

*Liebe Gäste,  
wir servieren Ihnen frisch zubereitete Speisen und bitten daher um Verständnis,  
sollte es einmal zu kurzen Wartezeiten kommen.*

*Dear customers,  
we serve freshly made food and hope for your understanding if the preparation  
might take a bit longer in certain cases.*

## *Vorspeisen – starters*

### *Kartoffel-Lauchsuppe mit Röstzwiebeln*

*Potato-leek soup with roasted onions*

**4,90 €**

### *Linseneintopf mit Wildknacker*

*Lentil stew with game sausage*

**6,50 €**

### *Bunter Blattsalat mit marktfrischen Zutaten und hausgemachter Kräutervinaigrette*

*Mixed salad with home-made herb vinaigrette*

**6,90 €**

### *Wildkräutersalat mit Ziegenkäse im Speckmantel und Rotweibirnen*

*Salad and wild herbs with goat's cheese (bacon-wrapped) and pears marinated in red wine*

**10,50 €**

## *Hauptgerichte – main dishes*

### *Spinatspätzle mit frischem Rucola*

*Spinach spaetzle with rocket salad*

**9,00 €**

### *Kürbisgnocchi in Honig geschwenkt mit Walnüssen und Rucola*

*Gnocchi with pumpkin – walnut – sauce and honey, served with rocket salad*

**9,80 €**

### *Lietzenburger Sauerkraut – Hackfleisch – Pfanne gratiniert mit Gran Biraghi und Beilagensalat*

*Stew with sauerkraut and minced meat, gratinated with Gran Biraghi, served with a side salad*

**10,20 €**

### *Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Kapernsauce dazu Rote Bete Salat*

*Meatballs in a savoury sauce with capers, served with potatoes and beetroot*

**10,20 €**

### *Wildragout vom Brandenburger Hirsch mit Spätzle und Wildpreiselbeeren*

*Deer ragout with spaetzle and wild cranberries*

**13,30 €**

### *Kalbsleber „Berliner Art“ mit Kartoffelpüree*

*Fried calf's liver with apples and onions, served with mashed potatoes*

**13,50 €**

### *Wiener Schnitzel*

### *mit hausgemachtem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln*

*Veal escalope with home-made potato salad or fried potatoes*

**15,50 €**

## *Dessert - dessert*

### *Schokoladen-Schmelzherz mit Kirschkonfit*

*Chocolate-heart brownie (melted fudge core) with cherry confit*

*5,00 €*

### *Hausgemachter warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder einer Kugel Vanilleeis*

*Home-made warm apple strudel with vanilla sauce or one scoop of vanilla ice cream*

*5,20 €*

### *Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen nach Wahl*

*Cup of coffee and one piece of cake (of your choice)*

*3,90 €*

## ***Alkoholfreie Getränke – Soft drinks***

### *Säfte 0,2l - Juices*

<i>Orangensaft</i>	<i>0,2l / 2,30 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Apfelsaft klar</i>	<i>0,2l / 2,30 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Apfelschorle klar oder naturtrüb</i>	<i>0,2l / 2,20 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>

### ***Mineralwasser - Mineral water***

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>Flasche 0,25l</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Selters stilles Wasser</i>	<i>Flasche 0,25l</i>	<i>2,20 €</i>

<i>Selters Mineralwasser</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Selters stilles Mineralwasser</i>	<i>Flasche 0,75l</i>	<i>4,80 €</i>

### ***Alkoholfreie Getränke***

<i>Bionade Holunder</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bionade Kräuter</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Bionade Ingwer Orange</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Kraft Malz</i>	<i>Flasche 0,33l</i>	<i>2,50 €</i>

<i>Coca Cola</i> <sup>1,2</sup>	<i>0,2l / 2,20 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Coca Cola light</i> <sup>1,2,9,10,11</sup>	<i>0,2l / 2,20 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Fanta</i> <sup>2,5</sup>	<i>0,2l / 2,20 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Sprite</i>	<i>0,2l / 2,20 €</i>	<i>0,4l / 3,90 €</i>
<i>Fassbrause</i>	<i>0,3l / 2,50 €</i>	<i>0,5l / 3,90 €</i>

### ***Schweppes 0,2l***

<i>Bitter Lemon</i> <sup>3, 5</sup>	<i>Flasche</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Tonic Water</i> <sup>3</sup>	<i>Flasche</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Ginger Ale</i>	<i>Flasche</i>	<i>2,50 €</i>

### ***Bier vom Fass – draught beer***

<i>Berliner Pilsner</i>	0,3 l / 2,50 €	0,4l / 2,90 €
<i>Jever Pilsner</i>	0,3 l / 2,50 €	0,4 l / 2,90 €
<i>Märkischer Landmann</i>	0,3 l / 2,50 €	
<i>Allgäuer Büble Bier</i>	0,3 l / 2,50 €	
<i>Radler</i>	0,3 l / 2,40 €	0,4 l / 2,80
€		

### ***Flaschenbier 0,5l – beer by the bottle***

<i>Schöfferhofer dunkles Hefeweizen</i>		3,60 €
<i>Schöfferhofer Kristallweizen</i>		3,60 €
<i>Schöfferhofer helles Hefeweizen</i>		3,60 €

### ***Alkoholfreies Bier – alcohol free beer (by the bottle)***

<i>Jever Fun</i>	<i>Flasche 0,33 l</i>	2,60 €
<i>Schöfferhofer Alkoholfrei</i>	<i>Flasche 0,5 l</i>	3,60 €

***Offene Weine - weiss***  
***Wine by the glass – white***

***Grüner Veltliner „Heuriger“*** 0,2 l / 3,70 €  
*Weingut Kattinger, Österreich*  
*trocken, leicht, spritzig*

***Riesling Kabinett trocken*** 0,2 l / 4,50 €  
*Weingut Thanisch, Mosel, Deutschland*  
*eleganter, fruchtiger Riesling mit sortentypischer Säure*

***Offene Weine – rot***  
***Wine by the glass – red***

***Casa Solar , Spanien*** 0,2 l / 3,50 €  
*vollmundig, fruchtig, Tischwein*

***Nero d'Avola, Sizilien*** 0,2 l / 4,40 €  
*vollmundig, trocken*  
*harmonisch, feine Würze*

***Roséwein***

***Thanisch Spätburgunder Rose*** 0,2 l / 3,80 €  
*trockener, fruchtiger Sommerwein*  
*Weingut Thanisch, Mosel, Deutschland*

## *Weinhaltige Getränke*

*Weißweinschorle* 0,2 l / 3,50 €  
*white wine - mineral water mix*

*Rotweinschorle* 0,2 l / 3,50 €  
*red wine - mineral water mix*

## *Sekt – sparkling wine*

*Sekt – Jean - Louis* Flasche 0,2 l / 5,50 €  
*Blanc De Blanc*

### *Prosecco*

*Prosecco Le Contesse – extra dry* Flasche 0,2 l / 5,50 €

### *Prosecco Flasche 0,75l*

*Prosecco Treviso – Frizzante / Italien* Flasche 0,75 l / 19,00 €

### *Sekt Flasche 0,75 l*

*Riesling Sekt Janson Bernhard* Flasche 0,75 l / 23,00 €  
*extra brut, Deutschland, K&A*

## **Kaffeespezialitäten - Coffee -**

<i>Tasse Kaffee</i>	2,20 €	<i>Pott Kaffee</i>	2,80 €
<i>Milchkaffee</i>	2,90 €	<i>Latte macchiato</i>	3,00 €
<i>Cappuccino</i>	2,70 €	<i>Espresso</i>	2,30 €
<i>Doppelter Espresso</i>	4,00 €	<i>Espresso macchiato</i>	2,50 €

## **Heiße Getränke – hot beverages -**

<i>Heiße Zitrone</i>	2,50 €
<i>Heiße Schokolade</i>	2,70 €

## **Tee – wir servieren losen Tee der Marke Ronnefeldt**

*Loose Tea – cup or teapot*

	<i>Tasse</i>	<i>Kännchen</i>
<b><i>Earl Grey - TGFOP Herbst</i></b> <i>vollaromatischer Herbst – Darjeeling</i> <i>mit spritzig-frischem Zitrusaroma der Bergamotte</i>	2,00 €	3,80 €
<b><i>Darjeeling's Delight - FTGFOP 1 Frühling</i></b> <i>klarer, frischer Frühlingstee mit typischer Blume des Darjeelings</i>	2,00 €	3,80 €
<b><i>Grüner Tee / green tea</i></b> <i>Fancy Sencha – China Sencha Sommer</i> <i>großblättriger, dunkler Sencha, feine Bitterkeit mit Hauch frischer Süße</i>	2,00 €	3,80 €
<b><i>Aromatisierter Grüner Tee / green tea</i></b> <i>Morgentau – Sencha Sommer</i> <i>Sencha-Blüten, fein fruchtiger Mango-Zitrusgeschmack</i>	2,20 €	4,00 €
<b><i>Früchtetee / fruit tea</i></b> <i>Pure Fruit – biologischer Anbau</i> <i>Apfelstücken, Hagebuttenschale, Hibiskus</i>	2,00 €	3,80 €
<b><i>Kräutertee / herbal tea</i></b> <i>Nana Minze – Moroccan Mint</i> <i>aromatische Marokkanische Minze mit erfrischender Würze</i>	2,00 €	3,80 €



## *Spirituosen 2cl - Spirits*

<i>Cognac Remy Martin</i>	3,80 €
<i>Hennessy - Fine de Cognac</i>	4,00 €
<i>Johnnie Walker</i>	3,00 €
<i>Jack Daniels Old No.7</i>	3,20 €
<i>Glenfiddich</i>	3,40 €
<i>Schladerer Williamsbirne</i>	3,00 €
<i>Schladerer Himbeergeist</i>	3,00 €
<i>Steirischer Obstler von „Wilhelm“ - edler Brand aus dem Apfeldorf Puch</i>	2,50 €
<i>Ramazotti</i>	2,50 €
<i>Fernet Branca</i>	2,50 €
<i>Averna</i>	2,70 €
<i>Wodka Moskovskaya</i>	2,50 €
<i>Aalborg Jubiläums Aquavit</i>	3,80 €
<i>Calvados</i>	2,80 €
<i>Grappa</i>	2,80 €
<i>Pernod</i>	2,80 €
<i>Amaretto <sup>2</sup></i>	2,50 €
<i>Baileys Irish Cream <sup>2</sup></i>	2,50 €
<i>Sambuca</i>	2,80 €