



Das Gasthaus für Genuss und Seele

Voxstraße 1 | 10785 Berlin-Potsdamer Platz

Tel. +49 30 25 29 27 92

Öffnungszeiten: täglich ab 10 Uhr

www.gasthaus-altbayern.de



Salate & Suppen

Berliner Kartoffelsuppe mit frischem Majoran und Wiener Würstel ⁶	7,50 €
Kraftbrühe vom Jungbullen wahlweise mit Leberknödel oder Frittaten	8,50 €
Junge jahreszeitliche Blattsalate mit gerösteten Kernen, Brotcroûtons, Radieschen, Cherrytomaten und Gartenkresse	8,50 €
mit Backhendl-Streifen	13,50 €

Brotzeit wie bei Oma

Schmalzbrot mit Cornichons	5,50 €
So gut wie in Bayern: Obazda nach altem Rezept Camembert, Frischkäse, Rosenpaprika und rote Zwiebeln, fein abgeschmeckt	8,50 €
Abgebräunter Schinken-Leberkäse ^{1, 6, 7} mit Kartoffelsalat und Spiegelei	12,50 €
Marinierter Rindertafelspitz , dazu Vogerlsalat mit Steirischem Kürbiskernöl und frischem Kren	13,50 €
Rindertatar angemacht nach Hausrezept	
140 g	12,50 €
160 g	14,50 €



Von unserem bayerischen Dorfmetzger in die Wurstküche

Weißwürste ^{5,6,7} 2 Stück mit süßem Senf	6,50 €
zusätzlich mit ofenfrisch gebackener Brezn ⁶	+ 1,50 €
Käsekraier ¹ 2 Stück mit Kren, Senf und Brot	8,50 €
Original Nürnberger Rostbratwürste ^{1,5} 5 Stück auf Fasskraut und Püree	9,50 €
Grobe Bratwurst ^{6,7} 2 Stück mit Kartoffelpüree ⁵ und Sauerkraut	9,50 €
Schmankerlpfanne mit Original Nürnberger ^{1,5} , grobem Leberkäse ^{1,6,7} , Schweinsbraten, grober Münchener ^{6,7} , Sauerkraut ^{1,5,7} , Bayrisch Kraut, Kartoffelkloß ^{2,9} und Semmelknödel ^{2,9} (ab 2 Personen)	pro Person 16,50 €



Klassiker & Hausschmankerl

Berliner Currywurst ^{1,6} (ohne Darm) mit unserer hausgemachten Soße und Pommes frites ^{1,3,5}	10,50 €
2 Stück Kalbsfleischpflanzerl mit lauwarmem Kartoffelsalat	11,50 €
Ofenfrischer Schweinebraten mit Hacker-Pschorr Biersauce, Bayrisch Kraut und einem Knödel nach Wahl	12,50 €
Der Klassiker: krosse ganze Hinterhaxe vom Schweineschinken, ein gutes Kilo, mit Bayrisch Kraut	15,50 €
Rindersaftgulasch in Dunkelbiersauce mit Butterspätzle und Sauerrahm	16,50 €
Zwiebelrostbraten vom Roastbeef an Schalottenjus und Kartoffelpüree	18,50 €
Schweinemedallions mit Speckbohnen und getrüffeltem Kartoffelstampf	18,50 €
Großes Wiener Schnitzel vom Kalb in der Pfanne gebraten, mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat ^{1,5}	21,50 €



Vegetarisch & Fisch

Eingelegtes Matjesfilet mit Bratkartoffeln und Remouladensauce	9,50 €
Allgäuer Käsespätzle ⁵ mit kleinem gemischten Salat	12,50 €
Gegrillte Dorade mit Rosmarin-Kartoffeln und Zitronenbutter	16,50 €

Dessert

Warmer Milchreis mit Apfelmus, Zimt und Zucker	6,00 €
Warmer Apfelstrudel aus dem Rohr mit Vanillesauce	7,50 €
Marillenknödel mit Semmelbrösel	8,00 €
Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster ^{1,2,5} und Vanilleeis (Zubereitungszeit mind. 20 Min)	8,50 €

Beilagen

Ofenfrisch gebackene Brezn ⁶	1,50 €	Kartoffelsalat ^{1,5}	3,50 €
Butter	1,00 €	Bratkartoffeln	3,50 €
Bauernbrot	0,50 €	Pommes frites ⁵	3,50 €
Semmelknödel	1,50 €	Lauwarmer Krautsalat ⁶ mit Speck	3,50 €
Kartoffelknödel	1,50 €	Gemischter Beilagensalat	4,00 €

1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Koffein/Teein, 4 Chinin, 5 Süßungsmittel, 6 Antioxidationsmittel, 7 Geschmacksverstärker, 8 Phenylalaninquelle, 9 Stabilisator

Für Gäste mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten halten wir spezielle Speisekarten mit extra Allergie-Kennzeichnung bereit!



Münchener Biere vom Fass

Hacker-Pschorr hell	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,50 €
Hacker-Pschorr Kellerbier	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,10 €
Hacker-Pschorr Braumeister Pils	0,4 l	3,50 €
Hacker-Pschorr Schnitt	0,3 l	3,30 €
Hacker-Pschorr Radler	0,5 l	3,90 €
	1 l	7,50 €
Hacker-Pschorr Weißbier	0,5 l	4,20 €
	1 l	8,10 €

Flaschenbiere

Hacker-Pschorr dunkel	0,5 l	4,20 €
Hacker-Pschorr alkoholfreies Helles	0,5 l	3,90 €
Hacker-Pschorr alkoholfreies Weißbier	0,5 l	3,90 €

Softgetränke

Valser Mineralwasser	0,33 l	3,50 €
<i>classic / naturell</i>	0,75 l	6,50 €
Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
	1,0 l	5,00 €
Coca-Cola ^{1, 2, 3, 5, 8} Zero	0,3 l	3,00 €
Fanta ^{1, 2, 5, 6} Sprite ^{1, 5, 6}	0,5 l	4,00 €
Orangensaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft	0,2 l	3,00 €
Apfelsaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Johannisbeersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Rhabarbersaft-Schorle	0,5 l	4,50 €
Bitter Lemon ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Tonic Water ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Ginger Ale ^{4, 5}	0,2 l	3,90 €
Almdudler	0,3 l	3,00 €
	0,5 l	4,00 €

Heißgetränke

Tasse Kaffee ³	3,00 €
Espresso ³	2,50 €
Espresso doppelt ³	4,00 €
Cappuccino ³	3,50 €
Tee ³ – verschiedene Sorten -	3,00 €



Sekt / Champagne

Lutter & Wegner Riesling Sekt 0,1 l 5,00 €
FL. 0,75 l 35,00 €

Pommery Brut Royal 0,2 l 18,00 €

Weißweine

Weißburgunder 0,2 l 5,00 €
Baden, trocken

Grüner Veltliner 0,2 l 5,00 €

Riesling „Siegfried“ 0,1 l 4,50 €
Dreissigacker / Laggner FL. 0,75 l 32,00 €
Rheinhessen

Grauburgunder „Brunhilde“ 0,1 l 4,50 €
Dreissigacker / Laggner FL. 0,75 l 32,00 €
Rheinhessen

Rosé „Isolde“ 0,1 l 4,50 €
Dreissigacker / Laggner FL. 0,75 l 32,00 €
Rheinhessen



Wir akzeptieren EC- und Kreditkartenzahlungen ab 25 € (Visa, Master Card)

Bitte nennen Sie Ihren Zahlungswunsch freundlicherweise vorab
bei unserem Servicepersonal

Rotweine

Spätburgunder Pfalz 0,2 l 6,00 €
Weingut Lergenmüller

Lutter & Wegner Château Lion Noir 0,1 l 5,00 €
Grand Vin de Bordeaux FL. 0,75 l 35,00 €

Blauer Zweigelt 0,1 l 5,00 €
Umathum, Burgenland FL. 0,75 l 35,00 €

Impérial Cuvée Rot 0,1 l 7,50 €
Burgenland FL. 0,75 l 49,00 €

Spirituosen

Obstwasser 4 cl 6,00 €

Williams Christ Birne 4 cl 6,50 €

Himbeergeist 4 cl 6,50 €

Grappa 4 cl 6,00 €

Berliner Luft 4 cl 6,00 €

Ramazotti^{2,5} 4 cl 6,00 €

Underberg^{2,5} 2 cl 4,00 €

Jägermeister 4 cl 6,00 €

Gordons Gin 4 cl 6,00 €

Vodka Moskovskaya 4 cl 6,00 €

Mampe Halb & Halb 4 cl 6,00 €

Berliner Brandstifter 4 cl 6,00 €

Enzian 4 cl 6,00 €

Lust auf Edelbrände? Sprechen Sie uns an!