

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes
www.einstein-udl.com

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Brot und Gebäck | Bread and pastries

Croissant Croissant	3,50
Pain au chocolat Pain au chocolat	3,50
Mandelcroissant Almond croissant	3,50

In Begleitung von Speisen:

Accompaniment to the food:

Brotkorb oder glutenfreies Brot mit Butter Bread basket or gluten free bread and butter	4,50
---	-------------

SÜSS UND VEGETARISCH

SWEET AND VEGETARIAN

Porridge mit Rohrzucker und Vollmilch Porridge with cane sugar and whole milk	11,00
Porridge mit Ahornsirup und Vollmilch Porridge with maple syrup and whole milk	11,00
Porridge mit Saisonfrüchten und Vollmilch Porridge with seasonal fruits and whole milk	11,00
Birchermüsli mit frischen Früchten Bircher muesli with fresh fruits	11,00
FrISCHE Früchte mit Naturjoghurt oder Magerquark Fresh fruits with yoghurt or curd	9,50
FrISCHE Früchte Portion of fresh fruits	12,00
Vegane Pancakes Vegan pancakes mit Holunder-Apfel Kompott with elder-apple compote	15,00

Eierspeisen | Egg dishes

Gekochtes Ei soft or hard boiled egg	3,50
2 Spiegeleier Solo 2 fried eggs	7,50
2 Spiegeleier auf Buttertoast 2 fried eggs on butter toast	9,50
2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck 2 fried eggs with ham or bacon	10,00
Rührei Natur oder mit Kräutern Scrambled eggs plain or with fresh herbs	10,00
wahlweise optional: mit knusprigem Speck with crispy bacon	12,50
mit frischen Lachsmedaillons with fresh salmon	12,50
mit gebeiztem Lachs with gravad salmon	12,50
Omelette Natur oder mit Kräutern Omelette plain or with fresh herbs	10,00
Eggs Benedict zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche two poached eggs with Sauce Hollandaise on butter brioche	13,00
wahlweise optional: mit Hinterschinken with ham	16,00
mit Blattspinat with spinach	16,00
mit Avocado with avocado	16,00
mit Lachs with salmon	16,00
mit Lachs und Ossetra Kaviar 5g with salmon and ossetra caviar 5g	29,00
2 Eier im Glas mit Forellenkaviar 2 soft boiled eggs with trout caviar served in a glass	10,00
Bauernfrühstück Frittata mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln with potatoes, bacon and onions	18,00

Kollektion | Collection

Pariser Frühstück

10,00

Croissant, Brioche, Baguette, Marmelade, Butter
Croissant, brioche, baguette, jam, butter

Wiener Frühstück

14,50

2 Eier im Glas mit Schnittlauch, Brotkorb
und hausgemachter Marillenmarmelade
2 soft boiled eggs with chives served in a
glass, bread basket and housemade apricot jam

Sylter Frühstück

21,00

Crevetten, gebeizter Lachs mit Meerrettich,
geräucherter Heilbutt, Kren und Zitrone,
Butter und Brotkorb
Shrimps, gravad salmon with horseradish,
smoked halibut, radish and lemon,
butter and bread basket

Kollektion | Collection

Berliner Frühstück

18,00

Käse, Schinken, hausgemachte Marmelade,
ein gekochtes Ei, Butter und Brotkorb
Cheese, ham, housemade jam, one boiled egg,
butter and bread basket

EINSTEIN Frühstück

ONE PERSON

22,00

auf der Etagere | on the etagere

TWO PERSONS

39,00

Große Auswahl an Fleisch- und Käsespezialitäten,
gebeizter Lachs, Kren, gekochtes Ei, Naturjogurt
mit frischem Obst, Beeren und Ahornsirup,
Croissant und Brötchen, Marmelade und Honig
Grand selection of cold cuts and cheese, gravad salmon,
kren, soft boiled egg, yogurt with fresh fruits, berries and
maple syrup, croissant, bread, jam and honey

CHÂTEAU ROYAL FRÜHSTÜCK

auf der Etagere | on the étagère

Rührei mit eingelegten Steinpilzen
Tatar von geräuchertem und mariniertem Lachs,
Kräuterfrischkäse und Avocado-creme,
Käse Auswahl und kleiner Obstsalat

Scrambled eggs with pickled porcini mushrooms
Tartare of smoked and marinated salmon,
herb cream cheese and avocado cream,
Cheese selection and small fruit salad

28,00 per person

39,00 per person including a glass of
Laurent-Perrier | La Cuvée

CHAMPAGNER BRUNCH

für 2 Personen | for 2 persons

0,75 l Champagner Delamotte
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade
Bread basket, butter, housemade jam

auf der Etagere | on the étagère

Cremiges Kräuter-Rührei, hausgebeizter Lachs und Avocado, Wiener Beinschinken,
Fenchelsalami, original Emmentaler, Liptauer,
süße Überraschung aus der Patisserie

Scrambled eggs with fresh herbs, gravad salmon, avocado, South Tyrolean ham,
fennel salami, original Emmentaler, Liptauer,
sweet surprise from the EINSTEIN pastry

99,00

Frühstück Mo-Fr bis 11:30 | Sa-So und Feiertage 10:00-15:00
Breakfast Mon-Fri till 11:30 am | Sat-Son and holidays 10 am-3 pm

EINSTEIN JAUSE

TÄGLICH BIS 17 UHR | DAILY TILL 5 PM

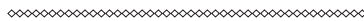
Hausgemachter Leberkäse | Housemade meatloaf
mit Kartoffelsalat | with potato salad **15,00**

Berliner Currywurst mit Pommes Frites **15,00**
sausage in curry sauce with French fries

Avocado Brotzeit | Avocado Sandwich **15,00**
Natursauerteigbrot getoastet mit Avocado
und marinierten Ofentomaten
toasted sourdough bread, avocado and
marinated roasted tomatoes

New York Bagel **15,00**
Sesam Bagel, gebeiztem Lachs, Tomaten,
Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich
Sesame bagel, graved salmon, tomatoes,
cream cheese and horseradish

Brotzeit Brett für 2 **29,00**
Auswahl an Käse und Schinken mit Rettich
Selection of cheese and cold cuts with pickled radish



Classic Club Sandwich

Hähnchenbrust, gebratener Speck,
Tomaten, Eisbergsalat und Mayonnaise

Chicken breast, fried bacon, tomatoes,
iceberg lettuce and mayonnaise

18,00

Pommes frites | french fries **6,00**

kleiner Salat | side salad **6,00**

CLASSIC AFTERNOON TEA

Auswahl an Sandwiches
Scones
mit Marmelade und clotted cream

Auswahl an Pastries
Kännchen ALTHAUS Tee

Assorted Sandwiches
Scones
with jam and clotted cream

Selection of Pastries
Pot of ALTHAUS Tea

29,00

EINSTEIN AFTERNOON TEA

Classic Afternoon Tea
mit einem Glas Laurent-Perrier | La Cuvée
with a glass of Laurent-Perrier | La Cuvée

39,00

EINSTEIN CREAM TEA

Scones
mit Marmelade und clotted cream
with jam and clotted cream

Kännchen ALTHAUS Tee
Pot of ALTHAUS Tea

19,00

HAUSEGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOUSEMADE CAKES

Käsekuchen 6,80

German cheese cake

Mohnkuchen - glutenfrei - 6,80

Poppy seed cake - gluten free -

Sachertorte 6,80

Viennese chocolate cake

EINSTEIN Apfelstrudel 12,00

mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne

EINSTEIN Apple strudel

with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream

Obsttarte 6,80

Fruit tart

Portion Schlagsahne 3,00

Whipped cream

Das Serviceteam informiert Sie gerne über die tagesaktuelle Auswahl.

The service team will be happy to inform you about the daily selection.

EIS

ICE CREAM

Milcheis | Ice Cream

Vanille, Schokolade

vanilla, chocolate

Sorbet | Sorbet

Zitrone, Erdbeer

lemon, strawberry

pro Kugel | per scoop 3,00

Portion Schlagsahne | whipped cream 3,00

Portion frische Früchte | fresh fruits 6,00

Caffè Vaniglia / Affogato 8,00

Doppelter Espresso mit Vanilleeis

Double espresso poured over vanilla ice cream

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee 9,00

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate 9,00

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Champagner-Trüffel (12 Stück)

champagne truffles (12 pieces)

18,00

EINSTEIN Domino Steine (12 Stück)

4 Schweizer-, 4 Nougat-, 4 Pflaume-Zimt-Dominosteine
small gingerbread specialities with chocolate (12 pieces)

4 Swiss, 4 nougat, 4 plum cinnamon

18,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

2021 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY
WEINGUT KARL H. JOHNER
BADEN, DEUTSCHLAND

0,1L 8,00
0,375L 28,00

2019 CHEVAL NOIR GRAND VIN
CHÂTEAU CHEVAL NOIR
BORDEAUX, FRANKREICH

0,1L 8,00
0,375L 28,00

VORSPEISEN STARTERS

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

EINSTEIN SEASON

Zwiebelsuppe mit gratinierten Bergkäse Croutons (vegetarisch) **12,00**
Onion soup with gratinated mountain cheese croutons (vegetarian)

Carpaccio vom Alm-Ochsen mit Morchel Vinaigrette **19,00**
Alpine ox carpaccio with morel vinaigrette

Thunfischtatar mit Limonen Crème fraîche und Ossetra Kaviar 5g **25,00**
Tuna tartare with lime crème fraîche and Ossetra caviar 5g

Feldsalat mit eingelegten Birnen, Walnüssen und Schafskäse (vegetarisch) **19,00**
Lamb's lettuce with pickled pears, walnuts and feta cheese (vegetarian)

EINSTEIN CLASSICS

Rinder Bouillon mit Frittaten **12,00**
Beef Bouillon with pancake stripes

Österreichische Essigknödel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl (vegetarisch) **15,00**
Austrian vinegar dumplings with red onions and pumpkin seed oil (vegetarian)

Roastbeef mit Remouladen Sauce **19,00**
Roastbeef with remoulade
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes **6,00**

Marinierter Tafelspitz mit steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl **19,00**
„Tafelspitz“ **marinated beef salad** with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil

Ochsenfilet Tatar Spezial auf geröstetem Sauerteigbrot **19,00**
Ox filet tartar on roasted sourdough bread

Brot und Butter **3,00 p.P.**
Bread and butter

Kaisersalat - vegetarisch
zweierlei Salat, Avocado, Ei, Tomaten,
Parmesan und Brotchip

„**Emperor**“ **salad** - vegetarian
two kinds of lettuce, avocado, egg, tomatoes, par-
mesan and bread chip

25,00

TÄGLICH AB 17 UHR | DAILY FROM 5 P.M

**KNUSPRIGE OLDENBURGER LAND-ENTE MIT CASSIS BLAUKRAUT,
ALT-WIENER ERDÄPFELKNÖDEL UND MAJORANSAFT**

CRISPY DUCK WITH CASSIS RED CABBAGE, POTATO DUMPLINGS AND MAJORAN JUICE

39,00

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

EINSTEIN SEASON

Schwammerl Gulasch (vegetarisch) **25,00**
Mushroom goulash (vegetarian)

Risotto von Brandenburgischen Flusskrebse **29,00**
Brandenburg crayfish risotto

Sellerie-Schnitzel mit Gurkensalat und Süßkartoffelpüree und Ingwer & Jus (vegetarisch) **33,00**
Celery schnitzel with cucumber salad and sweet potato puree and ginger & jus (vegetarian)

Rotbarbe an Linsenragout und weißer Zitronen-Thymiansauce **35,00**
Red mullet with lentil ragout and white lemon tyme sauce

Kotelette vom Tiroler Kalb mit Würzspinat und Erdäpfelgratin **42,00**
Tyrolean veal cutlets with spicy spinach and potato gratin

Seezunge mit Würzspinat, Erdäpfeln und zerlassener Butter **49,00**
Sole with spinach, potatoes and melted butter

EINSTEIN CLASSICS

Käsespätzle mit Bergkäse und kleinem Endiviensalat (vegetarisch) **25,00**
Traditional Austrian cheese noodles with small endive salad (vegetarian)

Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln **29,00**
Viennese goulash with dumplings

Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat **29,00**
Classic fried chicken with Austrian potato salad

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat **33,00**
Wiener Schnitzel with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad

Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln **33,00**
"Tafelspitz" **boiled beef** with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes

DESSERT DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster **16,00**
"Kaiserschmarrn" fried pancake with plum compote

Pralinenschnitte mit zweierlei von der Kirsche **16,00**
Chocolate cake two types of cherries

Crème von weißer Schokolade mit Orangen Ragout und Pistazien **16,00**
White chocolate cream with orange ragout and pistachios

Auswahl von Alpenkäse mit Liptauer und eingelegtem Rettich **16,00**
Selection of Alpine cheeses with Austrian cream cheese and pickled radish

WEISSWEINE WHITEWINE

DEUTSCHLAND

2022 Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz	39,00
2021 Alte Reben Riesling Markus Schneider, Pfalz	45,00
2022 Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz	45,00
2020 Crue Chardonnay Markus Schneider, Pfalz	99,00

ÖSTERREICH

2020 Ganslgraben Grüner Veltliner DAC Weingut Höllerer, Kamptal	42,00
2021 Chardonnay Weingut Stiegelmar, Burgenland	49,00
2021 Sauvignon Blanc Weingut Umatham, Burgenland	59,00
2019 In der Wand Riesling Weingut Pichler-Krutzler, Wachau	69,00

ITALIEN

2020 Colle Cavalieri Trebbiano D.O.P. Cantina Tollo, Abruzzen	42,00
2021 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien	49,00
2020 Etichetta Nera Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca, Piemont	69,00
2020 Poggio alle Gazze I.G.T. Ornellaia, Toskana	99,00

FRANKREICH

2021 La Petite Perriere Sauvignon Blanc A.O.C. Domaine de la Perriere, Loire	42,00
2021 Château Marjosse Blanc Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2020 Bourgogne Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund	49,00
2020 Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru Jean Durup, Burgund	69,00

ROTWEINE REDWINE

DEUTSCHLAND

2020 Ursprung Cuvée Markus Schneider, Pfalz	39,00
2020 Black Print Cuvée Markus Schneider, Pfalz	49,00
2017 Steinsatz Cuvée Markus Schneider, Pfalz	69,00
2015 Late Release Syrah Markus Schneider, Pfalz	89,00

ÖSTERREICH

2019 Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland	42,00
NV Revolution Red Solera -Demeter- Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	49,00
2019 A'Kira T.FX.T Blaufränkisch Weingut Tement, Burgenland	59,00
2018 Cabernet Sauvignon Reserve Jurtschitsch, Kamptal	69,00

ITALIEN

2019 Chianti Riserva D.O.C.G. Terre de Priori Cantina di Montalcino, Toscana	42,00
2020 Le Selezioni Barbera d'Alba D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont	49,00
2020 Le Volte I.G.T. Ornellaia, Toskana, Italien	59,00
20199 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana	69,00

FRANKREICH

2015 Côtes du Rhone Domaine Etienne Guigal, Rhone	42,00
2018 Château Marjosse Rouge Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2020 Pinot Noir Domaine Labouré-Roi, Burgund	59,00
2019 Château Lassègue Grand Cru Château Lassègue, Bordeaux	89,00

EX CHÂTEAU

WEINHANDLUNG BERLIN

In direkter Nachbarschaft zum EINSTEIN ist eine kleine und feine Adresse für ausgesuchte Wein und Champagner Qualitäten entstanden. Mit dem Namen EX CHÂTEAU verbinden wir unsere Nähe zu den uns am Herzen liegenden Chateaux und Weingütern. Dies bedeutet, dass Sie bei uns ausschließlich Qualitäten finden, die wir auf direktestem Wege nach Berlin holen und wir zu den Weinmachern oder dem jeweiligen Weingut freundschaftliche Beziehungen pflegen. Diese Weine und Champagner behandeln wir mit großen Respekt und der nötigen Leidenschaft. Wir verstehen uns als Botschafter des guten Geschmacks, wohl wissend, dass man über Geschmack streiten kann, wenn man denn will. Deshalb verlieren wir nicht viele Worte, wir lassen die Qualität im Glas sprechen. Regelmäßig wechselnd finden Sie hier eine Auswahl an Empfehlungen zum Genuss in Ihrem EINSTEIN Unter den Linden und vielleicht schauen Sie bei Gelegenheit einmal im EX CHÂTEAU vorbei.

à votre santé

WHITE WINE

Bordeaux

2020 Château Rieussec Carmes de Rieussec Sémillon, Sauvignon Blanc 0,375 l	45,00
2020 Château Lynch-Bages Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	99,00
2015 Domaine de Chevalier Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon	149,00
2019 Château Cheval Blanc Le Petit Cheval Blanc Sauvignon Blanc	199,00

Burgund

2020 Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté	99,00
2021 Domaine Leflaive Mâcon-Verzé Chardonnay	125,00
2018 Domaine Bonneau du Martray Corton-Charlemagne Grand Cru Chardonnay	499,00
2019 Domaine Francois Carillon Puligny Montrachet 1er Cru Les Champgain Chardonnay	199,00

RED WINE

Bordeaux

2018 Château Marjosse Cuvée Les Truffiers Merlot	77,00
2017 Château Larrivet Haut Brion Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc	99,00
2006 Château Pape Clément Cabernet Sauvignon, Merlot	175,00
2012 Château Troplong Mondot Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	175,00
2008 Château Lynch-Bages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	222,00
2008 Château Pontet-Canet Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	222,00

Alle Weine enthalten Sulfite.
Flaschengröße 0,75 l

OFFENE WEINE

0,1L / GLAS
0,2L / GLAS

2021 Alte Reben Riesling	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Kaitui Sauvignon Blanc QBA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Grauburgunder	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Strawanzer Grüner Veltliner	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2020 Petit Chablis Chardonnay A.O.C.	6,00
Domain Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich	12,00
2021 Rosé Saigner QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Ursprung QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2019 Junger Knabe Zweigelt	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2015 Côtes du Rhone	6,00
Domaine Etienne Guigal, Rhone, Frankreich	12,00

BUBBLES

0,1L / GLAS

2019 Blanc de Blancs Markus Schneider	8,00
NV Laurent-Perrier La Cuvée	17,00
NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé	20,00
BUBBLES	
2019 Blanc de Blancs Markus Schneider	59,00
NV Laurent-Perrier La Cuvée	99,00
NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé	135,00
NV Laurent-Perrier Blanc de Blancs	135,00
NV Laurent-Perrier Grand Siècle	250,00
2013 Dom Pérignon	255,00
NV Krug Grande Cuvée	255,00
NV Krug Rosé	355,00

SPIRITUOSEN SPIRITS

GIN	4cl	OBSTBRÄNDE	4cl
Bombay Sapphire 40 %	10,00	Ziegler No.1 Wildkirsch Obstbrand 43 %	20,00
Hendrick's Gin 44 %	12,00	Ziegler Marille Obstbrand 43 %	20,00
Monkey 47 Dry Gin 47 %	12,00	Ziegler Sauerkirsch Obstbrand 43 %	10,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3 %	10,00	Ziegler Williams Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Mirabelle Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Freudenberger Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Alte Zwetschge Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Alter Apfel Obstbrand 43 %	10,00
WODKA		GEIST	
Grey Goose Vodka 40 %	12,00	Ziegler Waldhimbeer Geist 42 %	10,00
Stolichnaya 40 %	10,00	Ziegler Haselnuss Geist 43 %	10,00
Wybrowa 40 %	10,00		
WHISKYS		TEQUILA	
Chivas Regal 12 Y 40 %	10,00	Tequila Gran Dovejo blanco 40 %	10,00
Jameson 40 %	10,00		
Ziegler Freud Whiskey 41,5 %	10,00	VERMOUTH	
Oban 14 Y 43 %	14,00	Carpano Antica Formula 16,5 %	8,00
Lagavulin 16 Y 43 %	14,00	Martini Bianco 14,4 %	8,00
		Noilly Prat 18 %	8,00
RUM		LIKÖR	
Eminente Rum 7 Y 41,3 %	10,00	Amaretto Disaronno Original 28 %	8,00
Havana Club 7 Y 40 %	10,00	Bailey's Original 17 %	8,00
Ron Zacapa Centenario 23 40 %	14,00	Cointreau 40 %	8,00
Meyer's Rum 40 %	10,00	Grand Marnier Cordon Rouge 40 %	8,00
		Sambuca	8,00
COGNAC		PORT - SHERRY	
Hennessy VS 40 %	12,00	Taylor's Port Tawny 10 Y 20 %	8,00
Hennessy X.O 40 %	25,00	Fino dry, Gutierrez Colosia 15 %	8,00
		Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15 %	8,00
ARMAGNAC		DIGESTIF	
Domaine du Tariquet Bas-Armagnac VSOP 40 %	10,00	Averna Amaro Siciliano 29 %	8,00
		Fernet Branca 39 %	8,00
GRAPPA		Ramazotti 30 %	8,00
Nonino Vuisinar 43 %	10,00	Pernod 40 %	8,00
		Campari Bitter 25 %	8,00

GETRÄNKE BEVERAGES

Rheinsberger Preussenquelle still sprudel	Fl. 0,275l Fl. 0,75l	4,00 8,80
Naturtrüber Apfelsaft Organic apple juice	Glas 0,3l	4,90
Rhabarbersaft Rhubarb juice	Glas 0,3l	4,90
Schorle	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,90 6,50
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l Glas 0,3l	4,90 8,00
Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade Housemade ginger limeade	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Hausgemachter Eistee Housemade ice tea	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Soda Citron mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,90 6,50
Coca Cola Coca Cola Zero	Fl. 0,2l Fl. 0,2l	4,90 4,90
Orangina Almdudler	Fl. 0,25l Fl. 0,35l	4,90 4,90

Thomas Henry Tonic Water	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Ginger Ale	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Spicy Ginger	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Bitter Lemon	Fl. 0,2l	5,50

BIER BEER

Schultheiss Pils Fass draft	0,2l 0,4l	3,00 5,50
Clausthaler Original alkoholfrei Pils non-alcoholic	Fl. 0,33l	4,50
Schlösser Alt Alt Bier Dark beer	Fl. 0,33l	4,50
Allgäuer Büble Edelweissbier Edelweissbier alkoholfrei non-alcoholic	Fl. 0,5l Fl. 0,5l	6,00 5,50
Radler Shandy	0,4l	5,50
Berliner Weisse Himbeer oder Waldmeister raspberry or woodruff	0,33l	5,00

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Orange	12,00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	12,00
Bellini Pfirsich, Prosecco	12,00
Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger Beer	12,00
Gin Martini London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	12,00
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream	12,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	12,00
Shirley's New Temple (alkoholfrei) Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	12,00
Cucumber Coool (alkoholfrei) Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	12,00

KAFFEE COFFEE

Espresso	4,00
Kleiner Brauner, Noisette	4,00
Espresso Macchiato	4,20
Café Marocchino	4,00
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,80
Großer Brauner	5,80
Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso with warm milk on the side	
Mélange / Cappuccino	5,90
Café Genovese	5,90
Caffè Latte	6,00
Café au lait	7,50
Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk on the side	
Verlängerter / Americano	5,00
Einspanner	6,00
Verlängerter mit Schlag im Glas Coffee with whipped cream	
Fiaker	8,50
Verlängerter mit Schlag und Rum Coffee with whipped cream and rum	
Irish coffee	8,50
Verlängerter mit Schlag und Whisky Coffee with whipped cream and whisky	
Überstürzter Neumann	6,00
Schlagobers mit doppeltem Espresso Whipped cream with double espresso	
Caffè Aktiv	8,50
Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl Coffee with 2cl of your preferred spirit	
Schokolade mit Sahne	5,50
Hot chocolate with whipped cream	
Schokolade aktiv	8,50
mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl with 2cl of your preferred spirit	

ALTHAUS TEE TEA

	o,4l
Sencha Tokusen	8,50
Jasmine Pearls Bai Yin	8,50
Darjeeling FTGFOP1 First Flash	8,50
English Breakfast Broken	8,50
Assam SFTGFOP1	8,50
Grand Earl Grey	8,50
Chamomile	8,50
Peppermint	8,50
Verbena	8,50
Frischer Ingwer und Limette	8,50
Frische Minze	8,50
EINSTEIN Ingwer Infusion	11,00
Ingwer Honig Ginger Honey	

Matcha Latte

7,00

Chai Latte

7,00

Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne

hot chocolate with Baileys
and whipped cream

9,00

Glühwein

mulled wine

7,50

Glühwein mit Schuß

mulled wine with rum

9,50

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen. Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Please inform us if you have any food allergies or special dietary needs. Some dishes may be raw or unpasteurized.

Desweiteren weisen wir darauf hin, dass ab 8 Personen keine Einzelzahlung möglich ist und eine Gesamtrechnung erstellt wird.

Furthermore, we would like to point out that no single payment is possible for 8 or more people and that an overall invoice will be created.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer. | All prices in Euro and including VAT.