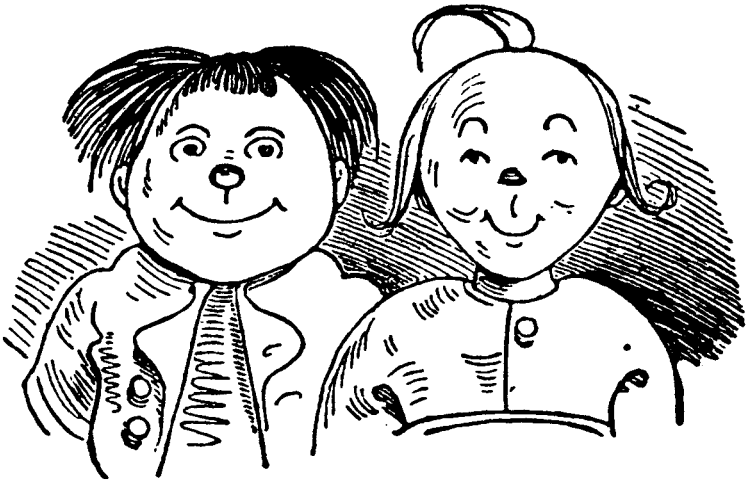


Max und Moritz

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.

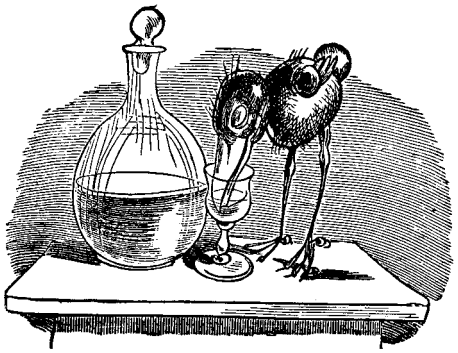
Unsere Speisen werden täglich aus frischen Produkten für Sie von unserem Küchenteam hergestellt. Wir bitten um Ihr Verständnis für entstehende Wartezeiten.

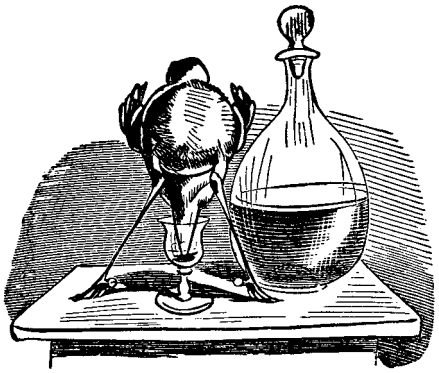
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)

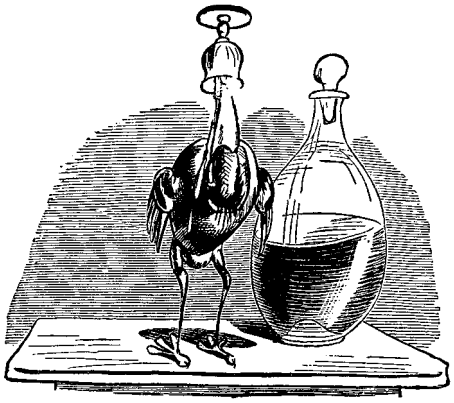
Fernruf +49 (0)30 695 15 911
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

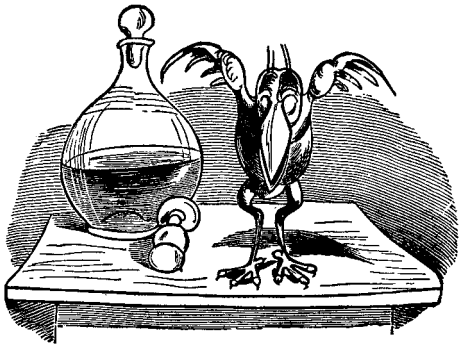
Alle Preise in Euro inklusive 19% MwSt für Speisen
und Getränke.
Wir akzeptieren keine EC- oder Kreditkarten.

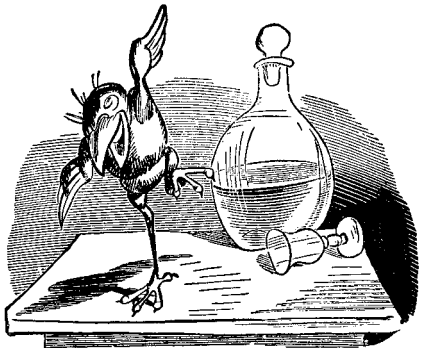
Getränkekarte

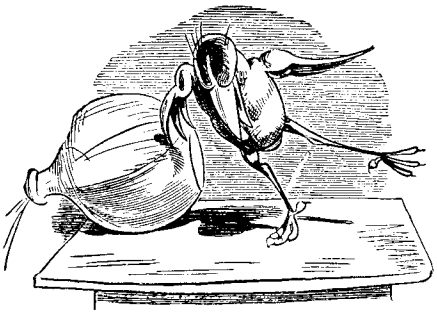












Kaltgetränke

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure aus der Flasche	2,60	4,00	
Mineralwasser Bad Liebenwerda mit und ohne Kohlensäure			6,80
Coca Cola [1,9], Coca Cola light [1,9,11,12]	3,10	5,60	
Orangenlimonade [3,16]	3,10	5,60	
Zitronenlimonade [11]	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water [10], Bitter Lemon [3,10], Ginger Ale [1])	3,10	5,60	
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft, Traubensaft	3,10	5,60	
Apfelsaft naturtrüb, Tomatensaft	3,10	5,60	
Saftschorle (Apfel, Orange...)	2,80	4,60	
Kirschnektar, Bananennektar, Rhabarbernektar	3,10	5,60	
Fassbrause [11,12,a (Gerste)]	3,10	5,60	
			0,33 l
Malzbier [1,a (Gerste)]			3,60

Heissgetränke

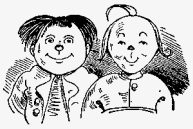
Espresso [9]		2,80
Espresso Macchiato [9,g]		3,00
Doppio [9]		4,40
Kaffee [9]		3,00
Großer Kaffee [9]		4,40
Cappuccino [9,g]		3,40
Milchkaffee [9,g]		4,00
Entcoffeeinierter Kaffee [9]		3,00
Heiße Schokolade [g]		3,70
auch laktosefrei mit Sojamilch [f] oder Mandelmilch	plus	1,20
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebutten- und Früchtetee	je	2,80
Schwarzer Tee, Grüner Tee [9]	je	2,80
Grog 4 cl Rum		6,60
Tee mit 4 cl Rum		7,10

SEIT 1842

Barre

PRIVATBRAUEREI

Barre Bräu – Dein Herz erfreu!



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

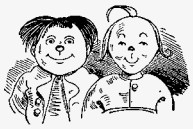
Die alkoholfreie Alternative. Für alle, die ohne Alkohol den würzigen Geschmack eines Barre Pilsener genießen möchten. Erfrischend spritzig überzeugt die alkoholfreie Variante durch eine vollmundige und fein-herbe Hopfennote.

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 Bernsteintöne 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.

Mönchshof Schwarzbier

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

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)]	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität) [a (Gerste)]	4,00	5,50
Berliner Pilsner [a (Gerste)]	4,00	5,50
Kapuziner helles Hefeweizen [a (Weizen, Gerste)]	4,00	5,50
Mönchshof Schwarzbier [a (Gerste)]	4,00	5,50
Alster oder Alster alkoholfrei [a (Gerste)]	4,00	5,50

Flaschenbiere

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener alkoholfrei [a (Gerste)]	4,20	
Kapuziner Kristallweizen [a (Weizen, Gerste)]		5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen alkoholfrei [a (Weizen, Gerste)]		5,50
Berliner Weiße rot/grün [1,11,12,a (Weizen)]	4,50	

Schankweine weiß

	0,2 l	0,5 l
Vinho Verde, Santo Adriao, d.o.c., Portugal [m]	6,20	15,00
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien [m]	6,20	15,00
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz [m]	6,20	15,00
Grauburgunder, Weingut Frey, QbA Baden [m]	6,20	15,00

Schankweine rot

	0,2 l	0,5 l
Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal [m]	6,20	15,00
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien [m]	6,20	15,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz [m]	6,20	15,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m]	6,20	15,00

Perl- und Schaumwein

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso [m]	4,60	25,80

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

	6,20	39,00
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz [m]		

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]	7,90	24,60

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 3,60 Euro oder Weinschorle 0,2l Glas 4,80 Euro.

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine aus bestimmen Anbaugebieten (QbA). Die meisten Weine haben inzwischen Schraubverschluss, das ist der Umwelt geschuldet, da der Kork ein zunehmend rarer Rohstoff ist, dies lässt keine Rückschlüsse auf eine geringere Qualität zu. 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 mit Sicherheit eine qualitativ gleichwertige Alternative für unsere Gäste. Die Auswahl unserer Weine ist immer auch eine sehr persönliche Angelegenheit, so wie unsere Topwinzer die Leidenschaft für ihr Handwerk erklären.
Frank Spiegel, vom Weingut Ellermann & Spiegel: „Es muss schmecken."
Georg Meier, vom Weingut Meier: „Ich kenne jeden Rebstock persönlich."

Flaschenweine weiß

0,75 l

Riesling trocken, Weingut Meier, QbA Pfalz [m] — 33,00
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] — 33,00
Die typischen Aromen von Birne, Johannisbeere und einer Wiese frisch geschnittener Blumen bestimmen diesen Grauburgunder. Es ist ein Genuss zu trinken, sehr saftig, kraftvoll und rein.

Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] — 33,60
Der Sauvignon blanc prickelt auf der Zunge, er ist saftig und schmeckt nach Johannisbeere und Aprikose, er hat einen feinen Geschmack.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] — 33,00
Dieser liebliche Chardonnay schmeckt nach reifen Birnen, Maracuja und Mandeln, dabei ist er frisch, fein, würzig 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

0,75 l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz [m] 29,40
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] 30,60
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] 33,00
Ein ausgewogener Reserva mit kraftvoller Gewürznote und Aromen von Tabak und Vanille.

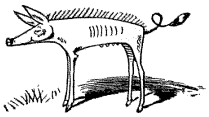
Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 35,40
Ein sehr eleganter Spätburgunder. Rote Früchte in der Nase, man schmeckt Marzipan und ein bisschen Veilchen. Er ist saftig, fruchtig und hat ein weiches Tannin.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 41,40
Dieser Pinot duftet intensiv nach Kirschen, man schmeckt die rote Frucht, zusammen mit Gewürzen und Kakao. Er ist saftig, vielschichtig mit einem samtenen Tannin und einer kraftvollen Eleganz.

Spätburgunder Hainfeld, Weingut Meier, Pfalz [m] 41,40
Ein maskuliner Wein, dieser Spätburgunder von Georg Meier. Die Reben stehen auf den Kalkböden der Hainfelder Letten. Nach der Ernte darf er in französischer Eiche reifen. Das gibt ihm einen kräftigen Körper, viel Power, schöne Holzaromatik und eine vollmundige Mineralität.

Longdrinks

alle Longdrinks mit 4 cl 9,50
Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,
Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange…



Aperitiv, Digestiv

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso [m]	5 cl	5,50
Campari [1,16]	4 cl	6,10
Aperol [1,m]	4 cl	6,10
Ramazzotti	4 cl	6,10
Averna	4 cl	6,10
Jägermeister	2 cl	3,90
Becherovka	2 cl	3,90
Fernet Branca [m]	2 cl	3,90
Branca Menta [m]	2 cl	3,90
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,90
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	3,30
Aquavit	2 cl	3,90
Portwein	5 cl	5,00
Westfälischer Wacholder	2 cl	3,30
Mampe halb und halb	2 cl	3,30

Whiskey

Jim Beam	2 cl	5,00
Jack Daniel's	2 cl	5,00
Glenfiddich [1]	2 cl	5,00
Jameson [m]	2 cl	5,00
Johnnie Walker [m]	2 cl	5,00
Glenlivet [m]	2 cl	5,50

Brandy und Cognac

103er [1,m]	2 cl	5,50
Hennessy	2 cl	6,10
Vecchia Romagna [1]	2 cl	5,50
Cardenal Mendoza [m]	2 cl	6,10
Osborne Veterano [m]	2 cl	5,50

Anis

Sambuca [1]	2 cl	3,90
Ricard [1]	2 cl	3,90
Absinth Serpis	2 cl	4,40
Ouzo [m]	2 cl	3,30

Liköre

Amaretto [1]	2 cl	3,90
Batida de Coco [g]	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream [g,m]	2 cl	3,90
Danziger Goldwasser [m]	2 cl	3,90
Persico [1]	2 cl	3,30
Southern Comfort [1]	2 cl	4,40

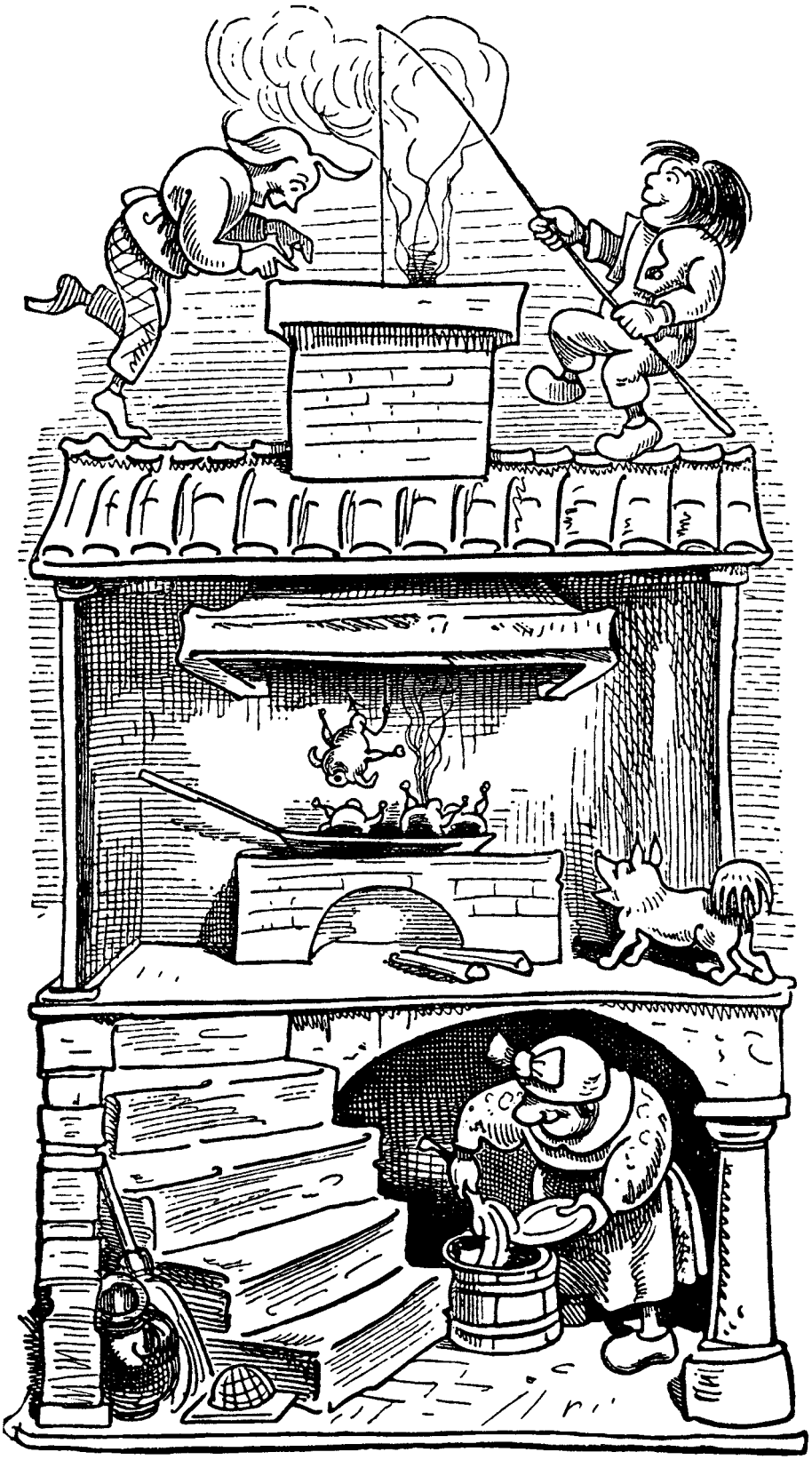
Vodka, Gin, Tequila, Rum

Moskovskaya	2 cl	3,90
Absolut	2 cl	3,90
Held Vodka	2 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	3,90
Tequila braun [m]	2 cl	3,90
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,90
Appleton Estate [m]	2 cl	5,00
Bacardi weiß	2 cl	3,90

Obstbrände, Grappa

Obstler	2 cl	4,60
Mirabelle	2 cl	4,60
Birne	2 cl	4,60
Himbeere	2 cl	4,60
Pflaume	2 cl	4,60
Kirsche	2 cl	4,60
Calvados [m]	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

Speisekarte

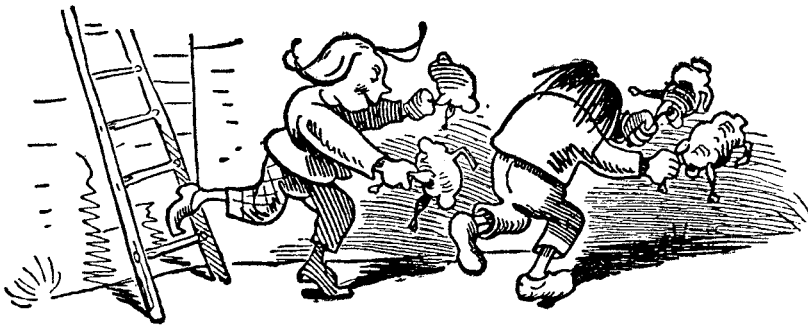


Aus Witwe Boltes Suppentopf

	Tasse	Terrine
Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe mit Kräuter Öl, vegan [3,f]	5,20	6,20
Berliner Kartoffelsuppe vegan [i]	5,20	6,20
Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen [i,2,3,7,14]	5,80	7,20
Gulaschsuppe	6,20	8,80

Altberliner Spezialitäten

	klein	groß
Hoppel Poppel Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in Streifen geschnittenem Kasseler Braten und gemischtem Salat [c,k,11,14]		17,80
Kutscher Gulasch nach Art des Hauses Kesselfleisch vom Rind, serviert mit hausgemachten Butterspätzle, dazu einen Beilagensalat [a,c,g,k]	18,50	23,20
Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel 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]	17,80	19,80
Berliner Eisbein Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahrhundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs auf. Eisbein heißt es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweinefußes armer Leute Kinder Schlittschuhkufen machten. Dazu wird natürlich Sauerkraut, Erbspüree, Salzkartoffel und Senf gereicht [k,3,14]		21,50
Witwe Bolte's Schlachteplatte mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden, dazu Grünkohl und Sauerkraut, Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur [a,i,k,1,2,3,14]	p. P.	24,90



Vom Grill und aus der Pfanne

	klein	groß
Schweinefilet in Champignonrahm mit hausgemachten Butterspätzle, dazu einen Beilagensalat [a,c,g,i,k]		19,80
Schweinefilet in Rotwein-Pflaumensoße mit Semmelknödel, dazu einen Beilagensalat [a,c,g,i,k,1,2]		19,80
Wiener Schnitzel mit Bratkartoffeln, dazu einen Beilagensalat [a,c,k]	21,80	27,50
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]		19,80

Unsere Schlager

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat [a,c,d,g,k]	19,50
Westfälische Mettenden mit süß-sauren Brechbohnen, dazu Salzkartoffeln [a,i,2,3,14]	19,90
Max und Moritz Steak Saftiges Rumpsteak mit Rotwein-Schalotten-Soße oder Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und Bratkartoffeln [a,g,i,1,2]	28,50
Rheinischer Sauerbraten Hausgemachter Sauerbraten serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße [a,g,i,m,1,2,3,5]	23,50
Rinderroulade klassisch gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke, serviert mit Apfelrotkohl, dazu Salzkartoffeln oder Kartoffelklöße [a,i,k,1,2,3,11]	25,80
Panierte Schollenfilets mit Remouladensoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat [a,c,d,k,3,11]	23,50
Matjesfilet (Friesenkrone) mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Joghurtsoße, dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat [c,d,g,k,2,3,11]	18,90

Extra Beilagen

Bratkartoffeln, Butterspätzle [a,c,g], Salzkartoffeln, Kartoffelklöße [a,g,m,2,5], Semmelknödel [a,c,g], Rotkohl [3], Sauerkraut mit Speck [2,3,14], Grünkohl mit Speck [2,3,14]	je	4,50
Soße [a,c,g]		2,50

Vegetarische und vegane Gerichte

Kräuterquark mit Leinöl 14,80
mit roten Zwiebeln und Salzkartoffeln, dazu einen Beilagensalat [g,k]

Schwäbische Gemüsemaultaschen 16,80
auf Blattspinat mit sautierten Kirschtomaten und Gorgonzolasoße [a,c,g,i,3]

Käsespätzle 18,20
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat [a,c,g,k,1]

Soja-Gemüse-Bolognese 17,90
mit frischen Kräutern, dazu Bandnudeln, vegan [a,i]

Salate

Salat Max und Moritz 16,50
Gemischter Blattsalat mit Möhren, Nüssen, Spiegelei, Käse,
Kochschinken und Hausdressing [c,g,h,k,1,3,7,14]

Gemischter Salat 11,40
Blattsalat mit Hausdressing und hausgemachten marinierten Salaten [k]

Blattsalat 13,50
mit Orangen-Joghurt-Dressing [g], gerösteten Pinienkernen und
gebratenen Champignons

wahlweise dazu
gebratene Gemüsemaultaschen [a,c,g,i,3] 15,80
gebratene Hähnchenbruststreifen [a,f,i,1,2] 17,80
gebackener Ziegenkäse im Sesammantel und Akazienhonig [a,c,g,l] 19,90

Beilagensalate mit Hausdressing [k]

Beilagensalat	4,50
Blattsalat	4,50
Gurkensalat	4,50
Tomatensalat	4,50
Kartoffelsalat	4,50
Rote Beete Salat	4,50
Krautsalat	4,50
Rotkrautsalat	4,50

Elsässer Flammkuchen

1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse [a,g,1]	11,80
2. mit frischen Champignons und Zwiebeln [a,g]	11,80
3. mit Speck, Zwiebeln und Kochschinkenstreifen [a,g,2,3,7,14]	13,80
4. mit Kochschinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse [a,g1,2,3,7,14]	14,80
5. mit Schafskäse, Peperoni, Paprika und Oliven [a,g,2,6]	14,80
6. mit Ziegenkäse, roten Zwiebeln, getrockneten Tomaten, Artischocken, Rucola und Akazienhonig [a,g,2,3]	16,80
7. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln [a,g]	14,80

Desserts

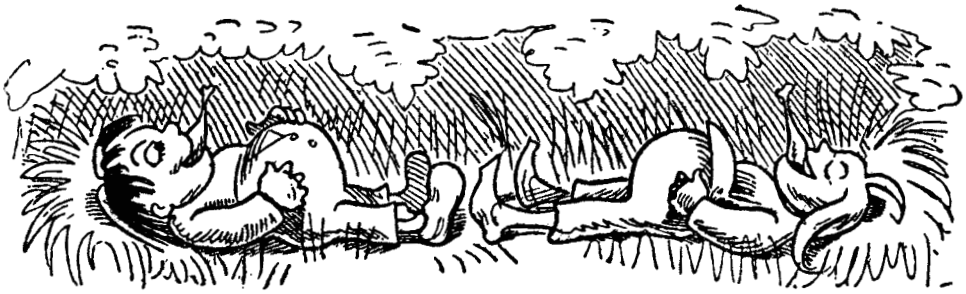
Süßer Flammkuchen mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Calvados, am Tisch flambiert [a,c,g]	14,80
Rote Grütze mit Vanillesoße [c,g]	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße [a,c,g,h]	9,80
Max & Moritz Duett Schoko- und Vanillepudding an Fruchtsoße mit Sahne	9,80

Zusatzstoffe

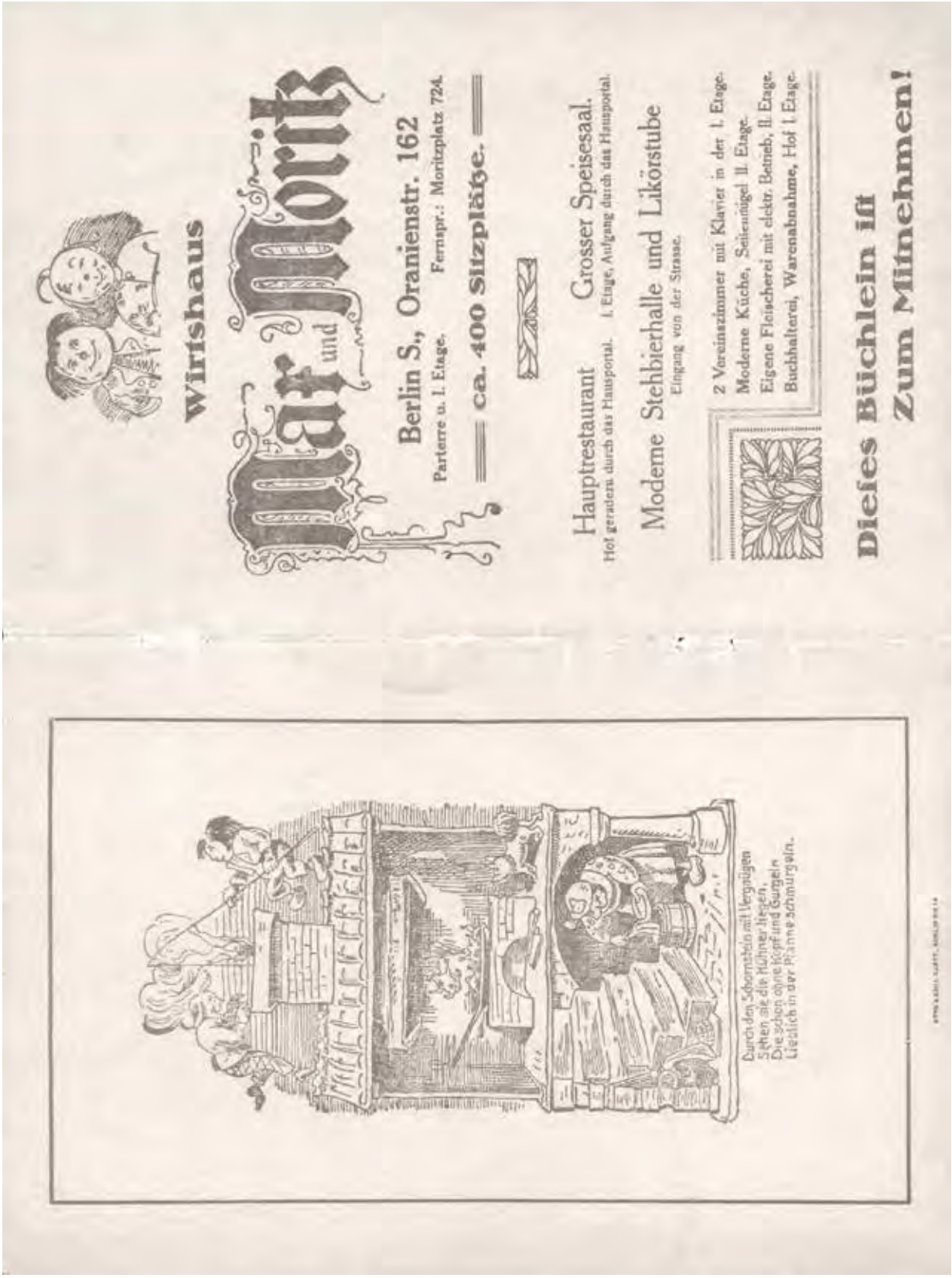
1 mit Farbstoffen, 2 mit Konservierungsstoffen, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärkern, 5 geschwefelt, 6 geschwärzt, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmitteln, 12 enthält eine Phenylalaninquelle, 13 gewachst, 14 mit Nitritpökelsalz, 15 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 Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Macadamia- undQueenslandnüsse), 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 Lupinenerzeugnisse, o Weichtiere und Weichtiererzeugnisse



Historische Karte



Illustrierte Preisliste

über

Speisen und Getränke

Gesellschafts-Raum für 25 bis 30 Personen
mit Klavier.

Speisen à Couvert oder à la carte

Weine erster Häuser.

Erstklassige Liköre.

Hiesige und Echte Biere.

Kleine Preise.

Grosses Bierbüfett in der Stehbierhalle.

Mit darunter liegendem Bierkühlraum.

BIER-KARTE.

Biere der Schlossbrauerei Schöneberg.

Schlossbräu hell	1	gr. Glas	20 Pfg.,	1	kl. Glas	10 Pfg.
Kronenbräu	1	„	20 „	1	„	15 „
Cabinet	1	„	20 „	1	„	15 „

Pilsner Urquell (das erste Pilsner Bier).

1 grosses Glas 30 Pfg. ✻ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Münchner Spatenbräu.

1 grosses Glas 30 Pfg. ✻ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Culmbacher Sandlerbräu.

1 grosses Glas 30 Pfg. ✻ 1 kleines Glas 15 Pfg.

Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres **ungültig.**

Imposanter Durchblick von der Stehbierhalle nach dem Hauptrestaurant.

Sämtliche Preise sind bis zur weiteres **ungültig.**

Likör-Karte.

		Glas Pf.	½ Fl. M.	⅓ Fl. M.
Deutscher Kognak Verschnitt		10	2,—	1,10
Spezial-Kognak do.		20	2,50	1,35
Alter Kognak (Ja's Hennessy & Co.)	(In Deutschland auf Flaschen gefüllt)	30	6,—	3,10
Kognak *** do.		50	9,—	
Arrac de Goa		15	3,—	1,60
Feiner alter Jamaika-Rum		15	4,50	2,30
Alter Jamaika-Rum		10	2,50	1,30
Weisser Nordhäuser Korn	(Herm. Schmidt vorm. M. Rühlmann, Nordhaus.)	10	1,50	
Sehr alter Nordhäuser Korn		20	3,—	
Hobro (Dänischer Korn)		10	2,25	
Steinhäger Korn (J. W. Schlichte-Steinhagen)		10	2,50	
Schwarzwälder Kirschwasser (Baumgartner-Dossenbach, Säckingen a. Rhein)		15	4,—	
Getreidekümmel von J. A. Gilka, Berlin		10	2,—	
Allasch	Dr. Merker, Berlin	10	2,50	
Ingber-Likör braun		10	2,—	
Crême de Vanille rosée		10	2,30	
Pfeffermünz		10	2,30	
Carmeliter		10	2,30	
Maraschino		10	2,30	
Pommeranzen		10	2,30	
Echt Stonsdorfer Bitter von W. Körner & Co., Cunnersdorf		10	2,—	
Kurfürstlicher Magenbitter	(Lachs, Danzig)	25	2,40	
Goldwasser		25	2,75	
Mampe (F. J. Mampe, Stargard)		10	2,50	
Halb und Halb, feinste Likör-Mischung		10	1,50	
Boonekamp (H. Underberg-Albrecht)		10	3,—	
Angostura-Bitter		10	1,—	
Cherry Brandy	(Erven Lucas Bols)	35	7,50	
Curacao Orange triple sec	do.	35	7,50	
Advokat (Eier-Kognak) von Adolf Kobs, Berlin		30	3,—	
Bénédictine Véritable l'abbaye de Fecamp		50	10,—	
Scotch-Whisky Mac-Donald Glasgow		40	6,50	
1 Knickebein		40		

Die Flaschenpreise gelten nur für den Verkauf ausser dem Hause.

Obige Liköre sind unter Garantie erstklassig daher Angabe der Bezugsfirmen.

Fassweinkellerei.

Grosse Abwaschküche, II. Etage.

Wein-Karte.

Schankweine in Karaffen.

Weisswein	1/4 Ltr.	40 Pf. p. Glas	20 Pf.
Rotwein	1/4 „	50 „ „ „	25 „
Apfelwein 1/2 Fl. 40 Pf.	1/4 „	20 „ „ „	10 „
„ mit Kirsch oder Himbeer		„ „	15 „

Rhein-Weine.

	1/1 Fl.	1/2 Fl.
Alsterweiler	2,—	1,—
Guntersblumer	2,50	1,25
Niersteiner	3,—	1,50
Rauenthaler	4,—	2,—
Rüdesheimer	4,—	2,—
Geisenheimer	5,—	2,50

Mosel-Weine.

Obermoseler	1,60	0 80
Edigerer	2,50	1,25
Winninger	3,—	1,50
Enkircher	3,—	1,50
Oberemmeler	4,—	2,—
Brauneberger	4,—	2,—
Berncastler	5,—	2,50

Rote Bordeaux-Weine.

Clos Carré	2,—	1,—
Margaux Medoc	2,50	1,25
Château Canissac Moulis	3,—	1,50
Dulamon Blanquefort	3,—	1,50
1904er Château Lestage	4,—	2,—
1905er Château Biscours	5,—	2,50
1904er Château Lafite II vin	6,—	3,—

Weisse Bordeaux-Weine.

Côtes Céron	3,—	1,50
Haut Preignac (herb)	4,—	2,—
Haut Sauternes	4,—	2,—

Burgunder-Weine.

Burgunder Volney	4,—	2,—
„ Nuits	5,—	2,50

Deutsche Schaumweine.

Kupferberg Gold	6,50	3,25
Mercier & Co.	7,—	3,75
Henckel trocken	6,50	3,50

Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres **ungültig.**

Buchhalterei, Hof I. Etage.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres **ungültig.**

Südweine.

	Glas	½ Fl.	¼ Fl.
Portwein	0,20	2,50	1,25
Sherry	0,20	2,50	1,25
Madeira	0,20	2,50	1,25
Vermout di Torino	0,15	2,—	
Marsala	0,30	3,50	1,75
Malaga	0,30	3,50	1,75

Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Alkoholfreie Getränke.

Apfelchampagner	25 Pf.
Bützbrause	25 „
Fürstenbrunn	25 „
Zitronenlimonade naturelle	25 „
Selterwasser	15 „
1 Glas Milch	15 „

Diverse Getränke.

1 Kännchen Kaffe (2 Tassen Inhalt)	25 Pf.
do. (verkehrt)	25 „
1 Tasse Mocca	40 „
1 Tasse Schokolade	30 „
1 Tasse Cacao	30 „
1 Glas Tee	25 „
1 Glas Glühwein	40 „
Grog von Kognak	50 „
„ von Rum oder Arrac	25 „
„ von Jamaika-Rum	40 „
Whisky mit Soda	55 „
Schorle-Morle, weiss gespritzt	35 „
„ rot gespritzt	40 „
„ von Apfelwein 25 Pf., mit Himbeer oder Kirsch	30 „

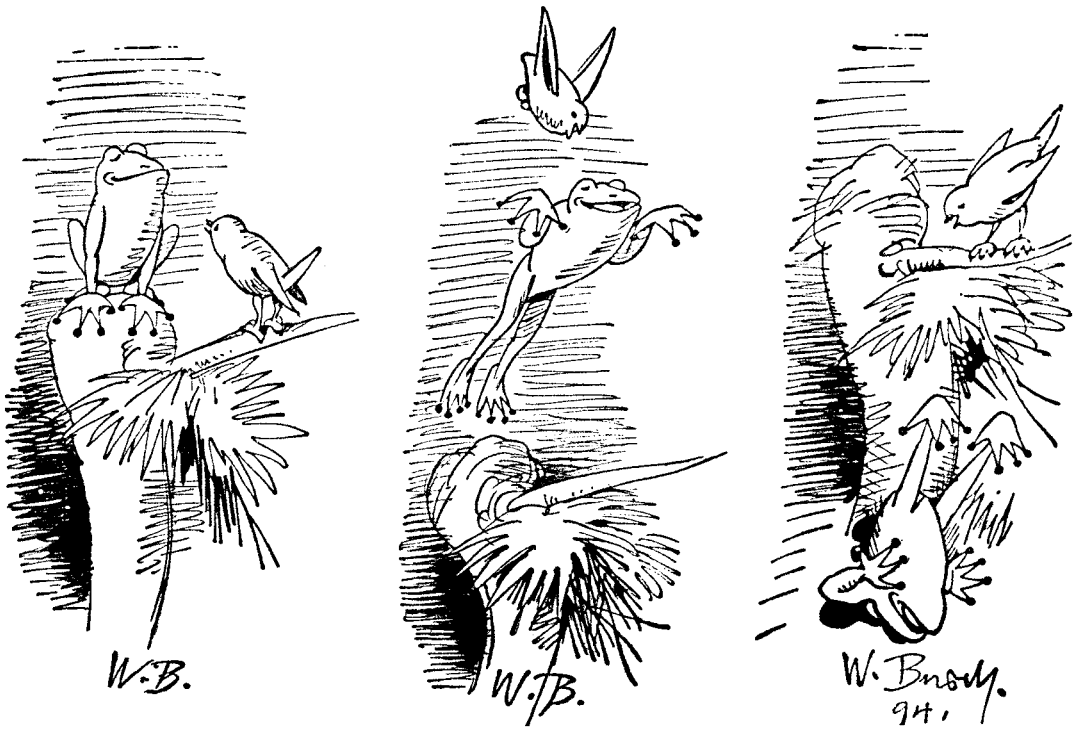
Die grosse Küche, Hof II. Etage.

Konservenlager und Magazin.

Impressum

Herausgeber: Wirthaus Max und Moritz
Lektorat: Anja Gloria Dullin
Gestaltung: berno buff >fotografie
Zeichnungen: Wilhelm Busch

Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,
Schon meint, dass er ein Vogel wär,
So irrt sich der.