

Max und Moritz

Wirtshaus desde 1902

Menú

Estimados clientes,

La expresión «cocina berlinesa» no es, en realidad, muy exacta. El origen de la mayoría de los platos «berlineses» no es Berlín. Berlinesa es la manera peculiar de enfrentarse a la vida, con la cual tuvieron que adaptarse a la gran ciudad que surgía frenéticamente los campesinos sin tierras y los artesanos que iban llegando a Berlín desde la Baja Lusacia, Silesia y el Llano del Oder a la Estación e Gorlitz y a la de Silesia.

De sus lugares de origen trajeron sus costumbres culinarias y en el crisol de las barriadas obreras surgió lo especial «berlines» y en esas mismas barriadas es donde se halla hoy en día este tipo de cocina más arraigada.

Si es Usted una amiga o un amigo de la cocina berlinesa, le recomendamos nuestro restaurante con recetas que varían a diario, platos que los berlineses aún hoy les encantan.

Horario de apertura:

dal mercoledì alla domenica dalle 18:00

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)

planta baja & primero piso, +49 (0)30-695 15 911

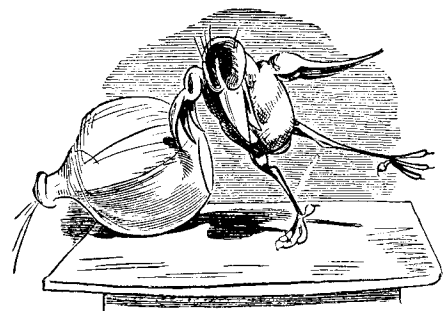
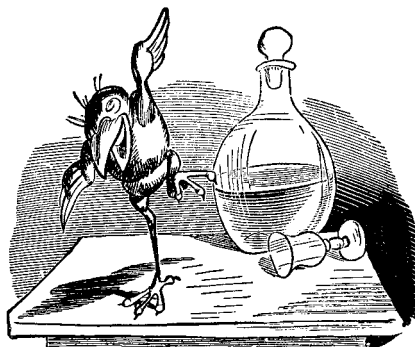
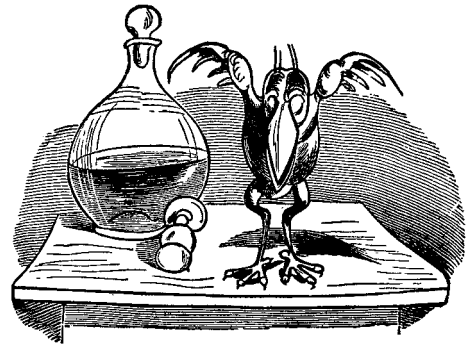
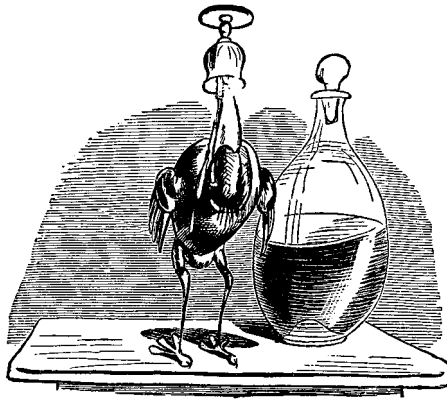
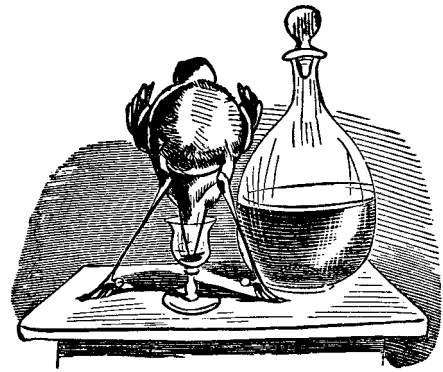
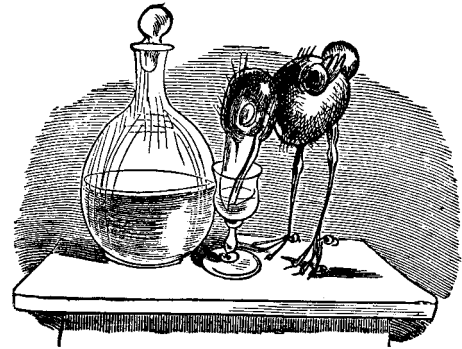
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

Todos los precios incluyen el impuesto sobre el valor añadido y el servicio.

No aceptamos tarjetas de crédito u tarjeta para eurocheques.

Una propina es bienvenida.

Bebidas



Bebidas frescas

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Agua mineral Grüneberger con gas/sin gas	2,20	3,40	5,50
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,11,12}	2,50	4,30	
Limonada de naranja ^{3,16}	2,50	4,30	
Limonada ¹¹	2,50	4,30	
Schweppes (Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹)	2,80	4,80	
Jugo de naranja, zumo de melocotón, zumo de pomelo	2,50	4,40	
Jugo de ruibarbo, zumo de uvas	2,50	4,40	
Jugo de manzana	2,50	4,40	
Zumo y agua con gas (manzana, naranja...)	2,30	3,80	
Jugo de cereza	2,50	4,40	
Jugo de banana	2,50	4,40	
Jugo de tomate	2,50	4,40	
Fassbrause ^{11,12,a} (cebada)	2,50	4,40	
			0,33 l
Malzbier ^{1,a} (cebada)			3,00

Bebidas calientes

Espresso ⁹	2,00
Espresso Macchiato ^{9,g}	2,20
Doppio ⁹	3,40
Café ⁹	2,20
Café Grande ⁹	3,40
Cappuccino ^{9,g}	2,50
Latte Macchiato ^{9,g}	3,00
Café Descafeinado ⁹	2,20
Chocolate caliente ^g	2,80
Infusión de manzanilla, de menta, de escaramujo	2,00
Té negro, verde ⁹	2,00
Grog con 4 cl Rum	5,00
Tee con 4 cl Rum	5,40

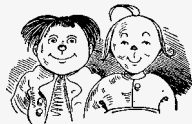




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



Max und Moritz empfehlen Barre – El cuento de una fábrica de cerveza privada!



Barre Pilsener

Un Pils con su propio carácter: fuerte y picante, elegante y delgado - nuestro clásico es único! El pilsner luz brillante con un fuerte amargor del lúpulo, finamente amarga es muy apreciado más allá de la región.



Barre Pilsener sin alcohol

La alternativa no alcohólica. Para aquellos que quieran disfrutar del sabor picante de alcohol Barre Pilsener. Refrescante y picante convence a la variedad de lúpulo alcohólico con cuerpo y ligeramente amargo.



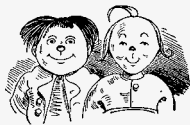
Barre Weizen sin alcohol

La sed isotónica extintor. Un aroma agradable, gracias desalcoholización más suave en un sabor fuerte y afrutado va. Después de un ligero dulzor en espectáculos Antrunk. Esta cerveza de trigo muy fresco y picante. Tiene menos calorías de alcohol ent-zogenen y en vitaminas.



Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Elaborada para momentos especiales. La especialidad malzaromatise es menos de lúpulo que una Pilsner y difiere en el color de ámbar por los tonos ricos. Finas notas florales con aromas de lúpulo malta suaves dan una ronda y el cuerpo equilibrado esta cerveza.



Max und Moritz explicar Biere – Salud!



Kapuziner Kristallweizen

La cerveza de trigo fuerte y picante con el carácter afrutado feiperligen es de alta fermentación típica y se rocía un semi-dulce, fresco aroma fino con un ligero matiz fragancia levadura. El proceso de filtración más intensa y exhaustiva da esta especialidad de alta fermentación una apariencia cristalina, junto con el encanto de un auténtico sabor de la cerveza blanca capuchino.



Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

con levadura fina ... fuerte y picante, afrutado, con la nota de alta fermentación típica. Naturtrüb izquierda.



Dunkles Kapuziner

La oscuridad, fermentación alta-capuchino, es nuestra especialidad fuerte y muy apetecible. Cerveza de trigo con la naturaleza típica de malta aromática flor, discretamente en Antrunk - sabor fuerte. Mejores maltas tostadas da esta cerveza negra de trigo su aspecto y su sabor aromático.



Mönchshof Schwarzbier

Esto, sin filtrar cerveza negra natural se saltó moderadamente con un carácter de cuerpo completo. Mejores maltas oscuras le dan su color oscuro.



Kulmbacher Edelherb

Las luminosas y Pils delgados con el elegante amargor característico, tarta de salto. Nuestra recomendación para todos los amantes del sabor de la cerveza amarga clásico.



Berliner Pilsner

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



Cerveza de barril

	0,3 l	0,5 l
Nostro cerveza del Max und Moritz:		
„Kreuzberger Molle“ natural y no filtrada ^a (cebada)	3,10	4,30
Barre Bräu Pilsener (especialidad de Westfalia) ^a (cebada)	3,10	4,30
Berliner Pilsner ^a (cebada)	3,10	4,30
Kapuziner cerveza de trigo ^a (trigo, cebada)	3,10	4,30
Mönchshof cerveza negra ^a (cebada)	3,10	4,30
Alster (cerveza con limonada) o Alster sin alcohol ^a (cebada)	3,10	4,30

Cervezas en botella

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener sin alcohol ^a (cebada)	3,30	
Kapuziner cerveza de trigo cristalino ^a (trigo, cebada)		4,30
Kapuziner cerveza de trigo negra ^a (trigo, cebada)		4,30
Barre Bräu cerveza de trigo sin alcohol ^a (trigo, cebada)		4,30
Berliner Weiße roja / verde ^{1,11,12,a} (trigo)	3,50	



Vino blanco

	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

Vino rojo

	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

Prosecco, cava y vino espumoso

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso ^m	3,60	18,50
Es aromático y muy fino. Pruebas manzanas y peras y de repente Italia está muy cerca.		
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,80	28,50
Hormiguelo y perlas muy finas, madurado en botella durante nueve meses. Este crémant alemán tiene un agradable y ligero sabor a pera, manzana amarilla y brioche.		
	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m	4,90	18,00
Las perlas Secco tan bien en el vaso. Eso sabe a más. Seco, fresco y afrutado, con sabor a fresas, frambuesas y flor de saúco		

Todos los vinos en esta página como 0,1l 3,00 Euro vidrio o panaché 0,2l 4,00 Euro vidrio

Todos los vinos en nuestro menú provienen de áreas de cultivo de vino bien conocidas y cumplen con los estándares de alta calidad, marcados como QbA.

El vino es natural y por lo tanto la cantidad es limitada. Si un vino en nuestro menú está agotado, le ofrecemos una alternativa, igual en calidad y sabor.



Vino blanco por botella

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz^m	25,50
Riesling fresco con una agradable acidez y buena estructura, ya madurado en barricas de madera. Disfruta de ligeros aromas a manzana verde, cítricos y durazno maduro.	
Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m	25,50
Los aromas típicos de pera, grosella y una pradera de flores recién cortadas determinan este Pinot Gris. Es un placer beberlo, muy jugoso, potente y puro.	
Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m	26,00
El Sauvignon blanc provoca un hormigueo en la lengua, es jugoso y sabe a grosella y albaricoque, tiene un sabor fino.	
Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m	25,50
Su encantador Chardonnay sabe a peras maduras, maracuja y almendras, mientras que es fresco, fino, picante y elegante.	



Wer als Wein- und Weiberhasser
jedermann im Wege steht,
der esse Brot und trinke Wasser
bis er daran zugrunde geht.
Wilhelm Busch, 1832-1908

Vino rosado por botella

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz^m

22,50

Un hermoso juego de colores rosados en el vaso y un aroma maravilloso te ponen de inmediato de buen humor, no solo en verano. La fina acidez refresca y equilibra la intensa fruta de fresas y frambuesas.

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz^m

23,50

Un gran vino jugoso, un amigo para la noche o más. Sabe a mango, membrillo, un poco de grosellas rojas y una acidez fresca y picante.

Vino roja por botella

0,75 l

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

25,50

Una reserva equilibrada con una potente nota y aromas especiados de tabaco y vainilla.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

27,50

Un Pinot Noir muy elegante. Frutos rojos en nariz, se puede degustar mazapán y un poco de violetas. Es jugoso, afrutado y de tanino suave.

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

32,50

Este Pinot huele intensamente a cerezas, se puede degustar la fruta roja, junto con especias y cacao. Es jugoso, complejo con un tanino aterciopelado y una poderosa elegancia.

Longdrinks

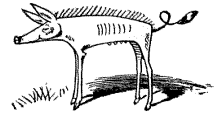
todos Longdrinks con 4 cl

7,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





Aperitivo, Digestivo

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
Vino de Oporto	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 y Coñac

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

Anís

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

Licor

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, Ginebra, Tequila, Ron

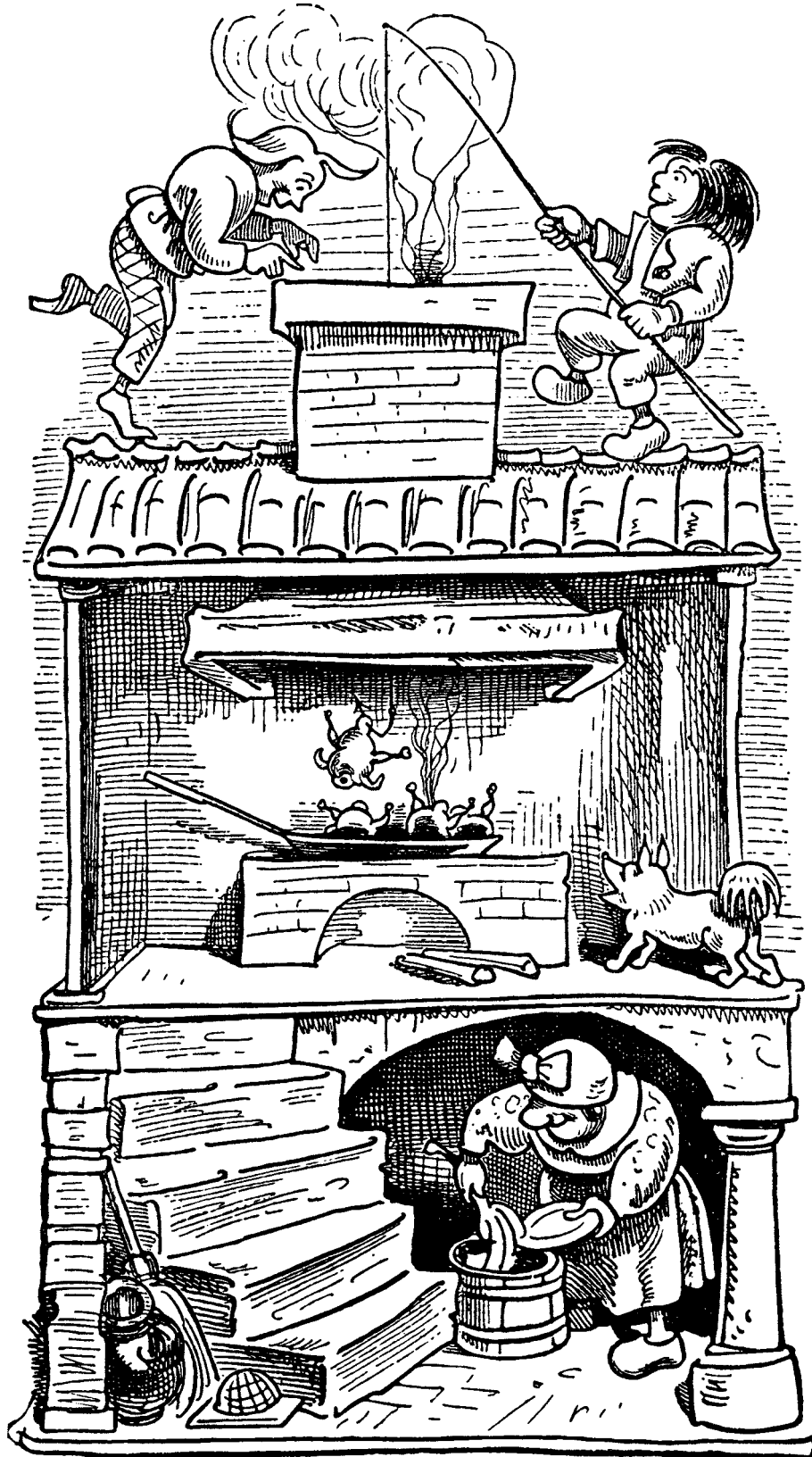
Moskovskaya	2 cl	3,00
Absolut	2 cl	3,00
Held Vodka	2 cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
Mampe Gin	2 cl	3,00
Tequila Sauza weiß	2 cl	3,00
Tequila Sauza braun ^m	2 cl	3,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,00
Appleton Estate ^m	2 cl	4,00
Bacardi weiß	2 cl	3,20



Aguardiente de frutas, Grapa

Obstler (aguardiente de frutas)	2 cl	3,80
Ciruela amarilla	2 cl	3,80
Pera	2 cl	3,80
Frambuesa	2 cl	3,80
Ciruela	2 cl	3,80
Cereza	2 cl	3,80
Calvados ^m	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80

Menú



Sopas de la Viuda Bolte

taza de sopa sopera

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe Crema de calabaza y chirivía con aceite de hierbas, vegano ^{3,f}	4,20	5,20
Berliner Kartoffelsuppe Sopa de patata al estilo berlinés, vegano ⁱ	4,20	5,20
Berliner Kartoffelsuppe Sopa de patata al estilo berlinés con tocino ahumado y salchichas ^{i,2,3,7,14}	4,80	6,20
Gulaschsuppe Sopa de vacuno	5,20	7,80

Especialidades del Antiguo Berlín

pequeño grande

Hoppel Poppel Una variación típicamente berlinesa del conocido plato «Desayuno campesino» (con patatas asadas crujientes, huevo, cebollas y tocino – similar a la tortilla) con tiras de asado ahumado estilo Kasseler y ensalada variada ^{c,k,11,14}		14,50
Kutscher Gulasch Estofado de vacuno con Spätzle (especialidad de pasta Suabia) de mantequilla casera y ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{a,c,g,k}	14,90	17,90
Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel Al carnicero berlinés Cassel se atribuye la creación del «Kasseler», una manera especial de asar chuletas de cerdo que se hizo famosa en toda Alemania. No pueden faltar acompañando a este plato chucrut, patatas hervidas y salsa de asado ^{a,i,k,1,3,14}	13,80	16,80
Berliner Eisbein Como otros muchos platos berlineses aparece por primera vez en el siglo XIX en el barrio de Kreuzberg, en los alrededores de la estación de Görlitz. Se le llama «pata de hielo» a la pata de cerdo cocida porque los niños pobres se hacían con el hueso hueco de estas patas cuchillas de patines. Se sirve, como no, con chucrut, puré de guisantes y patatas hervidas y mostaza ^{k,3,14}		16,50
Witwe Bolte's Schlachteplatte Plato con diferentes especialidades de carne de la viuda Bolte como Eisbein (pata de cerdo cocido), Kasseler (chuletas de cerdo ahumadas) y Rauchenden (salchichas), acompañados de col verde y chucrut, patatas hervidas, salsa de asado, mostaza y ensalada ^{a,i,k,1,2,3,14}	p. P.	18,90



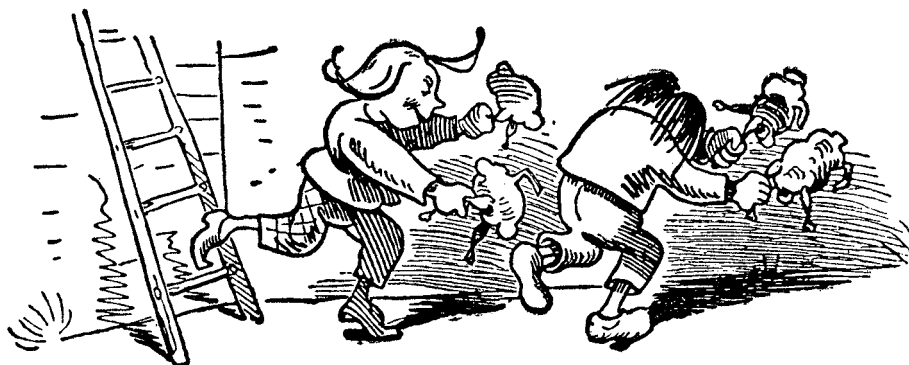
Parilla y sartén

pequeño grande

Schweinefilet in Champignonrahm	16,80
Lomo de cerdo en salsa de champiñones y crema acompañado de Spätzle (especialidad de pasta Suabia) de mantequilla casera con una ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{a,c,g,i,k}	
Wiener Schnitzel	16,50 21,50
Escalope a la vienesa con patatas asadas crujientes y una ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{a,c,k}	
Hähnchen Max und Moritz	15,90
Pechuga de pollo marinada con hierbas, sobre pimientos y patatas asadas y especiadas, con una ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{a,d,f,i,k,1,2}	

Lo Más Popular de Nuestra Cocina

Königsberger Klopse	15,50
Albóndigas al estilo de Königsberg con patatas hervidas y una ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{a,c,d,g,k}	
Westfälische Mettenden	15,90
Salchichas ahumadas al estilo de Vestfalia con judías verdes agridulces y patatas hervidas ^{a,i,2,3,14}	
Max und Moritz Steak	22,50
Jugoso filete de lomo de buey con salsa de vino y cebollitas francesas o con mantequilla de hierbas, acompañado de verduras frescas salteadas y patatas asadas crujientes ^{a,g,i,1,2}	
Rinderroulade	19,80
Carne adobada y asada al estilo de la región del Rin, acompañada de col lombarda con manzana y bolas de patata o patata ^{a,i,k,1,2,3,11}	
Panierte Schollenfilets	17,80
Filete de platija a la romana con salsa remolada casera, acompañado de patatas asadas crujientes y con una ensalada variada ^{a,c,d,k,3,11}	



Platos vegetarianos y veganos

Kräuterquark Quark de hierbas con aceite de linaza, cebollas rojas y papas saz y una ensalada pequeñas con aderezo de la casa ^{g,k}	11,80
Schwäbische Gemüseaultaschen Pasta tipo ravioli relleno de verdura sobre hojas de espinaca y tomates con salsa de gorgonzola ^{a,c,g,i,3}	12,80
Käsespätzle Spätzle de queso (especialidad de pasta Suabia) con cebollas fritas y ensalada mixta ^{a,c,g,k,1}	13,90
Soja-Gemüse-Bolognese con hierbas frescas, con fideos de cinta, vegan ^{a,i}	13,90

Ensaladas

Salat Max und Moritz Ensalada verde mixta con zanahorias, nueces, huevo frito, queso y jamón york con salsa de le casa ^{c,g,h,k,1,3,7,14}	11,80
Ensalada mixta Ensalada de hojas verdes mixtas con salsa de la casa y diferentes ensaladas marinadas caseras ^k	8,90
Blattsalat Ensalada verde con salsa de naranja y yogur ^g , con piñones tostados y champiñones asados	9,50
puede ir acompañado de: pasta tipo ravioli frita y rellena de verdura ^{a,c,g,i,3}	11,50
tiras de pechuga de pollo ^{a,f,i,1,2}	12,80

Ensaladas pequeñas

Ensalads pequenas con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada verde con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de pepinos con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de tomates con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de patatas con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de remolacha con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de repollo con aderezo de la casa ^k	3,50
Ensalada de col roja con aderezo de la casa ^k	3,50



Acompañamientos extras

Patatas asadas crujientes, Spätzle (pasta Suabia) ^{a,c,g} , Patatas hervidas, Klösse (bolas de patata cocidas) ^{a,g,m,2,5} , Serviettenknödel (bolas de pan cocidas) ^{a,c,g} , Col lombarda ³ , Chucrut e beicon ^{2,3,14} y Col verde e beicon ^{2,3,14}	cada	3,80
Salsa ^{a,c,g}		1,50

Tipo de pizza de la región de Alsacia

1. con cebollas, puerro y queso ^{a,g,1}	8,80
2. con champinones frescos y cebollas ^{a,g}	8,80
3. con tocino ahumado, cebollas y tiras de jamón ^{a,g,2,3,7,14}	10,50
4. con jamón de york, tocino ahumado, cebollas, puerro y queso ^{a,g,1,2,3,7,14}	10,50
5. con queso de oveja, guindilla, pimiento y olivas ^{a,g,2,6}	10,50
6. con espinacas, queso de oveja, ajo y cebollas ^{a,g}	10,50

Postres

Rote Grütze	5,50
Postre dulce de frutas rojas con crema de vainilla ^{c,g}	
Hausgemachter Apfelstrudel	6,80
Pastel de hojaldre y manzanas casero con crema de vainilla ^{a,c,g,h}	

Aditivos 1 con colorantes, 2 con conservantes, 3 con anti-oxidante, 4 con potenciadores del sabor, 5 sulfuro, 6 ennegrecido, 7 con fosfato, 8 con Laktosa, 9 cafeina, 10 quinina, 11 con edulcorantes, 12 contiene fenilalanina, 13 encerado, 14 con nitrito, 15 taurina, 16 tartrazina

Alérgenos a cereal con gluten, b crustáceos, mariscos, c huevos, d pescados, e cacahuetes/maní, f soja, g leche o lactosa, h frutos de cáscara, i apio, k mostaza, l semillas de Sésamo, m sulfitos, n altramuces, o moluscos

