

Max und Moritz

Wirtshaus depuis 1902

Menu Plats et Boissons

Chers clients,

L'expression « Berliner Küche » (« cuisine de Berlinois ») est en fait inexacte. « Berlinisch » (« berlinoise »), c'est cette façon particulière de prendre les choses, ce « Pfiff » (sifflet), ces paysans sans terre, ces ouvriers arrivés en gare de Silesie et Görlitz depuis la Basse-Lusace, la Silesie et l'Oderbruch, prêts à affronter la frénésie de la grande ville en pleine expansion, qui emportèrent avec eux leurs habitudes alimentaires. C'est dans le melting-pot de ces faubourgs de travailleurs qu'est née la « cuisine berlinoise », et qui y règne encore en maître aujourd'hui.

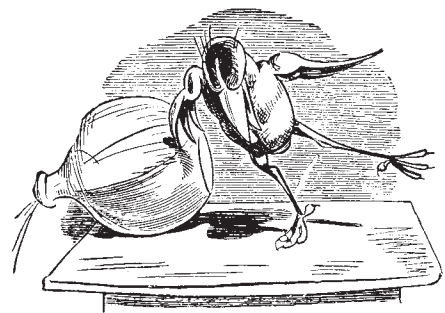
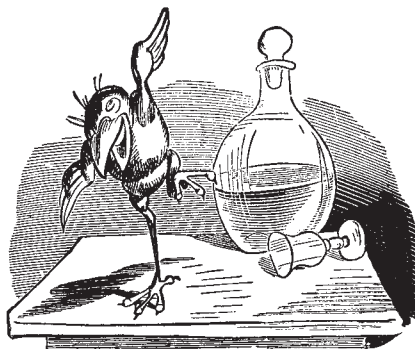
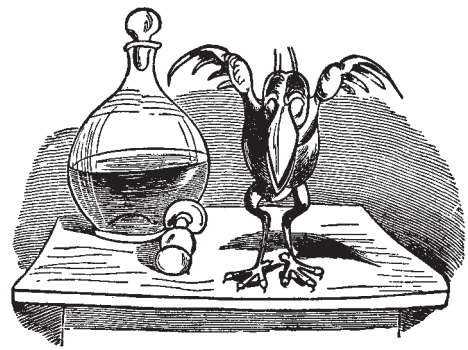
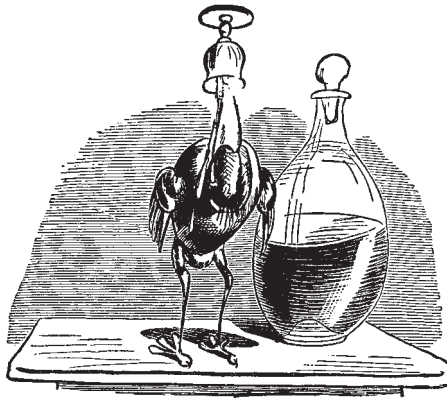
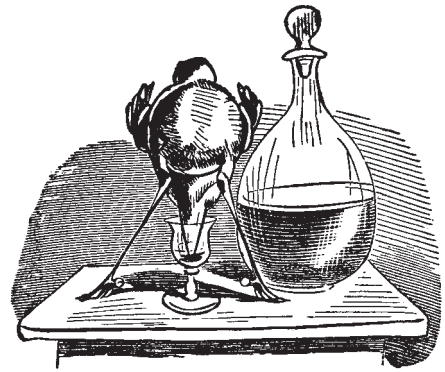
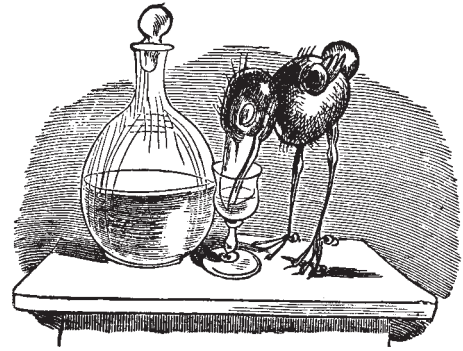
Si vous êtes friands de cuisine berlinoise, nous vous recommandons la carte de notre restaurant, dont les plats traditionnels, préparés chaque jour à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés, feront de vous un vrai Berlinois.

Veuillez ainsi nous excuser pour l'éventuel temps d'attente sur les plats.

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

Chers clients,
nous n'acceptons ni les cartes EC, ni les cartes de crédit.
Toutes taxes incluses.

Boissons



Boissons fraîches

	0,2 l	0,4 l	0,75 l
Eau minérale Bad Liebenwerda plate ou gazeuse	2,60	4,00	6,80
Coca Cola ^{1,9} , Coca Cola light ^{1,9,11,12}	3,10	5,60	
Orangeade ^{3,16}	3,10	5,60	
Limonade ¹¹	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water ¹⁰ , Bitter Lemon ^{3,10} , Ginger Ale ¹)	3,10	5,60	
Jus d'orange, Jus de pêche, Jus de pamplemousse, Jus de raisin	3,10	5,60	
Jus de pomme, Jus de tomate	3,10	5,60	
Saftschorle (jus coupé à l'eau gazeuse)	2,80	4,60	
Nectar de cerise, Nectar de banane, Nectar de rhubarbe	3,10	5,60	
Fassbrause ^{11,12,a (orge)}	3,10	5,60	
			0,33 l
Bière de malt ^{1,a (orge)}			3,60

Boissons chaudes

Espresso ⁹		2,80
Espresso Macchiato ^{9,s}		3,00
Doppio ⁹		4,40
Café ⁹		3,00
Grande tasse de café ⁹		4,40
Cappuccino ^{9,s}		3,40
Café au lait ^{9,s}		4,00
Café décaféiné ⁹		3,00
Chocolat chaud ⁹		3,70
sans lactose avec soja ^f ou lait d'amonde	plus	1,20
Tisane camomille, menthe poivrée, cynorrhodon	à	2,80
Thé noir, vert ⁹	à	2,80
Grog 4 cl de rhum		6,60
Thé 4 cl de rhum		7,10

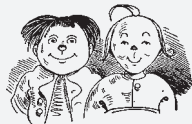




Barre

PRIVATBRAUEREI

*Barre Bräu
Dein Herz erfreut!*



Max und Moritz recommande
la Barre – une bière brassée
avec passion !



Barre Pilsener

Une Pils qui a son caractère : nerveuse, élégante – notre grand classique est unique! Claire, lumineuse, son amertume allie force et finesse, séduisant les amateurs bien au-delà de sa région.



Barre Pilsener sans alcool

Pour ceux qui aspirent au goût inimitable, mais sans l'alcool, de la Barre Pilsener. Cette variante sans alcool séduit par l'âpreté du houblon. Tout simplement rafraîchissante.



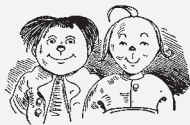
Barre Weizen sans alcool

Désaltérant par excellence. Un parfum agréable pour un goût fruité, prononcé, qui profite pleinement de l'absence d'alcool. Cette bière blanche sans alcool, peu calorique et riche en vitamine, révèle, dès la première gorgée, sa fraîcheur et son éclat.



Kreuzberger Molle, naturelle et non filtrée

Pour un moment unique. Cette spécialité aux arômes de malt est moins marquée par le houblon qu'une Pils, et se démarque par sa belle couleur ambrée. Un parfum aux notes florales et aux doux arômes de malt qui assure à cette bière un délicat équilibre.



Nos autres bières – Santé!



Kapuziner Kristallweizen

Cette bière blanche pétillante possède la finesse et le goût fruité typique de la sur-fermentation. Sa fraîcheur mêle l'amertume au parfum délicat du levain. L'intense processus de filtration donne à cette spécialité sur-fermentée un aspect cristallin qui vient s'ajouter au charme des inimitables bières blanches Kapuziner.



Kapuziner belles Hefeweizen pression

Toute la finesse du levain...
Pétillante, fruitée, marquée par le goût typique de la sur-fermentation. Non filtrée.



Mönchshof Schwarzbier

Cette bière brune naturelle et non filtrée possède un caractère généreux raisonnablement houblonné. C'est la noirceur du malt qui lui donne cette couleur profonde.



Berliner Pilsner

Une couleur dorée éclatante, un péttillement amer, des arômes de houblon parfaitement équilibrés...
Made in Berlin.



Bières pression

Notre bière Max und Moritz:

La „Kreuzberger Molle“, naturelle et non filtrée ^a (orge)	4,00	5,50
Barre Bräu Pilsener (spécialité de Westphalie) ^a (orge)	4,00	5,50
Berliner Pilsner ^a (orge)	4,00	5,50
Kapuziner helles Hefeweizen ^a (blé, orge)	4,00	5,50
Mönchshof Schwarzbier ^a (orge)	4,00	5,50
Alster ou Alster sans alcool ^a (orge)	4,00	5,50

Bières en bouteille

Barre Bräu Pilsener sans alcool ^a (orge)	4,20	
Kapuziner Kristallweizen ^a (blé, orge)		5,50
Barre Bräu helles Hefeweizen sans alcool ^a (blé, orge)		5,50
Berliner Weiße rouge/verte ^{1,11,12,a} (blé)	4,50	



Vin blanc au verre ou en pichet

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

Vin rouge au verre ou en pichet

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

Spécialités, Prosecco, Sekt

0,1 l 0,7 l

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

Se distingue par sa finesse et ses arômes de pomme et de poire.
Un aller simple pour l'Italie.

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

Il picote et perle très finement, affiné en bouteille pendant neuf mois. Ce crémant allemand a un goût agréablement léger de poire, de pomme jaune et de brioche.

0,2 l 0,75 l

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

Les perles Secco si joliment dans le verre. Cela a plus de goût. Sec, frais et fruité, avec un goût de fraise, de framboise et de fleur de sureau.

Tous ces vins sont disponibles en verre de 0,1l au prix de 3,60 ou panaché en verre de 0,2l 4,80

Tous nos vins sont des vins de qualité issus de terroirs spécifiques (QbA). La plupart des vins ont désormais une capsule à vis, ce qui est dû à l'environnement, le liège étant une matière première de plus en plus rare et ne permettant pas de conclure à une baisse de qualité. Le vin est un produit naturel et seule une quantité limitée de chaque millésime est disponible. Si un vin de notre carte a été bu, nous sommes sûrs d'avoir une alternative de même qualité pour nos invités. La sélection de nos vins est toujours une affaire très personnelle, tout comme nos meilleurs vignerons vous expliquent leur passion pour leur métier.

Frank Spiegel, de la cave Ellermann & Spiegel : « Il faut que ça ait bon goût. »

Georg Meier, de la cave Meier : « Je connais personnellement chaque vigne. »



Vin blanc en bouteille

0,75 l

Riesling, Weingut Meier, QbA Pfalz^m

33,00

Un riesling frais, onctueux, vieilli en fût et légèrement amer.
On distinguera de légers arômes de pomme verte, d'agrumes
et de pêche.

Grauburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

33,00

Les arômes typiques de poire, de groseille et de prairie de fleurs
fraîchement coupées déterminent ce Pinot Gris. C'est un plaisir à
boire, très juteux, puissant et pur.

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

33,60

Le Sauvignon blanc pique sur la langue, il est juteux et a un goût de
groseille et d'abricot, il a un goût délicat.

Chardonnay, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz^m

33,00

Ce joli Chardonnay a un goût de poire mûre, de fruit de la passion
et d'amande, tout en étant frais, fin, épicé et élégant.



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

Vin rosé en bouteille

0,75l

Rosé, Weingut Meier, Pfalz^m

29,40

Un beau jeu de couleurs roses dans le verre et un parfum merveilleux vous mettent immédiatement de bonne humeur - pas seulement en été. La fine acidité rafraîchit et équilibre le fruit intense des fraises et des framboises.

Blanc de noir, Weingut Meier, QbA Pfalz^m

30,60

Un grand vin juteux, un ami pour le soir ou plus longtemps. Il a un goût de mangue, de coing, un peu de groseille et une acidité fraîche et acidulée.

Vin rouge en bouteille

0,75 l

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

33,00

Un Reserva bien équilibré, marqué par de puissantes notes épicées et des arômes de tabac et de vanille.

Spätburgunder, Weingut Ellermann & Spiegel, Pfalz^m

35,40

Un Pinot Noir avec une bonne structure, vous pouvez goûter les tanins et apprécier l'arôme des cerises et des groseilles.

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

41,40

Un assemblage de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et de Merlot. On est séduit par ses arômes de cassis, de chocolat noir et de poivre.

Spätburgunder Hainfeld, Weingut Meier, Pfalz^m

41,40

Un vin masculin, ce Pinot Noir de Georg Meier. Les vignes poussent sur le sol calcaire du Hainfeld Letten. Après la récolte, il est autorisé à mûrir en fûts de chêne français. Cela lui donne un corps solide, beaucoup de puissance, de beaux arômes de bois et une minéralité corsée.

Longdrinks

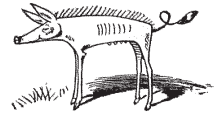
Longdrinks 4cl d'alcool

9,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





Apéritifs et digestifs

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

Whisky

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 et 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

Les anisés

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

Liqueurs

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, Rhum

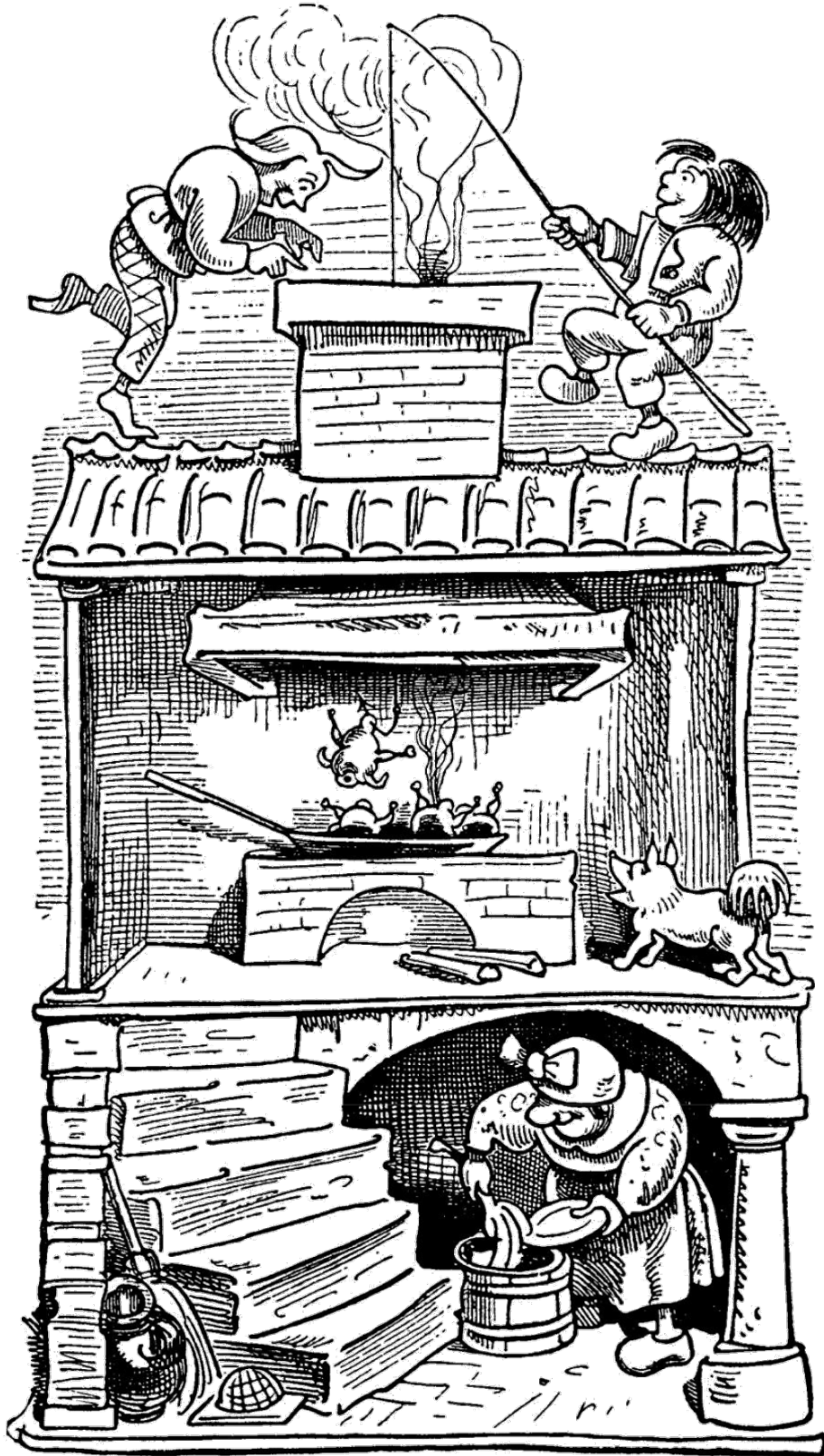
Moskovskaya	2 cl	3,90
Absolut	2 cl	3,90
Held Vodka	2 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	3,90
Tequila braun ^m	2 cl	3,90
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,90
Appleton Estate ^m	2 cl	5,00
Bacardi weiß	2 cl	3,90



Eaux de vie

Obstler (mélange de fruits)	2 cl	4,60
Mirabelle	2 cl	4,60
Poire	2 cl	4,60
Framboise	2 cl	4,60
Prune	2 cl	4,60
Cerise	2 cl	4,60
Calvados ^m	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

Menu





Max und Moritz Carte de saison

Soupe crémeuse aux herbes avec amandes effilées grillées <small>végétalien, f, h</small>	6,80 €
Tarte à l'oignon de Bade avec dip au Kerbel et bouquet de salade <small>a, c, g</small>	12,20 €
Salade printanière avec blanc de poulet, oranges et oignons nouveaux au vinaigre balsamique blanc <small>m</small>	16,80 €
Tagliatelles aux champignons, lentilles rouges et tomates séchées à la crème d'ail <small>végétalien, a, f</small>	17,80 €
Filet de silure sur chou pointu au paprika, avec sauce à la moutarde de blé et pommes de terre persillées <small>a, d, g, k</small>	23,50 €
Quasi d'agneau rôti rosé sur haricots verts avec jus au laurier et triplés rôtis <small>a</small>	25,80 €
Mousse à la bière brune avec une compote d'abricots <small>c, g, m</small>	6,80 €



Entrées

Euro

Soupe de pommes de terre berlinoise à la marjolaine ^{vegan, i}	5,80
Soupe de pommes de terre berlinoise au lard et aux saucisses	6,50
Filet de matjes avec rémoulade de pommes et garniture de salade ^{c, d, g, k}	12,50

Tarte flambées

Tarte flambée au fromage, poireaux et oignons ^{a, g}	11,80
Tarte flambée au fromage, au lard et aux oignons ^{a, g}	13,50
Tarte flambée au fromage de chèvre frais, miel de noix tomates séchées et oignons ^{a, g}	16,80

Vegan et végétarien

Salade Max et Moritz avec vinaigrette maison tomates cerises confites et noix grillées ^{vegan, h, k}	15,50
Maultaschen avec oignons braisés, avec une garniture de salade et une vinaigrette maison ^{vegan, a, k}	15,80
Séré aux herbes avec huile de lin et pommes de terre vapeur	16,50
Spätzle au fromage avec oignons frits et salade d'accompagnement	18,20

Spécialités du vieux Berlin

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Une variation authentiquement berlinoise du petit déjeuner paysan avec du rôti de Kasseler coupé en dés, accompagné d'une garniture de salade ^{c, k, i}

Berliner Bierhähnchen

19,80

Vers 1900, Berlin était considérée comme la capitale européenne de la bière, avec près de 100 brasseries. Nous servons le poulet à la bière avec purée de pommes de terre et garniture de salade ^{a, g, k}

Kasseler Rippenspeer

21,80

Le plat de côte de porc salé du Boucher Cassel Le Boucher Cassel, de la Potsdamer Straße, réputé dans l'Allemagne entière pour sa manière de préparer son plat de côte de porc, serait l'inventeur du „Kasseler“. Servi dans son jus, accompagné de choucroute et pommes de terre vapeur ^{a, i, k}

Berliner Eisbein

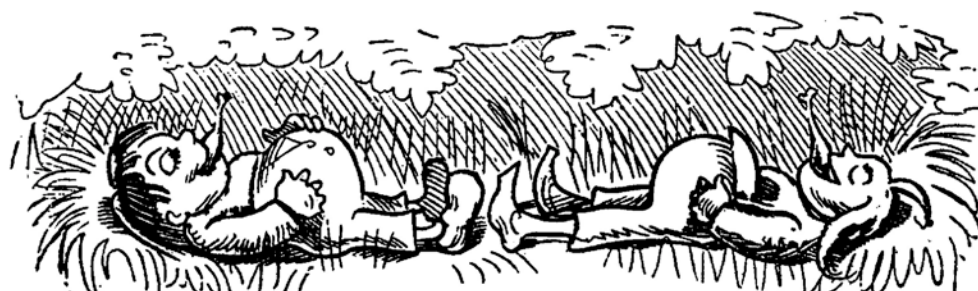
23,50

Un plat qui apparaît au 19ème siècle, aux alentours de la Görlitzer Bahnhof tout d'abord. „Eisbein“ („jambe de glace“), car les enfants des pauvres utilisaient les longs os des pieds de cochons pour en faire des patins à glace. Servi avec choucroute et chou vert, purée de pois, moutarde et pommes de terre vapeur ^{i, k}

Schlachteplatte, notre spécialité pour deux personnes:

44,80

Plat de boucherie avec du jarret de porc, du kassler et du fumé à chou vert, choucroute et pommes de terre vapeur, avec moutarde ^{a, k, i}



Nos Classiques

Euro

Königsberger Klopse 19,90

Boulettes de Königsberg avec pommes de terre vapeur
et salade de betteraves rouges ^{a, c, d, g, k}

Rinderroulade 25,80

Roulade de bœuf avec chou rouge aux pommes et quenelles
de pommes de terre ^{a, i, k}

Rheinischer Sauerbraten 23,50

Rôti acide de bœuf fait maison à la mode de Cologne
dans une sauce aux raisins secs avec compote de pommes, chou rouge
et quenelles de pommes de terre ^{a, g, i, m}

Zweierlei Mettenden 19,90

Deux sortes de saucisses du Wiehenland avec du chou vert
et des pommes de terre vapeur ^{a, i}

Wiener Schnitzel 25,80

Escalope de veau de la cuisse sur salade de pommes de terre tiède ^{a, c, k}

Westfälisches Kutschergulasch 24,20

Kesselfleisch de bœuf, braisé à la bière et aux champignons
et liée avec du pumpernickel westphalien, avec pommes de terre vapeur
et garniture de salade ^{a, k}



Salades d'accompagnement

Euro

Salade verte	par 4,50
Salade de pommes de terre	
Salade de concombre	
Salade de chou	
Salade d'accompagnement mixte	5,80

Les Extras

Pommes de terre vapeur	par 4,50
Boulettes de pommes de terre ^{a, g, m}	
Chou rouge	
Choucroute au lard	
Chou vert au lard	
Sauce	2,50

Desserts

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille ^{a, c, g, h}	9,80
Gruau rouge avec sauce vanille ou crème ^g	6,50

Allergènes

a contient du gluten (céréale concernée donnée entre parenthèses), b crustacés, c œuf, d poisson, e arachides, f soja, g lait ou lactose, h fruits à coque, i céleri, k moutarde, l sésame, m sulfites, n lupin, o mollusques



Menu historique



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 Stehbarhalle 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 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.

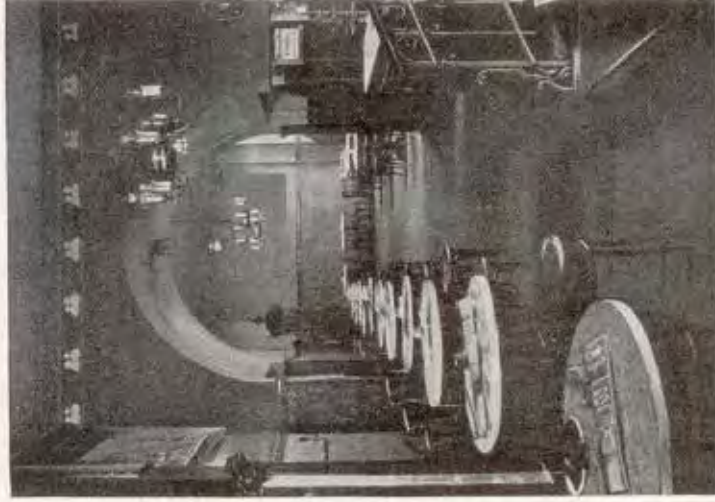
1 grosses Glas 30 Pfg. * 1 kleines Glas 15 Pfg.

Culmbacher Sandlerbräu.

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

Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.



Imposanter Durchblick von der Stehbierhalle
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			
Mamppe (F. J. Mamppe, 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 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 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

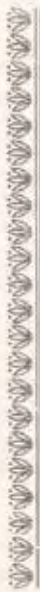
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

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 "
Fürstbrunn	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

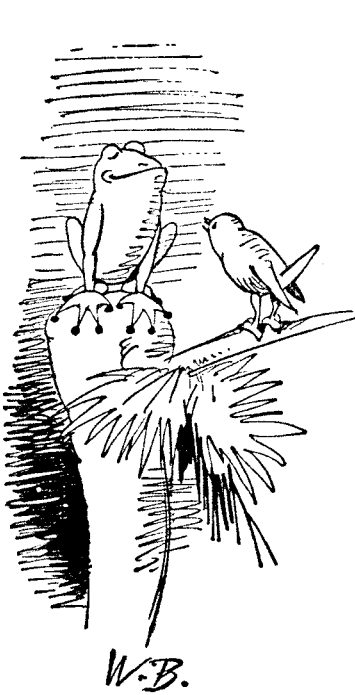
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

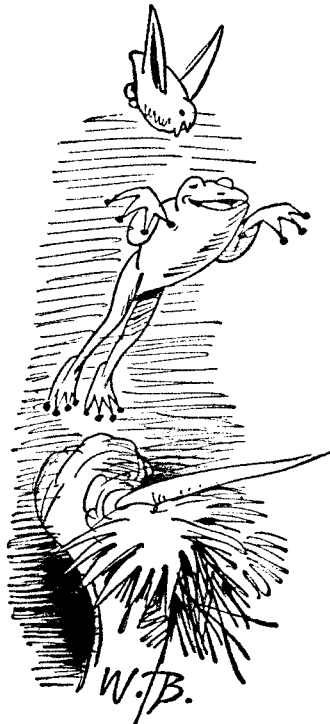
Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.