Speisen & Getränke

ERDINGER am GENDARMENMARKT BERLIN

Speisen

Aus dem Suppentopf / Soups

Berliner Kartoffelsuppe mit Wurstcrisage / Potato soup „Berlin style" with sausage	8,50 €

Brotzeit / cold plates

Obazda, pikanter Käse, roten Zwiebeln, Paprika mit Krustenbrot, Bezen Obazda, spicy cheese, red onions, paprika, homemade crust bread, pretzel	9,00 €
Bayrischer Wurstsalat mit Essig und Öl angemacht, Käse und Hausbrot Sausage salad with vinegar and oil served with homemade bread	14,50 €
Emmentaler Wurstsalat mit Essig und Öl angemacht, Käse und Hausbrot Emmental sausage salad with vinegar, oil, Emmentaler and homemade bread	15,90 €
Tiroler Schinkenspeckbrettl mit Butter, Meerrettich und Hausbrot Tyrolean ham and bacon board with butter, horseradish and homemade bread	16,50 €
Brotzeitbrettl nach „Art des Hauses" mit Butter und Hausbrot Selection of cold specialities with butter and homemade bread	22,90 €
Kaiserbrettl nach „Art des Hauses" mit Obst, Butter und Hausbrot Mixed cheese platter with fruit, butter and homemade bread	17,50 €

Aus der Wurstküche / from our sausage kitchen

Ein Paar Münchener Weißwürste mit süßen Senf und einer Brez'n A pair of Bavarian boiled sausages with sweet mustard and a pretzel	10,90 €
Ein Paar Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat / Gurkensalat A pair of Wiener sausages served with warm potato - cucumber salad	11,90 €
Berliner Currywurst mit 130g mit Pommes frites Berlin curry sausage (130 g) with French fries	14,50 €
Sechs Original Nürnberger Rostbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 6 Original Nuremberg sausages with sauerkraut and mashed potatoes	15,90 €
Warmfleischiger, würziger Wurst- mit Sauerkraut und Kartoffelpüree Sausage plate, four kind of sausages with sauerkraut and mashed potatoes	19,90 €
gebratener bayerischer Leberkäse mit Spiegelei und hausgemachten Kartoffel - Gurkensalat Browned bavarian meatloaf with a fried egg and warm potato - cucumber salad	17,50 €

Goldbraun panierter Traum / Golden-brown breaded dream

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken dazu Preiselbeeren und hausgemachten Kartoffel - Gurkensalat Original vienna schnitzel (veal) with cranberries and warm potato - cucumber salad oder mit Pommes frites or with French fries	28,90 € / 29,90 €
Schnitzelwerk „Wiener Art" mit hausgemachten Kartoffel - Gurkensalat Schnitzel "Vienna style" pork escalope with warm potato - cucumber salad oder mit Pommes frites or with French fries	19,50 € / 20,90 €
Fish & Chips - Seelachsfilet, paniert & gebacken mit Pommes frites und Remoulade Fish & Chips - breaded & baked pollock fillet with French fries and remoulade	23,50 €

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team

Dishes

Brauhaus Klassiker / Brewhouse Specialities

Berliner Boulette mit Bratensauce und Kartoffelstampf Fried meatballs (beef & pork) with gravy and mashed potatoes	15,90 €
Deftiger Schweinebraten mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Sauerkraut Roast Gringo pork with homemade potato dumplings and sauerkraut	18,90 €
Knusprige Schweinshaxe mit hausgemachten Kartoffelknödeln und Krautsalat whole crunchy knuckle of pork with homemade potato dumplings and coleslaw oder als halbe Haxe or ½ crispy knuckle of pork	26,90 € / 18,50 €
halbes Hendel vom Grill mit Krustenbrot ½ chicken from the grill with crusty bread	13,90 €
Rinderrouladi gefüllt mit Buttergemüse und Apfelmus Beef goulash with butter vegetable and apple sauce	21,90 €
Kalbsleber „Berliner Art" mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben und Kartoffelstampf Veal liver „Berlin style" braised onions, apple slices and mashed potatoes	23,90 €

Steaks und Burger

Rumpsteak (Hochgereift ca.250g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites with herb butter and French fries mit cremiger grüner Pfeffersauce und Pommes Frites with creamy green pepper sauce and French fries	32,90 € 33,90 €
Hamburger mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites with brioche roll, beef, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade Burger sauce and French fries	17,90 €
Cheeseburger mit Brioche Brötchen, Rindfleisch, Cheddarkäse, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites with brioche roll, beef, cheddar, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade Burger sauce and French fries	18,90 €
Vegetarischer Burger / Vegetarian Burger mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites with brioche roll, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade Burger sauce and French fries	17,90 €

Beilagen / Side Dishes

Kartoffelsalat / Potato salad	4,50 €
Kartoffelpüree / Mashed potatoes	4,50 €
Kartoffel Knödel / Potato dumpling	4,50 €
Bratkartoffeln / Fried potatoes	5,00 €
Semmelknödel / bread dumplings	5,00 €
Pommes Frites / French fries	5,90 €
Ketchup / Mayonnaise	0,70 €
Gemischter Salat / mixed salad greens	5,90 €
Krautsalat / Coleslaw	4,50 €
Sauerkraut / Sauerkraut	4,50 €
Braten Soße / Gravy	2,90 €
gem. Brotkorb / mixed bread basket	3,90 €
Brez'n / Pretzel	2,50 €
Portion Butter / portion of butter	1,00 €

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team

Fleischlos glücklich / Without meat

Gemischter Vorspeisensalat Mixed appetizer salad	5,90 €
Vegan: Penne mit Ratatouille und Rucola Ratatouille pasta with arugula	14,50 €
Vegan: Kohlrabischnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat kohlrabi cutlet with potato and cucumber salad	15,90 €
Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola Tarte flambée with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula	15,90 €
Salatteller mit zwei gebackenen Camemberts und Preiselbeeren Salad plate with two baked camemberts and cranberries	16,90 €
Aligator Spaetzle mit Zitronen Zucchini Streifen, Röstzwiebeln und gemischten Salat creamy cheese spaetzle „alligator style" with Zitronen Zucchini streifen, roasted onions and a mixed salad	16,90 €
Vegan: Pflanzen mit Kartoffel-Gurkensalat Veggie Patties with potato and cucumber salad	15,90 €
Vegetarischer Burger/ Vegetarian Burger mit Brioche Brötchen, Salat, rote Zwiebeln, Tomaten, Gewürzgurke, hausgemachter Burgersoße und Pommes Frites with brioche roll, salad, red onions, tomatoes, pickles, homemade burger sauce and French fries	17,90 €

Flammkuchen & Co / Tarte flambée & Co

Flammkuchen Klassiker "Elsässer Art" mit Speck, Zwiebeln, Crème Fraiche Classic "Alsace style" tarte flambée, bacon and onions	15,90€
Flammkuchen "Tomate-Mozzarella" mit Mozzarella, Tomatensugo und frischem Rucola with mozzarella, tomato sugo and fresh arugula	15,90 €

Kids Menü

Drei Original Nürnberger Rostbratwürstchen, Bratensoße und Kartoffelpüree Three Original Nürnberg grilled sausages, gravy and mashed potatoes	7,90 €
Kleines Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit hausgemachten Kartoffel-Gurkensalat Original Wiener Schnitzel (veal) with lukewarm potato-cucumber salad	10,90 €
Zwei Kartoffelknödel mit Rahmsoße Two potato dumplings with cream sauce	6,90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße Homemade spaetzle with cream sauce	7,90 €

Dessert



An Guadn!

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeske Warm apple strudel with vanilla sauce	9,90 €
Käsevariationen mit Zwetschgenröster Kaiserschmarrn, an Austrian delicacy made of cut-up and caramelized pancakes, plum coompote	13,90 €

Liebe Gäste, diese exquisiten Serene Teller erhalten wir einen Gedeckpreis von 2,00 €, wir bitten um Verständnis.
Dear guests, we charge a cover fee of €2,00 for an additional empty plate, we ask for your understanding.

Bier Getränke / Drinks

Erdinger Brauhaus Helles	0,33 0,50	2,80€ 3,80€
Erdinger Urweisse	1,00 0,33 0,50	5,90€ 3,00€ 3,90€
Erdinger Weißbier	1,00 0,33 0,50	5,90€ 3,00€ 3,90€
Erdinger Dunkel	1,00 0,33 0,50	5,90€ 3,00€ 3,90€
Erdinger Kristall	0,50	3,90€
Erdinger Pikantus	0,25l 0,50	3,90€ 5,90€
Erdinger Radler	0,33l 0,5l	3,00€ 3,90€
Erdinger Brauhaus Hell Alkoholfrei	0,5l	3,90€
Erdinger Weißbier Alkoholfrei	0,33l 0,5l	3,00€ 3,90€
Erdinger Alkoholfrei Zitrone	0,33l	4,50€
Erdinger Alkoholfrei Grapefruit	0,33l	4,50€
Für diese/gut: ob Helles, Weizen, Dunkel, Urweiße oder Alkoholfrei Erdinger > 3 Liter Glasgröße 20,00€	3,0l	26,90€







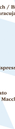


Aperitif

Aperol Spritz	0,25l	9,50€
Limoncello Spritz	0,25l	9,50€
Lillet Berry	0,25l	9,50€
Prosecco	0,10l	5,00€
Prosecco	0,75l	29,00€
Moet & Chandon	0,375l	44,00€
Moet & Chandon	0,75l	79,00€

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team

Offene Weine

	je 0,2 l = 7,90€ / 0,5l = 14,90€ / 1,0l = 28,00€
Trebbiano d'Abruzzo, Weißwein, trocken Riesling, Weißwein, trocken Primitivo, Rotwein, Italien, trocken Rosé, Italien, trocken-fruchtig	
Weinschorle, weiß oder rot 0,3l > 5,90€	

Flaschenweine 0,75 l / Bottled Wines 0,75 l

Weißwein

Pinot Grigio, Venezien, Borgo Sauto, trocken elegant	29,00€
Ihr RIZZI Weißburgunder & Chardonnay, Pfalz, trocken	37,00€
Ihr RIZZI Riesling, Pfalz, trocken	39,00€
Ihr RIZZI Grauer Burgunder, Chardonnay, trocken	39,00€
Penaja, Italien, Nuevo sensin, harmonisch elegant	49,00€

Roséwein

Collefrisio, Feiss-Chiori Italien, fruchtig trocken	29,50€
Ihr RIZZI Rosé Lala, Südtirol	29,50€

Rotwein

Primitivo, Salento, Italien, vollmundig, kraftvoll	27,00€
Cabernet Sauvignon, Ihr Weingut Lorenz, Rheinhessen vegan, harmonisch, kräftig	38,00€
Umpango, Dieter Spitzberger, Cabernet Sauvignon Covee2 Pfalz, trocken elegant	36,00€

Longdrinks

Rum Cola / Gin Tonic/ Wodka Cola	9,50€

Spirituosen Spirits



Whisky / Wodka / Gin Obstler / Williams / Marille Jägermeister / Ramazzotti / Berliner Luft 1 Meter Schnaps 10 Schnäpse vom Obstler oder Berliner Luft	4cl 4cl 4cl 60cl	6,40€ 6,40€ 4,90€ 29,00€

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still / sprudel still / sparkling	0,4l	3,50€
Tafelwasser still / sprudel still / sparkling	1,0l	7,90€
Apollinaris still / medium still / sparkling	0,75l	7,90€
VIO-Mineralwasser still	0,75l	7,90€
Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo-Mix	0,2l	3,50€
Coca-Cola / Zero / Fanta / Sprite / Mezzo-Mix	0,4l	4,60€
Schorle Apfel / Rhabarber / Kirsch / Johannisbeere	0,4l	5,90€
Tonic Water / Bitter Lemon / Ginger Ale	0,2l	3,50€

Säfte / Nektar

Apfel / Orange / Tomate / Kirsch / Banane Johannisbeere / Rhabarbe / Maracuja	0,2l 0,4l	3,90€ 6,90€
Kilfa - Cherry Banana mix	0,4l	6,90€

Kaffee

Tasse Kaffee / Cup of Coffee	3,20€
Espresso / Espresso	3,50€
Doppelter Espresso / Double Espresso	5,00€
Milchkaffee / Café au lait	4,50€
Cappuccino / Cappuccino	4,50€
Kakao (Milch) / Cacao	4,50€
Latte Macchiato / Latte Macchiato	4,50€
Espresso Macchiato / Espresso Macchiato	3,20€

Tee / Tea

Earl Grey	3,50€
Darjeeling	3,50€
Grüner Tee / Green tea	3,50€
Pfefferminze / peppermint	3,50€
Kräuter / herbs	3,50€
Rooibos	3,50€

Zur Einsicht der Allergene und Inhaltsstoffe fragen Sie bitte unser Team