



“Servus miteinander”

Frischer weißer Stangenspargel vom Spargelhof Kiefer

Hausgemachte Spargelcremesuppe mit Spargelstücken 7,50 €

Homemade asparagus cream soup

Stangenspargel mit Kartoffeln und Sauce Hollandaise 17,50 €

oder zerlassener Butter

White asparagus with potatoes, sauce hollandaise or melted butter

Stangenspargel mit Tiroler Speck oder Rosmarinschinken, Kartoffeln, 19,50 €

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

White asparagus with Tyrolean smoked meats or rosemary ham, potatoes, sauce hollandaise or melted butter

Stangenspargel mit einem Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, 26,50 €

Kartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

White asparagus with Original Wiener Schnitzel, potatoes, sauce hollandaise or melted butter

Stangenspargel mit einem Schweineschnitzel “Wiener Art”, Kartoffeln, 21,50 €

Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

White asparagus with a pork escalope “Vienna style” sauce hollandaise or melted butter

Wir kaufen unseren weißen Spargel direkt vom Spargelhof aus der Region an der nördlichen Stadtgrenze von Berlin. Spargelbauer Kiefer arbeitet naturverbunden und verzichtet auf schädliche Düngemittel. Wir holen unseren Spargel mehrmals die Woche frisch nach dem Stechen selbst vom Hof direkt auf Ihren Teller

**Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team**



Speisenkarte / Menu

„Servus miteinander“

Hausgemachtes aus dem Suppenkessel / Soups

Bayrische Kartoffelsuppe mit Wursteinlage 7,50 €

Potato soup Bavarian style with sausage

Rinderkraftbrühe mit Gemüse und geschabten Spätzle 7,50 €

Beef broth with vegetables and handmade spaetzle

Salat / Salads

Gemischter Vorspeisensalat 5,00 €

Mixed appetizer salad

Bunte Salatschüssel mit gebratener Hähnchenbrust, 16,90 €

Meerrettich-Senf-Dip und Sonnenblumenkernen

Colorful salad bowl, pan fried chicken breast, sunflower seeds and horseradish-mustard vinaigrette

Salatteller mit gebackenem Camembert und Wildpreiselbeeren 16,90 €

Mixed salad platter with fried camembert and wild cranberries



Brotzeit / Cold plates

Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika 8,90 €
mit Krustenbrot und Brezn

Obazda, spicy cheese, onions, peppers, homemade bread, pretzel and butter

Berliner Boulette mit Gewürzgurke, Krustenbrot und Butter 6,90 €
Berlin boulettes with pickle, crust bread and butter

Wurstsalat mit Lyoner, roten Zwiebeln, Gewürzgurke, 11,90 €
gekochtem Ei und Radieserl

Sausage salad with Lyoner, red onions, pickle, boiled egg and radishes

mit Emmentaler /add Cheese 13,90 €

Tiroler Schinkenspeck mit Meerrettich Butter und Krustenbrot 13,90 €
Tyrolean ham bacon with horseradish, butter and crust bread

Wies'n Brotzeit Brett'l 17,90 €

mit Obazda, kalter Krustenbraten, Tiroler Speck, Pfefferbeisser, Gouda,
Meerrettich, Radieserl, Gewürzgurken, Krustenbrot, Brez'n und Butter

*Selection of cold specialties with Obazda, cold meats, Tyrolean bacon,
Pfefferbeisser, Gouda, horseradish, radish, gherkins, homemade breads, pretzels and
butter*

Pasta / Pasta

Schupfnudeln mit Bratensoße, Haxenfleisch 14,90 €
und kleinem Beilagensalat

Schupfnudeln with gravy, knuckle meat and small side salad

Allgäuer Käsespätzle mit Zillertaler Bergkäse, Röstzwiebeln 14,90 €
und gemischtem Salat

Allgäu cheese spaetzle with Zillertal Mountain cheese, roasted onions and mixed salad



Wurstspezialitäten / Sausage Specialties

Ein Paar Wiener Würstchen mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 9,90 €

A pair of Wiener sausages served with Bavarian potato salad

Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßem Senf und einer Brez'n 9,90 €

A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel

Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut 13,90 €
und Kartoffelpüree

Original Nuremberg sausages with sauerkraut and mashed potatoes

Original Fränkische Bratwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,90 €

Original Frankonian sausage with sauerkraut and mashed potatoes

Alpenländische Bratwürste mit Spitzkohl Gemüse und Bratkartoffeln 14,90 €

Alpine sausages from our butcher Büniger with pointed cabbage vegetables and fried potatoes

Halber Meter Erdinger Bratwurst mit Spitzkohl und Bratkartoffeln 17,90 €

Half a meter sausage from our butcher Büniger with pointed cabbage and fried potatoes

Würstelteller, viererlei Würste mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 17,90 €

Sausage plate, four kinds of sausages with sauerkraut and mashed potatoes

Fischspezialitäten / Fish Specialities

Im Ganzen gebratene Forelle "Müllerin Art" ohne Mittelgräten
mit Petersilienkartoffeln und kleinem gemischtem Salat 18,90€

*Fried trout whole "Müllerin Art" without middle bones
with parsley potatoes and a small mixed salad*

Wir kaufen unsere Kartoffeln direkt vom Bauernhof aus der Region an der nördlichen Stadtgrenze von Berlin. Kartoffelbauer Kiefer arbeitet naturverbunden und verzichtet auf schädliche Düngemittel.

We source our potatoes from a regional farm just north of the city. Farmer Kiefer grows his produce respectful of natural resources and does not utilize chemical fertilizers.

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team
For insight of allergens and ingredients please ask our team



Brauhaus Spezialitäten / Brewhouse Specialities

Halbes Grillhähnchen mit Krustenbrot 12,90 €

Half rotisserie chicken with homemade bread

Gebratener Leberkäse vom Fleischsommelier BÜNGER mit Spiegelei und lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 14,90 €

German meatloaf with potato-cucumber salad and a fried egg

Deftiger Schweinebraten mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Sauerkraut 15,90 €

Roast crispy pork with homemade potato dumplings and sauerkraut

Knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Krautsalat

als ganze Haxe 19,90 € oder als halbe Haxe 14,90 €

Whole or half crispy knuckle of pork with homemade potato dumplings and cabbage salad

Rindersaftgulasch mit Sauerrahm und Kartoffelklößen 19,90€

Beef juice goulash with sour cream and potato dumplings

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, dazu Preiselbeeren

Original Wiener schnitzel with cranberries

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 24,90 €

with warm potato salad

mit Bratkartoffeln 25,90 €

with fried potatoes

Schweineschnitzel "Wiener Art"

Schnitzel Vienna style

mit lauwarmem Kartoffelsalat 15,90 €

with potato salad

mit Bratkartoffeln 16,90 €

with fried potatoes



Rumpsteak (Rohgewicht ca. 250g)

Rump steak

mit Kräuterbutter und Pommes Frites 26,90 €

with herb butter and French Fries

mit cremiger grüner Pfeffersauce und Pommes Frites 27,90 €

with creamy green pepper sauce and French fries

BBQ-Spareribs mit Pommes Frites, Coleslaw und BBQ-Soße € 19,90

BBQ-spareribs with French Fries, coleslaw and BBQ-sauce

Berliner Klassiker / Berlin Specialities

Große Currywurst mit hausgemachter Soße und Pommes Frites 12,90 €

Large portion of Currywurst with homemade curry sauce and French fries

Hausgemachte Bouletten mit Bratensoße und Kartoffelstampf 14,90 €

Homemade chopped steaks with gravy and mashed potatoes

Kindergerichte / Kids Menu

Drei Original Nürnberger Rostbratwürstchen,

Bratensoße und Kartoffelpüree 7,90 €

Three Original Nuremberg Rostbratwürstchen, gravy and mashed potatoes

Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat 10,90 €

Original Wiener schnitzel with lukewarm potato-cucumber salad

Zwei Kartoffelklöße mit Rahmsoße 6,90 €

Two potato dumplings with mushroom cream

Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße 7,90 €

Homemade spaetzle with cream sauce



Flammkuchen nach Art des Hauses/ Tarte flambée

Flammkuchen Klassiker "Elsässer Art"

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln 11,90 €

Classics "Alsace style" with crème fraîche, bacon and onions

Flammkuchen "Tomate-Mozzarella"

mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola 13,90 €

with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula

Flammkuchen "Räucherlachs"

mit Crème fraîche, Räucherlachsstreifen und Frühlingszwiebeln 14,90 €

with crème fraîche, smoked salmon strips and spring onions

Burger

Hamburger 16,90 €

mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites

with brioche roll, beef, salad, red onions, tomatoes, pickle, homemade Burger sauce and French fries

Cheeseburger 17,90 €

mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Cheddar Käse, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites

with brioche roll, beef, cheddar cheese salad, red onions, tomatoes, pickle, Burger sauce and French fries

Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger 17,90 €

mit Brioche Brötchen, vegetarischer Bratling, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites

with brioche roll, vegetarian Patty, salad, red onions, tomatoes, pickles, Burger sauce and French fries



Dessert / Sweets

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehäubchen 7,90 €

2 scoops of vanilla ice cream with hot cherries and cream

2 Kugeln Vanilleeis mit Eierlikör und Sahnehäubchen 7,90 €

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße 8,90 €

Warm apple strudel with vanilla sauce

mit Vanilleeis / add Vanilla ice cream 8,90 €

Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Vanilleeis 12,90 €

Kaiserschmarrn, an Austrian delicacy made of cut-up and caramelized pancake, apple sauce and vanilla ice cream

Eine Kugel Eis 2,00 €

A scoop of ice cream

Portion geschlagene Sahne 1,00 €

Portion of whipped cream

Beilagen / Side Dishes

Kartoffelsalat 3,90 €

Potato salad

Pommes Frites 5,90 €

French fries

Mayonnaise / Ketchup

Krautsalat 3,90 €

Cabbage salad

Kartoffelpüree 4,50 €

Mashed potatoes

Gemischter Salat 5,00 €

Mixed salad greens

Kartoffel Knödel 4,50 €

potato dumpling

Sauerkraut 4,50 €

Sauciere Soße extra 2,90 €

Sauciere sauce extra

Bratkartoffeln 4,50 €

Fried potatoes

Brez'n 2,00 €

Pretzel

Petersilienkartoffeln 3,90 €

Potato

Gemischter Brotkorb 3,90 €

Mixed bread basket

Portion Butter 0,50 €