

# „Zum Nudelholz“

## Kleine Berliner kulinarische Gerichte

Soljanka	3,90 €
kleines Würzfleisch <sub>3,7,9</sub>	3,80 €
Würzfleisch <sub>3,7,9</sub>	4,80 €
kleiner gemischter Salat je nach Saison	4,50 €
Zwei Schmalzstullen mit saurer Gurke	2,80 €
Matjesstulle <sub>6</sub> mit Zwiebeln auf Salatbett	4,90 €
Bockwurst <sub>4,6,7,9</sub> mit Brot	2,40 €
„Omas“ Hausgemachte Boulette mit Brot	3,50 €
Currywurst <sub>6,9</sub> mit Brot	3,10 €
Schinkenknacker <sub>3,4,5</sub> mit Brot	2,40 €
Pärchen Schinkenknacker <sub>3,4,5</sub> mit Brot	4,40 €
kleines Bauernfrühstück	5,90 €
Portion Pommes oder Bratkartoffeln	2,90 €
2 Spiegeleier auf Brot	3,10 €

# „ Zum Nudelholz“

## Große Berliner kulinarische Spezialitäten

Großer frischer gemischter Salat, wahlweise mit Thunfisch, Putenstreifen oder Geflügelleber	10,90 €
Großes Bauernfrühstück mit Wursteinlage <sup>4,6,7,9</sup>	8,90 €
Hacksteak mit Spiegelei	6,50 €
Gurkensülze <sup>4,7</sup> mit Zwiebeln und Remoulade	8,90 €
„ Bauarbeitergulasch“ mit Nudeln	7,90 €
Gulasch mit Sauerkraut oder Rotkohl	9,90 €
Currywurst <sup>6,9</sup> mit Bratkartoffeln oder Pommes	5,90 €
Blutwurst mit Sauerkraut	8,90 €
Geflügelleber mit Zwiebelringen und hausgemachtem Kartoffelpüree nach Omas Rezept	9,90 €
Putensteak Hawaii mit Ananas und Käse <sup>3</sup> überbacken dazu Buttererbsen	17,90 €
Hamburger Schnitzel, ist mit Spiegelei	11,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Erbsen	12,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignons <sup>6</sup> in Rahm	12,90 €

# “Zum Nudelholz“

## Weitere große Berliner kulinarische Gerichte

Matjes <sup>6</sup> mit Bratkartoffeln und Remoulade	9,90 €
Zanderfilet mit Rahmspinat	16,90 €
Eisbein mit Erspüren <sup>7</sup> und Sauerkraut	11,90 €
Schweinesteak mit Champignons <sup>6</sup> oder Letscho	12,40 €
Schweinesteak au four <sup>3,7,9</sup> mit Würzfleisch und Käse <sup>3</sup> überbacken, dazu Buttererbsen	16,90 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Rotkohl	15,90 €

Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zwischen  
Kroketten, Pommes, Bratkartoffeln, Klößen „Thüringer Art“, Nudeln oder  
Salzkartoffeln, bzw. zwischen Ketchup, Majonaise und Mostrich.

Für Senioren- oder Kinderteller berechnen wir 2,00 € weniger.

( nicht bei jedem Gericht möglich )

Für Extras berechnen wir 2,20 €. Extras aus der Tageskarte erfragen Sie  
bitte beim Service.

Für Kartoffelpüree berechnen wir zusätzlich 0,80 €

Für Desserts ab 3,90 €

fragen Sie uns bitte

# “Zum Nudelholz“

## Bier vom Fass

	Pfiff	0,3 l	0,4 l	0,5 l
Berliner Pilsner	1,60 €	2,10 €	2,70 €	3,30 €
Kind Jubiläumspils	1,60 €	2,10 €	2,70 €	3,30 €
Rotkehlchen oder dunkler Bock	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Märkischer Landmann	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Hefe hell		2,70 €		3,90 €
Diesel - Bier & Cola <sup>1,3,9</sup>	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Alster - Bier & Sprite	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Potsdamer - Bier & Fanta <sup>3,6</sup>	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €

## Flaschenbiere

Kristall				3,90 €
Clausthaler extra herb <small>alkoholfrei</small>				3,90 €
Malzbier				3,90 €
Hefe hell <small>alkoholfrei</small>				3,90 €
Jeder Fun <small>alkoholfrei</small>	0,33 l	2,70 €		
Berliner Weiße, rot oder grün <sup>3,7</sup>	0,33 l	3,50 €		

# “Zum Nudelholz“

## Warme Getränke

kleine Tasse Kaffee <sub>1</sub>	2,00 €
Pott Kaffee <sub>1</sub>	2,50 €
Cappuccino <sub>1</sub>	3,30 €
Kakao	3,50 €
Milchkaffee <sub>1</sub>	3,30 €
Latte Macchiato <sub>1</sub>	3,50 €
Espresso <sub>1</sub>	1,80 €
doppelter Espresso <sub>1</sub>	3,30 €
Tee, verschiedene Sorten	1,80 €
Glühwein, weinhaltiges Getränk	3,90 €
Grog, mit 4 cl Rum	3,90 €
Heiße Zitrone	3,90 €

## Alkoholfreie Getränke

	0,2 l	0,4 l
Wasser	1,20 €	2,30 €
Cola <sub>1,3,9</sub> , Cola light <sub>1,3,5,12</sub> , Fanta <sub>3,6</sub> , Spritze	1,60 €	3,10 €
Bitterlemon <sub>2,6</sub> , Ginger Ale <sub>3</sub> , Tonic <sub>2,6</sub> , Fassbrause	1,80 €	3,50 €
Apfel-, Tomaten oder Orangensaft, Bananen <sub>6</sub> - oder Kirschnektar, KiBa <sub>6</sub>	1,90 €	3,75 €
Flasche Wasser 0,7 l	3,90 €	
Flasche Wasser still 1,5 l	5,80 €	

# “Zum Nudelholz“

<i>Spirituosen</i>	<i>2 cl</i>
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	1,40 €
<i>Gorbatschow</i>	1,40 €
<i>Fürst Bismarck</i>	1,60 €
<i>Finlandia</i>	1,60 €
<i>Malteser Aquavit</i>	1,60 €
<i>Linie Aquavit</i>	1,80 €
<i>Grappa Cellini</i>	2,20 €
<i>Johnny Walker red</i>	1,50 €
<i>Jim Beam</i>	1,50 €
<i>Ballentines</i>	1,50 €
<i>Jack Daniels</i>	1,90 €
<i>Pfeffi</i>	1,20 €
<i>Apfel, oder Kirschlikör, süß oder sauer</i>	1,20 €
<i>Eierlikör</i>	1,60 €
<i>Amaretto<sub>9</sub></i>	1,60 €
<i>Campari<sub>3</sub></i>	1,60 €
<i>Sambuca<sub>9</sub></i>	1,80 €
<i>Schwarze Johanna<sub>5</sub></i>	1,80 €
<i>Cocoslikör</i>	1,80 €
<i>Baileys<sub>1</sub></i>	1,80 €
<i>Martini, <sub>4 cl</sub></i>	4,00 €

# “Zum Nudelholz“

<i>Spirituosen</i>	<i>2 cl</i>
<i>Wilthener Goldkrone</i>	<i>1,20 €</i>
<i>Chantré</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Jacobi 1880</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Metaxa*****</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Bacardi</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Havana Club 3 Jahre</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Havana Especialé</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Kaulsdorfer</i>	<i>1,40 €</i>
<i>Boonekamp</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ouzo</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Becherovka</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Kümmel</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Stonsdorfer</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Halb &amp; Halb</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Tequila</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Obstwasser</i>	<i>1,60 €</i>
<i>Radeberger Bitter</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Gin</i>	<i>1,80 €</i>

# “Zum Nudelholz“

## Rotwein

Rosenthaler Kadarka, lieblich

Bulgarien, fast wie zu DDR-Zeiten

0,2 l	4,20 €	0,75 l	15,00 €
-------	--------	--------	---------

Mazedonischer Rotwein, lieblich

0,2 l	3,90 €	1 l	18,50 €
-------	--------	-----	---------

Dornfelder Barrigue, trocken, kräftiger, rauchiger Abgang

Pfalz	0,2 l	4,50 €	0,75 l	16,50 €
-------	-------	--------	--------	---------

Dornfelder, trocken-medium

Rheinhessen

0,2 l	3,90 €	0,75 l	13,90 €
-------	--------	--------	---------

Predella Chianti, trocken

Italien

0,2 l	4,20 €	0,75 l	15,00 €
-------	--------	--------	---------

Liebliche Rotweinschorle

0,2 l	3,80 €
-------	--------

Trockene Rotweinschorle

0,2 l	3,80 €
-------	--------



# “Zum Nudelholz“

## Weisswein

Deutscher Weisswein, lieblich

Nahe

0,2 l	3,90 €	1 l	18,50 €
-------	--------	-----	---------

Weissburgunder, trocken medium

0,2 l	4,20 €	0,75 l	15,00 €
-------	--------	--------	---------

J.P. Chenet, Colombard-Sauvignon

Frankreich	0,2 l	4,20 €	0,75 l	15,50 €
------------	-------	--------	--------	---------

Valmarone Soave, leichte Säure

Veneto, Italien

0,2 l	4,20 €	1,5 l	29,90 €
-------	--------	-------	---------

Liebliche Weissweinschorle

0,2 l	3,80 €
-------	--------

Trockene Weissweinschorle

0,2 l	3,80 €
-------	--------

# “Zum Nudelholz“

## Miniaturen

Kleiner Feigling, Balu, Kümmerling	1,50 €
Radeberg Bitter	1,80 €
Underberg	1,80 €
Pflaume in Armagnac	3,30 €

## Mixgetränke mit 4 cl Alkohol

Futschi <sub>1,3,4</sub>	3,80 €
Gin/Tonic <sub>2,6</sub>	4,30 €
Wodka/ Lemon <sub>2</sub>	4,30 €
Bacaardi/ Cola <sub>1,3,4</sub>	4,30 €
Campari/ Orange <sub>3</sub>	4,80 €
Coco/ Kirsch	4,80 €
Havana 3 Jahre/ Cola <sub>1,3,4</sub>	4,80 €
Beam/ Cola <sub>1,3,4</sub>	4,30 €
Daniels/ Cola <sub>1,3,4</sub>	5,30 €

## Rotkäppchensekt

	0,2 l	0,75 l
Trocken, Halbtrocken	5,20 €	15,00 €
Mild, Alkoholfrei		15,00 €
Blubber Kindersekt		7,50 €

# *“Zum Nudelholz“*

*Für Ihre Feierlichkeiten stehen wir gerne für Sie auch ausserhalb unserer  
Öffnungszeiten zur Verfügung.*

*Unseren Saal können Sie für Veranstaltungen von 20 bis 80 Personen  
oder unsere gesamte Gaststätte für bis zu 120 Personen nutzen.*

*Wir möchten Ihnen im Vorfeld einige Vorschläge unserer kulinarischen  
Möglichkeiten anbieten:*

*Zwei Stück Kuchen mit Kaffee und Tee soviel Sie wünschen ab  
10,00 € pro Person*

*Zum Stehbankett bieten wir Ihnen ein „Fliegendes Buffet“:  
Brötchen, Häppchen und Süppchen ab 10,00 € pro Person*

*In Kombination ab 16,50 € pro Person*

*Altberliner Rustikales Buffet, ab 20 Personen  
z. B. Soljanka, Kassler auf Sauerkraut und Salzkartoffeln,  
Wurst-, Käse- und kleine Fischplatte,  
Hackepeter, Ei und kleine Buletten, frisches Salatbuffet ab  
28,50 € pro Person*

*Ein 3-Gänge-Menü ab 19,50 €*

*zuzüglich Saalnutzung bis 180,00€*