

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

Avocadocreme, 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, graved 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, graved 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, graved 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 7,50
German cheese cake

Mohnkuchen - glutenfrei - 7,50
Poppy seed cake - gluten free -

Sachertorte 7,50
Viennese chocolate cake

EINSTEIN Apfelstrudel 12,90
mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne
EINSTEIN Apple strudel
with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream

Obsttarte 7,50
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 **3,50**

Portion Schlagsahne | whipped cream **3,00**

Portion frische Früchte | fresh fruits **7,00**

Caffè Vaniglia / Affogato **8,00**
Doppelter Espresso mit Vanilleeis
Double espresso poured over vanilla ice cream

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee **9,80**
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate **9,80**
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

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	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
Naturrüber 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.