

# **Max und Moritz**

**Wirtshaus da 1902**

**Menu**

# Cari ospiti,

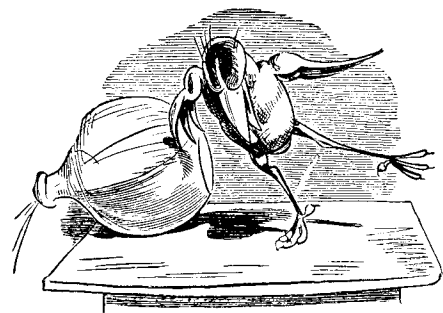
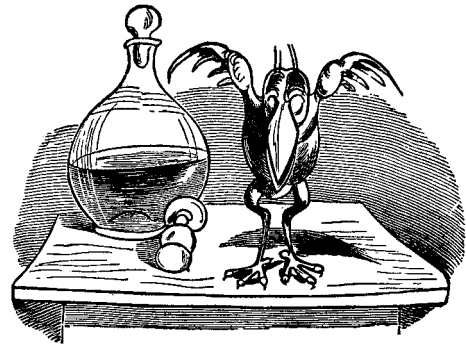
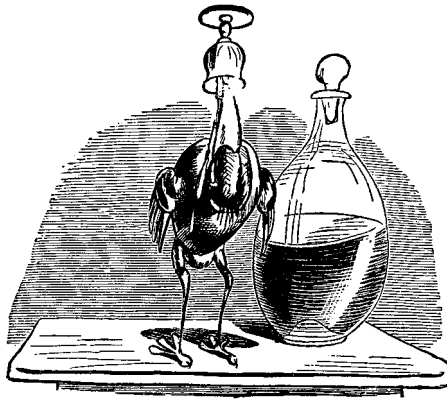
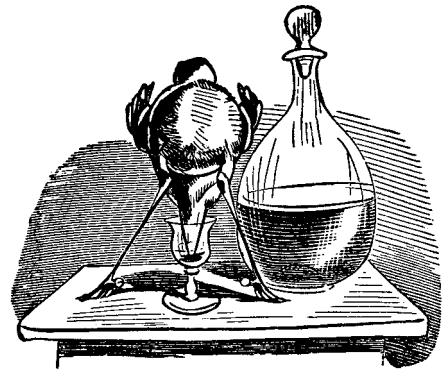
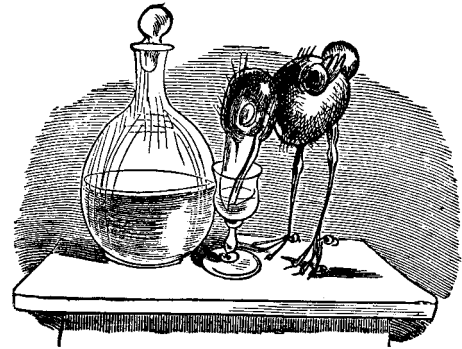
Il termine cucina berlinese é fuorviante. Poche sono le ricette nate in origine a Berlino. „Berlinese“ é il modo particolare di prendere la vita con il „Piff“: i contadini senza terra e gli artigiani del basso Lausitz, dalla Slesia e dal Oderbruch, inseadendosi nelle stazioni di Görlitz e Schlesisch, si trovarono a confronto con la rasante frenesia di una città in crescita; dalle loro terre d'origine portarono le loro abitudini culinarie e nel calderone dei sobborghi operai si creó il termine berlinese.

Le nostre pietanze vengono preparate per voi dal nostro team di cucina con prodotti freschi. Vi preghiamo di avere compresione per eventuali tempi di attesa.

Orari di apertura: dal mercoledì alla domenica dalle 18:00  
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)  
Linga Distanza +49 (0)30-695 15 911  
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

Tutti i prezzi s'intendono inclusi di 7% e 19 % di IVA.  
Cari ospiti, noi non accettano carte di debito e di credito.

# Lista delle bevande



## Bevande fresche

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Acqua minerale Güneberger con/senza gas	2,00	3,40	5,50
Coca Cola <sup>1,9</sup> Coca Cola light <sup>1,9,11,12</sup>	2,50	4,30	
Limonata all'arancia <sup>3,16</sup>	2,50	4,30	
Limonata <sup>11</sup>	2,50	4,30	
Schweppes (Tonic Water <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> )	2,80	4,80	
Succo d'arancia, Succo di pesca, Succo di pompelmo	2,50	4,40	
Succo d'uva	2,50	4,40	
Succo di mela naturale	2,50	4,40	
Spritzati (mela, arancia ...)	2,50	4,40	
Nettare di ciliege, Rabarbaro nettare	2,50	4,40	
Nettare di banana	2,50	4,40	
Succo di pomodoro	2,50	4,40	
Limonata berlinese <sup>11,12,a (orzo)</sup>	2,50	4,40	
			0,33 l
Birra di malto <sup>1,a (orzo)</sup>			2,50
Bionade <sup>a (selezione)</sup>			2,50

## Bevande calde

Espresso <sup>9</sup>	2,00
Espresso Macchiato <sup>9,s</sup>	2,20
Doppio <sup>9</sup>	3,40
Caffè <sup>9</sup>	2,20
Caffè grande <sup>9</sup>	3,40
Cappuccino <sup>9,s</sup>	2,50
Caffè latte <sup>9,s</sup>	3,00
Decaffeinato Caffè <sup>9</sup>	2,20
Cioccolata calda <sup>s</sup>	2,80
Te di menta, di camomilla, di rosa canina e frutta	2,00
Te nero, Te verde <sup>9</sup>	2,00
Grog con 4 cl Rum	5,00
Tee con 4 cl Rum	5,40

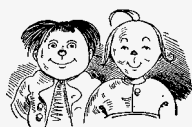




# Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu  
Dein Herz erfreut!*



Max e Moritz consigliano Barre –  
un birrificio privato per passione!



Barre Pilsener

Una bionda di carattere, elegante e slanciata.

La Pils con un leggero tono di luppolo e molto apprezzata  
anche oltre oceano.



Barre Pilsener senza alcol

L'alternativa senza alcol.

Per tutti coloro che non vogliono rinunciare  
all'aroma di una Barre.



Barre Weizen senza alcol

Dissetante e isotonica, dall'odore piacevole.

Ad una leggera dolcezza iniziale segue la freschezza  
che caratterizza questa birra, povera di calorie  
e ricca di vitamine.

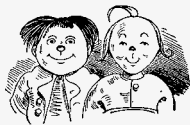


Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

Per occasioni speciali. Con dolce aroma di malto

ha un contenuto di luppolo minore di una  
Pils e si distingue grazie al colore ambrato.

Una birra dal corpo equilibrato.



## Max und Moritz dichiarare birra – Salute!



### Kapuziner Kristallweizen

Birrificata con malto di grano e lievito a fermentazione alta. È caratterizzata da una dolcezza fruttata.

Grazie al processo di filtrazione assume un colore chiaro cristallo.



### Kapuziner Weizenbier chiara

Classica birra ottenuta dal malto di grano con lievito a fermentazione alta e non filtrata. Ha sentori di banana ed è leggermente dolce al palato.



### Dunkles Kapuziner

Scura e corposa grazie al malto di grano scuro tostato e ai resti di lievito in bottiglia. Non filtrata, profuma di pane bianco appena sfornato.



### Mönchshof nera

Birra nera corposa non filtrata con un decente tono di luppolo. Deve il suo colore al malto scuro tostato.



### Kulmbacher nobilmente amara

La chiara con un predominante aroma di luppolo. Consigliata a tutti gli amanti del classico gusto amarognolo della Pils.



### Berliner Pilsner

Chiara a dai toni dorati, con un decente ed equilibrato sapore di luppolo, dal retrogusto secco. La marca made in Berlin.



## Birra alla spina

La nostra Max und Moritz Birra:

„Kreuzberger Molle“ naturale e non filtrata <sup>a</sup> (orzo)	0,3 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener (specialità della Westfalia) <sup>a</sup> (orzo)	3,10	4,30
Berliner Pilsner <sup>a</sup> (orzo)	3,10	4,30
Kapuziner chiara Hefeweizen <sup>a</sup> (grano, orzo)	3,10	4,30
Mönchshof birra nera <sup>a</sup> (orzo)	3,10	4,30
Alster o Alster senza alcol <sup>a</sup> (orzo)	3,10	4,30

## Birra in bottiglia

Barre Bräu Pilsener senza alcol <sup>a</sup> (orzo)	0,33 l	0,5 l
Kapuziner Kristallweizen <sup>a</sup> (grano, orzo)	3,30	
Kapuziner scura Hefeweizen <sup>a</sup> (grano, orzo)		4,30
Barre Bräu chiara Hefeweizen senza alcol <sup>a</sup> (grano, orzo)		4,30
Berliner Weiße rossa/verde <sup>1,11,12,a</sup> (grano)		3,50



## Vino bianco al bicchiere

	0,2 l	0,5 l
Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal <sup>m</sup>	4,40	9,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien <sup>m</sup>	4,40	9,50
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00
Grauburgunder, Glottertal, QbA Baden <sup>m</sup>	4,90	11,00

## Vino rosso al bicchiere

	0,2 l	0,5 l
Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal <sup>m</sup>	4,40	9,50
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien <sup>m</sup>	4,90	11,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz <sup>m</sup>	4,90	11,00

## Prosecco e Spumante

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso <sup>m</sup> Elegante ed aromatico, mele e pere risaltano al palato.	3,60	18,50
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz <sup>m</sup> Pizzica e perla finissimo, maturato in bottiglia per nove mesi. Questo crémant tedesco ha un gusto piacevolmente leggero di pera, mela gialla e brioche.	4,80	28,50
	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz <sup>m</sup> Le perle Secco così bene nel bicchiere. Ha un sapore di più. Secco, fresco e fruttato, al gusto di lamponi, fragole e fiori di sambuco.	4,90	18,00

**Tutti i vini della casa come 0,1l 3,00 vetro o spriz 0,2l 4,00 vetro**

Tutti i vini del nostro menù provengono da rinomate aree vinicole e soddisfano le esigenze di elevati standard qualitativi, contrassegnati come QbA.

Il vino è naturale e quindi la quantità è limitata. Se un vino del nostro menù è esaurito, ti offriamo un'alternativa, uguale per qualità e gusto.





## Bottiglie di vino bianco

0,75 l

### Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz<sup>m</sup>

25,50

Un Riesling rinfrescante con una piacevole acidità e una buona struttura. Invecchiato in botte, ha un leggero aroma di mela verde, agrumi e pesche mature.

### Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>

25,50

Un aroma tipico di pere, uva spina e un bouquet che ricorda fiori freschi appena raccolti caratterizzano questo grauburgunder dal Pfalz.

### Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>

26,00

Sauvignon leggermente mosso che sa di una spina e albicocche con una fine speziatura.

### Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz<sup>m</sup>

25,50

Charmante Chardonnay dai sentori di pere mature, maracuja e mandorle. Fresco, elegante, speziato.



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

## Bottiglie di vino rosé

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz<sup>m</sup>

22,50

Non solo in estate un rosé straordinario i cui aromi di lampone e fragola si uniscono ad una elegante acidità.

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz<sup>m</sup>

23,50

Il più secco tra i nostri bianchi, ottenuto da uva rossa, ha leggeri sentori di mele e albicocche e una vitalizzante acidità.

## Bottiglie di vino rosso

0,75 l

Tempranillo Cabernet, Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien<sup>m</sup>

25,50

Tempranillo e Cabernet. Una riserva equilibrata con tono decisamente speziato e aromi di tabacco e vaniglia.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz<sup>m</sup>

27,50

Un Pinot nero con una buona struttura. Un leggero tannino accompagna aromi di ciliege e mirtilli.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz<sup>m</sup>

32,50

Questo Pinot profuma intensamente di ciliegie, si possono assaporare i frutti rossi, insieme a spezie e cacao. È succoso, complesso con un tannino vellutato e una potente eleganza.

## Longdrinks

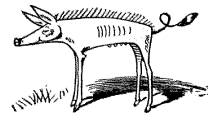
Tutti Longdrinks con 4 cl

7,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





## Aperitivi, Digestivi

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso <sup>m</sup>	5 cl	4,40
Campari <sup>1,16</sup>	4 cl	5,00
Aperol <sup>1,m</sup>	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 <sup>m</sup>	2 cl	3,20
Branca Menta <sup>m</sup>	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 <sup>1</sup>	2 cl	4,50
Jameson <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Johnnie Walker <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Glenlivet <sup>m</sup>	2 cl	4,50
Lagavulin <sup>1</sup>	2 cl	6,00

## Brandy e Cognac

103er <sup>1,m</sup>	2 cl	4,50
Hennessy	2 cl	5,00
Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	5,00
Cardenal Mendoza <sup>m</sup>	2 cl	5,50
Osborne Veterano <sup>m</sup>	2 cl	4,50

## Liquori all'anice

Sambuca <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Ricard <sup>1</sup>	2 cl	3,50
Absinth Serpis	2 cl	4,00
Ouzo <sup>m</sup>	2 cl	3,00

## Liquori

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,00
Batida de Coco <sup>g</sup>	2 cl	3,00
Baileys Irish Cream <sup>g,m</sup>	2 cl	3,00
Danziger Goldwasser <sup>m</sup>	2 cl	3,00
Persico <sup>1</sup>	2 cl	2,50
Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl	3,50

## Vodka, Gin, Tequila, Rum

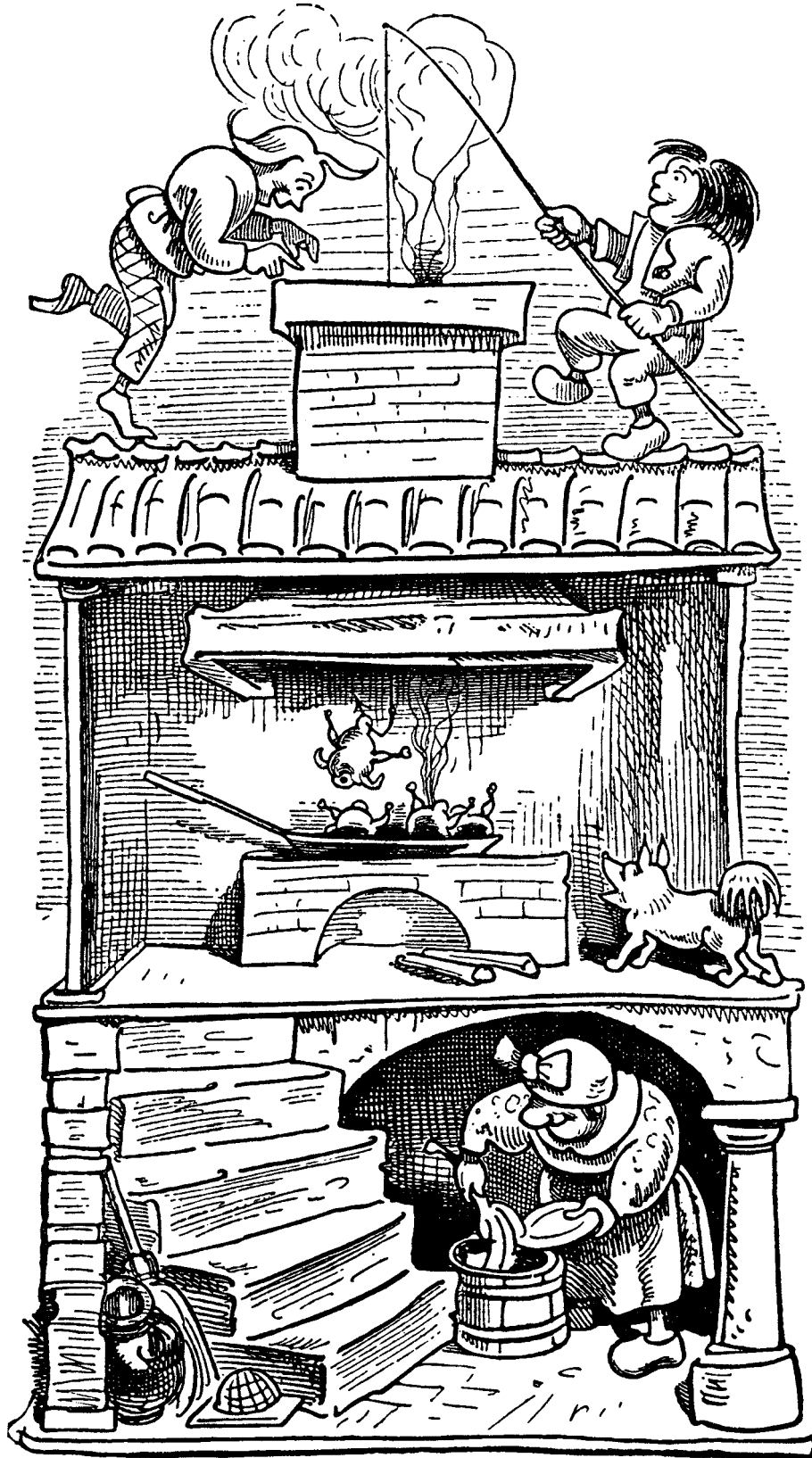
Moskovskaya	2 cl	3,00
Absolut	2 cl	3,00
Held Vodka	2 cl	3,00
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,00
Mampe Gin	2 cl	3,00
Tequila Sauza weiß	2 cl	3,00
Tequila Sauza braun <sup>m</sup>	2 cl	3,00
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,00
Appleton Estate <sup>m</sup>	2 cl	4,00
Bacardi weiß	2 cl	3,20



## Acquavite di frutta, Grappa

Obstler (Acquavite di frutta)	2 cl	3,80
Mirabella	2 cl	3,80
Pera	2 cl	3,80
Lampone	2 cl	3,80
Prugna	2 cl	3,80
Ciliegia	2 cl	3,80
Calvados <sup>m</sup>	2 cl	3,80
Grappa	2 cl	3,80

# Menú



## Zuppe della Vedova Bolte

Tasse Terrine

Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe Crema di zucca e pastinaca con olio alle erbe, vegana <sup>3,f</sup>	4,20	5,20
Berliner Kartoffelsuppe Zuppa di patate, vegana <sup>i</sup>	4,20	5,20
Berliner Kartoffelsuppe Zuppa di patate con pancetta e Würstchen <sup>1,2,3,7,14</sup>	4,80	6,20
Zuppa di Gulasch	5,20	7,80

## Vecchia specialità Berlinesi

klein groß

Hoppel Poppel Variazione Berlinese della colazione del contadino: Frittata con patate e carne di maiale alla Cassel e insalata mista <sup>c,k,11,14</sup>		14,50
Kutscher Gulasch del Cocchiere Stufato di manzo servito con Pici al burro fatti in casa e Insalate di cotorno <sup>a,c,g,k</sup>	14,90	17,90
Rippenspeer alla Cassel la vecchia macelleria Cassel che si trovava sulla Potsdamer Straße è considerata l'inventrice del Kassler. Braciole di maiale affumicate servite nel proprio sugo con crauti e patate lesse <sup>a,i,k,1,3,14</sup>	13,80	16,80
Berliner Eisbein Stinco lessato in salamoia alla Berlinese. Ricetta nata all'inizio del 1900 in Kreuzberg nei dintorni di Görlitzerbahnhof. Si chiama Eisbein (gamba da ghiaccio) perché l'osso veniva usato una volta per fare le lamedei pattini da ghiaccio. Servito con crauti, puré di ceci e patate lesse e senape <sup>k,3,14</sup>		16,50
Schlachteplatte Piatto della vedova Bolte Misto delle specialità della casa, Eisbein, Kassler e salsiccia affumicata accompagnate da cavolo riccio, crauti e patate lesse e senape. <sup>a,i,k,1,2,3,14</sup>	a persona	18,90



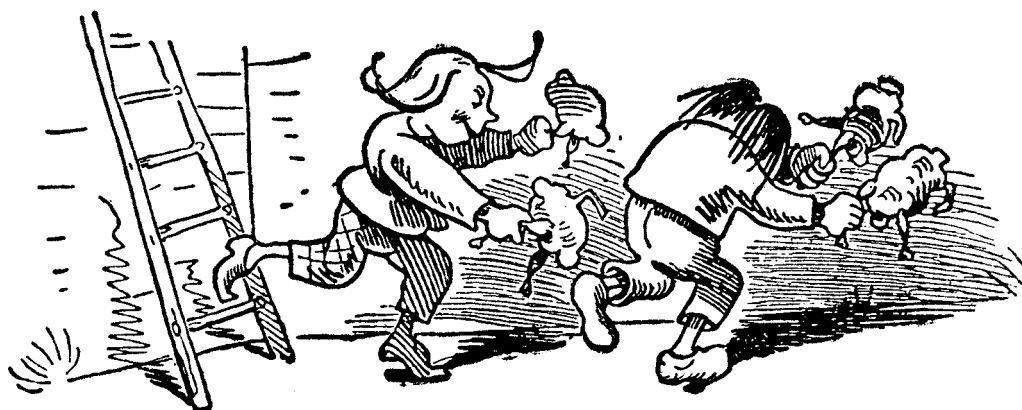
## Griglia e padella

klein groß

Schweinefilet in Champignonrahm	16,80
Filetto di maiale con salsa agli champignon, servito con pici al burro e insalata di contorno <sup>a,c,g,i,k</sup>	
Wiener Schnitzel	16,50 21,50
Cotoletta alla milanese con patate soffritte e insalata di contorno <sup>a,c,k</sup>	
Hähnchen Max und Moritz	15,90
Petto di pollo alla Max und Moritz, marinato e soffritto, servito con Ragout di peperoni, patate al forno e insalata di contorno <sup>a,d,f,i,k,1,2</sup>	

## I piatti forti

Königsberger Klopse	15,50
Polpette lesse di manzo e maiale con patate lesse e insalata di cotorno <sup>a,c,d,g,k</sup>	
Westfälische Mettenden	15,90
Salsiccie fresche della Vestfalia soffritte con fagiolini e patate lessi <sup>a,i,2,3,14</sup>	
Max und Moritz Steak	22,50
Bistecca di manzo con patate e verdure soffritte, a scelta con burro alle erbe o salsa al vino rosso e scalogne <sup>a,g,i,1,2</sup>	
Rinderroulade	19,80
Involtino di manzo con ripieno di cetrioli in salamoia, cipolle e pancetta, servito con cavolo rosso e canederli o patate sale <sup>a,i,k,1,2,3,11</sup>	
Panierte Schollenfilets	17,80
Filetto di sogliola impanato servito con patate soffritte, insalata mista e salsa Remoulade <sup>a,c,d,k,3,11</sup>	



## Piatti Vegetariani e vegani

Kräuterquark Formaggio cremoso con erbe e olio di lino, cipolle rosse e patate saz e insalata di cotorno <sup>g,k</sup>	11,80
Schwäbische Gemüsemaultaschen Tortelli della Svevia al gorgonzola, con ripieno di verdure, serviti con spinaci lessi e pomodori saltati <sup>a,c,g,i,3</sup>	12,80
Käsespätzle Pici al formaggio con cipolle croccanti, serviti con insalata mista <sup>a,c,g,k,1</sup>	13,90
Bolognese di soia e verdure con erbe fresche con tagliatelle a nastro, vegano <sup>a,i</sup>	13,90

## Insalatone

Insalata Max und Moritz Insalata mista con carote, noci, uovo fritto, formaggio, prosciutto cotto e condimento della casa <sup>c,g,h,k,1,3,7,14</sup>	11,80
Insalata mista con cavolo cappuccio, cavolo rosso, pomodori e cetrioli marinati, condimento della casa <sup>k</sup>	8,90
Insalata verde con salsa jogurt e arancia <sup>g</sup> , pinoli e champignon saltati in padella a scelta con Tortelli della Svevia saltati in padella <sup>a,c,g,i,3</sup>	9,50
Filetti di petto di pollo <sup>a,f,i,1,2</sup>	12,80

## Insalate di contorno

Insalate di contorno e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata verde e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di cetrioli e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di pomodori marinati e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di patate e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di barbabietole e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di cavolo bianco e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50
Insalata di cavolo rosso e condimento della casa <sup>k</sup>	3,50

## Contorni extra a richiesta

patate soffritte, picci al burro <sup>a,c,g</sup> , patate lesse, canederli <sup>a,g,m,2,5</sup> , Servietten- knödel <sup>a,c,g</sup> , cavolo rosso <sup>3</sup> , crauti con lardo <sup>2,3,14</sup> , cavolo riccio con lardo <sup>2,3,14</sup> mai	3,80
Salsa <sup>a,c,g</sup>	1,50





## Pizze Alsaziane

1. con cipolle, porro e formaggio <sup>a,g,1</sup>	8,80
2. con champignon e cipolle <sup>a,g</sup>	8,80
3. con pancetta, cipolle e cotto <sup>a,g,2,3,7,14</sup>	10,50
4. con cotto, pancetta, cipolle, porro e formaggio <sup>a,g,1,2,3,7,14</sup>	10,50
5. con pecorino, peperoni lombardi, peperoni e olive <sup>a,g,2,6</sup>	10,50
6. con spinaci, caprino, aglio e cipolla <sup>a,g</sup>	10,50

## Dessert

Rote Grütze	5,50
Composta di frutti di bosco con salsa alla vaniglia <sup>c,g</sup>	
Hausgemachter Apfelstrudel	6,80
Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia <sup>a,c,g,h</sup>	

### Additivi

1 con coloranti, 2 con conservanti, 3 con antiossidanti, 4 con esaltatori di sapidità, 5 solforato, 6 affumicato, 7 con fosfato, 8 con proteine del latte, 9 caffeina, 10 chinino, 11 con dolcificanti, 12 contiene fenilalanina, 13 cerata, 14 con nitriti, 15 taurina, 16 tartrazina

### Allergeni

a cereali contenenti glutine (grano), b crostacei, c uova, d pesce, e arachidi, f soia, g latte o lattosio h cariossidi (tonsilla, macadamia e queenslandnüsse, avellana, anacardio, noce, Pecanüsse, Paranüsse, pistacchio) i sedano, k senape, l sesamo, m solfiti, n lupini, o molluschi

