

# **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.

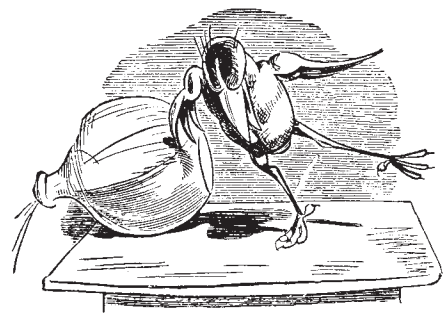
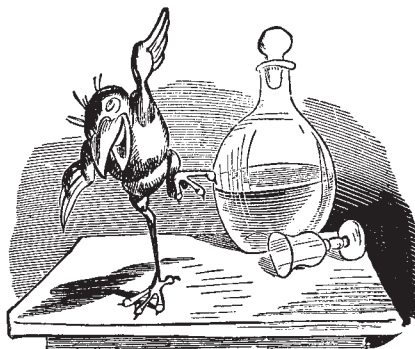
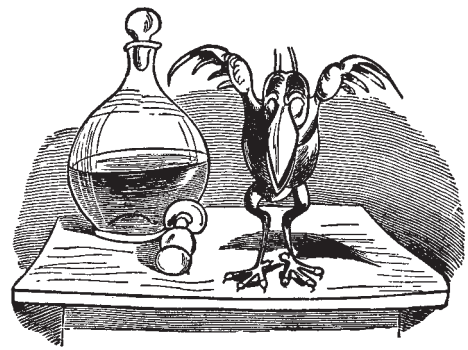
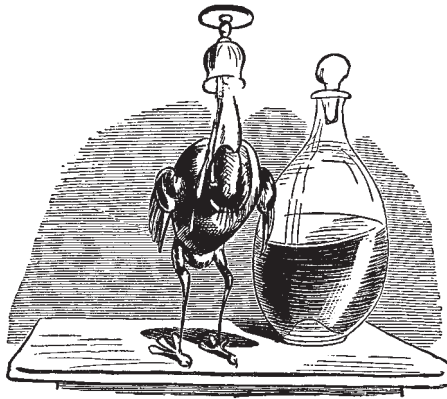
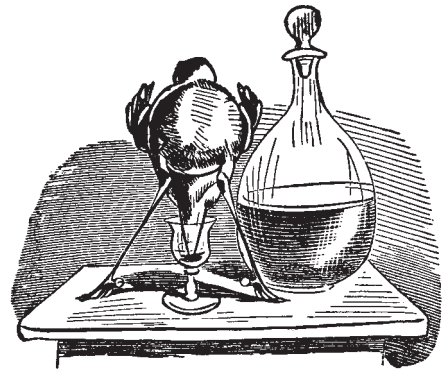
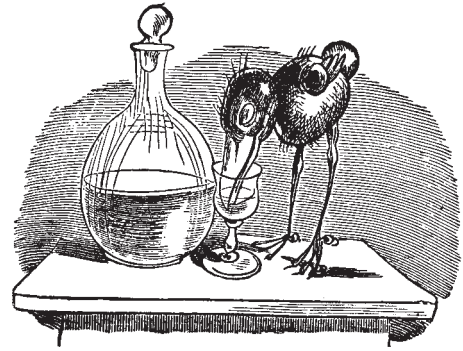
Si vous êtes friands de cuisine berlinoise, nous vous recommandons la carte de notre restaurant, dont les plats traditionnels, préparés chaque jour à partir de produits frais, rigoureusement sélectionnés, feront de vous un vrai Berlinois.

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 <sup>1,9</sup> , Coca Cola light <sup>1,9,11,12</sup>	3,10	5,60	
Orangeade <sup>3,16</sup>	3,10	5,60	
Limonade <sup>11</sup>	3,10	5,60	
Schweppes (Tonic Water <sup>10</sup> , Bitter Lemon <sup>3,10</sup> , Ginger Ale <sup>1</sup> )	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 <sup>11,12,a (orge)</sup>	3,10	5,60	
			0,33 l
Bière de malt <sup>1,a (orge)</sup>			3,60

## Boissons chaudes

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

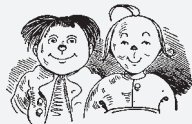




# Barre

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.



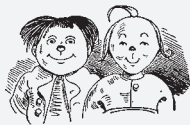
Barre Weizen sans alcool

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 pre-  
mière 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 pétilllement amer, des arômes de houblon parfaitement équilibrés...  
Made in Berlin.



## Bières pression

Notre bière Max und Moritz:

La „Kreuzberger Molle“, naturelle et non filtrée <sup>a (orge)</sup>

Barre Bräu Pilsener (spécialité de Westphalie) <sup>a (orge)</sup>

Berliner Pilsner <sup>a (orge)</sup>

Kapuziner helles Hefeweizen <sup>a (blé, orge)</sup>

Mönchshof Schwarzbier <sup>a (orge)</sup>

Alster ou Alster sans alcool <sup>a (orge)</sup>

0,3 l 0,5 l

4,00 5,50

4,00 5,50

4,00 5,50

4,00 5,50

4,00 5,50

4,00 5,50

## Bières en bouteille

Barre Bräu Pilsener sans alcool <sup>a (orge)</sup>

Kapuziner Kristallweizen <sup>a (blé, orge)</sup>

Barre Bräu helles Hefeweizen sans alcool <sup>a (blé, orge)</sup>

Berliner Weiße rouge/verte <sup>1,11,12,a (blé)</sup>

0,33 l 0,5 l

4,20

5,50

5,50

4,50



## Vin blanc au verre ou en pichet

Vinho Verde, Santo Adriaio, d.o.c., Portugal <sup>m</sup>	0,2 l	0,5 l
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, d.o., Spanien <sup>m</sup>	6,20	15,00
Riesling, Weingut Sonnendorfer, Gerhard Hochdörffer, QbA Pfalz <sup>m</sup>	6,20	15,00
Grauburgunder, Weingut Frey, QbA Baden <sup>m</sup>	6,20	15,00

## Vin rouge au verre ou en pichet

Ruelas, Lisboa, V.r., Portugal <sup>m</sup>	0,2 l	0,5 l
Tunante, Tempranillo, d.o.C.a. Spanien <sup>m</sup>	6,20	15,00
Rotwein Cuvée, Weingut Meier, QbA Pfalz <sup>m</sup>	6,20	15,00
Dornfelder, Weingut Ellermann & Spiegel, QbA Pfalz <sup>m</sup>	6,20	15,00

## Spécialités, Prosecco, Sekt

Prosecco frizzante, Le Contesse, Treviso <sup>m</sup>	0,1 l	0,7 l
Se distingue par sa finesse et ses arômes de pomme et de poire. Un aller simple pour l'Italie.	4,60	25,80

Crémant Weissburgunder, Weingut Meier, Pfalz <sup>m</sup>	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 <sup>m</sup>	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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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<sup>m</sup>

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

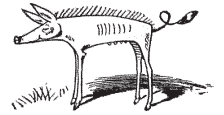
### Longdrinks 4cl d'alcool

9,50

Aperol Spritz, Gin Tonic, Rum Cola,

Whiskey Cola, Campari Orange, Wodka Orange...





## Apéritifs et digestifs

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso <sup>m</sup>	5 cl	5,50
Campari <sup>1,16</sup>	4 cl	6,10
Aperol <sup>1,m</sup>	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 <sup>m</sup>	2 cl	3,90
Branca Menta <sup>m</sup>	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 <sup>1</sup>	2 cl	5,00
Jameson <sup>m</sup>	2 cl	5,00
Johnnie Walker <sup>m</sup>	2 cl	5,00
Glenlivet <sup>m</sup>	2 cl	5,50

## Brandy et Cognac

103er <sup>1,m</sup>	2 cl	5,50
Hennessy	2 cl	6,10
Vecchia Romagna <sup>1</sup>	2 cl	5,50
Cardenal Mendoza <sup>m</sup>	2 cl	6,10
Osborne Veterano <sup>m</sup>	2 cl	5,50

## Les anisés

Sambuca <sup>1</sup>	2 cl	3,90
Ricard <sup>1</sup>	2 cl	3,90
Absinth Serpis	2 cl	4,40
Ouzo <sup>m</sup>	2 cl	3,30

## Liqueurs

Amaretto <sup>1</sup>	2 cl	3,90
Batida de Coco <sup>g</sup>	2 cl	3,90
Baileys Irish Cream <sup>g,m</sup>	2 cl	3,90
Danziger Goldwasser <sup>m</sup>	2 cl	3,90
Persico <sup>1</sup>	2 cl	3,30
Southern Comfort <sup>1</sup>	2 cl	4,40

## Vodka, Gin, Tequila, Rhum

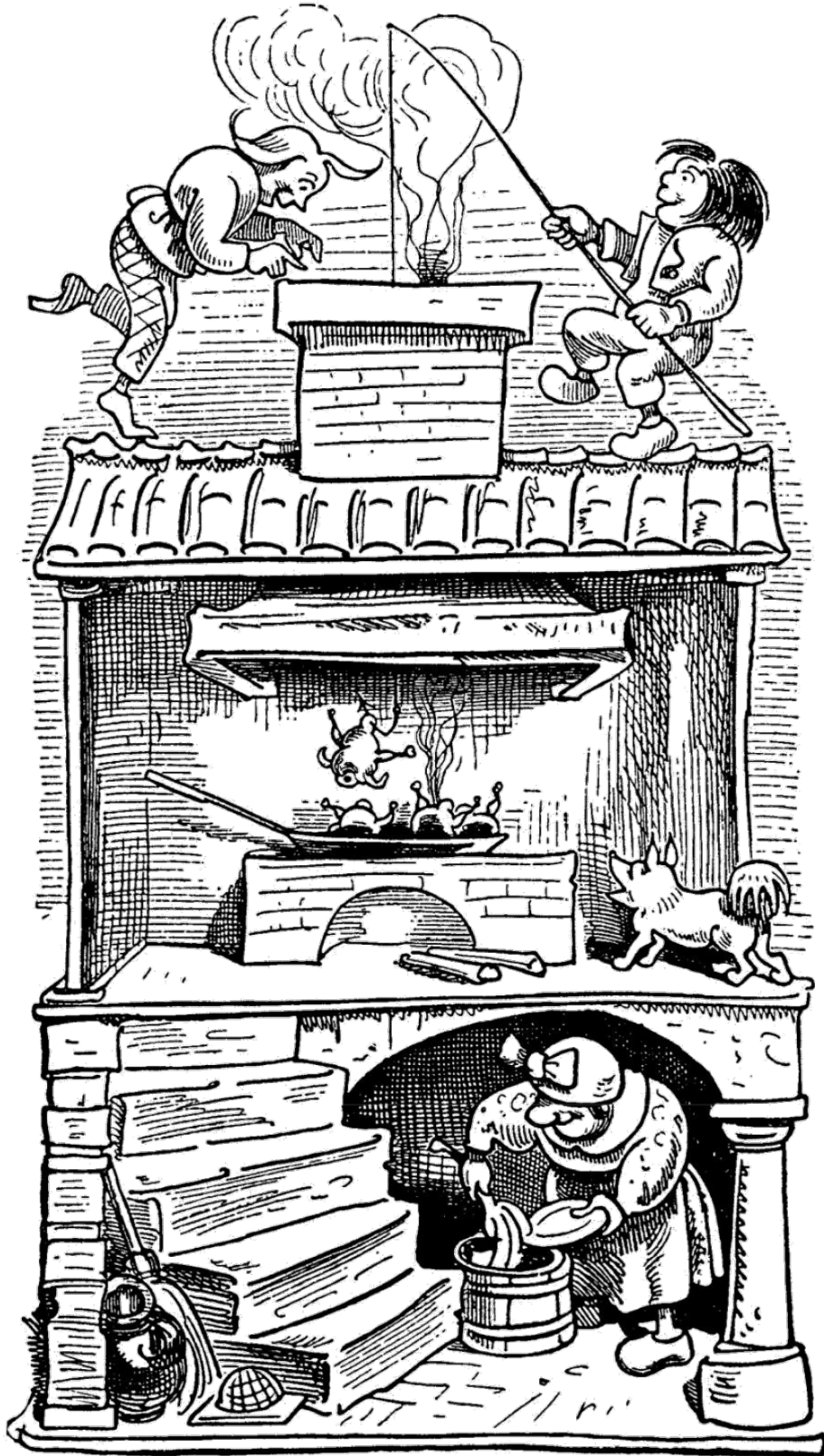
Moskovskaya	2 cl	3,90
Absolut	2 cl	3,90
Held Vodka	2 cl	3,90
Gordon's Dry Gin	2 cl	3,90
Mampe Gin	2 cl	4,60
Tequila weiß	2 cl	3,90
Tequila braun <sup>m</sup>	2 cl	3,90
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,90
Appleton Estate <sup>m</sup>	2 cl	5,00
Bacardi weiß	2 cl	3,90



## 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 <sup>m</sup>	2 cl	4,60
Grappa	2 cl	4,60

# Menu





## Max und Moritz Carte de saison

Velouté d'asperges à l'huile de graines de courge et croûtons <small>végan, a, f</small>	6,80 €
Deux sortes de saumon mariné sur salade tiède de lentilles <small>d, i, k, m</small>	13,20 €
Salade d'asperges aux fraises et pignons de pin, à la vinaigrette aux herbes <small>végan, h, k, m</small>	16,80 €
Asperges blanches et vertes en papillote avec noisettes, tomates séchées et câpres sur petites pommes de terre <small>végan, h, m</small>	22,50 €
Filet de sandre au beurre persillé sur Weinkraut avec lard (chou blanc fermentée au vin) et petites pommes de terre <small>d, g, m</small>	24,50 €
Fricassée de veau aux asperges et champignons sur purée de pommes de terre à l'ail des ours <small>a, g</small>	25,80 €
Gelée de Berliner Weisse aux fraises et Berliner Luft <small>c</small>	7,20 €



## Entrées

Euro

Soupe de pommes de terre berlinoise à la marjolaine <sup>vegan, i</sup>	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 <sup>c, d, g, k</sup>	12,50

## Tarte flambées

Tarte flambée au fromage, poireaux et oignons <sup>a, g</sup>	11,80
Tarte flambée au fromage, au lard et aux oignons <sup>a, g</sup>	13,50
Tarte flambée au fromage de chèvre frais, miel de noix tomates séchées et oignons <sup>a, g</sup>	16,80

## Vegan et végétarien

Salade Max et Moritz avec vinaigrette maison tomates cerises confites et noix grillées <sup>vegan, h, k</sup>	15,50
Maultaschen avec oignons braisés, avec une garniture de salade et une vinaigrette maison <sup>vegan, a, k</sup>	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 <sup>c, k, i</sup>

### 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 <sup>a, g, k</sup>

### 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 <sup>a, i, k</sup>

### Berliner Eisbein

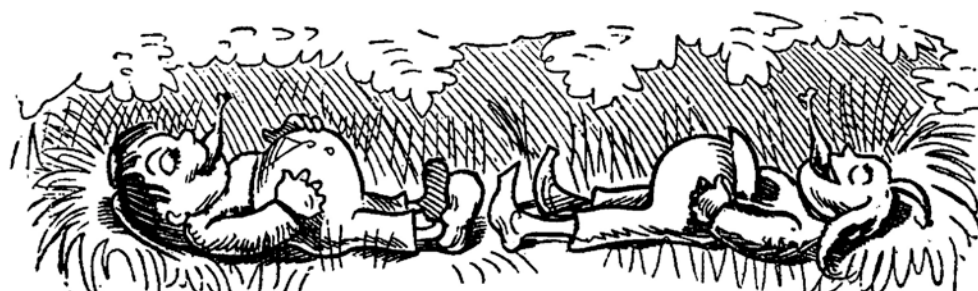
23,50

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 <sup>i, k</sup>

### 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 <sup>a, k, i</sup>





## Nos Classiques

Euro

Königsberger Klopse

19,90

Boulettes de Königsberg avec pommes de terre vapeur  
et salade de betteraves rouges <sup>a, c, d, g, k</sup>

Rinderroulade

25,80

Roulade de bœuf avec chou rouge aux pommes et quenelles  
de pommes de terre <sup>a, i, k</sup>

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 <sup>a, g, i, m</sup>

Zweierlei Mettenden

19,90

Deux sortes de saucisses du Wiehenland avec du chou vert  
et des pommes de terre vapeur <sup>a, i</sup>

Wiener Schnitzel

25,80

Escalope de veau de la cuisse sur salade de pommes de terre tiède <sup>a, c, k</sup>

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 <sup>a, k</sup>



## 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 <sup>a, g, m</sup>	
Chou rouge	
Choucroute au lard	
Chou vert au lard	
Sauce	2,50

## Desserts

Strudel aux pommes fait maison avec sauce à la vanille <sup>a, c, g, h</sup>	9,80
Gruau rouge avec sauce vanille ou crème <sup>g</sup>	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 Vergnügen  
 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.

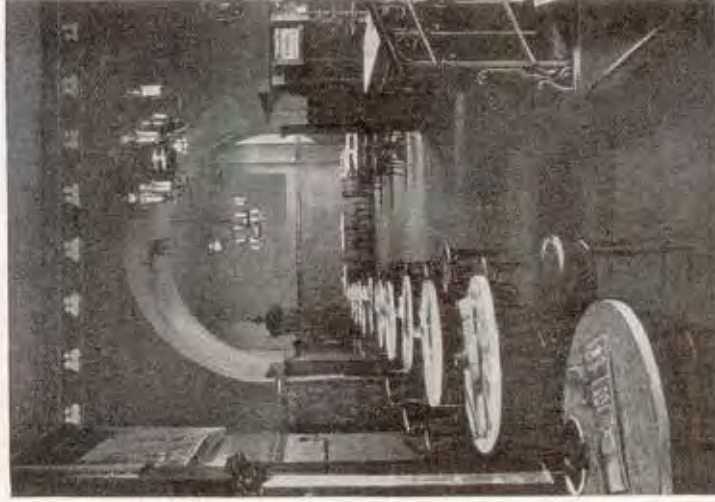
1 grosses Glas 30 Pfg. \* 1 kleines Glas 15 Pfg.

### Culmbacher Sandlerbräu.

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

### Echt Englisch Porter.

in der Schale 60 Pfg.



Imposanter Durchblick von der 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			
Pommeranze	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 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

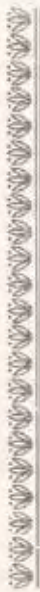
Für den Verkauf ausser dem Hause bewillige ich 10% Rabatt.

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.**

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

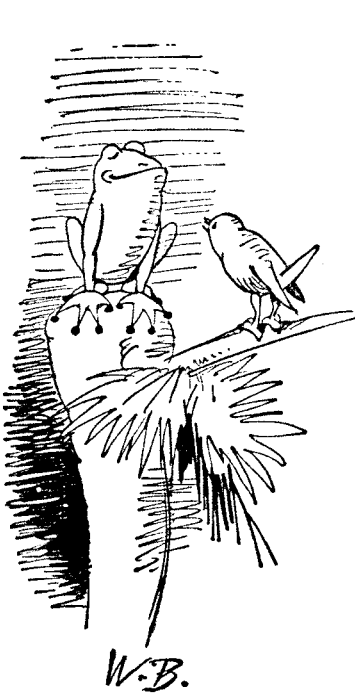
Lektorat: Anja Gloria Dullin

Gestaltung: berno buff > fotografie

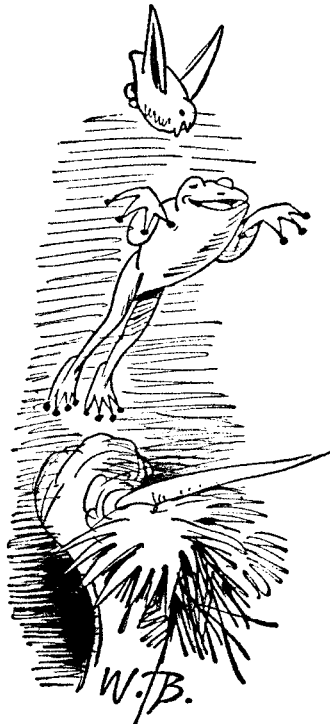
Zeichnungen: Wilhelm Busch



## Der fliegende Frosch



Wenn einer mit Mühe kaum  
Gekrochen auf einen Baum,



Schon meint, dass er ein Vogel wär,



So irrt sich der.