

## *Suppen*

<i>Leberflädlesuppe</i> <sup>5</sup>	4,50 €
<i>Tomatensuppe</i> <sup>5,10</sup>	4,50 €
<i>Gulaschsuppe</i>	5,50 €
<i>Käsesuppe mit Knoblauchcroutons</i> <sup>17</sup>	4,50 €

## *Für den kleinen Hunger*

<i>Weißwurst mit Laugenbrez'l</i> <sup>12,4,5</sup>	6,50 €
<i>Obazda– Orig. Bayerischer Biergartenkäse mit Brot und frischem Lauch</i> <sup>17</sup>	7,00 €
<i>Gebackener Camembert mit Preiselbeeren und Toast</i> <sup>17</sup>	7,00 €
<i>Würzfleisch vom Schwein mit Butters-toast</i>	5,50 €
<i>Backkartoffeln mit Kräuterquark</i> <sup>17</sup> <i>oder Kartoffelecken mit Kräuterquark</i> <sup>17</sup>	5,50 €

# Hauptgerichte

<i>Leberkäs' mit Spiegelei, dazu Krautsalat und Bratkartoffeln</i> <sup>6,12,10</sup>	11,00 €
<i>Bauernfrühstück nach „Art des Hauses“</i>	9,50 €
<i>Leber „Berliner Art“ mit gebratenen Zwiebeln und Apfelspalten, dazu Kartoffelpüree</i> <sup>17</sup>	11,00 €
<i>Gulasch vom Schwein mit Blaukraut, dazu Klöße</i> <sup>6</sup>	12,50 €
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Hamburger Art“ mit Bratkartoffeln</i>	13,00 €
<i>Hähnchenbrustfilet auf Pflaumensoße mit Blumenkohl und Herzoginkartoffeln</i>	14,00 €
<i>Schweinefilet auf Blattspinat überbacken, dazu Kroketten</i> <sup>17,12</sup>	15,00 €
<i>Schweinefilet mit Rahmchampignons und Pommes Frites</i>	15,00 €
<i>Steak au four mit grünen Erbsen und Pommes Frites</i>	15,00 €
<i>„Kutscherteller“ mit Sauerkraut und Bratkartoffeln, Meerrettichsoße (mageres Eisbeinfleisch)</i> <sup>18</sup>	13,00 €
<i>6 Nürnberger-Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffeln und Bratensoße</i> <sup>4</sup>	10,00 €
<i>Grillteller mit grünen Bohnen, Quark und Kartoffelecken (Hähnchenbrust, Schweinesteak, Nürnberger Würstchen)</i>	15,90 €
<i>Roulade mit Blaukraut und Klößen</i> <sup>6,17</sup>	15,50 €

## *Fischgerichte*

<i>Forelle grätenfrei mit Dillkartoffeln und Gurkensalat</i>	13,90 €
<i>Zanderfilet aus der Pfanne mit Blattspinat <sup>17,12</sup> und Petersilienkartoffeln</i>	14,50 €
<i>Räucherlachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich</i>	9,50 €

## *Kleinigkeiten*

<i>Strammer Max <sup>12</sup></i>	5,50 €
<i>Schmalzbrote mit Gewürzgurke <sup>12</sup></i>	4,50 €
<i>Blattspinat, überbacken mit Schinkenstreifen <sup>18,17,12</sup></i>	7,00 €

## Spezialitäten „Zur Haxe“

<i>Eisbein mit Sauerkraut und Erbsenpüree, dazu Petersilienkartoffeln <sup>17,18</sup></i>	13,50 €
<i>Schweinhax'n mit Sauerkraut, dazu Klöße <sup>17,6</sup></i>	14,50 €
<i>Schinkenhex'n mit Sauerkraut und Knödel <sup>17,18</sup></i>	16,50 €
<i>Lammhax'n mit grünen Bohnen, dazu Backkartoffel und Kräuterquark <sup>17</sup></i>	17,50 €
<i>Halbe Ente und Blaukraut, dazu Klöße <sup>6</sup></i>	16,00 €

## Vegetarisches

<i>Senfeier mit Kartoffelpüree</i>	8,50 €
<i>Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln <sup>17</sup></i>	8,50 €
<i>Spinat mit 2 Spiegeleiern und Kartoffeln <sup>17,12</sup></i>	8,50 €

## Zusätzliches

<i>Salzkartoffeln</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Kroketten</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Pommes Frites</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Gemüsebeilage</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Knödel</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Klöße</i>	<i>Portion 2,50€</i>
<i>Aufschlag Bratkartoffeln</i>	1,50€
<i>Aufschlag für Außer Haus Verpackungen</i>	0,50€
<i>Couvert (zusätzlich)</i>	1,50€

## *Salate*

<i>Gurkensalat</i>	4,00 €
<i>Weißkrautsalat</i> <sup>10</sup>	4,00 €
<i>Gemischter Salat</i>	4,50 €
<i>Salat mit Feta</i>	9,00 €
<i>Salat mit Hähnchenbruststreifen</i>	10,00 €
<i>Salat mit Thunfisch und Ei</i>	9,00 €

## *Schlemmereien*

<i>Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne</i> <sup>2,19</sup>	4,50 €
<i>Kleine Eisüberraschung</i> <sup>2,19</sup>	4,50 €
<i>Schwedeneisbecher</i> <sup>2,19</sup>	6,00 €
<i>Kaiserschmarrn auf Apfelmus oder Pflaumenkompott</i>	6,50 €
<i>Tiroler Apfelstrudel mit Vanillesoße</i> <sup>2,17</sup>	6,00 €
<i>Schokoladenpudding mit Vanillesoße</i> <sup>2</sup>	3,50 €
<i>Rote Grütze mit Vanillesoße</i> <sup>2</sup>	3,50 €
<i>1 Kugel Vanilleeis</i>	1,50 €

## Heiße Getränke

Tasse Schümli <sup>1</sup>		2,00 €
Pott Schümli <sup>1</sup>		3,00 €
Tasse Cappuccino <sup>1</sup>		2,70 €
Latte Macchiato <sup>1</sup>		3,50 €
Topf Milchkaffee <sup>1</sup>		3,20 €
Espresso <sup>1</sup>		1,90 €
Doppelter Espresso <sup>1</sup>		2,90 €
Pott heiße Schokolade		2,70 €
Pott heiße Schokolade mit Sahne		2,90 €
Glas TEE (Earl Grey Tee, Pfefferminz-, Kamillen-, Hagebuttentee)		1,90 €
Glas Glühwein <sup>16</sup>		3,10 €
Grog 4cl Rum		4,00 €

## Alkoholfreie Getränke

Coca Cola <sup>1,2,3</sup>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Coca Cola Zero <sup>1,2, 3,5,6,7,9,10</sup>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Fanta <sup>2,12</sup>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Sprite <sup>8</sup>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Römerquelle	0,33l Fl.	2,40 €
	0,75l Fl.	5,00 €
Römerquelle still	0,33l Fl.	2,40 €
Spezi <sup>1,2,3,8,12</sup>	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Bitter Lemon <sup>4,3</sup>	0,2l	2,20 €
Ginger Ale <sup>1,2</sup>	0,2l	2,20 €
Tonic Water <sup>3</sup>	0,2l	2,20 €
Almdudler <sup>1,5</sup>	0,35l	3,40 €
Orangensaft	0,2l	2,20 €
Apfelsaft	0,2l	2,20 €
Pfirsich-Nektar	0,2l	2,20 €
Grapefruitsaft	0,2l	2,20 €
Bananen-Nektar	0,2l	2,20 €
Sauerkirsch-Nektar	0,2l	2,20 €
Schwarze Johannisbeere-Nektar	0,2l	2,20 €
Tomatensaft	0,2l	2,20 €
Apfelschorle & Saftschorle	0,2l	2,10 €
	0,4l	3,40 €
Glas Milch ( kalt oder warm )	0,2l	1,50 €

## Biere, frisch vom Fass

Warsteiner <sup>20</sup>	0,3l	2,60 €	
	0,5l	3,80 €	
König Ludwig Hell <sup>20</sup>	0,3l	2,60 €	
	0,5l	3,80 €	
König Ludwig Dunkel <sup>20</sup>	0,3l	2,60 €	
	0,5l	3,80 €	
König Ludwig <sup>20</sup>	Hefeweizen <sup>20</sup>	0,3l	2,60 €
		0,5l	3,80 €
		1,0l	7,60 €

## Flaschenbiere

König Ludwig <sup>20</sup>	Hefe-Dunkel <sup>20</sup>	0,5l	3,80 €
	Kristallweizen <sup>20</sup>	0,5l	3,80 €
Erdinger alkoholfrei <sup>20</sup>		0,5l	3,80 €
Berliner Weiße (rot <sup>2</sup> oder grün <sup>2</sup> ) <sup>20</sup>		0,33l	2,70 €
Warsteiner alkoholfrei <sup>20</sup>		0,33l	2,80 €
Vita Malz <sup>20</sup>		0,33l	2,80 €
Heinecken Pils <sup>20</sup>		0,33l	3,10 €
Kirschbier <sup>20</sup>		0,5l	3,80 €

## Spirituosen

### Wodka

Gorbatschow	2cl	1,60 €
Moskovskaya	2cl	1,80 €

### Korn

Nordhäuser Doppelkorn	2cl	1,50 €
Fürst Bismarck	2cl	1,80 €
Kümmel	2cl	1,50 €
Appelkorn	2cl	1,50 €

### Branntwein

Der Brennerei „Thomas Prinz“ aus Österreich

Obstwässerli	kalt/warm	2cl	2,40 €
Alte Williams - Christ - Birne	( aus dem Holzfass )	2cl	3,20 €
Alte Marille	( aus dem Holzfass )	2cl	3,20 €
Alte Haus - Zwetschke	( aus dem Holzfass )	2cl	3,20 €

## Liköre

<i>Edelkirsch</i> <sup>2</sup>	2cl	1,80 €
<i>Amaretto</i> <sup>2</sup>	2cl	1,80 €
<i>Bailey's Irish Cream</i>	2cl	2,00 €
<i>Batida de Coco</i>	2cl	1,80 €
<i>Cointreau</i>	2cl	2,00 €
<i>Sambuca</i>	2cl	2,00 €
<i>Tequila weiß</i>	2cl	2,00 €
<i>Tequila braun</i>	2cl	2,00 €
<i>Bols Curaçao</i> <sup>2</sup>	2cl	1,80 €
<i>Saurer Apfel</i>	2cl	1,80 €
<i>Eierlikör</i>	2cl	1,50 €
<i>Ouzo</i>	2cl	1,50 €
<i>Southern Comfort</i> <sup>2</sup>	2cl	2,60 €
<i>Berliner Luft</i>	2cl	1,60 €
<i>Pfefferminzlikör</i>	2cl	1,60 €
<i>Johannisbeere</i>	2cl	1,60 €

## Miniaturen

<i>Spree-Pflaume</i>	2cl	1,80 €
<i>Kleiner Feigling</i>	2cl	1,80 €
<i>Kümmerling</i>	2cl	1,80 €
<i>Uunderberg</i>	2cl	1,80 €

## Rum

<i>Bacardi weiß</i>	2cl	2,00 €
<i>Bacardi black</i>	2cl	2,20 €
<i>Stroh-Rum</i>	2cl	3,10 €
<i>Havana Club</i>	2cl	2,00 €

## Gin

<i>Gordon's Gin</i>	2cl	2,00 €
---------------------	-----	--------

## Calvados

<i>Papidoux</i>	2cl	2,30 €
-----------------	-----	--------

## Sherry

<i>Sandermann seco</i>	5cl	2,90 €
<i>Sandermann cream</i>	5cl	2,90 €
<i>Sandermann medium dry</i>	5cl	2,90 €



## *Whisky*

<i>Tullamore Dew</i> <sup>2</sup>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Johnnie Walker red Label</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>

## *Weinbrand*

<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Jakobi 1880</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Osborn Veterano</i>	<i>2cl</i>	<i>2,30 €</i>
<i>Wilthener</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Grappa 43%</i>	<i>2cl</i>	<i>3,10 €</i>

## *Cognac*

<i>Remy Martin</i>	<i>2cl</i>	<i>3,10 €</i>
--------------------	------------	---------------

## *Aquavit*

<i>Bommerlunder</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Malteserkreuz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>
<i>Jubiläumsaquavit</i>	<i>2cl</i>	<i>2,20 €</i>

## *Steinhäger*

<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Bärwurz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Blutwurz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>

## *Halbbitter – Bitter*

<i>Wilthener Gebirgskräuter</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Echt Stonsdorfer</i>	<i>2cl</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Boonekamp</i>	<i>2cl</i>	<i>1,50 €</i>
<i>Ratzeputz</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40 €</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>
<i>Branca Menta</i>	<i>2cl</i>	<i>1,90 €</i>

## *Wermut*

<i>Martini bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini rosso</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini extra dry</i>	<i>5cl</i>	<i>3,50 €</i>

## *Aperitifs*

<i>Glas Rotkäppchen Sekt</i> <sup>16</sup>	<i>0,1l</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Campari Orange</i> <sup>2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Campari Soda</i> <sup>2</sup>	<i>0,2l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Martini Cocktail</i>	<i>5cl</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Manhattan Cocktail</i>	<i>5cl</i>	<i>4,70 €</i>
<i>Aperol Spritz</i> <sup>16</sup>	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>

## *Sekt*

<i>Rotkäppchen Sekt</i> <sup>16</sup>	<i>trocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
	<i>halbtrocken</i>	<i>0,75l</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Asti Cinzano</i> <sup>16</sup>	<i>lieblich</i>	<i>0,75l</i>	<i>19,00 €</i>

## *Longdrinks*

<i>Jim Beam Cola (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>6,50 €</i>
<i>Barcardi Cola (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>6,00 €</i>
<i>Havanna Club Cola (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>6,50 €</i>
<i>Wodka Cola (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>5,50 €</i>
<i>Jack Daniels (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>7,00 €</i>
<i>Gin Tonic (4cl)</i> <sup>1,2</sup>	<i>5,50 €</i>

## Offene Weine

<i>Weiß</i>	0,2l ( Glas )	1l ( Flasche )
<b>Grüner Veltliner „Wimmer“</b> <sup>16</sup> <i>Weinkellerei Wimmer, Österreich</i> <i>trocken, süffig, herb</i>	5,50 €	25,50 €
<b>Riesling, Ungesteiner Nußriegel- lieblich</b> <sup>16</sup> <i>Winzer eg Herrenberg-Honigsäckel</i> <i>lieblich, fruchtig, süffig</i>	5,50 €	25,50 €
<b>Chardonnay</b> <sup>16</sup> <i>Winzer eg Herrenberg-Honigsäckel</i> <i>trocken, helles gelb</i>	5,50 €	25,50 €
<b>Juliusspital Silvaner, Franken</b> <sup>16</sup> <i>trocken, typische Charakteristik</i>	6,00 €	28,00 €
<b>Riesling Qualitätswein, Rheingau</b> <sup>16</sup> <i>Gutswein Wegeler</i> <i>trocken</i>	6,00 €	28,00 €
<i>Rosé</i>	0,2l ( Glas )	1l ( Flasche )
<b>Allendorfs Zechwein</b> <sup>16</sup> <i>Rheingau</i> <i>trocken, leicht, fruchtig, frisch</i>	5,50 €	25,50 €

<b>Rot</b>	0,2l ( Glas )	1l ( Flasche )
<b>Zweigelt Qualitätswein</b> <sup>16</sup> Weinkellerei Wimmer, Österreich trocken, ausgewogen, frisch-fruchtig	5,50 €	24,50 €
<b>Dornfelder</b> <sup>16</sup> Aus der Pfalz Winzer eG Herrenberg—Honigsäckel mild, elegant, vollmundig, harmonisch	5,50 €	24,50 €
<b>Grand Roc</b> <sup>16</sup> Bordeaux Superieur trocken, körperlich, gehaltvoll	6,00 €	28,00 €
<b>Weingut Zähringer</b> <sup>16</sup> Baden, Spätburgunder rot trocken	6,00 €	28,00 €
<b>Weinschorle</b> <sup>16</sup> 0,2l ( Glas ) rot oder weiß	4,50 €	

## *Unsere besondere Empfehlung*

### **Weiß**

<b>Geheimrat J</b> <sup>16</sup> Rheingau Riesling Spätlese, trocken	0,70l	47,00 €
--	-------	---------

# *Restaurant Zur Haxe*

*Deutsche Spezialitäten*

*Erich-Weinert-Str. 128*

*(Ecke Hosemannstraße)*

*10409 Berlin*

*Tel.: 030 / 421 63 12*

## *Inhaltsstoffe*

<i>1</i>	<i>koffeinhaltig</i>	<i>11</i>	<i>kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken</i>
<i>2</i>	<i>mit Farbstoff</i>	<i>12</i>	<i>mit Antioxidationsmittel</i>
<i>3</i>	<i>Chininhaltig</i>	<i>13</i>	<i>gewachst</i>
<i>4</i>	<i>Konserviert</i>	<i>14</i>	<i>taurinhaltig</i>
<i>5</i>	<i>mit Geschmacksverstärker</i>	<i>15</i>	<i>enthält Sojaöl, aus genetisch verändertem Soja hergestellt</i>
<i>6</i>	<i>Geschwefelt</i>	<i>16</i>	<i>Sulfite</i>
<i>7</i>	<i>Geschwärzt</i>	<i>17</i>	<i>Milcheiweiß</i>
<i>8</i>	<i>mit Phosphat</i>	<i>18</i>	<i>Natriumnitrit</i>
<i>9</i>	<i>enthält eine Phenylalaninquelle</i>	<i>19</i>	<i>Haselnuss</i>
<i>10</i>	<i>mit Süßungsmittel(n)</i>	<i>20</i>	<i>Gluten</i>

*Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld*