

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes
www.einstein-udl.com

EINSTEIN Unter den Linden

Das EINSTEIN Unter den Linden wurde 1996 eröffnet und seit 2019 zeichnen sich Stephan Landwehr und Martin Pelz als Gesellschafter für das Restaurant verantwortlich. Mit Respekt vor dem ursprünglichen Charme des Hauses wurde das Interieur behutsam renoviert und mit dezenten Rauchglasspiegeln versehen. Von früh bis spät besuchen neue und Ur-Berliner, Politiker, Journalisten, Touristen und Flaneure das EINSTEIN Unter den Linden, um eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt zu bekommen. Eine gute Küche beginnt mit guten Zutaten. Wir verwenden nach Möglichkeit saisonale Produkte aus der Region – natürlich gerne auch in Bio-Qualität.

Wir lieben, was wir tun. Jeden Tag aufs Neue. Seit Generationen und für Generationen. Immer mutig. Immer relevant. Immer für den Moment. Wir wissen, woher wir kommen. Und wir wissen, wohin wir wollen. Nach vorne. In die Köpfe der Menschen. Und in ihre Herzen. Mit Begeisterung für das Besondere. Kompetenz in der Sache. Und Liebe zum Detail. Mit spannenden Geschichten, Inszenierungen und Produkten. Wir wollen inspirieren, ins Gespräch kommen. Wir wollen begeistern, Emotionen auslösen. Wir wollen überraschen und trotzdem verlässlich sein. Wir machen keinerlei Kompromisse. Weder bei der Qualität noch beim Service. Wir sind Gastgeber, mit Ecken und Kanten. Wir sind mehr als ein gewöhnliches Restaurant, wir sind das EINSTEIN Unter den Linden, im Herzen Berlins.
Schön, dass Sie bei uns sind, lassen Sie sich verwöhnen.

The EINSTEIN Unter den Linden was opened in 1996 and since 2019 Stephan Landwehr and Martin Pelz has been responsible for the restaurant as shareholder. With respect for the original charm of the house, the interior has been carefully renovated and fitted with subtle smoked glass mirrors. New and original Berliners, politicians, journalists, tourists and flâneurs visit EINSTEIN Unter den Linden from morning to night to get one of the best Wiener Schnitzel in the city. Whenever possible, we use seasonal products from the region – of course, also in organic quality.

We love, what we do. Every day anew. For generations and for generations. Always brave. Always relevant. Always for the moment. We know where we come from and we know where we want to go. Forward. In people's minds and in their hearts. With enthusiasm for the special. Competence in the matter. We want to inspire, get into conversation. We want to surprise and still be reliable. We make no compromises. Neither in quality nor in service. We are hosts with rough edges. We are more than an ordinary restaurant, we are the EINSTEIN Unter den Linden, in the heart of Berlin.

Nice that you are with us, let yourself be pampered.

WIR WÜNSCHEN VIEL VERGNÜGEN!

ENJOY YOUR STAY WITH US!

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück Mo-Fr bis 11:30 | Sa-So und Feiertage 10:00-13:00
Breakfast Mon-Fri till 11:30 a.m. | Sat-Son and holidays 10 am-1 p.m.

Brot und Gebäck | Bread and pastries

| | |
|---|-------------|
| Croissant Croissant | 4,00 |
| Pain au chocolat Pain au chocolat | 4,00 |
| Mandelcroissant Almond croissant | 5,00 |

In Begleitung von Speisen:

Accompaniment to the food:

| | |
|---|-------------|
| Brotkorb oder glutenfreies Brot mit Butter Bread basket or gluten free bread and butter | 5,00 |
|---|-------------|

SÜSS UND VEGETARISCH

SWEET AND VEGETARIAN

| | |
|--|--------------|
| Porridge mit Saisonfrüchten und Vollmilch Porridge with seasonal fruits and whole milk | 12,00 |
| Birchermüsli mit frischen Früchten Bircher muesli with fresh fruits | 12,00 |
| FrISCHE Früchte mit Naturjoghurt oder Magerquark Fresh fruits with yoghurt or curd | 12,00 |
| FrISCHE Früchte Portion of fresh fruits | 12,00 |
| Vegane Pancakes Vegan pancakes mit Holunder-Apfel Kompott with elder-apple compote | 15,00 |
| Arme Ritter French toast mit Joghurt und Früchten with yogurt and fruits | 15,00 |

Eierspeisen | Egg dishes

| | |
|---|--------------|
| Gekochtes Ei soft or hard boiled egg | 4,00 |
| 2 Spiegeleier auf Buttertoast 2 fried eggs on butter toast | 10,50 |
| 2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck 2 fried eggs with ham or bacon | 13,00 |
| Rührei Natur oder mit Kräutern Scrambled eggs plain or with fresh herbs | 11,00 |
| wahlweise optional: mit knusprigem Speck with crispy bacon | 14,00 |
| mit frischen Lachsmedaillons with fresh salmon | 15,00 |
| mit gebeiztem Lachs with gravad salmon | 14,00 |
| Omelette Natur oder mit Kräutern Omelette plain or with fresh herbs | 13,00 |
| Eggs Benedict zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche two poached eggs with Sauce Hollandaise on butter brioche | 15,00 |
| wahlweise optional: mit Hinterschinken with ham | 18,00 |
| mit Blattspinat with spinach | 18,00 |
| mit Avocado with avocado | 18,00 |
| mit Lachs with salmon | 18,00 |
| 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 | 12,00 |
| Bauernfrühstück Frittata mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln with potatoes, bacon and onions | 22,00 |

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Frühstück Mo-Fr bis 11:30 | Sa-So und Feiertage 10:00-13:00

Breakfast Mon-Fri till 11:30 a.m | Sat-Son and holidays 10 am-1 p.m

Kollektion | Collection

Pariser Frühstück

12,00

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

Wiener Frühstück

15,00

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

Vegetarisches Frühstück

19,00

Avocado-creme, Kräuterfrischkäse, Hummus,
Grillgemüse, Käse-Auswahl und kleiner Obstsalat,
Butter und Brotkorb
avocado cream, herb cream cheese, hummus,
grilled vegetables, cheese selection and small fruit salad,
butter and bread basket

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

19,00

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

42,00

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

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

EINSTEIN JAUSE

TÄGLICH BIS 17 UHR | DAILY TILL 5 P.M

| | |
|---|--------------|
| Hausgemachter Leberkäse Housemade meatloaf mit Kartoffelsalat with potato salad | 18,00 |
| Berliner Currywurst mit Pommes Frites Berlin currywurst with French fries | 17,00 |
| Avocado Brotzeit Avocado Sandwich Natursauerteigbrot getoastet mit Avocado und marinierten Ofentomaten toasted sourdough bread, avocado and marinated roasted tomatoes | 15,00 |
| New York Bagel Sesam Bagel, gebeiztem Lachs, Tomaten, Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich Sesame bagel, graved salmon, tomatoes, cream cheese and horseradish | 16,00 |

EINSTEIN JAUSE

DEN GANZEN TAG | ALL DAY LONG

Classic Club Sandwich

Hähnchenbrust, gebratener Speck,
Tomaten, Salat und Mayonnaise
Chicken breast, fried bacon, tomatoes,
iceberg lettuce and mayonnaise

19,00

Vegan Club Sandwich

Räuchertofu, Grillgemüse,
Tomaten, Salat und Avocado creme
smoked Tofu, grilled vegetables, tomatoes,
lettuce and avocadocream

19,00

Pommes frites | french fries **7,00**

kleiner Salat | side salad **7,00**

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

KUCHEN & TORTEN

CAKES

| | |
|---|--------------|
| Käsekuchen German cheese cake | 7,50 |
| Mohnkuchen - glutenfrei - Poppy seed cake - gluten free - | 7,50 |
| Sachertorte Viennese chocolate cake | 7,50 |
| EINSTEIN Apfelstrudel mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne EINSTEIN Apple strudel with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream | 12,90 |
| Obsttarte Fruit tart | 7,50 |
| Portion Schlagsahne Whipped cream | 3,00 |

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 | 3,50 |
| Portion Schlagsahne whipped cream | 3,00 |
| Portion frische Früchte fresh fruits | 7,00 |
| Caffè Vaniglia / Affogato Doppelter Espresso mit Vanilleeis Double espresso poured over vanilla ice cream | 8,00 |
| EINSTEIN Eiskaffee EINSTEIN Iced Coffee Vanilleeis, Sahne Vanilla ice cream, whipped cream | 9,80 |
| EINSTEIN Eisschokolade EINSTEIN Iced chocolate Vanilleeis, Sahne Vanilla ice cream, whipped cream | 9,80 |

hausgemachte Waffel mit Puderzucker und Vanilleeis oder Sahne

homemade waffle with powdered sugar and vanilla ice cream or whipped cream

15,00

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

Tomatensuppe (vegetarisch) **15,00**
tomato soup (vegetarian)

Burrata mit Wassermelone, Kürbiskernen und Basilikum (vegetarisch) **19,00**
Burrata with with watermelon, pumpkin seeds and basil (vegetarian)

Caesar Salad **23,00**
Römer Salat, Parmesan, mit Hähnchen oder Crevetten | mit beidem +7,00
Knoblauchcroutons und Caesar Dressing (enthält Sardellen)
Caesar salad, romaine lettuce, parmesan, with chicken or shrimp | with both +7.00
garlic croutons and Caesar dressing (contains anchovies)

Thunfisch-Tataki (kurz scharf angebraten) mit Miso-Gurkensalat **25,00**
Tuna tataki (briefly fried) with miso cucumber salad

EINSTEIN CLASSICS

Rinder-Bouillon mit Frittaten **13,00**
Beef Bouillon with pancake stripes

Österreichische Essigknödel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl (vegetarisch) **18,00**
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 **7,00**

Marinierter Tafelspitz mit Steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl **22,00**
„Tafelspitz“ marinated beef salad with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil

Rindertatar 100g mit geröstetem Sauerteigbrotchip, Estragon-Mayonnaise und gebeiztem Eigelb **21,00**
Cattle tartar 100g. on roasted sourdough bread, tarragon mayonnaise and pickled egg yolk

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

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION
2023 CHÂTEAU GALOUPET ROSÉ
PROVENCE CRU CLASSÉ
PROVENCE, FRANKREICH
0,75L 89,00

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

EINSTEIN SEASON

| | |
|---|--------------|
| Schwammerl-Gulasch mit Serviettenknödeln (vegetarisch) Mushroom goulash with dumplings (vegetarian) | 28,00 |
| Pfifferlingsrisotto (vegetarisch) Chanterelle risotto (vegetarian) | 29,00 |
| Auberginen-Schnitzel mit Kartoffelkräutersalat und Sesam-Emulsion (vegetarisch) Eggplant schnitzel with potato herb salad and sesame emulsion (vegetarian) | 33,00 |
| Lachsfilet auf Kartoffel-Saubohnen-Cassoulet mit Dijon-Beurre-Blanc Salmon filet on potato and broad bean cassoulet with Dijon Beurre Blanc | 37,00 |
| Tagliata vom Rind (in Scheiben geschnitten) mit sautierten Bohnen und Kartoffel-Schnittlauch-Püree Beef tagliata (sliced) with sautéed beans and potato and chives puree | 38,00 |
| Zwiebelrostbraten vom Holsteiner Rind mit Spätzle und Schmorzwiebeln Holstein Roast Beef with Spätzle and braised onions | 39,00 |
| Seezunge mit Salzkartoffeln, Zitronenkapern und einem Salat an Zitronen-Joghurt-Dressing Sole with boiled potatoes, lemon capers and a salad with lemon yogurt dressing | 49,00 |

EINSTEIN CLASSICS

| | |
|--|--------------|
| Käsespätzle mit Bergkäse und kleinem Endiviensalat (vegetarisch) Traditional Austrian cheese noodles with small endive salad (vegetarian) | 28,00 |
| Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln Viennese goulash with dumplings | 32,00 |
| Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten) Classic fried chicken with Austrian potato salad (preparation time at least 20 minutes) | 32,00 |
| Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat Wiener Schnitzel with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad | 36,00 |
| Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln "Tafelspitz" boiled beef with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes | 36,00 |

DESSERT DESSERT

| | |
|---|--------------|
| Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten) "Kaiserschmarrn" fried pancake with plum compote (preparation time at least 20 minutes) | 18,00 |
| Marillenknoedel mit Butterbröseln und Marillen-Ragout Apricot dumplings with butter crumbs and apricot ragout | 18,00 |
| Auswahl von Alpenkäse mit Früchte-Chutney Selection of Alpine cheeses with fruit chutney | 18,00 |

WEISSWEINE WHITEWINE

DEUTSCHLAND

| | |
|---|--------------|
| 2022 Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz | 42,00 |
| 2022 Alte Reben Riesling Markus Schneider, Pfalz | 45,00 |
| 2022 Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz | 45,00 |
| 2021 Crue Chardonnay Markus Schneider, Pfalz | 99,00 |

ÖSTERREICH

| | |
|---|--------------|
| 2022 Ganslgraben Grüner Veltliner DAC Weingut Höllerer, Kamptal | 45,00 |
| 2022 Chardonnay Weingut Stiegelmar, Burgenland | 49,00 |
| 2022 Sauvignon Blanc Weingut Umathum, Burgenland | 59,00 |
| 2022 In der Wand Riesling Weingut Pichler-Krutzler, Wachau | 69,00 |

ITALIEN

| | |
|---|--------------|
| 2020 Colle Cavalieri Trebbiano D.O.P. Cantina Tollo, Abruzzen | 45,00 |
| 2022 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien | 49,00 |
| 2022 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

| | |
|--|--------------|
| 2022 La Petite Perriere Sauvignon Blanc A.O.C. Domaine de la Perriere, Loire | 45,00 |
| 2022 Château Marjosse Blanc Pierre Lurton, Bordeaux | 49,00 |
| 2022 Bourgogne Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund | 49,00 |
| 2022 Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru Jean Durup, Burgund | 69,00 |

ROTWEINE REDWINE

DEUTSCHLAND

| | |
|---|--------------|
| 2021 Ursprung Cuvée Markus Schneider, Pfalz | 42,00 |
| 2021 Black Print Cuvée Markus Schneider, Pfalz | 49,00 |
| 2019 Merlot Mon Église Merlot Markus Schneider, Pfalz | 79,00 |
| 2017 Late Release Syrah Markus Schneider, Pfalz | 89,00 |

ÖSTERREICH

| | |
|--|--------------|
| 2021 Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland | 45,00 |
| 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 | 45,00 |
| 2021 Le Selezioni Barbera d'Alba D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont | 49,00 |
| 2021 Le Volte I.G.T. Ornellaia, Toskana, Italien | 59,00 |
| 2021 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana | 69,00 |

FRANKREICH

| | |
|--|--------------|
| 2015 Côtes du Rhone Domaine Etienne Guigal, Rhone | 45,00 |
| 2021 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

| | |
|--|--------|
| 2021 Les Hauts de Château Smith Haut Lafitte Blanc Sèmillon, Sauvignon Blanc | 100,00 |
| 2021 Château Lynch-Bages Blanc Sauvignon Blanc, Sèmillon, Muscadelle | 125,00 |
| 2015 Domaine de Chevalier Blanc Sauvignon Blanc, Sèmillon | 175,00 |
| 2019 Château Cheval Blanc Le Petit Cheval Blanc Sauvignon Blanc | 200,00 |

Burgund

| | |
|---|--------|
| 2020 Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté | 100,00 |
| 2021 Domaine Leflaive Mâcon-Verzé Chardonnay | 125,00 |
| 2021 Domaine Michel Bouzereau Meursault Chardonnay | 150,00 |
| 2018 Bonneau du Martray Corton-Charlemagne Grand Cru Chardonnay | 450,00 |

RED WINE

Bordeaux

| | |
|--|--------|
| 2018 Château Marjosse Cuvée Les Truffiers Merlot | 75,00 |
| 2017 Alter Ego du Château Palmer Merlot, Cabernet Sauvignon | 175,00 |
| 2015 Château Lynch-Bages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 250,00 |
| 2008 Château Pontet-Canet Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot | 250,00 |

OFFENE WEINE 0,1L / GLAS 0,2L / GLAS

| | |
|---|--------------|
| 2022 Alte Reben Riesling | 6,00 |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland | 12,00 |
| 2021 Kaitui Sauvignon Blanc QBA | 6,00 |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland | 12,00 |
| 2022 Grauburgunder | 6,00 |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland | 12,00 |
| 2023 Strawanzer Grüner Veltliner | 6,00 |
| Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich | 12,00 |
| 2022 Petit Chablis Chardonnay A.O.C. | 6,00 |
| Domain Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich | 12,00 |
| 2022 Rosé Saigner QbA | 6,00 |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland | 12,00 |
| 2021 Ursprung QbA | 6,00 |
| Markus Schneider, Pfalz, Deutschland | 12,00 |
| 2022 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 | 9,00 |
| NV Laurent-Perrier La Cuvée | 18,00 |
| NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé | 20,00 |

BUBBLES

| | |
|--|---------------|
| 2019 Blanc de Blancs Markus Schneider | 65,00 |
| Delamotte Champagne Brut | 99,00 |
| NV Laurent-Perrier La Cuvée | 125,00 |
| 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 | 250,00 |
| 2009 Dom Pérignon Rosé | 390,00 |
| NV Krug Grande Cuvée | 250,00 |
| NV Krug Rosé | 390,00 |

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 | | |
| Oban 14 Y 43 % | 14,00 | VERMOUTH | |
| Lagavulin 16 Y 43 % | 14,00 | Carpano Antica Formula 16,5 % | 8,00 |
| | | 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 |
| Frisch gepresster Karottensaft Freshly squeezed carrot juice | Glas 0,15l Glas 0,3l | 5,90 9,00 |
| Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade Housemade ginger lemonade | 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 Thomas Henry Ginger Ale Thomas Henry Spicy Ginger Thomas Henry Bitter Lemon | Fl. 0,2l Fl. 0,2l Fl. 0,2l Fl. 0,2l | 5,50 5,50 5,50 5,50 |

Limoncello Spritz

Limoncello, Frizzante, Soda, Zitrone
12,00

EINSTEIN „AVIONIC“

AVIONIC Lufthansa Aperitif (18% Vol., Kirsche, Pfirsich, Stachelbeere), Tonic
12,00

Espresso Tonic (alkoholfrei)

Espresso, Tonic
12,00

BIER BEER

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

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 |
| Virgin Sunrise (alkoholfrei) Orange, Zitrone, Grenadine | 12,00 |

KAFFEE COFFEE

| | |
|--|-------------|
| Espresso | 4,00 |
| Kleiner Brauner, Noisette | 4,00 |
| Espresso Macchiato | 4,50 |
| Café Marocchino | 4,00 |
| Doppelter Espresso | 5,50 |
| Doppelter Espresso Macchiato | 5,90 |
| Großer Brauner | 5,90 |
| Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso with warm milk on the side | |
| Mélange / Cappuccino | 5,90 |
| Café Genovese | 6,50 |
| Caffè Latte | 6,50 |
| Café au lait | 7,50 |
| Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk on the side | |
| Verlängerter / Americano | 5,50 |
| Einspänner | 6,50 |
| 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 | 6,50 |
| 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 | 5,90 |
| Hot chocolate with whipped cream | |
| Schokolade aktiv | 8,50 |
| mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl with 2cl of your preferred spirit | |

ALTHAUS TEE TEA

| | |
|---------------------------------------|--------------|
| | 0,4l |
| 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

7,50

Chai Latte

7,50

Iced Matcha Latte

mit Hafermich

7,50

Iced Chai Latte

7,50

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

9,80

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

9,80

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.

EVENTS UND CATERING

Das EINSTEIN Unter den Linden ist für viele Arten von Events geeignet: vom gesetzten Dinner, exklusiven Empfang, private Festlichkeit, Dinner Rallye, Meeting oder Präsentation. Es finden bis zu 80 Personen im vorderen Kaffeehaus, 100 Personen im Restaurant und im Sommer 150 Personen auf der Terrasse Platz. Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Unser Esszimmer ist der perfekte Ort für Weihnachtsfeiern, vertrauliche Meetings, oder festliche Empfänge für bis zu 70 Personen. Bei größeren Veranstaltungen kann der Raum auch wunderbar mit der Galerie und der EX-Chateau Weinhandlung kombiniert werden.

Reservierungen für "größere Gesellschaften" – ab 10 Personen– nehmen wir gerne persönlich telefonisch oder per Email entgegen. Für Gruppen bieten wir separate Speisenvorschläge und Pakete an.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter event@einstein-udl.com.

The EINSTEIN Unter den Linden is suitable for many types of events: from a set dinner, exclusive reception, private festivity, dinner rally, meeting or presentation. There is room for up to 80 people in the front coffee house, 100 people in the restaurant and 150 people on the terrace in summer. Would you like to offer your guests something very special? Our dining room is the perfect place for Christmas parties, confidential meetings, or festive receptions for up to 70 people. For larger events, the room can also be wonderfully combined with the event gallery and Ex-Chateau wine shop.

We are happy to take reservations for "larger companies" - from 10 people upwards - by phone or email. We offer separate meal suggestions and packages for groups.

We look forward to your inquiries at event@einstein-udl.com.

DIGITALER RECHNUNGSBELEG

Sie haben die Möglichkeit, die Belege, die Sie nach dem Zahlen bekommen, digital um Ihre Rechnungsadresse zu ergänzen. Sie können entweder den QR-Code, der auf dem Kassenbeleg zu finden ist, mit Ihrem Smartphone scannen oder die URL, die sich unter dem QR-Code befindet, in einen Browser eingeben. Daraufhin öffnet sich die Rechnung, für die zuerst die 4-stellige PIN eingegeben werden muss. Nun können Sie Ihre Rechnungsanschrift eingeben und haben somit eine vollständige Rechnung.

DIGITAL INVOICE RECEIPT

You have the option of digitally adding your billing address to the receipts that you receive after paying. You can either scan the QR code found on the receipt with your smartphone or enter the URL located under the QR code in a browser. The invoice then opens, for which the 4-digit PIN must first be entered. Now you can enter your billing address and thus have a complete bill.