

Max und Moritz

Wirtshaus da 1902

Menu

Cari ospiti,

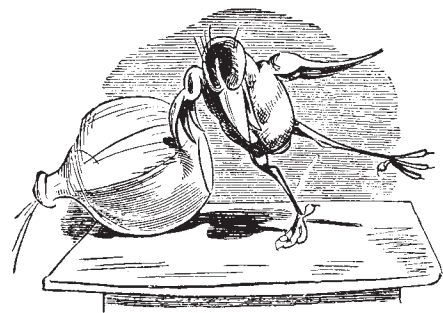
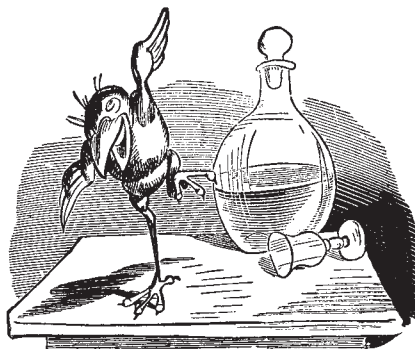
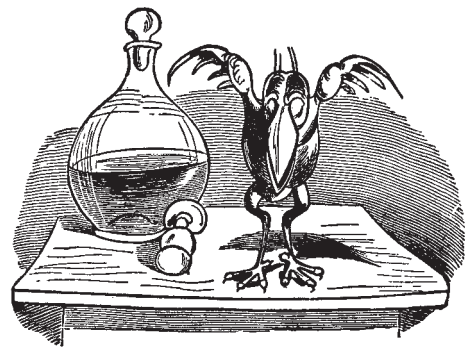
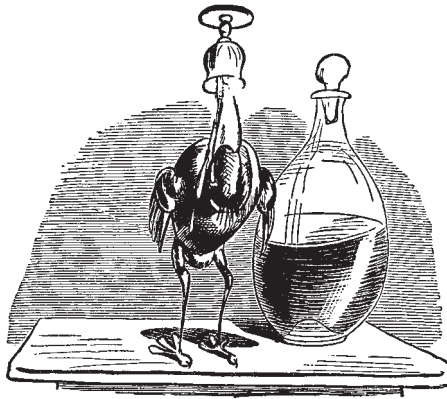
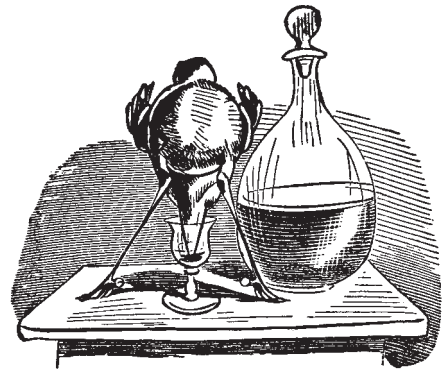
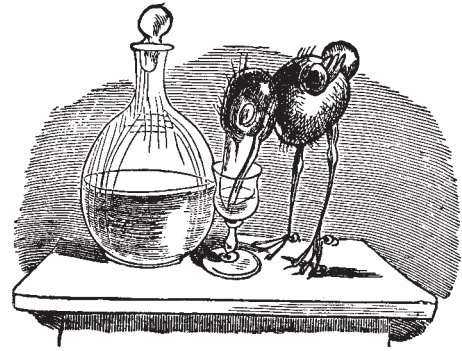
Il termine cucina berlinese é fuorviante. Poche sono le ricette nate in origine a Berlino. „Berlinese“ é il modo particolare di prendere la vita con il „Pfiff“: i contadini senza terra e gli artigiani del basso Lausitz, dalla Slesia e dal Oderbruch, inseadendosi nelle stazioni di Görlitz e Schlesisch, si trovarono a confronto con la rasante frenesia di una città 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, 10 969 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

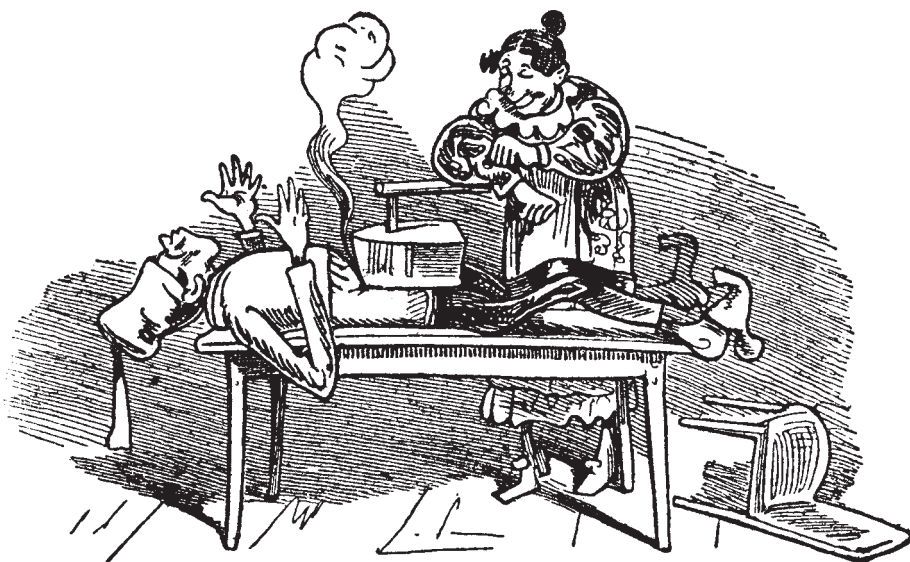


Bevande fresche

	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 ⁸		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

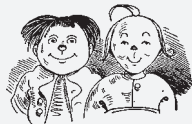




Barre

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.

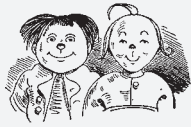


Kreuzberger Molle, naturtrübes Festbier

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. È 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 è 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

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

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 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 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 Elegante ed aromatico, mele e pere risaltano al palato.	4,60	25,80
Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz ^m Pizzica e perla finissimo, maturato in bottiglia per nove mesi. Questo crémant tedesco ha un gusto piacevolmente leggero di pera, mela gialla e brioche.	6,20	39,00
	0,2 l	0,75 l
Secco Rosé, Weingut Meier, Pfalz ^m 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.	7,90	24,60

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 acidità 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 acidità.

Blanc de Noir, Weingut Meier, Pfalz^m

30,60

Il più secco tra i nostri bianchi, ottenuto da uva rossa, ha leggeri sentori di mele e albicocche e una vitalizzante acidità.

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 mirtili.

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

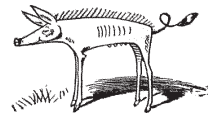
Tutti Longdrinks con 4 cl

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
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

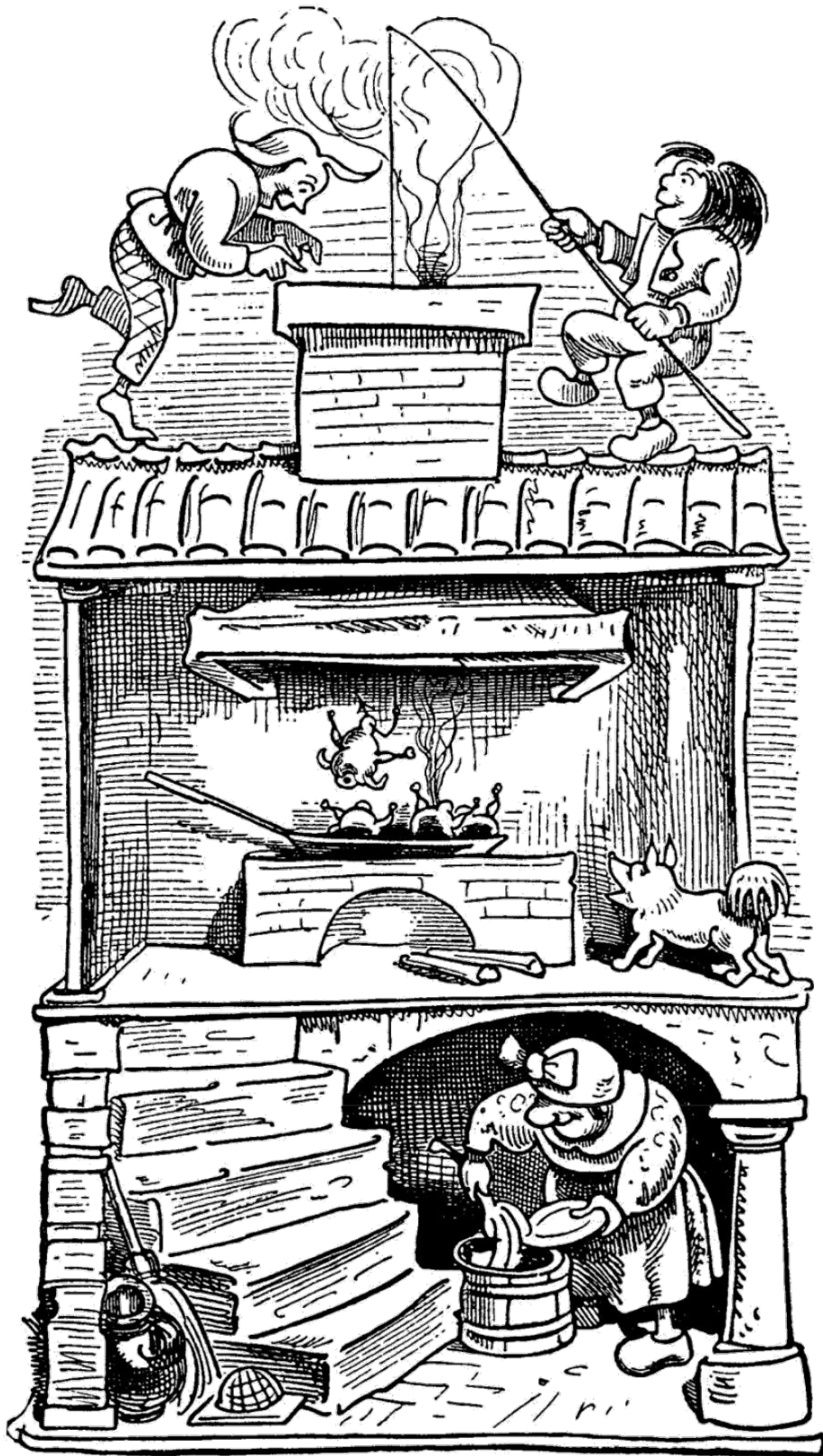
Brandy e Cognac

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

Menù





Max und Moritz Menu stagionale

Cremosa zuppa di erbe con scaglie di mandorle tostate ^{vegano, f, h}	6,80 €
Torta di cipolle della Baden con salsa Kerbeldip e bouquet di insalata ^{a, c, g}	12,20 €
Insalata primaverile con petto di pollo, arance e cipollotti al balsamico bianco ^m	16,80 €
Tagliatelle con funghi, lenticchie rosse e pomodori secchi In crema all'aglio ^{vegano, a, f}	17,80 €
Filetto di pesce gatto su cavolo cappuccio rosso, con salsa di senape di grano e patate al prezzemolo ^{a, d, g, k}	23,50 €
Fesa di agnello rosata su fagioli con pancetta con salsa all'alloro e triglie fritte ^a	25,80 €
Mousse alla birra scura con composta di albicocche ^{c, g, m}	6,80 €



Antipasti

Euro

Zuppa di patate alla berlinese con maggiorana ^{vegano, i}	5,80
Zuppa di patate alla berlinese con pancetta e salsiccia ⁱ	6,50
Filetto di Matjes con remoulade di mele e guarnizione di insalata ^{c, d, g, k}	12,50

Tarte Flambée

Tarte flambée con formaggio, porri e cipolle ^{a, g}	11,80
Tarte flambée con formaggio, pancetta e cipolle ^{a, g}	13,50
Tarte flambée con formaggio di capra miele di noci, pomodori secchi e cipolle ^{a, g}	16,80

Vegano e Vegetariano

Insalata Max e Moritz con salsa della casa, pomodorini sott'aceto e noci tostate ^{vegano, h, k}	15,50
Maultauschen	15,80
Tortelloni ripieni di verdure, con cipolle brasate, serviti con guarnizione di insalata condita con salsa della casa ^{vegan, a, k}	
Kräuterquark	16,50
Formaggio cremoso alle erbe con olio di lino e patate bollite	
Spaetzle al formaggio con cipolle brasate e insalata di contorno	18,20

Vecchie specialità Berlinesi

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Una vera e propria variante berlinese della colazione del contadino con dadini di arrosto di maiale a dadini con guarnizione di insalata ^{c, k, l}

Berliner Bierhähnchen

19,80

Intorno al 1900 Berlino, con i suoi quasi 100 birrifici, era considerata la capitale europea della birra. Serviamo il pollo alla birra con purè di patate e insalata ^{a, g, k}

Rippenspeer alla Cassel

21,80

La vecchia macelleria Cassel che si trovava sulla Potsdamer Straße è considerata l'inventrice del Kassler.

Servite con crauti, patate lesse, salsa e senape ^{a, l, k}

Berliner Eisbein

23,50

Stinco lesso in salamoia alla Berlinese. Ricetta nata all'inizio del 1900 in Kreuzberg nei dintorni di Görlitzerbahnhof.

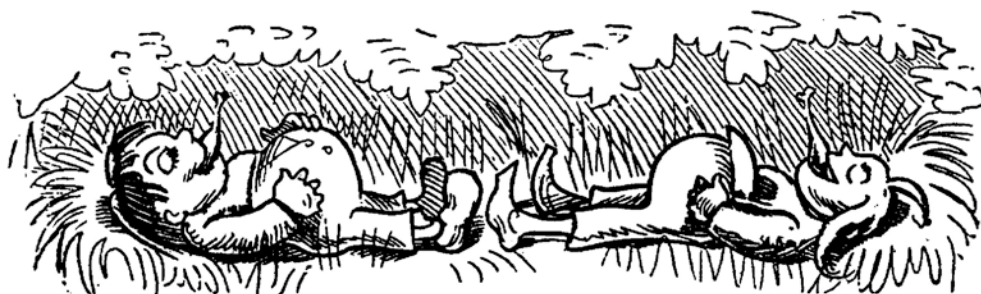
Si chiama Eisbein (gamba da ghiaccio) perché l'osso veniva usato una volta per fare le lamedei pattini da ghiaccio.

Servito con crauti, purè di ceci e patate lesse e senape ^{l, k}

Schlachteplatte, a nostra specialità per due persone:

44,80

Piatto del macellaio con stinco di maiale, maiale affumicato e estremità affumicate cavoli, crauti e patate lesse, serviti con senape



I Nostri Successi

Euro

Königsberger Klopse 19,90

Polpette con patate lesse e insalata di barbabietola ^{a, c, d, g, k}

Rinderroulade 25,80

Involtini di manzo con cavolo rosso e gnocchi di patate ^{a, l, k}

Rheinischer Sauerbraten 23,50

Sauerbraten di manzo in stile Colonia fatto in casa
in salsa di uva sultanina con composta di mele, cavolo rosso
e gnocchi di patate ^{a, g, i, m}

Zweierlei Mettenden 19,90

Due tipi di Salsicce del Wiehenland con cavolo cappuccio
e patate lesse ^{a, i}

Wiener Schnitzel 25,80

Cotoletta di vitello di cima su insalata di patate tiepida ^{a, c, k}

Westfälisches Kutschergulasch 24,20

Stufato di manzo, brasato con birra e funghi e legato con pumpernickel
della Westfalia, servito con patate lesse e insalata di contorno ^{a, k}



Insalate di contorno

Euro

Insalata di foglie	cad. 4,50
Insalata di patate	
Insalata di cetrioli	
Insalata di cavolo	
Insalata mista	5,80

Contorni extra

Patate lesse	cad. 4,50
Gnocchi di patate ^{a, g, m}	
Cavalo rosso	
Crauti con pancetta	
Cavolo verde con pancetta	
Sugo	2,50

Dessert

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia ^{a, c, g, h}	9,80
Gelatina di frutti rossi con salsa alla vaniglia o crema ^g	6,50

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



Mappa storica



Wirthshaus

Mar und Moritz

Berlin S., Oranienstr. 162

Fernspr.: Moritzplatz 724.

Parterre u. I. Etage.

ca. 400 Sitzplätze.



Hauptrestaurant Grosser Speisesaal.
 Hof geräuchert 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 Fleischerei 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 Stehbirzhalie.



Mit darunter liegendem Bierkührraum.

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.

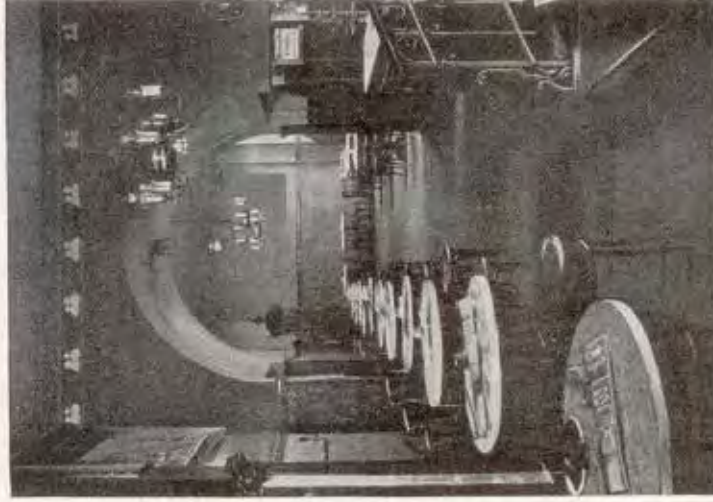
1 grosses Glas 30 Pfg. • 1 kleines Glas 15 Pfg.

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.	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 (Herrn. Schmidt vorm.)	10	1,50	
Sehr alter Nordhäuser Korn (M. Rühlmann, Nordhaus.)	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 (Lachs, Danzig)	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
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 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

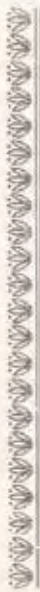
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis zur weiteren
 ungültig.



Buchhalterei, Hof I. Etage.

Sämtliche 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
Vermont 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

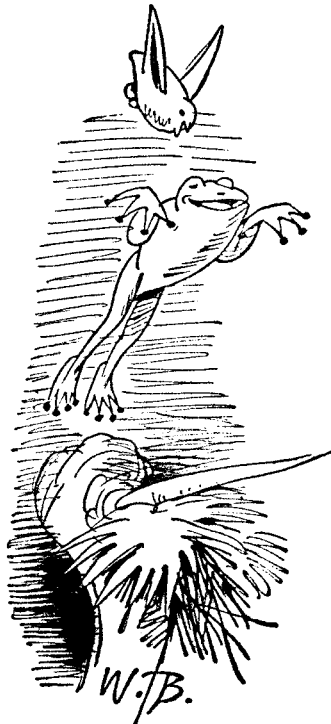
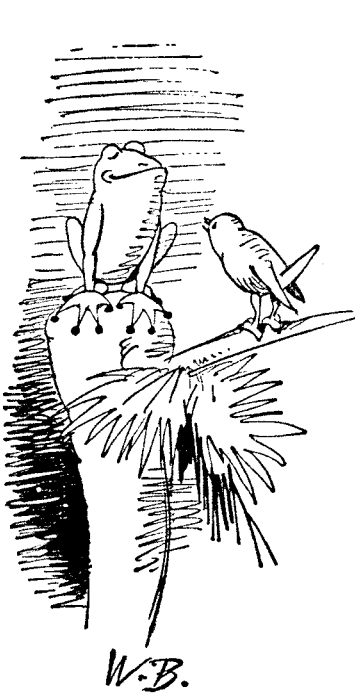
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch

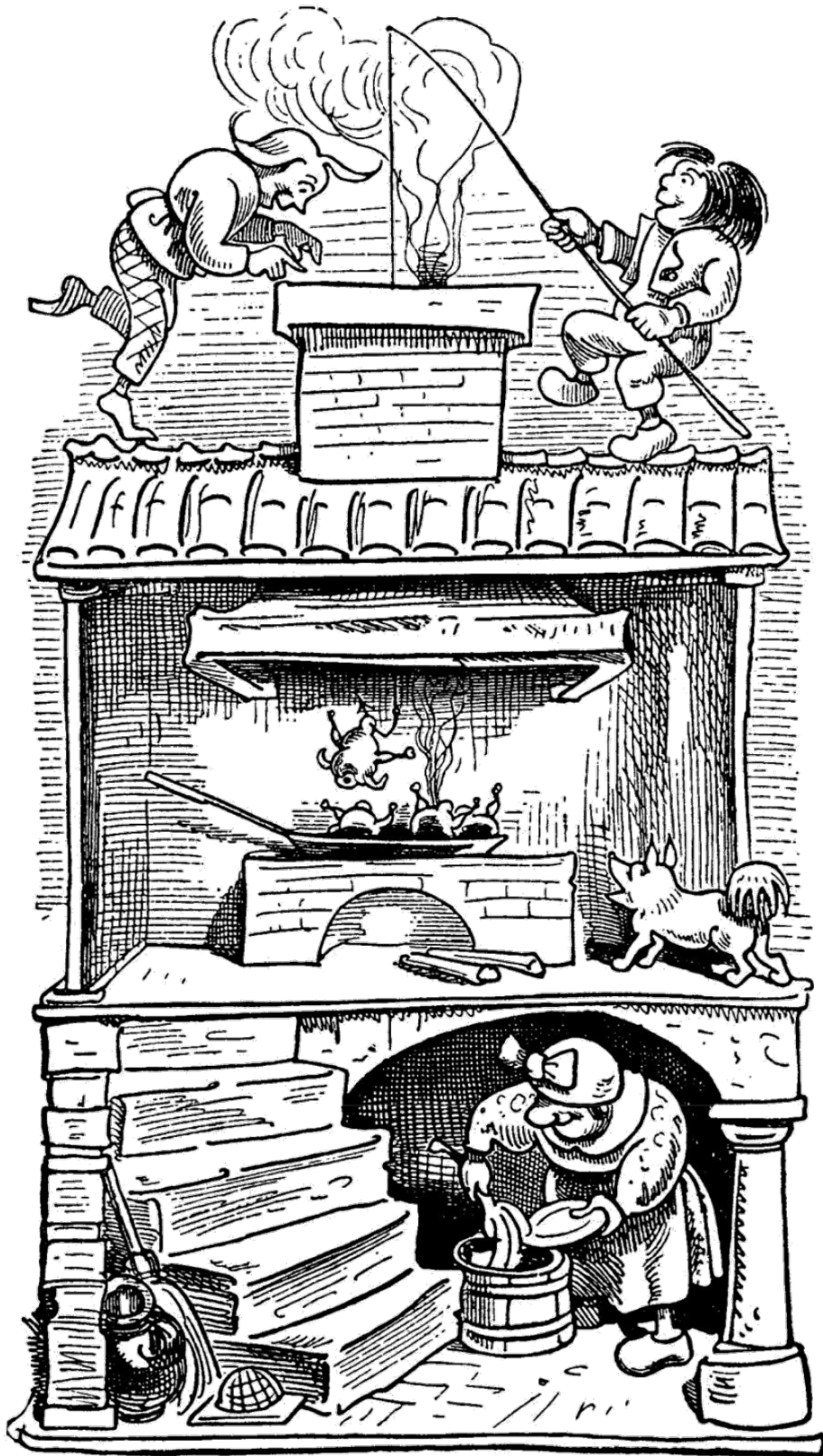


Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,

Schon meint, dass er ein Vogel wär,

So irrt sich der.

Menù





Max und Moritz Menu stagionale

Cremosa zuppa di erbe con scaglie di mandorle tostate ^{vegano, f, h}	6,80 €
Torta di cipolle della Baden con salsa Kerbeldip e bouquet di insalata ^{a, c, g}	12,20 €
Insalata primaverile con petto di pollo, arance e cipollotti al balsamico bianco ^m	16,80 €
Tagliatelle con funghi, lenticchie rosse e pomodori secchi In crema all'aglio ^{vegano, a, f}	17,80 €
Filetto di pesce gatto su cavolo cappuccio rosso, con salsa di senape di grano e patate al prezzemolo ^{a, d, g, k}	23,50 €
Fesa di agnello rosata su fagioli con pancetta con salsa all'alloro e triglie fritte ^a	25,80 €
Mousse alla birra scura con composta di albicocche ^{c, g, m}	6,80 €



Antipasti

Euro

Zuppa di patate alla berlinese con maggiorana ^{vegano, i}	5,80
Zuppa di patate alla berlinese con pancetta e salsiccia ⁱ	6,50
Filetto di Matjes con remoulade di mele e guarnizione di insalata ^{c, d, g, k}	12,50

Tarte Flambée

Tarte flambée con formaggio, porri e cipolle ^{a, g}	11,80
Tarte flambée con formaggio, pancetta e cipolle ^{a, g}	13,50
Tarte flambée con formaggio di capra miele di noci, pomodori secchi e cipolle ^{a, g}	16,80

Vegano e Vegetariano

Insalata Max e Moritz con salsa della casa, pomodorini sott'aceto e noci tostate ^{vegano, h, k}	15,50
Maultauschen	15,80
Tortelloni ripieni di verdure, con cipolle brasate, serviti con guarnizione di insalata condita con salsa della casa ^{vegan, a, k}	
Kräuterquark	16,50
Formaggio cremoso alle erbe con olio di lino e patate bollite	
Spaetzle al formaggio con cipolle brasate e insalata di contorno	18,20

Vecchie specialità Berlinesi

Euro

Hoppel Poppel

17,80

Una vera e propria variante berlinese della colazione del contadino con dadini di arrosto di maiale a dadini con guarnizione di insalata ^{c, k, l}

Berliner Bierhähnchen

19,80

Intorno al 1900 Berlino, con i suoi quasi 100 birrifici, era considerata la capitale europea della birra. Serviamo il pollo alla birra con purè di patate e insalata ^{a, g, k}

Rippenspeer alla Cassel

21,80

La vecchia macelleria Cassel che si trovava sulla Potsdamer Straße è considerata l'inventrice del Kassler.

Servite con crauti, patate lesse, salsa e senape ^{a, l, k}

Berliner Eisbein

23,50

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, purè di ceci e patate lesse e senape ^{l, k}

Schlachteplatte, a nostra specialità per due persone:

44,80

Piatto del macellaio con stinco di maiale, maiale affumicato e estremità affumicate cavoli, crauti e patate lesse, serviti con senape



I Nostri Successi

Euro

Königsberger Klopse 19,90

Polpette con patate lesse e insalata di barbabietola ^{a, c, d, g, k}

Rinderroulade 25,80

Involtini di manzo con cavolo rosso e gnocchi di patate ^{a, l, k}

Rheinischer Sauerbraten 23,50

Sauerbraten di manzo in stile Colonia fatto in casa

in salsa di uva sultanina con composta di mele, cavolo rosso

e gnocchi di patate ^{a, g, i, m}

Zweierlei Mettenden 19,90

Due tipi di Salsicce del Wiehenland con cavolo cappuccio

e patate lesse ^{a, i}

Wiener Schnitzel 25,80

Cotoletta di vitello di cima su insalata di patate tiepida ^{a, c, k}

Westfälisches Kutschergulasch 24,20

Stufato di manzo, brasato con birra e funghi e legato con pumpernickel

della Westfalia, servito con patate lesse e insalata di contorno ^{a, k}



Insalate di contorno

Euro

Insalata di foglie	cad. 4,50
Insalata di patate	
Insalata di cetrioli	
Insalata di cavolo	
Insalata mista	5,80

Contorni extra

Patate lesse	cad. 4,50
Gnocchi di patate ^{a, g, m}	
Cavalo rosso	
Crauti con pancetta	
Cavolo verde con pancetta	
Sugo	2,50

Dessert

Strudel di mele fatto in casa con salsa alla vaniglia ^{a, c, g, h}	9,80
Gelatina di frutti rossi con salsa alla vaniglia o crema ^g	6,50

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



Mappa storica



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 Bierbütelt in der Stehbirzhalle.



Mit darunter liegendem Bierkührraum.

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.

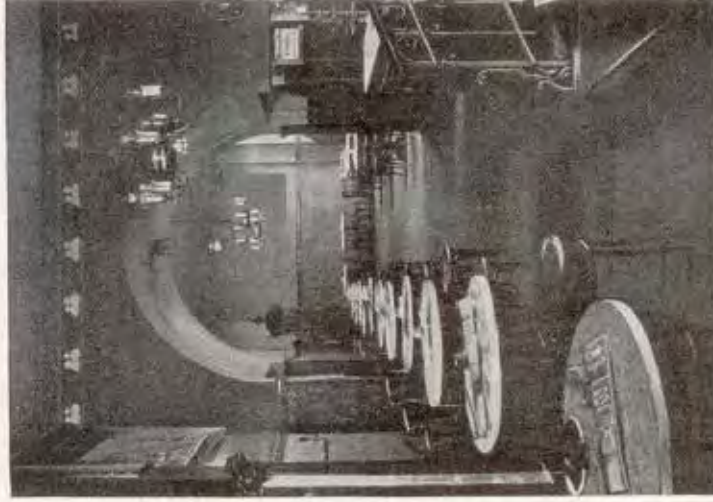
1 grosses Glas 30 Pfg. • 1 kleines Glas 15 Pfg.

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			
Pfefermünz	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
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

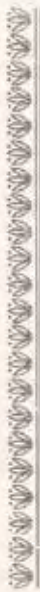
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

Sämtliche Preise sind bis zur weiteren
 ungütig.



Buchhalterei, Hof I. Etage.

Sämtliche 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
Vermont 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.

Apfelschampus	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

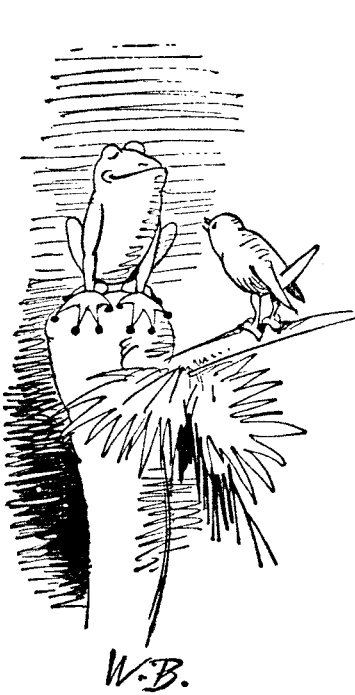
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

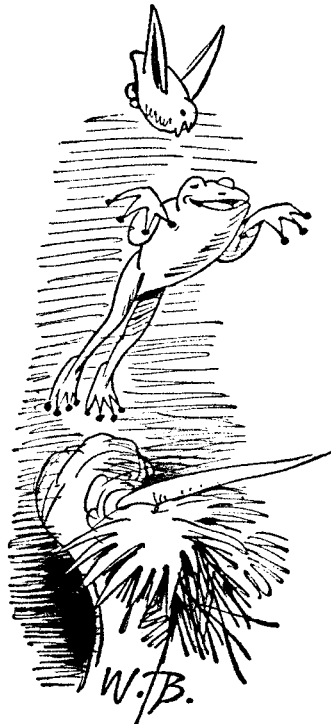
Zeichnungen: Wilhelm Busch



Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.