

Salatspezialitäten

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

Aus dem Suppentopf

Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wiener Würstel ⁶	8,00 €
Gulaschsuppe vom Bergrind mit Schmand	8,50 €

Von unserem bayerischen Dorfmetzger in die Wurstküche

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

Vegetarisch & Fisch

Allgäuer Käsespätzle ⁵ (dreierlei) mit kleiner gemischter Salatbeilage	14,50 €
Kabeljaufilet gebraten auf Pommery-Senfsauce, dazu sautierter Lauch und Kartoffelpüree	18,00 €

Klassiker & Hausschmankerl

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

Brotzeiten & kleine Gerichte

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

Beilagen

Ofenfrisch gebackene Brezn ⁶	1,50 €	Kartoffelsalat ^{1,5}	4,00 €
Butter	1,00 €	Bratkartoffeln	4,00 €
Bauernbrot	0,50 €	Pommes frites ⁵	4,00 €
Krautsalat ⁶	3,00 €	Gemüse der Saison	4,00 €
Gemischter Beilagensalat	4,50 €		

Dessert

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	8,50 €
Palatschinken gefüllt, mit Vanilleeis und heißen Kirschen ^{1,2}	8,50 €
Kaiserschmarrn an Zwetschgenröster ^{1,2,5} 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 ^{1, 2, 3, 5, 8} Zero	0,3 l	3,30 €
Fanta ^{1, 2, 5, 6} Sprite ^{1, 5, 6}	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 ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Tonic Water ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €

Heißgetränke

Haferl Kaffee ³	3,00 €
Milchkaffee ³	4,00 €
Latte Macchiato ³	4,00 €
Espresso ³	2,50 €
Espresso doppelt ³	4,00 €
Cappuccino ³	3,50 €
Tee ³ – 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 & 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 & 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 ^{2, 5}	4 cl	6,00 €
Underberg ^{2, 5}	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