

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)

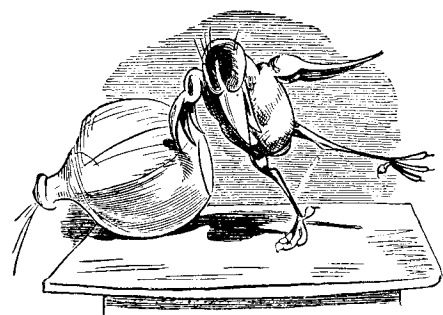
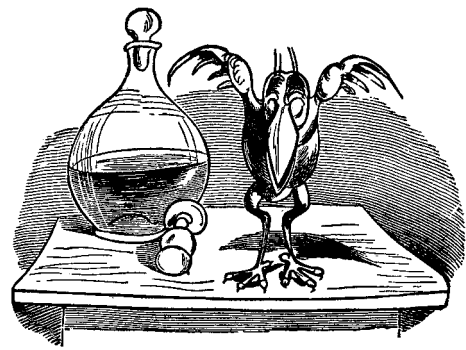
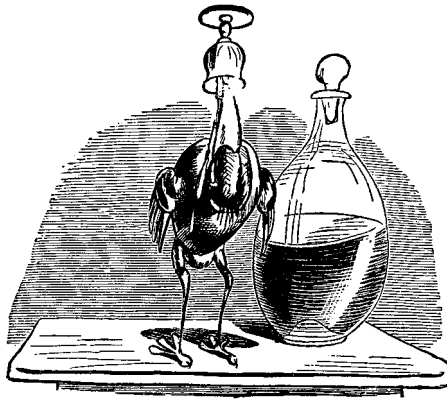
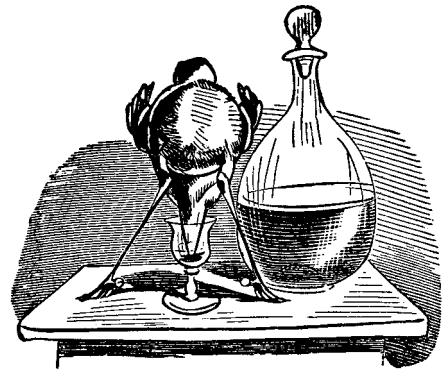
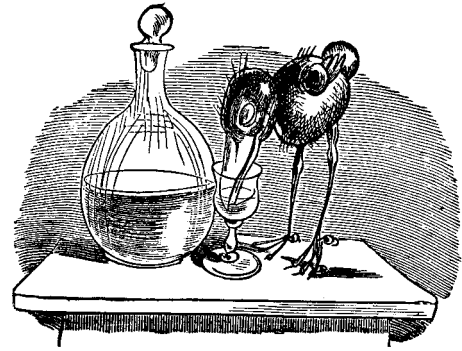
Fernruf +49 (0)30 695 15 911

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
Entcoffeinierter 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

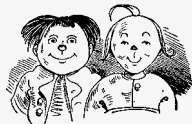




Barre

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.



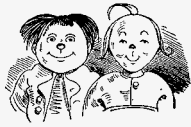
Barre Weizen alkoholfrei

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.



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 Adriaio, 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 Er ist aromatisch und sehr fein. Sie schmecken Äpfel und Birnen und plötzlich ist Italien ganz nah.	4,60	25,80
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m Er prickelt und perlt ganz fein, reife neun Monate in der Flasche. Dieser deutsche Crémant schmeckt angenehm leicht nach Birne, gelbem Apfel und Brioche.	6,20	39,00
	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m Der Secco perlt so schön im Glas. Das schmeckt nach mehr. Trocken, frisch und fruchtig, mit dem Geschmack nach Erdbeeren, Himbeeren und Holunderblüten.	7,90	24,60

Alle Schankweine auch als 0,1l Glas 3,60 Euro oder Weinschorle 0,2l Glas 4,80 Euro.

Alle unsere Weine sind Qualitätsweine aus bestimmten 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 samtigen 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

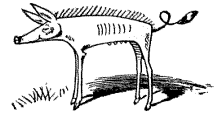
alle Longdrinks mit 4 cl

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
Ramazotti	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

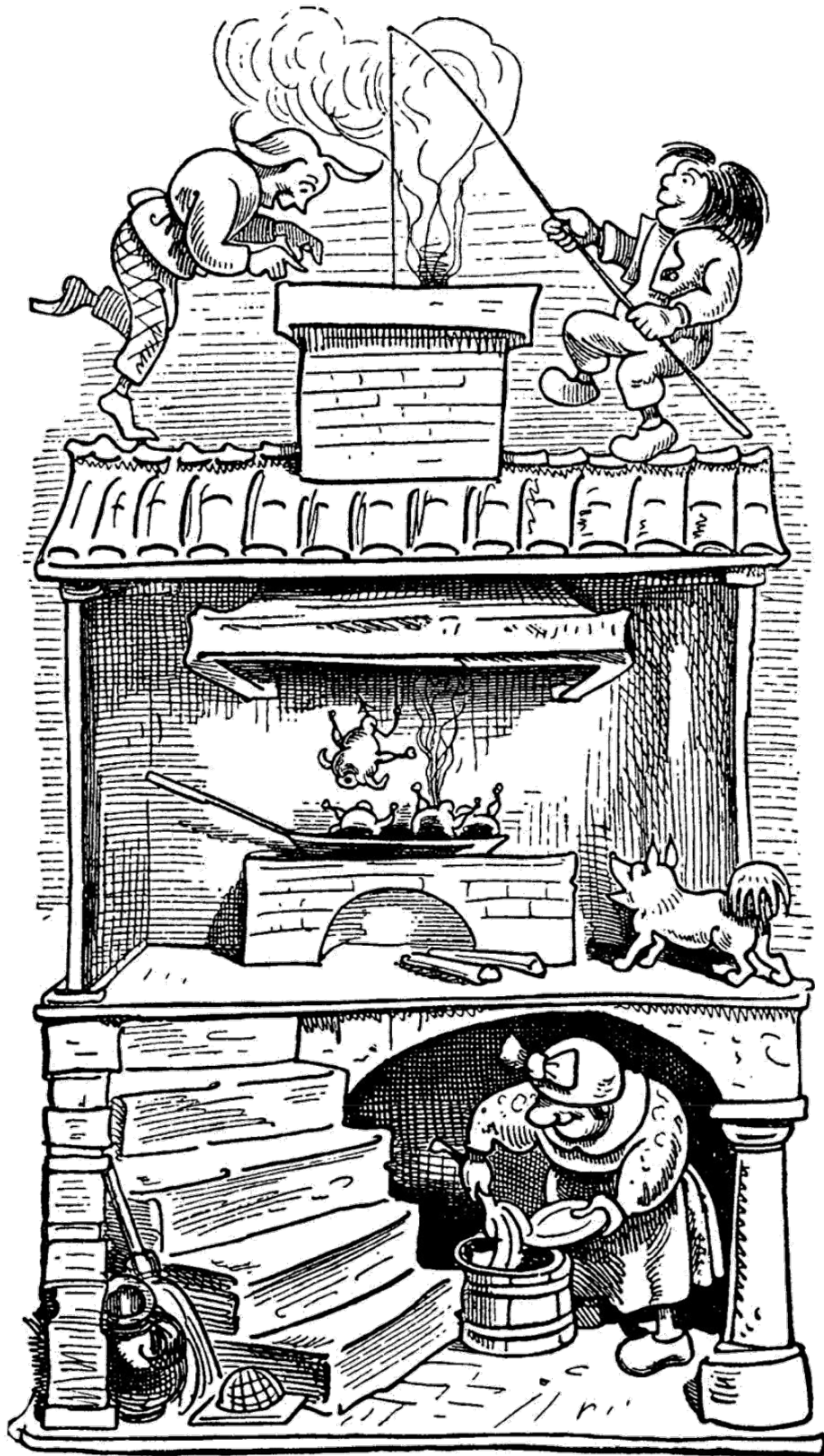


Obstbrände, Grappa

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





Max und Moritz Saisonkarte

Kräutercremesuppe mit gerösteten Mandelblättchen <small>vegan, f, h</small>	6,80 €
Badischer Zwiebelkuchen mit Kerbeldip und Salatbouquet <small>a, c, g</small>	12,20 €
Frühlingsalat mit Hähnchenbrust, Orangen und Frühlingszwiebeln In weißem Balsamico <small>m</small>	16,80 €
Bandnudeln mit Pilzen, roten Linsen und getrockneten Tomaten In Knoblauchcreme <small>vegan, a, f</small>	17,80 €
Welsfilet auf Paprika-Spitzkohl mit Kornsenfsoße und Petersilienkartoffeln <small>a, d, g, k</small>	23,50 €
Rosa gebratene Lammhüfte auf Speckbohnen mit Lorbeerjus und gebratenen Drillingen <small>a</small>	25,80 €
Schwarzbiermousse mit Aprikosenkompott <small>c, g, m</small>	6,80 €



Vorspeisen

Euro

Berliner Kartoffelsuppe mit Majoran ^{vegan, i}	5,80
Berliner Kartoffelsuppe mit Speck und Würstchen ⁱ	6,50
Matjesfilet mit Apfelremoulade und Salatgarnitur ^{c, d, g, k}	12,50

Flammkuchen

Flammkuchen mit Käse, Lauch und Zwiebeln ^{a, g}	11,80
Flammkuchen mit Käse, Speck und Zwiebeln ^{a, g}	13,50
Flammkuchen mit Ziegenfrischkäse, Walnusshonig getrockneten Tomaten und Zwiebeln ^{a, g}	16,80

Vegan und Vegetarisch

Salat Max und Moritz mit Hausdressing eingelegten Kirschtomaten und gerösteten Nüssen ^{vegan, h, k}	15,50
Maultaschen mit geschmorten Zwiebeln, dazu Salatgarnitur mit Hausdressing ^{vegan, a, k}	15,80
Kräuterquark mit Leinöl und Salzkartoffeln ^{k, g}	16,50
Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Beilagensalat ^{a, c, g, k}	18,20

Altberliner Spezialitäten

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Eine echt berlinische Abwandlung des Bauernfrühstücks mit in Würfel geschnittenem Kasseler Braten, dazu Salatgarnitur ^{c, k, i}

Berliner Bierhähnchen

19,80

Um das Jahr 1900 galt Berlin mit seinen fast 100 Brauereien als die Bierhauptstadt Europas. Wir servieren das Bierhähnchen mit Kartoffelstampf und Salatgarnitur ^{a, g, k}

Kasseler Rippenspeer

21,80

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}

Berliner Eisbein

23,50

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 Erbspüree, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf gereicht. ^{i, k}

Unsere Spezialität für zwei Personen:

44,80

Schlachteplatte mit Eisbein, Kasseler und Rauchenden an Grünkohl, Sauerkraut und Salzkartoffeln, dazu Senf ^{a, k, i}



Unsere Schlager

Euro

Königsberger Klopse mit Salzkartoffeln und Rote-Bete-Salat ^{a, c, d, g, k}	19,90
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel ^{a, i, k}	25,80
Rheinischer Sauerbraten Hausgemachter Sauerbraten vom Rind nach Kölner Art in Rosinensoße mit Apfelkompott, Rotkohl und Kartoffelknödel ^{a, g, i, m}	23,50
Zweierlei Mettenden vom Wiehenland mit Grünkohl und Salzkartoffeln ^{a, i}	19,90
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel aus der Oberschale auf lauwarmem Kartoffelsalat ^{a, c, k}	25,80
Westfälisches Kutschergulasch Kesselfleisch vom Rind, geschmort mit Bier und Champignons und gebunden mit westfälischem Pumpernickel, dazu Salzkartoffeln und Salatgarnitur ^{a, k}	24,20



Beilagensalate mit Hausdressing ^k

Euro

Blattsalat	je 4,50
Kartoffelsalat	
Gurkensalat	
Krautsalat	
Gemischter Beilagensalat	5,80

Extra Beilagen

Salzkartoffeln	je 4,50
Kartoffelklöße ^{a, g, m}	
Rotkohl	
Sauerkraut mit Speck	
Grünkohl mit Speck	
Soße	2,50

Desserts

Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße ^{a, c, g, h}	9,80
Rote Grütze mit Vanillesoße oder Sahne ^g	6,50

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 Schalenfrüchterezeugnisse (Mandeln, Macadamia- und Queenslandnüsse), Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, l = 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



Wirthshaus

Mar und Moritz

Berlin S., Oranienstr. 162

Fernspr.: Moritzplatz 724.

Parterre u. I. Etage.

ca. 400 Sitzplätze.



Hauptrestaurant Grosser Speisesaal.
 Hof geradens durch das Hausportal. I. Etage, Aufgang durch das Hausportal.

Modeme Stehhierhalle und Likörstube
 Eingang von der Strasse.

2 Vereinszimmer mit Klavier in der I. Etage.
 Moderne Küche, Seisenmügel II. Etage.
 Eigene Fleischeret mit elektr. Betrieb, II. Etage.
 Buchhalterei, Warenabnahme, Hof I. Etage.



**Dieses Büchlein ist
 Zum Mitnehmen!**



Durch den Schornstein mit Vergüggen
 Sehen sie die Hühner fliegen,
 Die schon ohne Kopf und Gurgeln
 Liebtlich in der Pfanne schwingeln.

605

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 Bierbütelt in der Stehbirzhalie.



Mit darunter liegendem Bierkühiraum.

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.

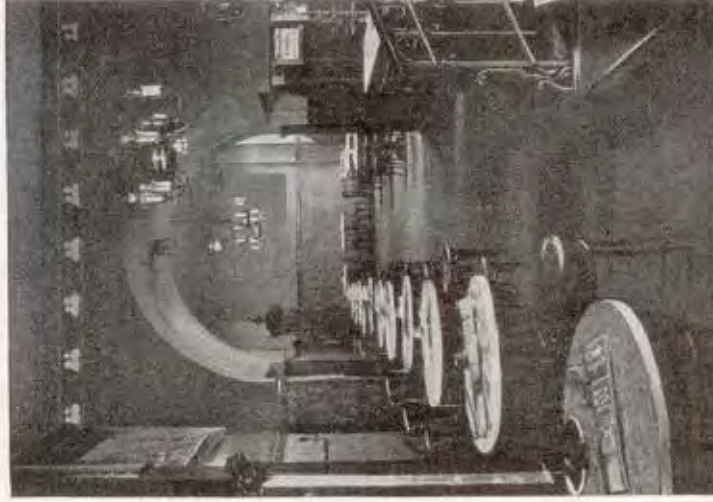
1 grosses Glas 30 Pfg. * 1 kleines Glas 15 Pfg.

Culmbacher Sandlerbräu.

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

Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.



Imposanter Durchblick von der Stehbiecherhalle
nach dem Hauptrestaurant.

Gämtliche Preise sind bis auf weiteres
ungültig.

Sämtliche Preise sind bis zur weiteren umgünstig.

Likör-Karte.

	Glas	1/2 Fl.	1/4 Fl.
	1/2 M.	M.	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	10	1,50	
Sehr alter Nordhäuser Korn	20	3,-	
Hobro (Dänischer Korn)	10	2,25	
Steinliger Korn (J. W. Schlichte-Steinhagen)	10	2,50	
Schwarzwälder Kirschwasser (Baumgartner-Dossenbäth, Säckingen a. Rhein)	15	4,-	
Getreidekummel von J. A. Gilka, Berlin	10	2,-	
Allasch	10	2,50	
Ingber-Likör braun	10	2,-	
Crème de Vanille rosée	10	2,30	
Pfefermünz	10	2,30	
Carmeliter	10	2,30	
Maraschino	10	2,30	
Pommeranze	10	2,30	
Echt Stonsdorfer Bitter von W. Körner & Co., Cunnernsdorf	10	2,-	
Kurftürstlicher 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	
Boonckamp (H. Underberg-Albrecht)	10	3,-	
Angostura-Bitter	10	1,-	
Cherry Brandy (Erven Lucas Bois)	35	7,50	
Curacao Orange triple sec do.	35	7,50	
Advokat (Eier-Kognak) von Adolf Koba, Berlin	30	3,-	
Bénédictine Verteable 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.



Fassweinkeller.



Grosse Abwaschküche, II. Etage.

Wein-Karte.

Schankweine in Karaffen.

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

Rhein-Weine.

Alsirweiler	1/4 Fl. 1/3 Fl.
Quintersblumer	2,- 1,-
Niersteiner	2,50 1,25
Rauenthaler	3,- 1,50
Rüdesheimer	4,- 2,-
Geisenheimer	4,- 2,-
	5,- 2,50

Mosel-Weine.

Obermoseler	1,00 0,80
Edigerer	2,50 1,25
Wiminger	3,- 1,50
Einkircher	3,- 1,50
Oberemmel	4,- 2,-
Braunsberger	4,- 2,-
Berncastler	5,- 2,50

Rote Bordeaux-Weine.

Clos Carré	2,- 1,-
Margaux Medoc	2,50 1,25
Château Cantissac Moulis	3,- 1,50
Dalamon Blanquefort	3,- 1,50
1904er Château Lestage	4,- 2,-
1905er Château Bisours	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 Volncy	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

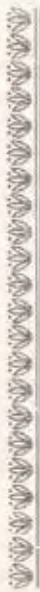
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis zur weiteren
 ungütig.



Buchhalterei, Hof I. Etage.

Stemliche Preise sind bis auf weiteres
angültig.



Südweine.

	Glas	1/2 Pl.	1 Pl.
Portwein	0,20	2,50	1,25
Sherry	0,20	2,50	1,25
Madeira	0,20	2,50	1,25
Vermott 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.

Apfelschmpagner	25 Pl.
Büßbrause	25 "
Fürstentbrunn	25 "
Zitronenlimonade natürliche	25 "
Sellerwasser	15 "
1 Glas Milch	15 "

Diverse Getränke.

1 Kannchen Kalle (2 Tassen Inhalt (vertehrt))	25 Pl.
do.	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 Jamaica-Rum	40 "
Whisky mit Soda	55 "
Schorle-Morle, weiss gespritzt	35 "
" rot gespritzt	40 "
von Apfelwein 25 Pl., mit Himbeer oder Kirsch	30 "



Die grosse Küche, Hof II. Etage.



Konservenlager und Magazin.

Impressum

Herausgeber: Wirthaus Max und Moritz

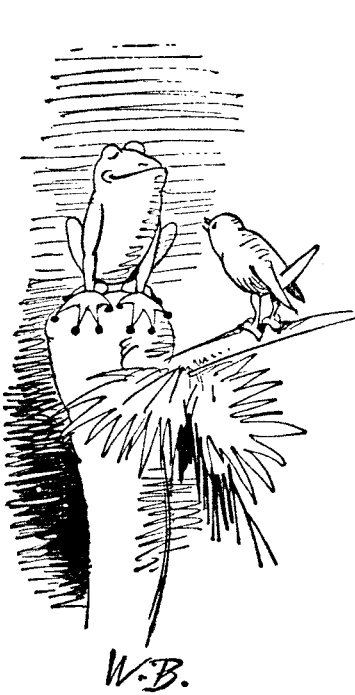
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

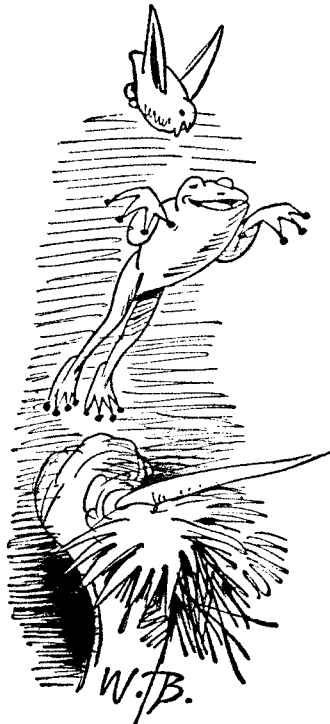
Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.