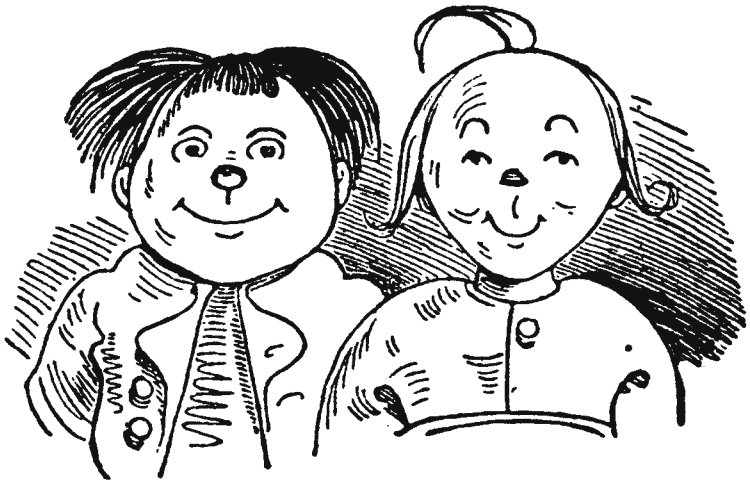


Max und Moritz

Wirtshaus da 1902

Menu

Cari ospiti,

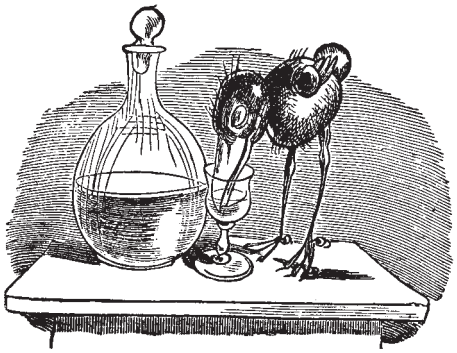
Il termine cucina berlinese é fuorviante. Poche sono le ricette nate in origine a Berlino. „Berlinese“ é il modo particolare di prendere la vita con il „Pfiff“: i contadini senza terra e gli artigiani del basso Lausitz, dalla Slesia e dal Oderbruch, inseadindosi nelle stazioni di Görlitz e Schlesisch,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

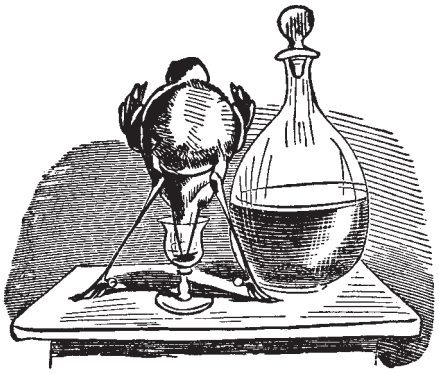
Le nostre pietanze vengono preparate per voi dal nostro team di cucina con prodotti freschi. Vi preghiamo di avere compresione per eventuali tempi di attesa.

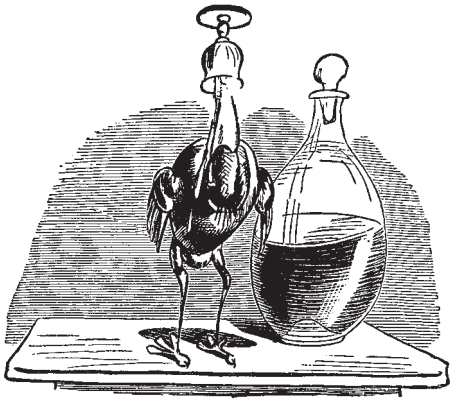
Oranienstrasse 162, 10969 Berlin 36 (Kreuzberg)
Linga Distanza +49 (0)30 695 15 911
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

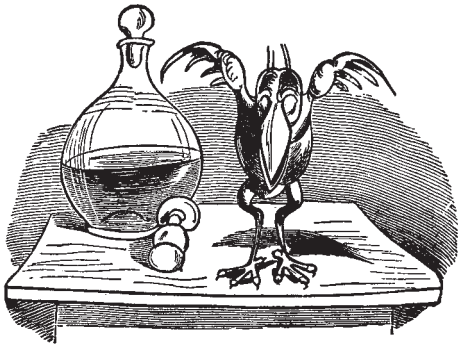
Tutti i prezzi s’intendono inclusi 19 % di IVA. Cari ospiti, noi non accettano carte di debito e di credito.

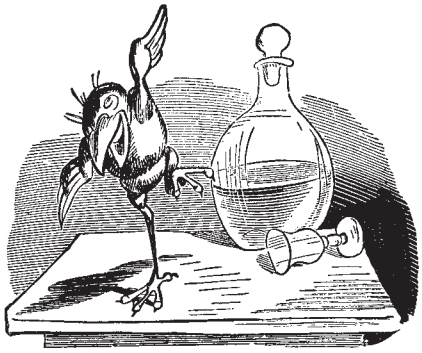
Lista delle bevande

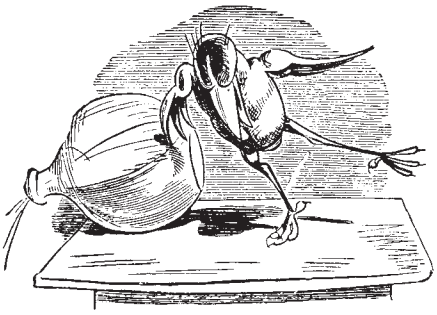












Bevande fresche

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Acqua minerale Bad Liebenwerda con/senza gas	2,60	4,00	6,80
Coca Cola [1,9] Coca Cola light [1,9,11,12]	3,10	5,60	
Limonata all'arancia [3,16]	3,10	5,60	
Limonata [11]	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water [10], Bitter Lemon [3,10], Ginger Ale [1])	3,10	5,60	
Succo d'arancia, Succo di pesca, Succo di pompelmo	3,10	5,60	
Succo di mela naturale, Succo di pomodoro, Succo d'uva	3,10	5,60	
Spritzati (mela, arancia, ...)	2,80	4,60	
Nettare di ciliege, Rabarbaro nettare, Nettare di banana	3,10	5,60	
Limonata berlinese [11,12,a (orzo)]	3,10	5,60	
			0,33 l
Birra di malto [1,a (orzo)]			3,60

Bevande calde

Espresso [9]		2,80
Espresso Macchiato [9,g]		3,00
Doppio [9]		4,40
Caffè [9]		3,00
Caffè grande [9]		4,40
Cappuccino [9,g]		3,40
Caffè latte [9,g]		4,00
Decaffeinato Caffè [9]		3,00
Cioccolata calda [g]		3,70
senza lattosio con latte di soia [f] o mandorla	plus	1,20
Te di menta, di camomilla, di rosa canina e frutta		2,80
Te nero, Te verde [9]		2,80
Grog con 4 cl Rum		6,60
Tee con 4 cl Rum		7,10

SEIT 1842

Barre

PRIVATBRAUEREI

Barre Bräu – Dein Herz erfreu!

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

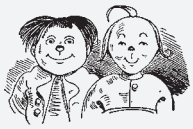
L´alternativa senza alcol.
Per tutti coloro che non vogliono rinunciare all´aroma di una Barre.

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. É 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 é leggermente dolce al palato.

Mönchshof nera

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

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

	0,3 l	0,5 l
La nostra Max und Moritz Birra:		
„Kreuzberger Molle“ naturale e non filtrata [a (orzo)]	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (specialità della Westfalia) [a (orzo)]	4,00	5,50
Berliner Pilsner [a (orzo)]	4,00	5,50
Kapuziner chiara Hefeweizen [a (grano, orzo)]	4,00	5,50
Mönchshof birra nera [a (orzo)]	4,00	5,50
Alster o Alster senza alcol [a (orzo)]	4,00	5,50

Birra in bottiglia

	0,33 l	0,5 l
Barre Bräu Pilsener senza alcol [a (orzo)]	4,20	
Kapuziner Kristallweizen [a (grano, orzo)]		5,50
Barre Bräu chiara Hefeweizen senza alcol [a (grano, orzo)]		5,50
Berliner Weiße rossa/verde [1,11,12,a (grano)]	4,50	

Vino bianco al bicchiere

	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

Vino rosso al bicchiere

	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

Prosecco e Spumante

	0,1 l	0,7 l
Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso m	4,60	25,80
Elegante ed aromatico, mele e pere risaltano al palato.		
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz m	6,20	39,00
Pizzica e perla finissimo, maturato in bottiglia per nove mesi. Questo crémant tedesco ha un gusto piacevolmente leggero di pera, mela gialla e brioche.		

	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz m	7,90	24,60
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.		

Tutti i vini della casa come 0,1l 3,60 vetro o spriz 0,2l 4,80 vetro

Tutti i nostri vini sono vini di qualità provenienti da specifiche aree di coltivazione (QbA). La maggior parte dei vini ora ha il tappo a vite, il che è dovuto all'ambiente, poiché il sughero è una materia prima sempre più rara e non consente di trarre conclusioni sulla qualità inferiore. Il vino è un prodotto naturale ed è disponibile solo una quantità limitata di ogni annata. Se è stato bevuto un vino della nostra carta, siamo sicuri di avere un'alternativa della stessa qualità per i nostri ospiti. La selezione dei nostri vini è sempre una questione molto personale, così come i nostri migliori produttori di vino spiegano la loro passione per il loro mestiere.
Frank Spiegel, della cantina Ellermann & Spiegel: "Deve avere un buon sapore".
Georg Meier, della cantina Meier: "Conosco personalmente ogni vite"..

Bottiglie di vino bianco

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz [m] 33,00
Un Riesling rinfrescante con una piacevole aciditá e una buona struttura. Invecchiato in botte, ha un leggero aroma di mela verde, agrumi e pesche mature.

Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] 33,00
I tipici aromi di pera, ribes e un prato di fiori appena falciati determinano questo Pinot Grigio. È un piacere da bere, molto succoso, potente e puro.

Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] 33,60
Il Sauvignon blanc pizzica sulla lingua, è succoso e sa di ribes e albicocca, ha un gusto delicato.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz [m] 33,00
Questo delizioso Chardonnay sa di pere mature, frutto della passione e mandorle, pur essendo fresco, fine, speziato ed 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

Bottiglie di vino rosé

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz [m] 29,40
Non solo in estate un rosé straordinario i cui aromi di lampone e fragola si uniscono ad una elegante aciditá.

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz [m] 30,60
Il piú secco tra inostri bianchi, ottenuto da uva rossa, ha leggeri sentori di mele e albicocche e una vitalizzante aciditá.

Bottiglie di vino rosso

0,75 l

Tempranillo Cabernet, Oristan Reserva, La Mancha, d.o., Spanien [m] 33,00
Tempranillo e Cabernet. Una riserva equilibrata con tono decisamente speziato e aromi di tabacco e vaniglia.

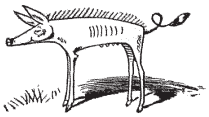
Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 35,40
Un Pinot nero con una buona struttura. Un leggero tannino accompagna aromi di ciliege e mirtilli.

Pinot Noir Goldkapsel, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz [m] 41,40
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.

Spätburgunder Hainfeld, Weingut Meier, Pfalz [m] 41,40
Un vino maschile, questo Pinot Nero di Georg Meier. Le viti crescono sul terreno calcareo dell'Hainfeld Letten. Dopo la vendemmia viene lasciato maturare in rovere francese. Questo gli conferisce un corpo forte, molta potenza, splendidi aromi di legno e una mineralità corposa.

Longdrinks

Tutti Longdrinks con 4 cl 9,50
Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,
Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...



Aperitivi, Digestivi

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 e 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

Liquori all´anice

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

Liquori

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

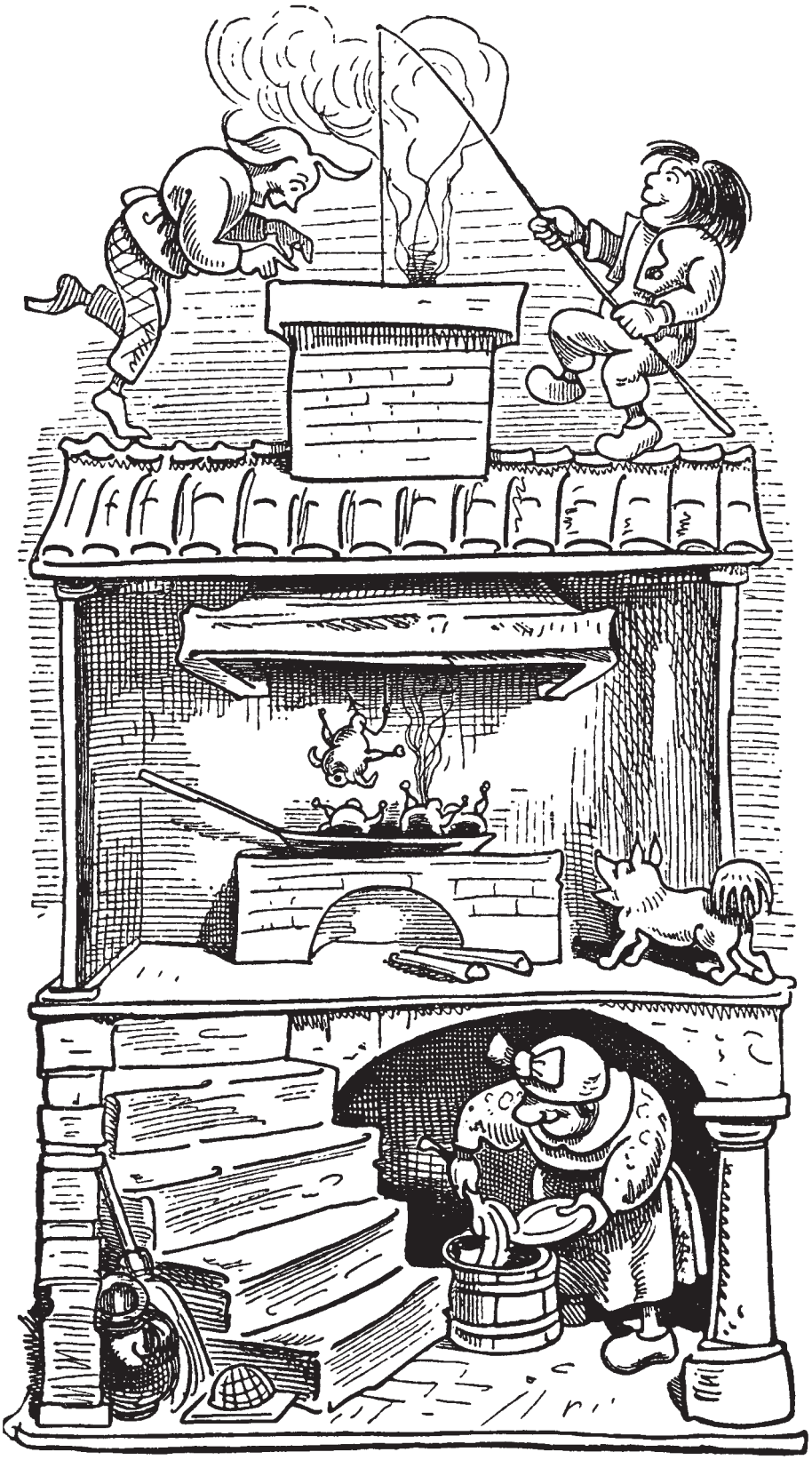
Vodka, Gin, Tequila, Rum

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

Acquavite di frutta, Grappa

Obstler (Acquavite di frutta)	2 cl	4,60
Mirabella	2 cl	4,60
Pera	2 cl	4,60
Lampone	2 cl	4,60
Prugna	2 cl	4,60
Ciliegia	2 cl	4,60
Calvados [m]	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

Menú

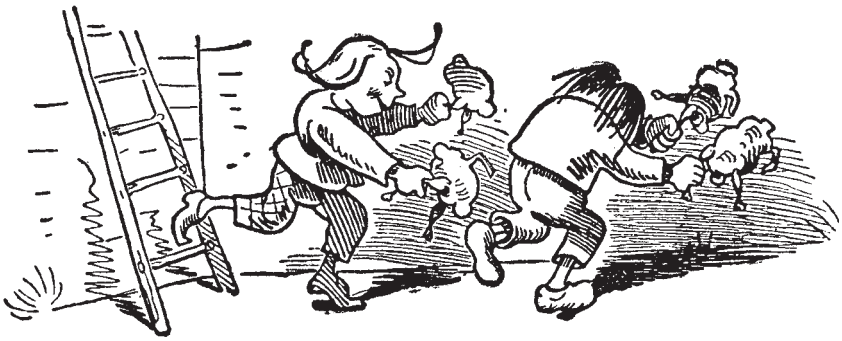


Zuppe della Vedova Bolte

	Tasse	Terrine
Kürbis-Pastinaken-Cremesuppe Crema di zucca e pastinaca con olio alle erbe, vegana [3,f]	5,20	6,20
Berliner Kartoffelsuppe Zuppa di patate, vegana [i]	5,20	6,20
Berliner Kartoffelsuppe Zuppa di patate con pancetta e Würstchen [i,2,3,7,14]	5,80	7,20
Zuppa di Gulasch	6,20	8,80

Vecchia specialitá Berlinesi

	klein	groß
Hoppel Poppel Variazione Berlinese della colazione del contadino: Frittata con patate e carne di maiale alla Cassel e insalata mista [c,k,11,14]		17,80
Kutscher Gulasch del Cocchiere Stufato di manzo servito con Pici al burro fatti in casa e Insalate di cotorno [a,c,g,k]	18,50	23,20
Rippenspeer alla Cassel la vecchia macelleria Cassel che si trovava sulla Potsdamer Straße é considerata l'inventrice del Kassler. Braciole di maiale affumicate servite nel proprio sugo con crauti e patate lesse [a,i,k,1,3,14]	17,80	19,80
Berliner Eisbein Stinco lesso 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 [k,3,14]		21,50
Schlachteplatte Piatto della vedova Bolte Misto delle specialitá della casa, Eisbein, Kassler e salsiccia affumicata accompagniate da cavolo riccio, crauti e patate lesse e senape. [a,i,k,1,2,3,14]	a persona	24,90



Griglia e padella

	klein	groß
Schweinefilet in Champignonrahm Filetto di maiale con salsa agli champignon, servito con pici al burro e insalata di contorno [a,c,g,i,k]		19,80
Schweinefilet in Rotwein-Pflaumensoße Filetto di maiale con salsa al vino rosso e prugne, servito con gnocchi di pane e insalata di contorno [a,c,g,i,k,1,2]		19,80
Wiener Schnitzel Cotoletta alla milanese con patate soffritte e insalata di contorno [a,c,k]	21,80	27,50
Hähnchen Max und Moritz Petto di pollo alla Max und Moritz, marinato e soffritto, servito con Ragout di peperoni, patate al forno e insalata di contorno [a,d,f,i,k,1,2]		19,80

I piatti forti

Königsberger Klopse 19,50
Polpette lesse di manzo e maiale con patate lesse e insalata di cotorno [a,c,d,g,k]

Westfälische Mettenden 19,90
Salsiccie fresche della Vestfalia soffritte con fagiolini e patate lessi [a,i,2,3,14]

Max und Moritz Steak 28,50
Bistecca di manzo con patate e verdure soffritte, a scelta con burro alle erbe o salsa al vino rosso e scalogne [a,g,i,1,2]

Rheinischer Sauerbraten 23,50
Brasato di manzo della Renania servito su un letto di cavolo rosso con mela e uvetta, accompagnato da canederli o patate sale [a,g,i,m,1,2,3,5]

Rinderroulade 25,80
Involtino di manzo con ripieno di cetrioli in salamoia, cipolle e pancetta, servito con cavolo rosso e canederli o patate sale [a,i,k,1,2,3,11]

Panierte Schollenfilets 23,50
Filetto di sogilola impanato servito con patate soffritte, insalata mista e salsa Remoulade [a,c,d,k,3,11]

Matjesfilet (Friesenkrone) 18,90
Filetto di aringa marinato (freddo) servito con patate soffritte, insalata mista e salsa allo jogurt con mela e cipolla [c,d,g,k,2,3,11]

Piatti Vegetariani e vegani

Kräuterquark Formaggio cremoso con erbe 14,80
e olio di lino, cipolle rosse e patate saz e insalata di cotorno [g,k]

Schwäbische Gemüsemaultaschen 16,80
Tortelli della Svevia al gorgonzola, con ripieno di verdure, serviti
con spinaci lessi e pomodori saltati [a,c,g,i,3]

Käsespätzle 18,20
Pici al formaggio con cipolle croccanti, serviti con insalata mista [a,c,g,k,1]

Bolognese di soia e verdure con erbe fresche 17,90
con tagliatelle a nastro, vegano [a,i]

Insalatone

Insalata Max und Moritz 16,50
Insalata mista con carote, noci, uovo fritto, formaggio, prosciutto
cotto e condimento della casa [c,g,h,k,1,3,7,14]

Insalata mista 11,40
con cavolo cappuccio, cavolo rosso, pomodori e cetrioli marinati,
condimento della casa [k]

Insalata verde 13,50
con salsa jogurt e arancia [g], pinoli e champignon saltati in padella

a scelta con
Tortelli della Svevia saltati in padella [a,c,g,i,3] 15,80
Filetti di petto di pollo [a,f,i,1,2] 17,80
Caprino al forno impanato al sesamo e miele d'acacia [a,c,g,l] 19,90

Insalate di contorno

Insalate di contorno e condimento della casa [k] 4,50
Insalata verde e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di cetrioli e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di pomodori marinati e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di patate e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di barbabietole e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di cavolo bianco e condimento della casa [k] 4,50
Insalata di cavolo rosso e condimento della casa [k] 4,50

Contorni extra a richiesta

patate sofritte, pici al burro [a,c,g], patate lesse, canederli [a,g,m,2,5], patate lesse,
canederli [a,g,m,2,5], "Semmelknödel" gnocchi di pane [a,c,g], cavolo rosso [3],
crauti con lardo [2,3,14], cavolo riccio con lardo [2,3,14] mai 4,50
Salsa [a,c,g] 2,50

Pizze Alsaziane

1. con cipolle, porro e formaggio [a,g,1]	11,80
2. con champignon e cipolle [a,g]	11,80
3. con pancetta, cipolle e cotto [a,g,2,3,7,14]	13,80
4. con cotto, pancetta, cipolle, porro e formaggio [a,g,1,2,3,7,14]	14,80
5. con pecorino, peperoni lombardi, peperoni e olive [a,g,2,6]	14,80
6. con caprino, cipolle rosse, pomodori secchi, carciofi, rucola e miele d'acacia [a,g,2,3]	16,80
7. con spinaci, caprino, aglio e cipolla [a,g]	14,80

Dessert

Süßer Flammkuchen 14,80

Pizza alsaziana in versione dolce con mele, uva passa, cannella e zucchero a velo, flambata al tavolo con Calvados [a,c,g]

Rote Grütze 6,50

Composta di frutti di bosco con salsa alla vaniglia [c,g]

Hausgemachter Apfelstrudel 9,80

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia [a,c,g,h]

Max & Moritz Duett 9,80

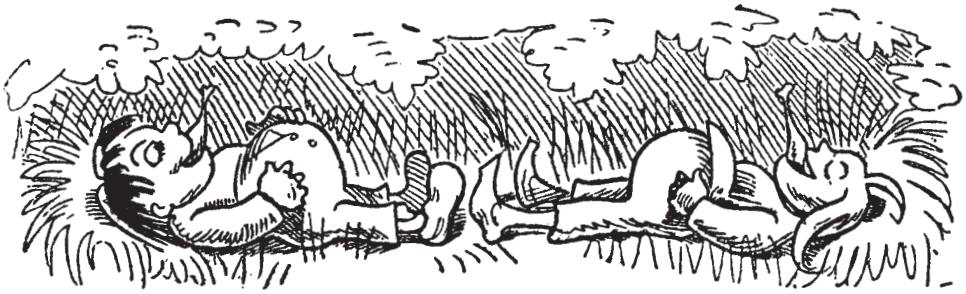
budino al cioccolato e vaniglia con salsa di frutta e panna

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



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.

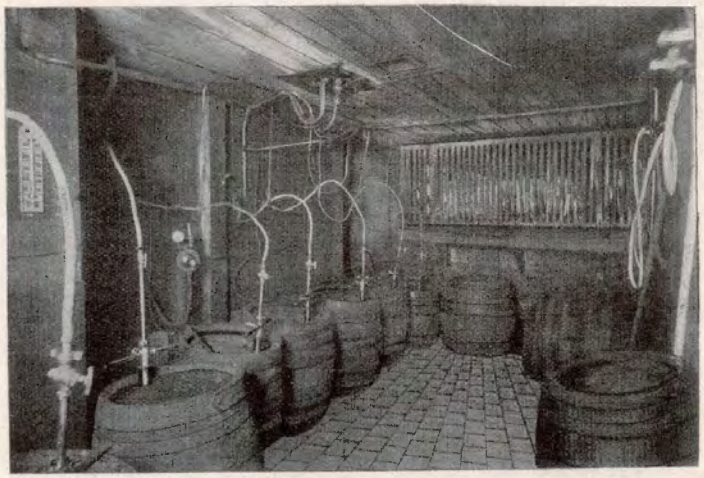
Erstklassige Liköre.

Hiesige und Echte Biere.

Kleine Preise.

60.

Grosses Bierbüfett in der Stehbierhalle.



Mit darunter liegendem Bierkühlraum.

Sämtliche Preise sind bis auf weiteres ungültig.

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.

Imposanter Durchblick von der Stehbierhalle nach dem Hauptrestaurant.

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

Likör-Karte.

	Glas Pf.	1/1 Fl. M.	1/2 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 (Herm. Schmidt vorm. M. Rühlmann, Nordhaus.)	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 (Dr. Merker, Berlin)	10	2,—	
Crême de Vanille rosée (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Pfeffermünz (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Carmeliter (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Maraschino (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Pommeranzen (Dr. Merker, Berlin)	10	2,30	
Echt Stonsdorfer Bitter von W. Körner & Co., Cunnersdorf	10	2,—	
Kurfürstlicher Magenbitter (Lachs, Danzig)	25	2,40	
Goldwasser (Lachs, Danzig)	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	1/1 Fl.	1/2 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.
Bilzbrause	25 „
Fürstenbrunn	25 „
Zitronenlimonade naturelle	25 „
Selterwasser	15 „
1 Glas Milch	15 „

Diverse Getränke.

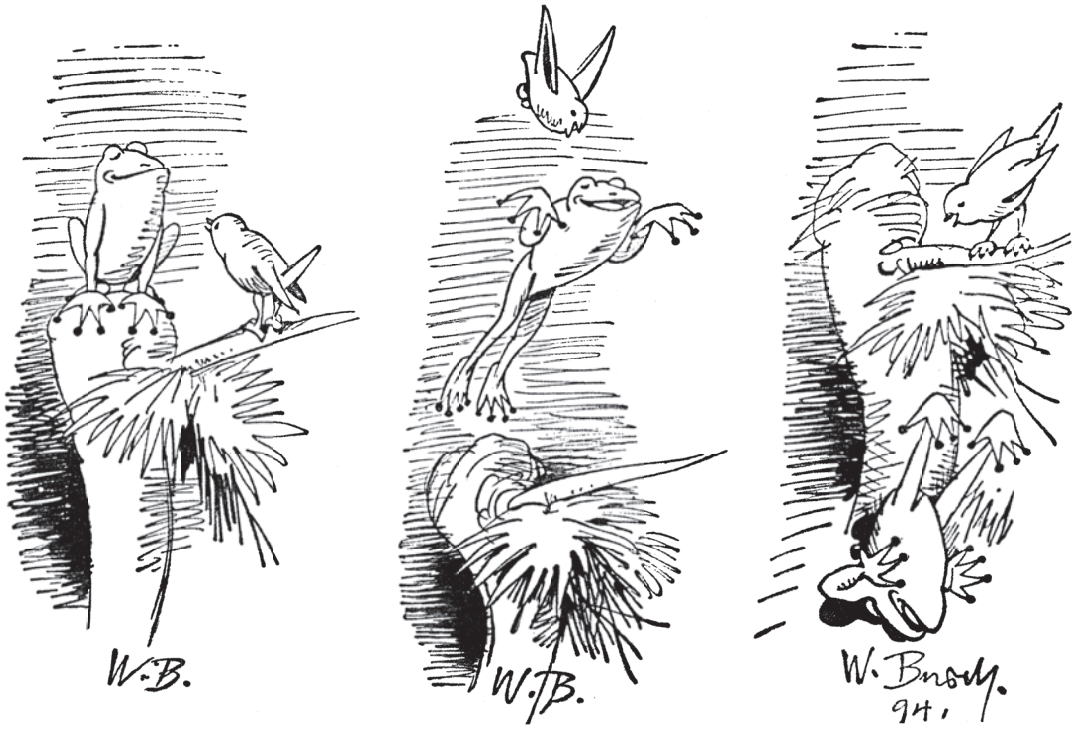
1 Kännchen Kaffe (2 Tassen Inhalt)	25 Pf.
do. (verkehrt)	25 „
1 Tasse Mocca	40 „
1 Tasse Schokolade	30 „
1 Tasse Cacao	30 „
1 Glas Tee	25 „
1 Glas Glühwein	40 „
Grog von Kognak	50 „
„ von Rum oder Arrac	25 „
„ von Jamaika-Rum	40 „
Whisky mit Soda	55 „
Schorle-Morle, weiss gespritzt	35 „
„ rot gespritzt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

Die grosse Küche, Hof II. Etage.

Konservenlager und Magazin.

Colophone
Editore: Wirthaus Max und Moritz
Redazione: Anja Gloria Dullin
Configurazione: berno buff fotografia
Illustrazione: 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.