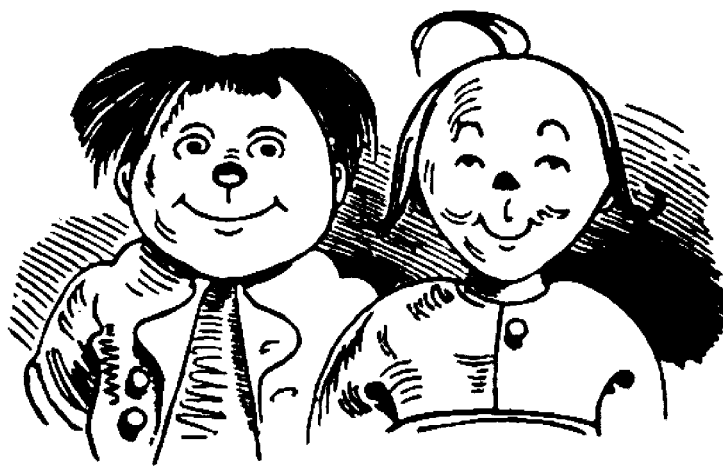


# Max und Moritz

## Wirtshaus und Bühne



### Speisekarte

Der Ausdruck „Berliner Küche“ ist eigentlich falsch. Der Ursprungsort der wenigsten „Berliner“ Gerichte ist Berlin. Berlinisch ist die spezielle Art die Dinge zu nehmen, der „Pfiif“, so wie die landlosen Bauern und Handwerker, die aus der Niederlausitz, aus Schlesien und dem Oderbruch am Görlitzer- oder am Schlesischen Bahnhof ankamen, und mit der in rasender Eile entstehenden Großstadt fertig werden mußten. Aus Ihrer Heimat brachten Sie auch Ihre Eßgewohnheiten mit und im Schmelztiegel der Arbeitervorstädte entstand dieses speziell „Berlinische“, dort ist es auch heute noch zu Hause.

Wenn Sie ein Freund der Berliner Küche sind, empfehlen wir unser Restaurant mit täglich frisch zubereiteten Gerichten, wie sie der Berliner heute gerne ißt.

Öffnungszeiten:  
täglich ab 17.00 Uhr

Oranienstrasse 162, 10 969 Berlin 36 (Kreuzberg)  
Parterre und 1. Etage, Fernruf und Fax 030 695 15 911  
mikulmann@gmx.de, www.maxundmoritzberlin.de

**Liebe Gäste, wir akzeptieren keine Kreditkarten.**  
**Alle Preise in Euro inklusive Mehrwertsteuer.**



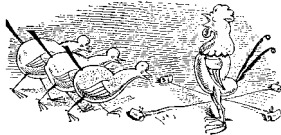
## Aus Witwe Boltes Suppentopf

	Tasse	Terrine
Kartoffelsuppe mit Speck und Wiener Würstchen	3,80	4,80
Kartoffelsuppe vegetarisch	3,50	4,50
Gulaschsuppe	4,30	5,80
Karotten-Orangen Suppe mit Koriander	3,80	



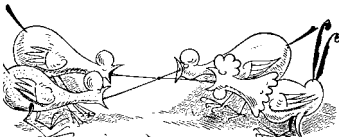
## Altberliner Spezialitäten

	klein	groß
<b>Hoppel-Poppel</b>		9,00
Eine echt berlin-spezifische Abwandlung des Bauernfrühstücks, mit in Streifen geschnittenem Kasselerbraten		

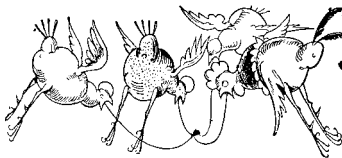


<b>Kutscher Gulasch</b>	10,50	12,50
Kesselfleisch vom Rind serviert mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat		

<b>Rippenspeer nach Art des Fleischers Cassel</b>	9,00	11,00
Der Fleischer Cassel aus der Potsdamer Strasse gilt als der Erfinder des „Kasseler“, seine spezielle Art einen Braten aus dem Rippenspeer des Schweins zuzubereiten wurde überall in Deutschland gerühmt. Zum Kassler wird Sauerkraut und Salzkartoffeln gereicht.		

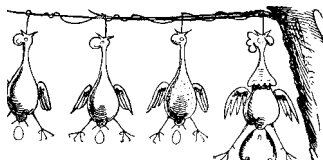


<b>Berliner Eisbein</b>		11,00
Wie viele Berliner Gerichte tauchte es in Kreuzberg im 19. Jahrhundert zum ersten Mal in der Umgebung des Görlitzer Bahnhofs auf. Eisbein heisst es, weil aus dem Röhrenknochen des Schweinefußes armer Leute Kinder, Schlittschuhkufen machten. Dazu wird natürlich Sauerkraut, Erbspüree und Salzkartoffel gereicht.		



## Max und Moritz Spezialität

<b>Witwe Bolte's Schlachteplatte</b>	p. P.	12,50
mit Eisbein, Kasseler, Rauchenden, dazu Grünkohl oder Sauerkraut und Salzkartoffeln, Bratensoße, Senf und Salatgarnitur		





## Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinefilet in Champignonrahm  
mit Butterspätzle und Salat

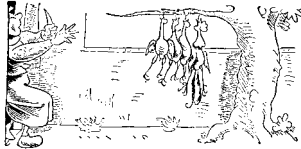
	klein	groß
		11,00

Schweinefilet  
mit Rotwein-Pflaumensoße, Serviettenknödel und Salat

		12,50
--	--	-------

Wiener Schnitzel  
mit Bratkartoffeln und kleinem Salat

	12,00	15,50
--	-------	-------



Hähnchen Max und Moritz  
pikant marinierte Hühnerbrust dazu würzige Backkartoffeln  
und Salat

		11,00
--	--	-------

## Unsere Schlager

Königsberger Klopse  
mit Salzkartoffeln und kleinem Salat

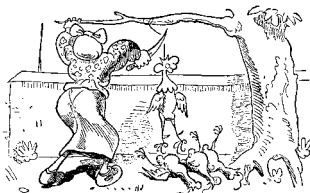
		10,00
--	--	-------

Westfälische Mettenden  
mit süß-sauren Brechbohnen dazu Petersilienkartoffeln

		10,00
--	--	-------

Max und Moritz Steak  
saftiges Rinderhüftsteak in Rotwein-Schalottensauce  
oder Kräuterbutter, dazu Pfannengemüse und  
Bratkartoffeln

		15,00
--	--	-------



Rheinischer Sauerbraten  
hausgemachter Sauerbraten mit Apfelrotkohl und  
Kartoffelklößen

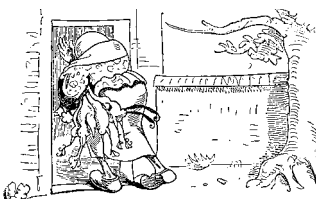
		14,00
--	--	-------

Panierte Schollenfilets  
mit Remouladensauce dazu Bratkartoffeln und Salatbouquet

		11,00
--	--	-------

Matjesfilet  
mit hausgemachter Apfel-Zwiebel-Joghurtsauce,  
dazu Bratkartoffeln und gemischter Salat

		9,00
--	--	------





## Vegetarische Gerichte

Käsespätzle mit Salat 9,00

Schwäbische Gemüseaultaschen  
auf Blattspinat mit sautierten Tomaten und Gorgonzolasauce 9,00

## Salate



Salat Max und Moritz 9,00  
gemischter Blattsalat mit Möhren, Nüssen,  
Spiegelei, Käse und Schinken

Blattsalate mit Orangenvinaigrette,  
gerösteten Pinienkernen und gebratenen Champignons 8,00  
mit gebratenen Gemüseaultaschen 9,00  
mit gebackenem Ziegenkäse im Sesammantel und Akazienhonig 9,50  
oder mit gebratenen Hähnchenbruststreifen 10,00



## Beilagensalate

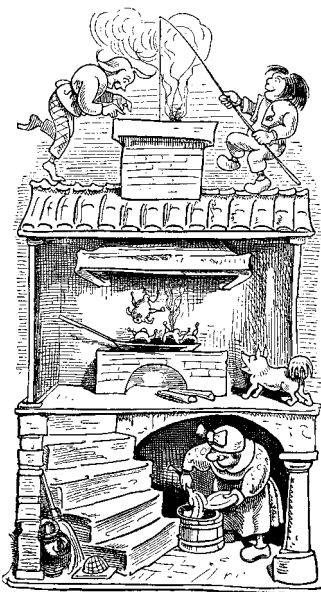
Blattsalat 3,50  
Gurkensalat 3,50  
Tomatensalat 3,50  
Kartoffelsalat 3,50  
Rote Beete Salat 3,50  
Gemischter Salat 7,00

## Terrinen

Max und Moritz Suppentopf 8,50  
Bollenfleisch, Lammfleisch  
mit Bohnen und Kartoffeln nach Berliner Art

p. P. 8,50

Achten Sie bitte auch auf unsere Saison- und Tagesangebote  
mit wechselnden Eintopfgerichten.



Speisen



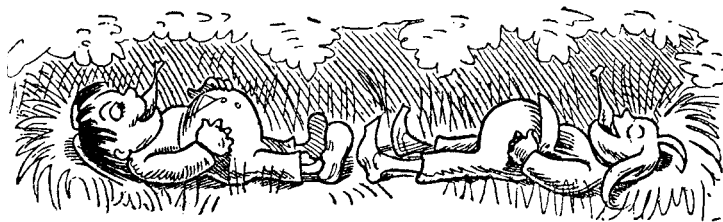
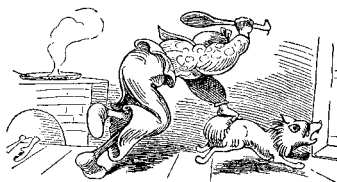
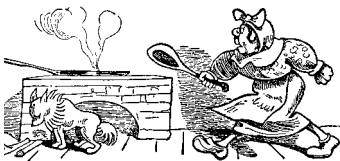
## Elsässer Flammkuchen

1. mit Zwiebeln, Lauch und Käse 6,00
2. mit frischen Champignons und Zwiebeln 7,50
3. mit Speck, Zwiebeln und Schinkenstreifen 8,00
4. mit Schinken, Speck, Zwiebeln, Lauch und Käse 8,50
5. mit Schafskäse, Pepperoni, Paprika und Oliven 8,00
6. mit Schwarzwälder Schinken und Ruccola 8,50
7. mit Spinat, Schafskäse, Knoblauch und Zwiebeln 8,50
8. mit geräuchertem Lachs, frischem Meerrettich und Ruccola 9,00
9. mit Sauerkraut und Speckwürfeln 6,50
10. mit Krabben, Spinat, Knoblauch und Schafskäse 9,00



## Desserts

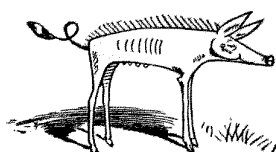
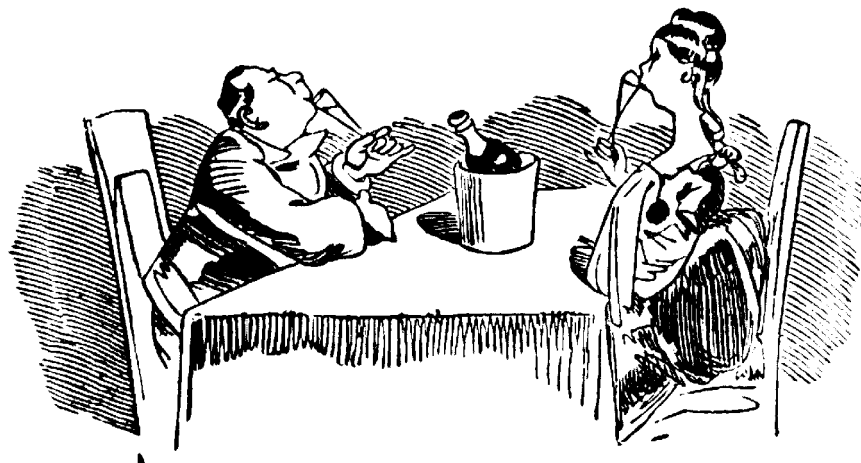
- Süßer Flammkuchen** 9,00  
mit Äpfeln, Rosinen, Zimt und Calvados, am Tisch flambiert
- Rote Grütze** 4,50  
mit Vanillesoße
- Haugemachter Apfelstrudel** 4,50  
mit Vanillesoße
- Panna Cotta mit Waldbeerensauce** 4,50



Liebe Gäste, wir akzeptieren keine Kreditkarten.

# Max und Moritz

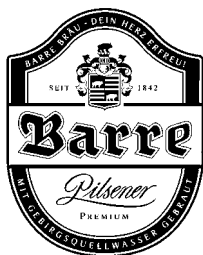
## Wirtshaus und Bühne



### Getränkekarte

#### Fassbiere

	0,3l	0,5l
Unser Max und Moritz Bier:		
„Kreuzberger Molle“ natürlich und ungefiltert	2,30	3,40
Barre Bräu Pilsener (westfälische Bierspezialität)	2,30	3,40
Berliner Pilsner	2,30	3,40
Kapuziner helles Hefeweizen	2,30	3,40
Mönchshof Schwarzbier	2,30	3,40



#### Tagesbiere

	0,3l	0,5l
Montag Berliner Pilsner	2,00	3,00
Dienstag Barre Bräu	2,00	3,00
Mittwoch „Kreuzberger Molle“	2,00	3,00
Donnerstag alle Weizenbiere	2,00	3,00
Freitag Schwarzbier	2,00	3,00



#### Flaschenbiere

	0,33 l	0,5l
Kulmbacher Premium Pils	2,50	
Clausthaler alkoholfrei	2,50	
Kapuziner Kristall		3,40
Kapuziner dunkles Hefeweizen		3,40
Schöfferhofer Hefeweizen alkoholfrei		3,40
Berliner Weiße rot/grün		2,50



Getränke



## Kaltgetränke

	0,2 l	0,4 l
Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure (Flasche 0,7l 4 Euro)	1,50	2,50
Coca Cola 1*/4*, Coca Cola light 1*/4*	2,00	3,50
Fanta 1*/5*	2,00	3,50
Zitronenlimonade	2,00	3,50
Schweppes (Tonic Water 3*, Bitter Lemon 3*, Ginger Ale 1*)	2,00	3,50
Orangensaft, Pfirsichsaft, Grapefruitsaft	2,00	3,50
Apfelsaft naturrüb	2,00	3,50
Saftschorle (Apfel, Orange...)	2,00	3,00
Kirschnektar	2,00	3,50
Bananennektar	2,00	3,50
Tomatensaft	2,00	3,50
Fassbrause 1*	2,00	3,50
Malzbier 1*	0,33 l	2,20
Bionade (diverse Sorten)	0,33 l	2,20

## Heissgetränke

Espresso		1,80
Doppio		2,50
Kaffee		1,80
großer Kaffee		2,50
Cappuccino		2,00
Milchkaffee		2,40
Heiße Schokolade		2,20
Schwarzer Tee, Grüner Tee	je	1,80
Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebuttentee	je	1,80
Grog mit 4 cl Rum		4,20
Tee mit 4 cl Rum		4,50

## Whiskey

Jim Beam	2 cl	3,50
Jack Daniel's	2 cl	3,50
Glenfiddich 1*	2 cl	4,00
Jameson 1*/2*	2 cl	3,50
Johnnie Walker 1*/2*	2 cl	3,50
Glenlivet	2 cl	4,00
Lagavulin	2 cl	5,00

## Brandy und Cognac

103er 1*/2*	2 cl	3,50
Hennessy	2 cl	4,50
Vecchia Romagna	2 cl	3,50
Cardenal Mendoza	2 cl	4,50
Osborne Veterano	2 cl	3,50

1\* Farbstoff, 2\* Zuckerkulör, 3\* Chinin, 4\* Koffein, 5\* Antioxidationsmittel



Getränke

## Anis

Sambuca	2 cl	3,00
Ricard 2*	2 cl	3,00
Absinth Serpis 1*/2*	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	2,50

## Aperitiv, Digestiv

Martini Bianco/Extra Dry/Rosso	5 cl	3,50
Campari 1*	4 cl	4,50
Ramazotti	4 cl	4,50
Averna	4 cl	4,50
Jägermeister 2*	2 cl	2,50
Fernet Branca	2 cl	3,00
Branca Menta 1*	2 cl	3,00
Tunel hierbas mallorquinas	2 cl	3,00
Nordhäuser Doppelkorn	2 cl	2,00
Linie Aquavit	2 cl	2,50
Portwein	5 cl	3,50
Westfälischer Wacholder	2 cl	2,00
Mampe halb und halb	2 cl	2,50



## Vodka, Gin, Tequila, Rum

Moskovskaya	2 cl	2,50
Absolut	2 cl	2,50
Held Vodka	2 cl	2,50
Gordon's Dry Gin	2 cl	2,50
Tequila Sauza weiß	2 cl	2,50
Tequila Sauza braun	2 cl	2,50
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	2,50
Appleton Estate	2 cl	3,50
Bacardi weiß	2 cl	2,50



## Obstbrände, Grappa

Obstler	2 cl	3,50
Mirabelle	2 cl	3,50
Birne	2 cl	3,50
Himbeere	2 cl	3,50
Pflaume	2 cl	3,50
Kirsche	2 cl	3,50
Calvados	2 cl	3,50
Grappa	2 cl	3,50

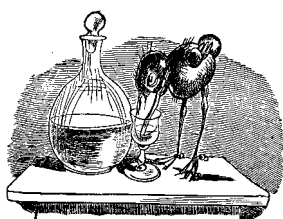
1\* Farbstoff, 2\* Zuckerkulör, 3\* Chinin, 4\* Koffein, 5\* Antioxidationsmittel

## Liköre

Amaretto	2 cl	2,50
Batida de Coco 1*	2 cl	2,50
Bailey's Irish Cream	2 cl	2,50
Danziger Goldwasser	2 cl	2,50
Persico	2 cl	2,00
Southern Comfort 1*	2 cl	3,00

## Prosecco

Prosecco	0,1 l	3,00
Piccolo Prosecco	0,2 l	6,00
Flasche Prosecco	0,75 l	18,00



## Schankweine weiß

Vino Verde, Portugal	0,2 l	0,5 l	3,50	8,50
Añoranza, Sauvignon, Bodega Lozano, Spanien	3,50	8,50		
Riesling, QbA Weingut Hensel, Pfalz	3,80	9,00		
Grauburgunder, QbA Weingut Frey, Baden	3,90	9,00		

## Schankweine rot

Cortello, Portugal	0,2 l	0,5 l	3,50	8,50
Rioja Azabache, Bodegas Aldeanueva, Rioja, Spanien	3,80	9,00		
Spätburgunder, QbA Weingut Frey, Baden	3,90	9,00		
Dornfelder, QbA Weingut Singer-Fischer, Baden	3,90	9,00		

## Flaschenweine weiß

2008 Gutedel, Weingut Claus Schneider, Baden	0,75 l	18,00
2008 Riesling Hochgewächs, Weingut Caspari, Mosel	19,50	
2008 Chardonnay, Weingut Jürgen Hartmann, Rheinhessen	21,00	

## Flaschenweine rot

2008 Nero d'Avola, Corte dei Mori Cantina Minini, Italien	0,75 l	17,50
2005 Oristan Reserva, Bodegas Lozano, Spanien	18,50	
2007 Merlot, Aigle Vin de Pays D'Oc	18,50	

## Longdrinks

alle Longdrinks mit 4cl	6,00
Gin Tonic, Bacardi Cola, Whiskey Cola	
Campari Orange, Wodka Bloody Mary...	



Sollte ein angekündigter Jahrgang nicht mehr zur Verfügung stehen, wählen wir einen folgenden akzeptablen Jahrgang für Sie aus. Achten Sie auf unsere Saisonangebote oder erkundigen Sie sich bei unseren Mitarbeitern nach besonderen Weinangeboten.

1\* Farbstoff, 2\* Zuckerkulör, 3\* Chinin, 4\* Koffein, 5\* Antioxidationsmittel