes Entrecôte</b> (ca. 300 g) mit Kräuterbutter (Beilagen nach Wahl laut Beilagen-Preisliste)	22,50 €

## Brotzeiten & kleine Gerichte

<b>So gut wie in Bayern: Obazda nach altem Rezept</b> Camembert, Frischkäse, Rosenpaprika und rote Zwiebeln, fein abgeschmeckt	9,00 €
<b>Bayerischer Wurstsalat</b> von frischer Regensburger <sup>1,6,7</sup> mit roten Zwiebeln und Gewürzgurke <sup>1,5</sup> oder zusätzlich mit Allgäuer Bergkäse	9,50 € 12,00 €
<b>Leberkäs-Burger</b> mit Krautsalat und Senfmayonnaise	10,50 €
<b>Abgebräunter Schinken-Leberkäse</b> <sup>1,6,7</sup> mit Bratkartoffeln und Spiegelei	13,50 €

### Beilagen

Ofenfrisch gebackene Brezn <sup>6</sup>	1,50 €	Kartoffelsalat <sup>1,5</sup>	4,00 €
Butter	1,00 €	Bratkartoffeln	4,00 €
Bauernbrot	0,50 €	Pommes frites <sup>5</sup>	4,00 €
Krautsalat <sup>6</sup>	3,00 €	Gemüse der Saison	4,00 €
Gemischter Beilagensalat	4,50 €		

## Dessert

<b>Warmer Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce	8,50 €
<b>Palatschinken</b> gefüllt, mit Vanilleeis und heißen Kirschen <sup>1,2</sup>	8,50 €
<b>Kaiserschmarrn</b> an Zwetschgenröster <sup>1,2,5</sup> und Vanilleeis	10,50 €

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Tein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für Gäste mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit!

## Münchener Biere vom Fass

Hacker-Pschorr hell	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,00 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,50 €
	1 l	8,50 €
Paulaner Dunkel	0,5 l	4,50 €
	1 l	8,50 €
Hacker-Pschorr Schnitt	0,3 l	3,60 €
Radler	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,00 €
Hacker-Pschorr Weißbier	0,5 l	4,50 €
	1 l	8,00 €

## Flaschenbiere

Hacker-Pschorr alkoholfreies Helles	0,5 l	4,20 €
Hacker-Pschorr alkoholfreies Weißbier	0,5 l	4,20 €

## Softgetränke

Valser Mineralwasser classic / naturell	0,33 l	3,50 €
	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	5,00 €
Coca-Cola <sup>1, 2, 3, 5, 8</sup>   Zero	0,3 l	3,30 €
Fanta <sup>1, 2, 5, 6</sup>   Sprite <sup>1, 5, 6</sup>	0,5 l	4,40 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon <sup>4, 5</sup>	0,2 l	3,90 €
Tonic Water <sup>4, 5</sup>	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale <sup>4, 5</sup>	0,2 l	3,90 €

## Heißgetränke

Haferl Kaffee <sup>3</sup>	3,00 €
Milchkaffee <sup>3</sup>	4,00 €
Latte Macchiato <sup>3</sup>	4,00 €
Espresso <sup>3</sup>	2,50 €
Espresso doppelt <sup>3</sup>	4,00 €
Cappuccino <sup>3</sup>	3,50 €
Tee <sup>3</sup> – verschiedene Sorten -	3,00 €



Wir akzeptieren Kreditkartenzahlungen ab 25 €  
(Visa, Master Card, American Express)

Bitte nennen Sie Ihren Zahlungswunsch freundlicherweise vorab  
bei unserem Servicepersonal

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel,  
6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für unsere Gäste mit Lebensmittelunverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit! Bitte fragen Sie uns!

## Sekt / Champagne

<i>Lutter &amp; Wegner</i> Riesling Sekt	0,1 l	5,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €

Pommery Brut Royal	0,2 l	18,00 €
--------------------	-------	---------

## Weißweine

Weißburgunder <i>Baden, trocken</i>	0,2 l	5,00 €
--	-------	--------

Grüner Veltliner	0,2 l	5,00 €
------------------	-------	--------

Riesling „Siegfried“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner <i>Rheinhessen</i>	Fl. 0,75 l	32,00 €

Grauburgunder „Brunhilde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner <i>Rheinhessen</i>	Fl. 0,75 l	32,00 €

Rosé „Isolde“	0,1 l	4,50 €
Dreissigacker / Laggner <i>Rheinhessen</i>	Fl. 0,75 l	32,00 €

## Rotweine

Spätburgunder Pfalz Weingut Lergenmüller	0,2 l	6,00 €
---	-------	--------

<i>Lutter &amp; Wegner</i> Château Lion Noir	0,1 l	5,00 €
<i>Grand Vin de Bordeaux</i>	Fl. 0,75 l	35,00 €

Blauer Zweigelt <i>Stiegelmar</i>	0,1 l	5,00 €
	Fl. 0,75 l	35,00 €

Impérial Cuvée Rot Burgenland	0,1 l	7,50 €
	Fl. 0,75 l	49,00 €

## Spirituosen

Obstwasser	4 cl	6,00 €
Williams Christ Birne	4 cl	6,50 €
Himbeergeist	4 cl	6,50 €
Grappa	4 cl	6,00 €

Ramazzotti <sup>2, 5</sup>	4 cl	6,00 €
Underberg <sup>2, 5</sup>	2 cl	4,00 €
Jägermeister	4 cl	6,00 €

Gordons Gin	4 cl	6,00 €
Vodka Moskovskaya	4 cl	6,00 €

Edelbrände und diverse weitere Spirituosen –  
siehe Digestifkarte



## Das Gasthaus für Genuss und Seele

Voxstraße 1 | 10785 Berlin-Mitte  
Tel. 030-25 29 27 92  
Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr