

Max und Moritz

Wirtshaus seit 1902

Speise- und Getränkekarte

Liebe Gäste,

Der Ausdruck Berliner Küche ist irreführend. Der Ursprungsort der wenigsten Berliner Gerichte ist Berlin. Berlinisch ist die spezielle Art die Dinge zu nehmen, der Pfiff, so wie die landlosen Bauern und Handwerker, die aus der Niederlausitz, aus Schlesien und dem Oderbruch am Görlitzer- oder am Schlesischen Bahnhof ankamen und mit der in rasender Eile entstehenden Großstadt fertig werden mußten. Aus Ihrer Heimat brachten Sie auch Ihre Essgewohnheiten mit und im Schmelztiegel der Arbeitervorstädte entstand dieses speziell „Berlinische“. Dort ist es auch heute noch zu Hause.

Unsere Speisen werden täglich aus frischen Produkten für Sie von unserem Küchenteam hergestellt. Wir bitten um Ihr Verständnis für entstehende Wartezeiten.

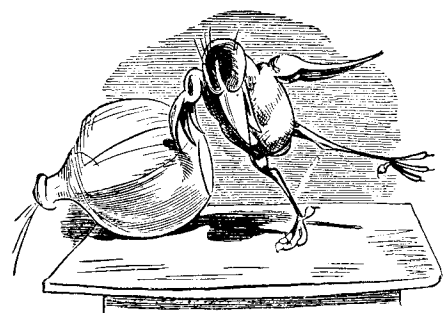
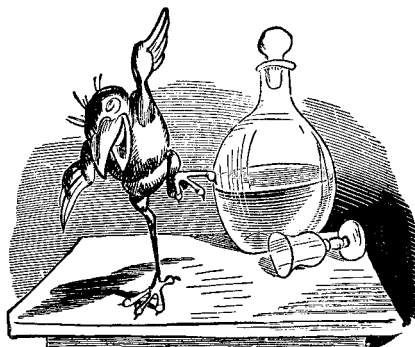
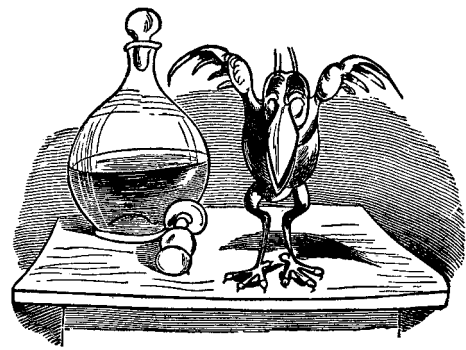
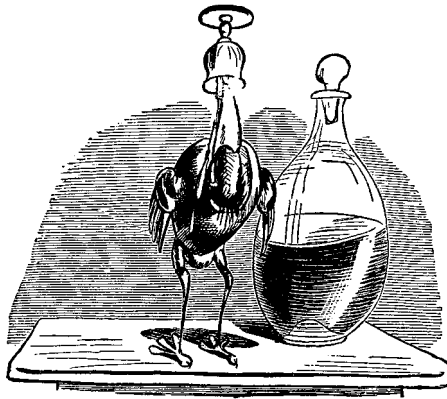
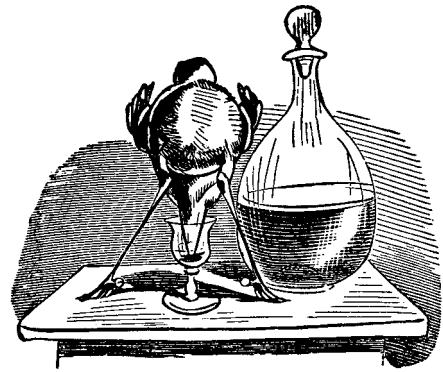
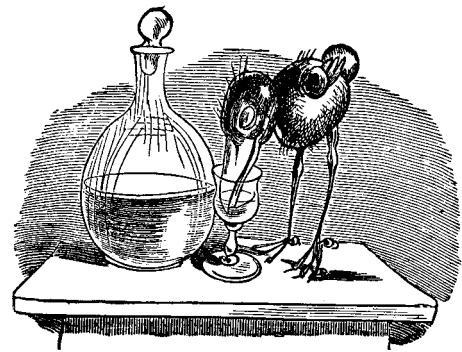
Öffnungszeiten: Mittwoch bis Sonntag ab 18 Uhr
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)

Fernruf +49 (0)30-695 15 911
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

LieAlle Preise in Euro inklusive 7% MwSt für Speisen
und 19% MwSt für Getränke.

Wir akzeptieren keine EC- oder Kreditkarten.

Getränkekarte



Kaltgetränke

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure aus der Flasche	2,20	3,40	
Mineralwasser Grüneberger mit und ohne Kohlensäure			5,50
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,11,12}	2,50	4,30	
Orangenlimonade ^{3,16}	2,50	4,30	
Zitronenlimonade ¹¹	2,50	4,30	
Schweppes (Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹)	2,80	4,80	
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft	2,50	4,40	
Apfelsaft naturtrüb	2,50	4,40	
Saftschorle (Apfel, Orange...)	2,30	3,80	
Kirschnektar	2,50	4,40	
Bananennektar	2,50	4,40	
Tomatensaft	2,50	4,40	
Fassbrause ^{11,12,a} (Gerste)	2,50	4,40	
			0,33 l
Malzbier ^{1,a} (Gerste)			3,00

Heissgetränke

Espresso ⁹	2,00
Espresso Macchiato ^{9,s}	2,20
Doppio ⁹	3,40
Kaffee ⁹	2,20
Großer Kaffee ⁹	3,40
Cappuccino ^{9,s}	2,50
Milchkaffee ^{9,s}	3,00
Entcoffeinierter Kaffee ⁹	2,20
Heiße Schokolade ^s	2,80
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	je 2,00
Schwarzer Tee, Grüner Tee ⁹	je 2,00
Grog 4 cl Rum	5,00
Tee mit 4 cl Rum	5,40

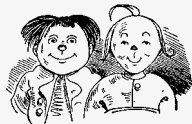




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



Max und Moritz empfehlen Barre – eine Privatbrauerei aus Leidenschaft!



Barre Pilsener

Ein Pils mit eigenem Charakter: Spritzig, elegant und schlank – unser Klassiker ist einzigartig! Das leuchtend helle Pils mit einer kräftigen, fein-herben Hopfenbittere, wird weit über die Region hinaus sehr geschätzt.



Barre Pilsener alkoholfrei

Die alkoholfreie Alternative. Für alle, die ohne Alkohol den würzigen Geschmack eines Barre Pilsener genießen möchten. Erfrischend spritzig überzeugt die alkoholfreie Variante durch eine vollmundige und fein-herbe Hopfennote.



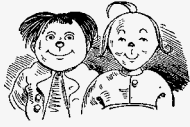
Barre Weizen alkoholfrei

Der isotonische Durstlöscher. Ein angenehmer Duft, der dank schonender Entalkoholisierung in einen vollmundigen und fruchtigen Geschmack übergeht. Nach einer leichten Süße im Antrunk zeigt sich dieses Weizenbier sehr frisch und spritzig. Es hat durch den entzogenen Alkohol weniger Kalorien und ist vitaminhaltig.



Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Gebraut für besondere Momente. Die malzaromatische Spezialität ist weniger hopfenbetont als ein Pils und hebt sich farblich durch satte Bernsteinöne ab. Feine florale Hopfennoten mit weichen Malzaromen geben diesem Bier einen runden und ausgewogenen Körper.



Max und Moritz erklären Biere – Prost!



Kapuziner Kristallweizen

Das spritzige Weissbier mit dem feinperligen Charakter ist typisch obergärig fruchtig und versprüht einen feinherben, frischen Duft mit einer leichten hefeblumigen Nuance. Der besonders intensive und gründliche Filtrationsprozess verleiht dieser obergärigen Spezialität ein kristallklares Äußeres, gepaart mit dem geschmacklichen Charme eines echten Kapuziner Weissbiers.



Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

mit feiner Hefe ...spritzig, fruchtig, mit der typischen obergärigen Note. Naturtrüb belassen.



Dunkles Kapuziner

Das dunkle, obergärige Kapuziner, ist unsere kräftige und süffige Spezialität. Typischer Weissbier-Charakter mit malzaromatischen Blume, dezent im Antrunk – vollmundig im Geschmack. Feinste Röstmalze verleihen diesem dunklen Weissbier sein Aussehen und seinen aromatischen Geschmack.



Mönchshof Schwarzbier

Dieses naturbelassene, unfiltrierte Schwarzbier ist mäßig gehopft mit einem vollmundigen Charakter. Feinste, dunkle Malze verleihen ihm seine tiefdunkle Farbe.



Kulmbacher Edelherb

Das helle, schlanke Pils mit der ausgeprägten, feinherben Hopfenbittere. Unsere Empfehlung für alle Liebhaber des klassisch-herben Pilsgeschmacks.



Berliner Pilsner

Hell goldgelb glänzend, feinherb-spritzig, mit ausbalancierten Hopfenaromen und trockenem Abschluss. Die Metropolenmarke made in Berlin.



Fassbiere

0,3 l 0,5 l

Unser Max und Moritz Bier:

„Kreuzberger Molle“ natürlich und ungefiltert ^a (Gerste)	3,10	4,30
Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität) ^a (Gerste)	3,10	4,30
Berliner Pilsner ^a (Gerste)	3,10	4,30
Kapuziner helles Hefeweizen ^a (Weizen, Gerste)	3,10	4,30
Mönchshof Schwarzbier ^a (Gerste)	3,10	4,30
Alster oder Alster alkoholfrei ^a (Gerste)	3,10	4,30

Flaschenbiere

0,33 l 0,5 l

Barre Bräu Pilsener alkoholfrei ^a (Gerste)	3,30	
Kapuziner Kristallweizen ^a (Weizen, Gerste)		4,30
Kapuziner dunkles Hefeweizen ^a (Weizen, Gerste)		4,30
Barre Bräu helles Hefeweizen alkoholfrei ^a (Weizen, Gerste)		4,30
Berliner Weiße rot/grün ^{1.11.12,a} (Weizen)	3,50	



Schankweine weiß

0,2 l 0,5 l

Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal ^m	4,40	9,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien ^m	4,40	9,50
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00
Grauburgunder, Glottertal, QbA Baden ^m	4,90	11,00

Schankweine rot

0,2 l 0,5 l

Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal ^m	4,40	9,50
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien ^m	4,90	11,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz ^m	4,90	11,00

Perl- und Schaumwein

0,1 l 0,7 l

Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso ^m	3,60	18,50
---	------	-------

Er ist aromatisch und sehr fein. Sie schmecken Äpfel und Birnen und plötzlich ist Italien ganz nah.

Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,80	28,50
---	------	-------

Er prickelt und perlt ganz fein, reifte neun Monate in der Flasche. Dieser deutsche Crémant schmeckt angenehm leicht nach Birne, gelbem Apfel und Brioche.

0,2 l 0,75 l

Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,90	18,00
---	------	-------

Der Secco perlt so schön im Glas. Das schmeckt nach mehr. Trocken, frisch und fruchtig, mit dem Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren und Holunderblüten.

Alle Schankweine auch als 0,1l Glas 3 Euro oder Weinschorle 0,2l Glas 4 Euro.

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine aus bestimmten Anbaugebieten. (QbA). Wein ist ein Naturprodukt und es ist immer nur eine begrenzte Menge von einem Jahrgang verfügbar. Sollte ein Wein von unserer Karte ausgetrunken sein, haben wir eine qualitativ gleichwertige Alternative für unsere Gäste.



Flaschenweine weiß

0,75 l

- Riesling trocken, Weingut Meier, QbA Pfalz^m** 25,50
Frischer Riesling mit einer angenehmen Säure und guter Struktur, da im Holzfaß gereift. Sie genießen leichte Aromen von grünem Apfel, Zitrus und reifem Pfirsich.
- Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m** 25,50
Typische Aromen von Birne, Stachelbeere, und einer frisch gemähten Blumenwiese bestimmen diesen Grauburgunder aus der Pfalz. Er ist sehr saftig, kraftvoll und pure Trinkfreude.
- Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m** 26,00
Der Sauvignon blond prickelt leicht auf der Zunge, er ist saftig und schmeckt nach Stachelbeere und Aprikosen, dazu kommt eine feine Würze.
- Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m** 25,50
Dieser charmante Chardonnay schmeckt nach reifen Birnen, Maracuja und Mandeln, trotzdem ist er frisch, feinwürzig und elegant.



Wer als Wein- und Weiberhasser
jedermann im Wege steht,
der esse Brot und trinke Wasser
bis er daran zugrunde geht.

Wilhelm Busch, 1832–1908

Flaschenwein rosé

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz^m

22,50

Ein schönes rosa Farbspiel im Glas und ein wunderbarer Duft machen sofort gute Laune – nicht nur im Sommer. Die feine Säure erfrischt und balanciert die intensive Frucht von Erdbeeren und Himbeeren.

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz^m

23,50

Ein toller, saftiger Wein, ein Freund für den Abend, oder auch länger. Er schmeckt nach Mango, Quitte, ein bisschen nach roten Johannisbeeren und dazu eine frische, spritzige Säure.

Flaschenweine rot

0,75 l

Tempranillo Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien^m

25,50

Ein ausgewogener Reserva mit kraftvoller Gewürznote und Aromen von Tabak und Vanille.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

27,50

Ein sehr eleganter Spätburgunder. Rote Früchte in der Nase, man schmeckt Marzipan und ein bisschen Veilchen. Er ist saftig, fruchtig und hat ein weiches Tannin.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

32,50

Dieser Pinot duftet intensiv nach Kirschen, man schmeckt die rote Frucht, zusammen mit Gewürzen und Kakao. Er ist saftig, vielschichtig mit einem samtigen Tannin und einer kraftvollen Eleganz.

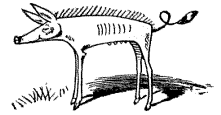
Longdrinks

alle Longdrinks mit 4 cl

7,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,
Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





Aperitiv, Digestiv

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso ^m	5 cl 4,40
Campari ^{1,16}	4 cl 5,00
Aperol ^{1,m}	4 cl 5,00
Ramazotti	4 cl 5,00
Averna	4 cl 5,00
Jägermeister	2 cl 3,00
Becherovka	2 cl 3,20
Fernet Branca ^m	2 cl 3,20
Branca Menta ^m	2 cl 3,20
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl 3,20
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl 2,50
Aquavit	2 cl 3,20
Portwein	5 cl 3,70
Westfälischer Wacholder	2 cl 2,50
Mampe halb und halb	2 cl 2,70

Whiskey

Jim Beam	2 cl 4,00
Jack Daniel's	2 cl 4,00
Glenfiddich ¹	2 cl 4,50
Jameson ^m	2 cl 4,00
Johnnie Walker ^m	2 cl 4,00
Glenlivet ^m	2 cl 4,50
Lagavulin ¹	2 cl 6,00

Brandy und Cognac

103er ^{1,m}	2 cl 4,50
Hennessy	2 cl 5,00
Vecchia Romagna ¹	2 cl 5,00
Cardenal Mendoza ^m	2 cl 5,50
Osborne Veterano ^m	2 cl 4,50

Anis

Sambuca ¹	2 cl 3,50
Ricard ¹	2 cl 3,50
Absinth Serpis	2 cl 4,00
Ouzo ^m	2 cl 3,00

Liköre

Amaretto ¹	2 cl	3,00
Batida de Coco ^g	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream ^{g,m}	2 cl	3,00
Danziger Goldwasser ^m	2 cl	3,00
Persico ¹	2 cl	2,50
Southern Comfort ¹	2 cl	3,50

Vodka, Gin, Tequila, Rum

Moskovskaya	2 cl	3,00
Absolut	2 cl	3,00
Held Vodka	2 cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
Mampe Gin	2 cl	3,00
Tequila Sauza weiß	2 cl	3,00
Tequila Sauza braun ^m	2 cl	3,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,00
Appleton Estate ^m	2 cl	4,00
Bacardi weiß	2 cl	3,20

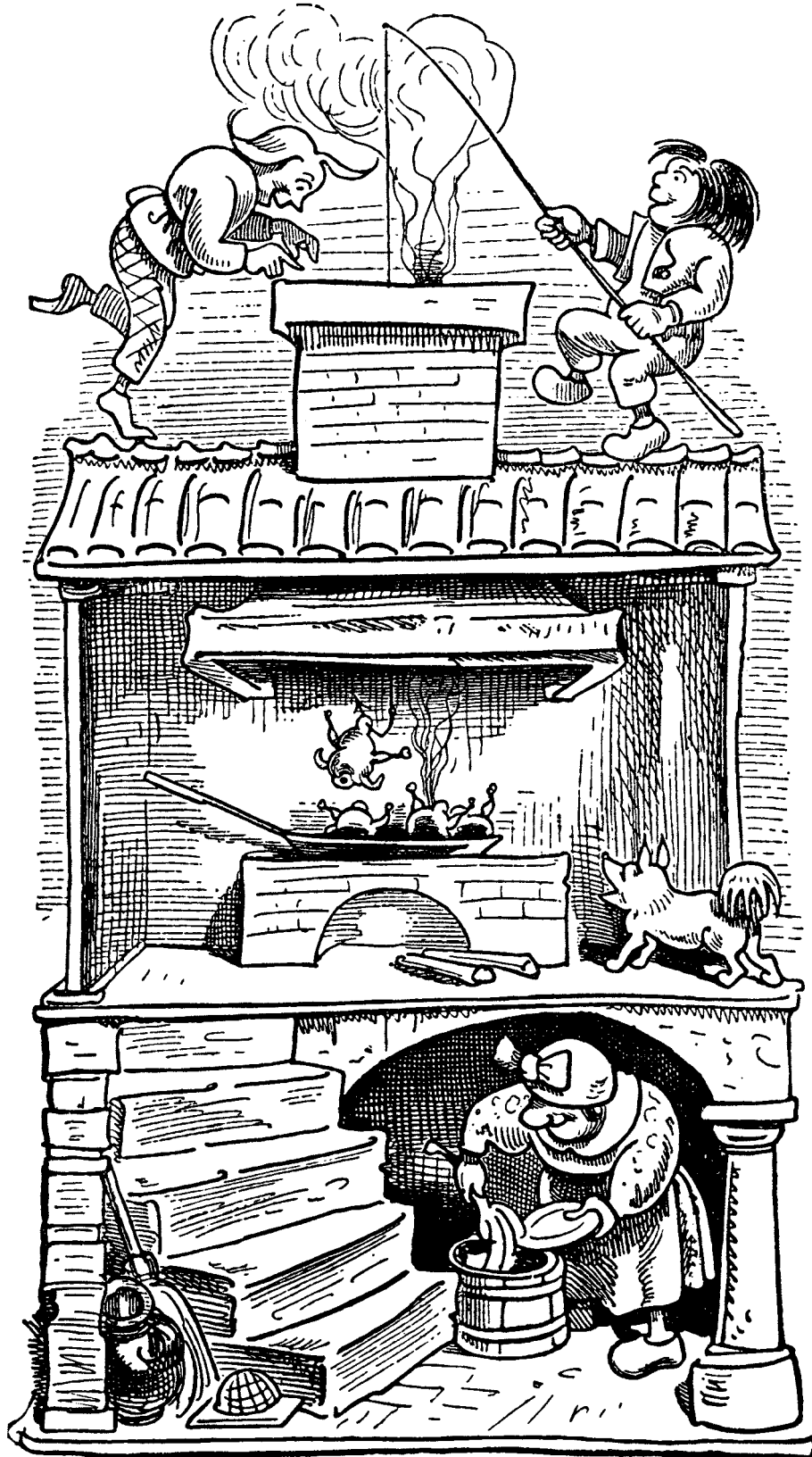


Obstbrände, Grappa

Obstler	2 cl	3,80
Mirabelle	2 cl	3,80
Birne	2 cl	3,80
Himbeere	2 cl	3,80
Pflaume	2 cl	3,80
Kirsche	2 cl	3,80
Calvados ^m	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80



Speisekarte



Aus Witwe Boltes Suppentopf

Tasse Terrine

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe
mit Kräuter Öl, vegan^{3,f}

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe veganⁱ

4,20 5,20

Berliner Kartoffelsuppe
mit Speck und Würstchen^{i,2,3,7,14}

4,80 6,20

Gulaschsuppe

5,20 7,80

Altberliner Spezialitäten

klein groß

Hoppel Poppel

14,50

Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in
Streifen geschnittenem Kasseler Braten und gemischtem Salat^{c,k,11,14}

Kutscher Gulasch nach Art des Hauses

14,90 17,90

Kesselfleisch vom Rind, serviert mit hausgemachten Butterspätzle,
dazu einen Beilagensalat^{a,c,s,k}

Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel

13,80 16,80

Der Fleischer Cassel aus der Potsdamer Straße gilt als der
Erfinder des „Kasseler“. Seine spezielle Art einen Braten aus
dem Rippenspeer des Schweins zuzubereiten, wurde überall
in Deutschland gerühmt. Zum Kasseler wird Sauerkraut,
Salzkartoffeln und Bratensoße gereicht^{a,i,k,1,3,14}

Berliner Eisbein

16,50

Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahr-
hundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs
auf. Eisbein heißt es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweine-
fußes armer Leute Kinder Schlittschuhkufen machten. Dazu wird
natürlich Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffel und Senf gereicht^{k,3,14}

Witve Bolte's Schlachteplatte

p. P. 18,90

mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden, dazu Grünkohl und
Sauerkraut, Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur^{a,i,k,1,2,3,14}



Vom Grill und aus der Pfanne

klein groß

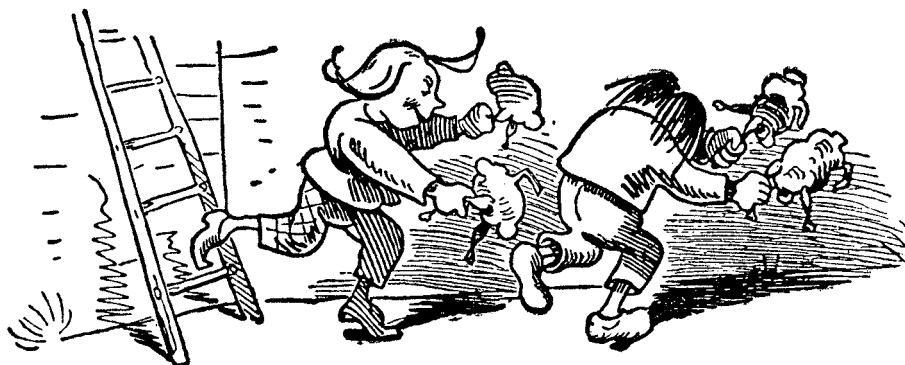
Schweinefilet in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,g,i,k}	16,80
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,k}	16,50 21,50
Hähnchen Max und Moritz Saftige Hähnchenbrust in Kräutermarinade auf fruchtigem Paprika- ragout mit würzigen Backkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,d,f,i,k,1,2}	15,90

Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{a,c,d,g,k}	15,50
Westfälische Mettenden mit süß-sauren Brechbohnen, dazu Salzkartoffeln ^{a,i,2,3,14}	15,90
Max und Moritz Steak Saftiges Rumpsteak mit Rotwein-Schalotten-Soße oder Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln ^{a,g,1,1,2}	22,50
Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße ^{a,i,k,1,2,3,11}	19,80
Panierte Schollenfilets mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat ^{a,c,d,k,3,11}	17,80

Extra Beilagen

Bratkartoffeln, Butterspätzle ^{a,c,g} , Salzkartoffeln, Kartoffelklöße ^{a,g,m,2,5} , Serviettenknödel ^{a,c,g} , Rotkohl ³ , Sauerkraut mit Speck ^{2,3,14} , Grünkohl mit Speck ^{2,3,14}	je 3,80
Soße ^{a,c,g}	1,50



Vegetarische und vegane Gerichte

Kräuterquark mit Leinöl mit Roten Zwiebeln und Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat ^{g,k}	11,80
Schwäbische Gemüseaultaschen auf Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und Gorgonzolasoße ^{a,c,g,i,3}	12,80
Käsespätzle mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat ^{a,c,g,k,1}	13,90
Soja-Gemüse-Bolognese mit frischen Kräutern, dazu Bandnudeln, vegan ^{a,i}	13,90

Salate

Salat Max und Moritz Gemischter Blattsalat mit Möhren, Nüssen, Spiegelei, Käse, Kochschinken und Hausdressing ^{c,g,h,k,1,3,7,14}	11,80
Gemischter Salat Blattsalat mit Hausdressing und hausgemachten marinierten Salaten ^k	8,90
Blattsalat mit Orangen-Joghurt-Dressing ^g , gerösteten Pinienkernen und gebratenen Champignons	9,50
wahlweise dazu gebratene Gemüseaultaschen ^{a,c,g,i,3}	11,50
gebratene Hähnchenbruststreifen ^{a,f,i,1,2}	12,80

Beilagensalate mit Hausdressing^k

Beilagensalat	3,50
Blattsalat	3,50
Gurkensalat	3,50
Tomatensalat	3,50
Kartoffelsalat	3,50
Rote Beete Salat	3,50
Krautsalat	3,50
Rotkrautsalat	3,50



Elsässer Flammkuchen

1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse ^{a,g,1}	8,80
2. mit frischen Champignons und Zwiebeln ^{a,g}	8,80
3. mit Speck, Zwiebeln und Kochschinkenstreifen ^{a,g,2,3,7,14}	10,50
4. mit Kochschinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse ^{a,g,1,2,3,7,14}	10,50
5. mit Schafskäse, Peperoni, Paprika und Oliven ^{a,g,2,6}	10,50
6. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln ^{a,g}	10,50

Desserts

Rote Grütze mit Vanillesoße ^{c,g}	5,50
---	------

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a,c,g,h}	6,80
--	------

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 Taurin, 16 Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

Allergene

a glutenhaltiges Getreide, b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c Eier und Eiererzeugnisse, d Fisch und Fischerzeugnisse, e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g Milch und Milcherzeugnisse, h Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse (Mandeln, Macadamia- und Queenslandnüsse), Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, i Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k Senf und Senferzeugnisse, l Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m Schwefeldioxid und Sulphite, n Lupinen und Lupinerzeugnisse, o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

