

Max und Moritz

Wirtshaus desde 1902

Menú

Estimados clientes,

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

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

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

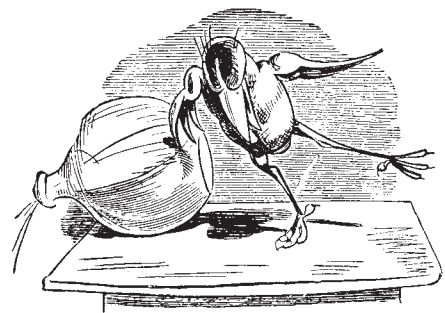
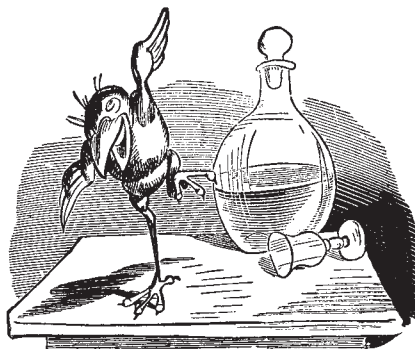
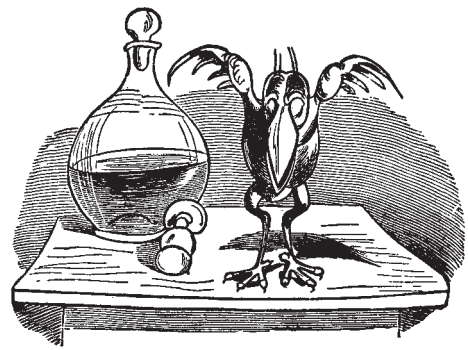
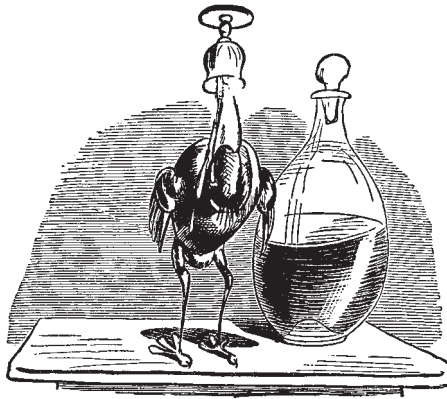
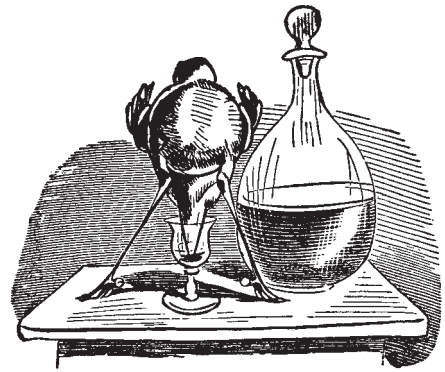
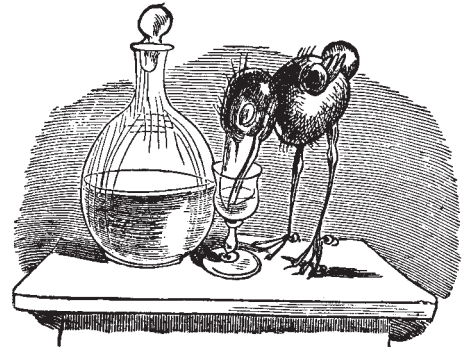
Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)
planta baja & primero piso, +49 (0)30 695 15 911
info@maxundmoritzberlin.de, www.maxundmoritzberlin.de

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

No aceptamos tarjetas de crédito u tarjeta para eurocheques.

Una propina es bienvenida.

Bebidas

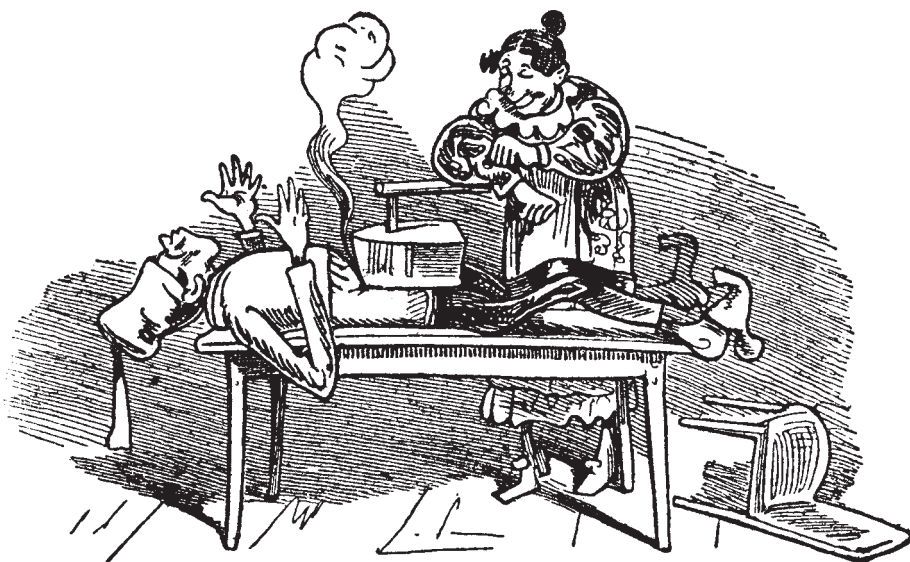


Bebidas frescas

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Agua mineral Bad Liebenwerda con gas/sin gas	2,60	4,00	6,80
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,11,12}	3,10	5,60	
Limonada de naranja ^{3,16}	3,10	5,60	
Limonada ¹¹	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹)	3,10	5,60	
Jugo de naranja, Jugo de melocotón, Jugo de pomelo	3,10	5,60	
Jugo de uva, Jugo de manzana, Jugo de tomate	3,10	5,60	
Jugo y agua con gas (manzana, naranja...)	2,80	4,60	
Nettare de banana, Nettare de rabarbaro, Nettare de cereza	3,10	5,60	
Fassbrause ^{11,12,a} (cebada)	3,10	5,60	
			0,33 l
Malzbier ^{1,a} (cebada)			3,60

Bebidas calientes

Espresso ⁹		2,80
Espresso Macchiato ^{9,g}		3,00
Doppio ⁹		4,40
Café ⁹		3,00
Café Grande ⁹		4,40
Cappuccino ^{9,g}		3,40
Latte Macchiato ^{9,g}		4,00
Café Descafeinado ⁹		3,00
Chocolate caliente ^g		3,70
senza lattosio con leche di soia ^f o almendras	plus	1,20
Infusión de manzanilla, de menta, de escaramjo		2,80
Té negro, verde ⁹		2,80
Grog con 4 cl Rum		6,60
Tee con 4 cl Rum		7,10

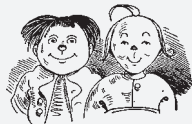




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



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



Barre Pilsener

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



Barre Pilsener sin alcohol

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



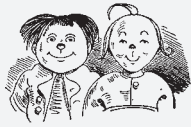
Barre Weizen sin alcohol

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



Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

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



Max und Moritz explicar Biere – Salud!



Kapuziner Kristallweizen

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



Kapuziner helles Hefeweizen vom Fass

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



Mönchshof Schwarzbier

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



Berliner Pilsner

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



Cerveza de barril

Nostro cerveza del Max und Moritz:

„Kreuzberger Molle“ natural y no filtrada ^a (cebada)	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (especialidad de Westfalia) ^a (cebada)	4,00	5,50
Berliner Pilsner ^a (cebada)	4,00	5,50
Kapuziner cerveza de trigo ^a (trigo, cebada)	4,00	5,50
Mönchshof cerveza negra ^a (cebada)	4,00	5,50
Alster (cerveza con limonada) o Alster sin alcohol ^a (cebada)	4,00	5,50

Cervezas en botella

Barre Bräu Pilsener sin alcohol ^a (cebada)	4,20	
Kapuziner cerveza de trigo cristalino ^a (trigo, cebada)		5,50
Barre Bräu cerveza de trigo sin alcohol ^a (trigo, cebada)		5,50
Berliner Weiße roja / verde ^{1,11,12,a} (trigo)	4,50	



Vino blanco

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

Vino rojo

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, cava y vino espumoso

0,1 l 0,7 l

Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso ^m	4,60	25,80
---	------	-------

Es aromático y muy fino. Pruebas manzanas y peras y de repente Italia está muy cerca.

Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m	6,20	39,00
---	------	-------

Hormiguelo y perlas muy finas, madurado en botella durante nueve meses. Este crémant alemán tiene un agradable y ligero sabor a pera, manzana amarilla y brioche.

0,2 l 0,75 l

Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m	7,90	24,60
---	------	-------

Las perlas Secco tan bien en el vaso. Eso sabe a más. Seco, fresco y afrutado, con sabor a fresas, frambuesas y flor de saúco

Todos los vinos en esta pagina como 0,1l 3,60 Euro vidrio o panaché 0,2l 4,80 Euro vidrio

Todos nuestros vinos son vinos de calidad de zonas de cultivo específicas (QbA).

La mayoría de los vinos llevan ahora tapón de rosca, lo que se debe al medio ambiente, ya que el corcho es una materia prima cada vez más escasa y no permite sacar conclusiones sobre una calidad inferior. El vino es un producto natural y solo está disponible una cantidad limitada de cada añada. Si se ha bebido un vino de nuestra carta, seguro que tenemos una alternativa de la misma calidad para nuestros comensales.

La selección de nuestros vinos es siempre un asunto muy personal, al igual que nuestros mejores enólogos explican su pasión por su oficio.

Frank Spiegel, de la bodega Ellermann & Spiegel: "Tiene que saber bien".

Georg Meier, de la bodega Meier: "Conozco personalmente cada viña".



Vino blanco por botella

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz^m

33,00

Riesling fresco con una agradable acidez y buena estructura, ya madurado en barricas de madera. Disfruta de ligeros aromas a manzana verde, cítricos y durazno maduro.

Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

33,00

Los aromas típicos de pera, grosella y una pradera de flores recién cortadas determinan este Pinot Gris. Es un placer beberlo, muy jugoso, potente y puro.

Sauvignon blanc, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

33,60

El Sauvignon blanc provoca un hormigueo en la lengua, es jugoso y sabe a grosella y albaricoque, tiene un sabor fino.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

33,00

Su encantador Chardonnay sabe a peras maduras, maracuja y almendras, mientras que es fresco, fino, picante y elegante.



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

Vino rosado por botella

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz^m

29,40

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

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz^m

30,60

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

Vino roja por botella

0,75 l

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

33,00

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

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

35,40

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

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

41,40

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

Spätburgunder Hainfeld, Weingut Meier, Pfalz^m

41,40

Un vino masculino, este Pinot Noir de Georg Meier. Las vides crecen en el suelo de piedra caliza de Hainfeld Letten. Tras la vendimia, se deja madurar en roble francés. Esto le da un cuerpo fuerte, mucha potencia, hermosos aromas a madera y una mineralidad con cuerpo.

Longdrinks

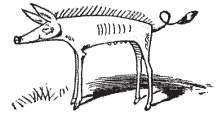
todos Longdrinks con 4 cl

9,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





Aperitivo, Digestivo

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
Vino de Oporto	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 y Coñac

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

Anís

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

Licor

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, Ginebra, Tequila, Ron

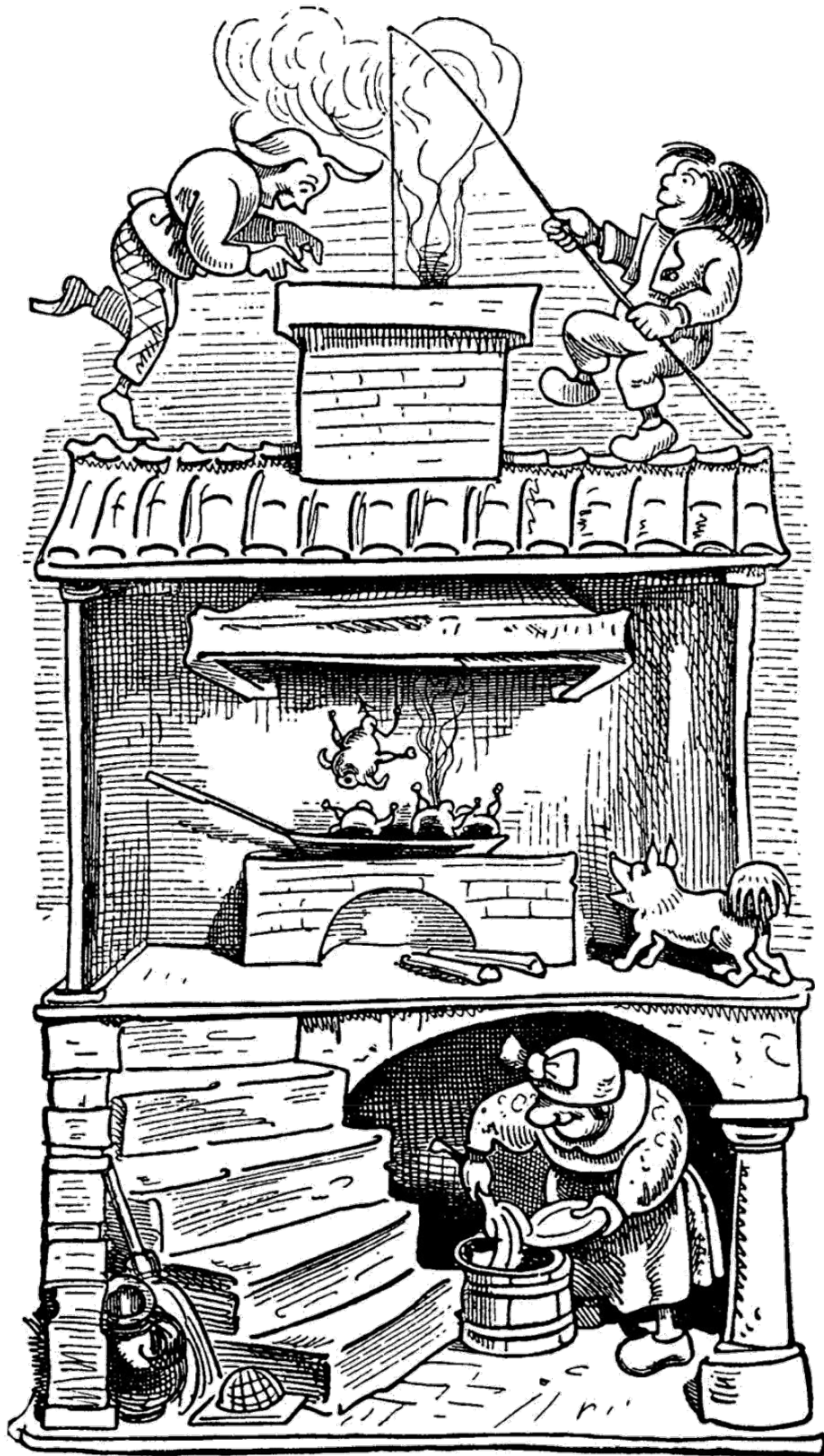
Moskovskaya	2 cl	3,90
Absolut	2 cl	3,90
Held Vodka	2 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	3,90
Tequila braun ^m	2 cl	3,90
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,90
Appleton Estate ^m	2 cl	5,00
Bacardi weiß	2 cl	3,90



Aguardiente de frutas, Grapa

Obstler (aguardiente de frutas)	2 cl	4,60
Ciruela amarilla	2 cl	4,60
Pera	2 cl	4,60
Frambuesa	2 cl	4,60
Ciruela	2 cl	4,60
Cereza	2 cl	4,60
Calvados ^m	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

Menú





Max und Moritz Menú de temporada

Cremosa sopa de hierbas con láminas de almendras tostadas <small>vegana, f, h</small>	6,80 €
Pastel de cebolla de Baden con salsa Kerbeldip y bouquet de ensalada <small>a, c, g</small>	12,20 €
Ensalada de primavera con pechuga de pollo, naranjas y cebolletas en vinagreta de balsámico blanco <small>m</small>	16,80 €
Tallarines con setas, lentejas rojas y tomates secos en crema de ajo <small>vegano, a, f</small>	17,80 €
Filete de siluro sobre col picuda con pimiento, con salsa de mostaza de grano y patatas al perejil <small>a, d, g, k</small>	23,50 €
Muslo de cordero rosado asado con judías verdes con salsa de laurel y brotes tiernos asados <small>a</small>	25,80 €
Mousse de cerveza negra con compota de albaricoque <small>c, g, m</small>	6,80 €



Entrantes

Euro

Sopa de patata berlinesa con mejorana ^{vegano, i}	5,80
Sopa berlinesa de patatas con bacon y salchichas ⁱ	6,50
Filete de matjes con remoulade de manzana y guarnición de ensalada ^{c, d, g, k}	12,50

Tarta flambeada

Tarta flambeada con queso, puerro y cebolla ^{a, g}	11,80
Tarta flambeada con queso, bacon y cebolla ^{a, g}	13,50
Tarta flambeada con crema de queso de cabra y miel de nueces, Tomates secos y cebollas ^{a, g}	16,80

Vegana y vegetariana

Ensalada Max y Moritz con aliño de la casa tomates cherry en escabeche y nueces tostada ^{vegano, h, k}	15,50
Ravioli de verduras con cebollas estofadas servido con guarnición de ensalada con aliño de la casa ^{vegano, h, k}	15,80
Quark de hierbas con aceite de linaza y patatas cocidas ^{k, g}	16,50
Pasta artesamal con queso, e cebollas fundidas y guarnición de ensalada ^{a, c, g, k}	18,20

Especialidades del Antiguo Berlín

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Una auténtica variación berlinesa del desayuno del granjero con cubos de cerdo asado con guarnición de ensalada ^{c, k, i}

Berliner Bierhähnchen

19,80

Alrededor del año 1900, Berlín, con sus casi 100 fábricas de cerveza, era considerada la capital cervecera de Europa. Servimos el pollo a la cerveza berlinés con puré de patatas y guarnición de ensalada ^{a, g, k}

Kasseler Rippenspeer

21,80

Al carnicero berlinés Cassel se atribuye la creación del «Kasseler», una manera especial de asar chuletas de cerdo que se hizo famosa en toda Alemania. No pueden faltar acompañando a este plato chucrut, patatas hervidas y salsa de asado ^{a, i, k}

Berliner Eisbein

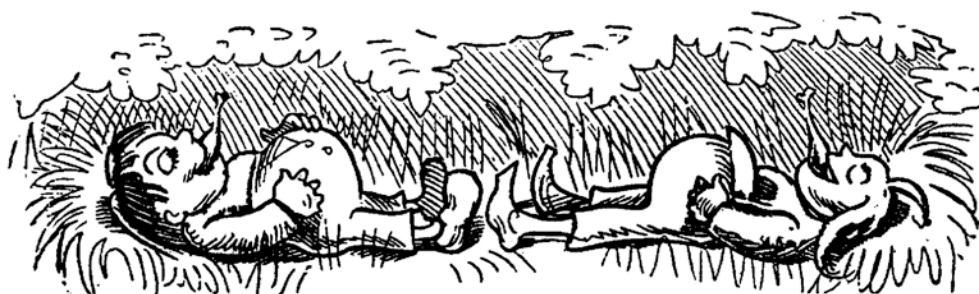
23,50

Como otros muchos platos berlineses aparece por primera vez en el siglo XIX en el barrio de Kreuzberg, en los alrededores de la estación de Görlitz. Se le llama «pata de hielo» a la pata de cerdo cocida porque los niños pobres se hacían con el hueso hueco de estas patas cuchillas de patines. Se sirve, como no, con chucrut, puré de guisantes y patatas hervidas y mostaza ^{i, k}

Schlachteplatte, nuestra especialidad para dos personas:

44,80

Plato de carnicero con codillo de cerdo, cerdo ahumado y col rizada, chucrut y patatas cocidas, servido con mostaza ^{a, k, i}



Lo Más Popular de Nuestra Cocina

Euro

Königsberger Klopse 19,90

Albóndigas al estilo de Königsberg con patatas cocidas
y ensalada de remolacha ^{a, c, d, g, k}

Rinderroulade 25,80

Rollo de ternera con col lombarda y albóndigas de patata ^{a, i, k}

Rheinischer Sauerbraten 23,50

Sauerbraten casero de ternera al estilo de Colonia
en salsa de sultanas con compota de manzana, lombarda
y albóndigas de patata ^{a, g, i, m}

Zweierlei Mettenden 19,90

Dos tipos de salchichas de Wiehenland con col rizada
y patatas cocidas ^{a, i}

Wiener Schnitzel 25,80

Escalopa de ternera empanizada sobre ensalada de patata tibia ^{a, c, k}

Westfälisches Kutschergulasch 24,20

Estofado de ternera, estofado con cerveza y setas
y ligado con pan de centeno de Westfalia,
servido con patatas cocidas y guarnición de ensalad ^{a, k}



Ensaladas de acompañamiento

Euro

Ensalada de hojas	cada 4,50
Ensalada de patata	
Ensalada de pepino	
Ensalada de col	
Ensalada mixta	5,80

Acompañamientos extras

Patatas cocidas	cada 4,50
Albóndigas de patata ^{a, g, m}	
Col lombarda	
Chucrut con bacon	
Col rizada con bacon	
Salsa	2,50

Postres

Strudel de manzana casero con salsa de vainilla ^{a, c, g, h}	9,80
Compota de frutos rojos con salsa o crema de vainilla ^g	6,50

Alérgenos

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



Mapa histórico



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 ihre Köpfe und Gurgeln
 Lieblich in der Plänne 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 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.

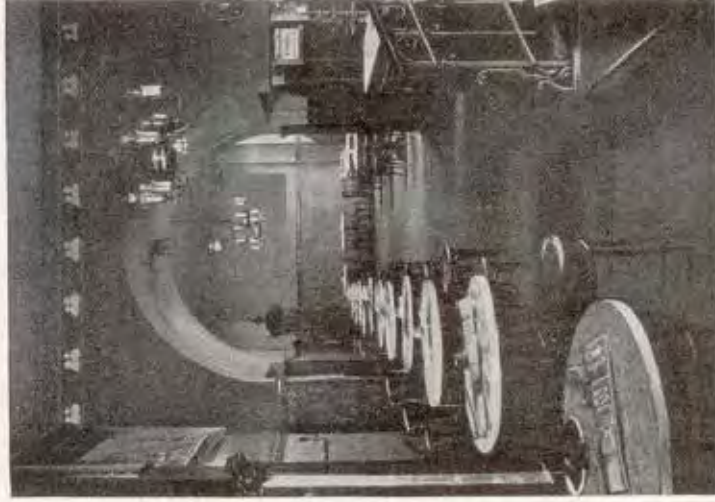
1 grosses Glas 30 Pfg. * 1 kleines Glas 15 Pfg.

Culmbacher Sandlerbräu.

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

Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.



Imposanter Durchblick von der Stehbihlerhalle
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.	1/4 M.
Deutscher Kognak Verschnitt	10	2,-	1,10		
Spezial-Kognak do.	20	2,50	1,35		
Alter Kognak (Ja's Hennessy & Co.)	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			
Pfeffermünz	10	2,30			
Carmeliter	10	2,30			
Maraschino	10	2,30			
Pomeranzen	10	2,30			
Echt Stonsdorfer Bitter von W. Körner & Co., Cunnernsdorf	10	2,-			
Kurftürstlicher Magenbitter	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
Dalmon 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 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

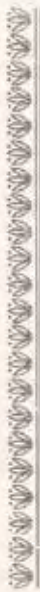
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis 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 (versehrt))	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

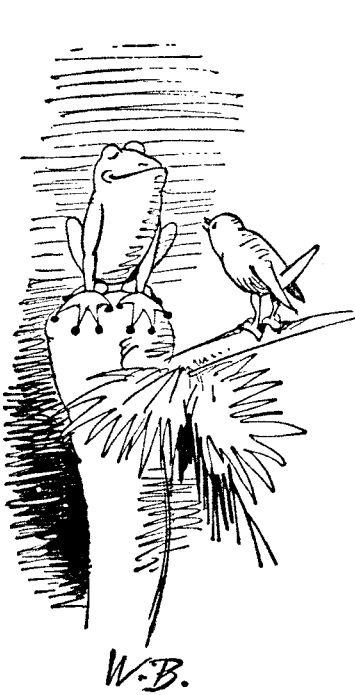
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

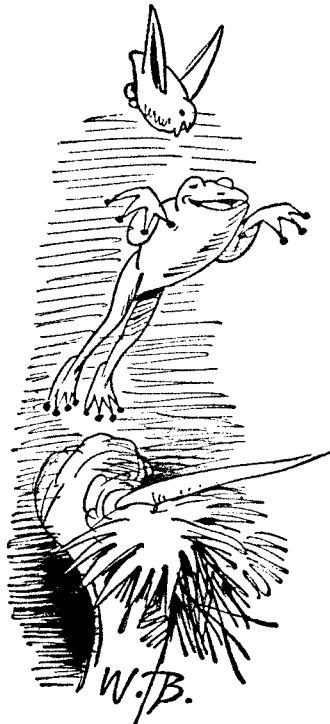
Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.