

„Zum Nudelholz“

Kleine Berliner kulinarische Gerichte

Soljanka	3,90 €
kleines Würzfleisch _{3,7,9}	3,80 €
Würzfleisch _{3,7,9}	4,80 €
kleiner gemischter Salat je nach Saison	4,50 €
Zwei Schmalzstullen mit saurer Gurke	2,80 €
Matjesstulle ₆ mit Zwiebeln auf Salatbett	4,90 €
Bockwurst _{4,6,7,9} mit Brot	2,40 €
„Omas“ Hausgemachte Boulette mit Brot	3,50 €
Currywurst _{6,9} mit Brot	3,10 €
Schinkenknacker _{3,4,5} mit Brot	2,40 €
Pärchen Schinkenknacker _{3,4,5} 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 ^{4,6,7,9}	8,90 €
Hacksteak mit Spiegelei	6,50 €
Gurkensülze ^{4,7} mit Zwiebeln und Remoulade	8,90 €
„ Bauarbeitergulasch“ mit Nudeln	7,90 €
Gulasch mit Sauerkraut oder Rotkohl	9,90 €
Currywurst ^{6,9} 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 ³ überbacken dazu Buttererbsen	17,90 €
Hamburger Schnitzel, ist mit Spiegelei	11,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Erbsen	12,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Champignons ⁶ in Rahm	12,90 €

“Zum Nudelholz“

Weitere große Berliner kulinarische Gerichte

Matjes ⁶ mit Bratkartoffeln und Remoulade	9,90 €
Zanderfilet mit Rahmspinat	16,90 €
Eisbein mit Erspüren ⁷ und Sauerkraut	11,90 €
Schweinesteak mit Champignons ⁶ oder Letscho	12,40 €
Schweinesteak au four ^{3,7,9} mit Würzfleisch und Käse ³ 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 ^{1,3,9}	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Alster - Bier & Sprite	2,10 €	2,70 €	3,30 €	3,90 €
Potsdamer - Bier & Fanta ^{3,6}	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 ^{3,7}	0,33 l	3,50 €		

“Zum Nudelholz“

Warme Getränke

kleine Tasse Kaffee ₁	2,00 €
Pott Kaffee ₁	2,50 €
Cappuccino ₁	3,30 €
Kakao	3,50 €
Milchkaffee ₁	3,30 €
Latte Macchiato ₁	3,50 €
Espresso ₁	1,80 €
doppelter Espresso ₁	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 _{1,3,9} , Cola light _{1,3,5,12} , Fanta _{3,6} , Spritze	1,60 €	3,10 €
Bitterlemon _{2,6} , Ginger Ale ₃ , Tonic _{2,6} , Fassbrause	1,80 €	3,50 €
Apfel-, Tomaten oder Orangensaft, Bananen ₆ - oder Kirschnektar, KiBa ₆	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>Amaretto₉</i>	1,60 €
<i>Campari₃</i>	1,60 €
<i>Sambuca₉</i>	1,80 €
<i>Schwarze Johanna₅</i>	1,80 €
<i>Cocoslikör</i>	1,80 €
<i>Baileys₁</i>	1,80 €
<i>Martini, _{4 cl}</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 & 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

Futschí _{1,3,4}	3,80 €
Gin/Tonic _{2,6}	4,30 €
Wodka/ Lemon ₂	4,30 €
Bacaardi/ Cola _{1,3,4}	4,30 €
Campari/ Orange ₃	4,80 €
Coco/ Kirsch	4,80 €
Havana 3 Jahre/ Cola _{1,3,4}	4,80 €
Beam/ Cola _{1,3,4}	4,30 €
Daniels/ Cola _{1,3,4}	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-Menu ab 19,50 €

zuzüglich Saalnutzung bis 180,00€