

Speisekarte

* = Vegetarische Gerichte

+ = Für Vegetarier geeignet

*Alle Bratkartoffeln werden mit Speck
und Zwiebeln hergestellt.*

*Auf Wunsch können für Vegetarier
auch Bratkartoffeln ohne Speck
zubereitet werden.*



*Unseren Senioren bieten wir bei möglichen
Gerichten reduzierte Portionen*

Salate

- 01* *Gemischter Laubenpieper- Salat* ^(11,15) 6,90 €
*Blattsalate der Saison mit Tomaten, Paprika, Mais, Gurken,
Möhren mit hausgemachtem Joghurtdressing*
- 02* *Schopska Salat* 9,50 €
*Tomaten, Gurken, Paprika und Zwiebeln grob gewürfelt, mit Salz
und Öl abgeschmeckt und mit geriebenem Schafskäse bestreut*
- 03 *Großer Kurfürsten- Salat* ^(11,15) 12,90 €
*Blattsalate der Saison mit Tomaten, Paprika, Mais, Gurken,
Möhren, gebratenem Hähnchenbrustfilet, Spargelstangen und
hausgemachtem Joghurtdressing*

Alle Salate werden mit hausgebackenem Kartoffelbrot gereicht



Suppen



- 21 *Berliner Kartoffelsuppe* 6,90 €
mit Speck und Zwiebeln, Bockwurststückchen und frischen Kräutern
- 22 *Weissenseer Tomatensuppe nach Art des Hauses* 6,50 €
mit frisch gemahlenem Pfeffer, Kräutern und Creme fraiche

Zu allen Suppen reichen wir unser hausgebackenes Kartoffelbrot



Kartoffeln

gebraten und in der Folie

- 40* *Folienkartoffel* 8,50 €
mit hausgemachtem Sauerrahm
- 43 *Folienkartoffel „Gardegrenadier“* 13,90 €
mit geschmorten Zwiebeln und Tomaten, dazu rosa gebratenes Roastbeef und Kräuterbutter
- 47 *Heinersdorfer Folienkartoffel* 13,50 €
mit zart gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen, frischen Rahm- Champignons und Zwiebeln
- 48+ *Alte Fritzen's Bauernfrühstück* 9,90 €
Bratkartoffeln mit 3 Eiern untergeschlagen und in der Pfanne gebraten, dazu eine gefächerte Gewürzgurke
- 51+ *Omas Bratkartoffeln- Spiegelei* 9,90 €
mit 3 Spiegeleiern vom Gutshof „Mümmelmann“

Alle Bratkartoffeln werden mit Speck und Zwiebeln hergestellt. Auf Wunsch können für Vegetarier auch Bratkartoffeln ohne Speck zubereitet werden.



Köstliches aus der alten Berliner Küche

- 52 „Eckensteher Nante“ 10,90 €
Berliner Riesen- Bulette an Bratkartoffeln
- 53 2 Original Ost- Berliner Currywürste ⁽¹⁵⁾ 12,50 €
ohne Darm in angewärmter hauseigener Currysoße nach „Konnopke Art“ mit Pommes Frites
- 54 Hoppel Poppel 12,90 €
Bratkartoffeln mit geschnetzeltem Schweinefleisch, 3 Eiern untergeschlagen und in der Pfanne gebraten, dazu eine Gewürzgurke
- 74 Schweinskopfsülze ⁽⁷⁾ 13,50 €
im Glas mit knusprigen Bratkartoffeln, blauen Zwiebelringen und hausgemachter Remouladensoße
- 75 Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln und Zwiebeln zart 15,90 €
rosig gebraten, an Kartoffelpüree und hausgemachten Möhrensalat
- 121 Berliner Riesen- Eisbein ⁽¹⁴⁾ 16,90 €
Großes Eisbein „Berliner Art“ mit leckerem Sauerkraut, hausgemachtem Erbspüree und Petersilienkartoffeln
- 123 Zilles Gegrilltes mit Berliner Bulette, Schweinesteak und 16,50 €
2 Grillwürstchen gebettet auf hausgemachtem Sauerkraut und deftigen Bratkartoffeln
- 125 Kasslerbraten „Stolzer Heinrich“ aus dem zarten 15,90 €
Rücken im Ofen knusprig geschmort, in deftiger Bratensoße mit leckerem hausgemachtem Sauerkraut und Salzkartoffeln
- 126 Berliner Platte „Müggelhain“ mit einer original 17,90 €
Ost-Berliner Currywurst, Berliner Boulette und einem kleinen Schnitzel an leckeren Bratkartoffeln
- 128 Wirtshaus- Grillplatte „Kaiser Wilhelm“ 19,90 €
Mit Schweinesteak, Rumpsteak, Grillwürstchen, Boulette und Speckspieß auf frischen Rahmchampignons mit leckeren Bratkartoffeln



Aus Topf,



Pfanne und vom Grill

- 100 *Kartoffelpfanne „Zum Reichstag“* 17,50 €
2 Schweinesteaks aus dem Lachs auf deftigen Bratkartoffeln, dazu gebratene Speckbohnen
- 101 *Pilzpfanne „Landgraf“ (11)* 16,90 €
mit gebratenem Schweinegeschnetzelten, leckeren Bratkartoffeln und verschiedenen frischen Pilzen aus garniert mit hausgemachtem Sauerrahm
- 103 *Pfanne „Markgräfin Wilhelmine“* 18,50 €
mit gebratenen Rindfleischstreifen und einem rosa gebratenen Lammrücken mit Knoblauchöl überzogen auf Möhren- Zucchini-Gemüse mit Tomatenecken und knusprigen Bratkartoffeln
- 104* *Vegetarische Schupfnudelpfanne „Kaiserin Auguste“* 14,90 €
Schupfnudeln mit Paprikastreifen, Zucchini, Champignons und Zwiebeln dazu ein Ruccolabukett
- 108 *„Ratsherren- Pfefferpfanne“* 19,50 €
2 kleine Rumpsteaks mit geschrotetem Pfeffer, Schmorzwiebeln auf deftigen Bratkartoffeln mit Kräuterbutter
- 120 *Schweins Hax'n nach „preußischer Art“* 16,90 €
im Ofen knusprig gegrillt mit deftiger Haxnsoße und hausgemachtem Sauerkraut an Omas Bratkartoffeln
- 122 *Schlachte- Platte „Leierkasten“* 15,90 €
mit Blutwurst, Leberwurst, Schweinebauchfleisch auf leckerem Sauerkraut mit herzhaften Bratkartoffeln
- 127 *Ochsenfleisch (14)* 15,90 €
reichlich zart gekochte Ochsenbrust auf einem Spiegel aus Meerrettich- Sahnesoße und Salzkartoffeln



Steakkarte



Ohne Beilagen

Gewichtsangaben = Rohgewicht

- | | | |
|-----|--|---------|
| 152 | Hähnchenbrustfilet ⁽¹¹⁾
mit geschmorten Paprika-Zucchini- Zwiebel- Champignon-
grüne Bohnen- Gemüse | 14,50 € |
| 154 | Steak „Champignon“
Schweinesteak aus dem zarten Rücken mit leckeren frischen
Rahmchampignons | 14,50 € |
| 157 | Lammteller
2 Lammsteaks aus dem Rücken vom Weidelamm in Knoblauchöl
zart rosa gebraten, mit Speckbohnen angerichtet | 16,90 € |
| 158 | Schweineschnitzel
paniertes Schweineschnitzel, goldgelb gebraten mit
Kräuterbutter auf einem Zitronenspiegel und Buttererbsen | 14,90 € |
| 159 | Rumpsteak 180 gr.
ein gut gelagertes Rumpsteak vom Grill mit geschroteten
Pfeffer dezent abgeschmeckt und hausgemachter Kräuterbutter | 16,90 € |
| 160 | Rumpsteak 250 gr. | 18,90 € |
| 170 | Kartoffelbeilage nach Ihrer Wahl
Wählen Sie bitte aus „Omas Bratkartoffeln“, Pommes Frites,
Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln | 2,90 € |



Mal Dies -

mal Das



- | | | |
|----|--|---------|
| 71 | Gebratenes Roastbeef
reichlich rosa gebratene Roastbeefscheiben mit Bratkartoffeln,
blauen Zwiebelringen dazu eine hausgemachte Remoulade | 14,90 € |
|----|--|---------|

- 73 *Norwegischer Räucherlachs mit 3 Kartoffeltaler* 13,90 €
mit blauen Zwiebelringen und Zitronenspalten
- 222 *Matjesteller nach „Hausfrauen Art“* (7,11) 14,90 €
*2 Filets vom Matjeshering in einer sanften Sahnesoße mit Äpfeln,
 Gurken, Zwiebeln, Dill dazu Salzkartoffeln*



Für unsere kleinen

Krümelmonster



- 250 *Kleen Erna* (7) 5,90 €
Große Erwachsenen- Portion Pommes mit Ketchup oder Majo
- 251 *Frecher Steppke* 9,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit Buttererbsen und Pommes
- 252 *Hemdenmatze* 9,50 €
Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Buttererbsen und Pommes

Etwas Süßes



- 281 *2 Kartoffeltaler* (11) 5,50 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus und Sahnehäubchen garniert
- 282 *Bärencocktail* 4,90 €
Rote Grütze mit Vanillesoße und frischer Obstgarnitur
- 283 *Tiroler Apfelstrudel* 6,50 €
*Mit einer Kugel Vanille- Eis, Schlagsahne und Schokosoße und
 einer kleinen Obstdekoration*

Alt-Berliner

Wirtshaus

Für Feierlichkeiten aller Art , auch als geschlossene Gesellschaft , nehmen wir gern Ihre Reservierung entgegen .

Inhaber: Jacqueline und Frank Hamann

Wilhelmstrasse 77 10117 Berlin

Telefon 030/22 488 205 - Fax 030/22488206

Homepage: www.altberliner-wirtshaus.de

E-Mail: altberliner-wirtshaus@web.de

Facebook: [altberliner-wirtshaus](https://www.facebook.com/altberliner-wirtshaus)

Erläuterung der Ziffern:

1) mit Farbstoff

2) Chininhaltig

3) Coffeinhaltig

4) Teeinhaltig

5) künstl. Farbst. Cyclamat

6) künstl. Farbst. Saccharin

7) mit Konservierungsstoff

8) mit Antioxidationsmittel

9) geschwefelt

10) mit Phosphat

11) mit Milcheiweiß

12) Formfleischvorderschinken, aus Vorderschinkenteilen zusammengefügt

13) mit Geschmacksverstärkern

14) mit Nitritpökelsalz

15) mit Süßungsmittel

16) Molkeerzeugnis

17) Diätisches Lebensmittel