



WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

MENÜVORSCHLÄGE

WIEN – BERLIN...

kulinarisch vereint



Willkommen im Wiener Beisl – Im Stadtteil Charlottenburg, unweit vom Savignyplatz, sind wir Restaurant & Bar zugleich. Und Treffpunkt für alle, die das Leben & die schönen Seiten lieben. Offen für Ihre exklusiven Veranstaltungen!

Ob gesetzte Dinner oder Stehempfänge, Geschäftsessen oder private Anlässe – alles ist möglich!

BAR

„In girum imus nocte et consumimur igni“

*„Wie irren des nachts im Kreise umher
und werden vom Feuer verschlungen.“*



... ein kurzer Blick zum Boden beim Überschreiten der steinernen Türschwelle lohnt sich.

Und dann: Ein Barbereich mit markant geschwungenem Tresen auf schwarz-weißem Marmorboden. Große Spiegelflächen & dunkelgrünes Leder im Lounge-Bereich. Design-Beleuchtung der Tische & farbenprächtige Kunst an den Wänden. Geschaffen für einen Business-Empfang, ein After-Work Event, ein Get together im Kollegenkreis, die Begrüßung mit Sekt und Häppchen von Freunden oder Familie. Geschaffen für mehr als einen Drink. Und offen für einen Night Flight...

DRINKS & MORE



Auf unserer Weinkarte: Eine hervorragende Auswahl an österreichischen und deutschen Weinen der besten Winzer. Sowie erstklassige Lagen europäischer Spitzenweingüter.



Die separate Barkarte: Hält alles bereit, was Nachtschwärmer und Bargänger begeistert. Eine schöne Auswahl von Apertif, besten Champagne-Sorten, verschiedenen Cognacs, Rum, Vodka, Whisk(e)ys, diversen Digestifs und einigen Spirituosen-Raritäten!

Special drinks for special guests!

RESTAURANT



Stilistisch fließend geht es in den hinteren Restaurantbereich über. **Das Interior:** Im Stil einer Brasserie. Zeitlos, schlicht, elegant. Grandios & dominant: Die 8 m lange Wandkunst des Malers Reinhard Stangl. Platz nehmen an weiß gedeckten Tischen und miteinander ins Gespräch kommen.

Unsere Gastronomie ist ein faszinierender Ort, an dem Gastfreundschaft mit Kompetenz & Leidenschaft gelebt wird. Die besondere Atmosphäre für Ihr Event.

KÜCHE



Das Konzept: „Bodenständige österreichische Küche, kombiniert mit leichten Balkan-Einflüssen, modern interpretiert“ – so beschrieben von Küchenchef Rinus Abert. Seine Handschrift: Originale & Klassiker ebenso, wie eigene neue Kreationen, künstlerisch inspiriert. Seine Spezialität: Beisl's „Original Sacher“ zerlegt mit geschlagenem Obatz.

Auf der Karte: Wiener Schnitzel. Backhendl. Tafelspitz. Schaufelbraten vom Landschwein. Salzburger Kas'spatzen. Und natürlich: Kaiserschmarrn. Angelehnt an die aktuelle Jahreszeit und die Regionalität beider Städte – Wien & Berlin – kochen wir für Ihre Events frisch und kreativ.

Wählen Sie aus unseren Menüvorschlägen – natürlich kommen auch Vegetarier nicht zu kurz.



FLYING BUFFET:

VORSPEISEN

Melonensuppe / Süßdolden / kandierter Ingwer

Wiener Topfenbrot-Salat / halbgetrocknete Paradaiser

Gegrillter Schweinebauch / Birne / Walnuss

Praline / (wahlweise: Rind / Geflügel / Schwein)
Erdapfel / Gartenkresse

„Du Gurke Du“ / Lachs / Gurke / Zitrone

8 Stück - 39 €

HAUPTGÄNGE

Salzburger Kas'Spatzen / Schluppen / Röstzwiebelringe
3.0

Lamm / Feige / Friséesalat-Herzen / Jus
4.5

Backhuhn / Kopfsalat / Schalotten-Vinaigrette
4.5

Wiener Mini-Schnitzel / Kartoffelsalat
5.5

Zander / Kartoffel / Schmorgurke / Velouté
5.5

DESSERT

Vanilleeis / Kürbiskerne
3.0

Palatschinken / Topfen / Marille
3.5

Kaiserschmarrn / Zwetschgenröster / Schnee
3.5





MENÜ I: FRÜHLING / SOMMER

AMUSE

„Du Gurke Du“

Lachs / Gurke / Schmand / Dill

„Havelland“

Zander / Holunder / Topfen / Estragon-Essig-Gurke / Zitrus-Sud

„Waldbeeren“

Esspapier / Wildkräuter / Gelee / Schaum

39.0 p. P.

MENÜ II: HERBST / WINTER

AMUSE

„Kohl Acker“

Grünkohl / Bergkäse / Kürbiskerne / Enten-Herzen

„Piepmatz & Mampe“

Entenbrust / Sellerie / Kartoffel-Baumkuchen / Orange

„Bauernapfel“

Apfel / Marzipan / Mandeln / Rum

42.0 p. P.





MENÜ III: URSPRUNG BERLIN

AMUSE

„Brandenburger Sau“
Schweinebauch / Gorgonzola / Birne / Walnuss / Frisée

„Stelze“
Eisbein / Kartoffeln / Erbsen / Sauerkraut / Senfkaviar

„Berliner Luft“
Marschmallow / Eis / Krokant / Minze

38.0 p. P.

MENÜ IV: URSPRUNG WIEN

AMUSE

„Gerissenes Kalb“
Tafelspitz / Kürbiskernöl / Rote Zwiebeln / Sauerteig

„Mistkratzerl“
Backhuhn / Ofenkartoffel / Zitrone / Kopfsalat

„Gmogels“
Kaiserschmarrn / Zwetschgen / Vanilleeis

38.0 p. P.





MENÜ V: VEGI

AMUSE

„Wiener Topfenbrot“
Sauerteig / Pfifferlinge / gezupfter Blattsalat /
Kürbiskern-Vinaigrette

„Kas‘Spatzen“
Eiernudeln / Schluppen / Salzburger Bergkäse /
Röstzwiebel-Ringe

oder

„Unsenei“
Gebackenes Land-Ei / Kartoffelstampf / Roter Mangold /
Gurke / Bio-Kresse / Kerbelsud

„BergHeu“
Parfait / Gelee / Luft / Krokant

35.0 p. P.



EVENTS

Unsere Location für Ihr Event...

Ganz gleich, welcher Art. Klassisch oder ausgefallen... die Möglichkeiten sind vielfältig, wie die Anlässe.

Ihr Anspruch ist uns Herausforderung.

Unser Anspruch: Jedes Event nach individuellen Wünschen zu gestalten.

Unser professionelles Team arbeitet Hand in Hand – mit Leidenschaft, Engagement und guten Ideen.

KAPAZITÄTEN

Restaurant als Dinner-
und Party-Location

(komplett): bis max. 100 Personen / Sitzplätze
 bis max. 150 Personen / Stehplätze

Restaurantbereich: max. 70-80 Sitzplätze

Barbereich: max. 20-30 Sitzplätze

Außenterrasse: max. 20 Sitzplätze

(Auch Tafeln für kleinere Gruppen sind individuell buchbar!)
Außenterrasse für Empfänge nutzbar sowie als Raucherbereich

MUSIK | UNTERHALTUNG | TECHNIK

Gern geben wir Tipps aus unserer Künstler-Datenbank: Ob Live-DJ, Solo-Künstler, Band ...

Wir überlassen die Auswahl und Buchung des Rahmenprogrammes und technischer Ausstattung ganz Ihnen.

Und kümmern uns vollends um beste Gastronomie.

Sie möchten Ihr Geschäftsessen, den Empfang, ein privates Fest oder Dinner bei uns buchen?

So wenden Sie sich bitte an:

Laggner Gruppe

Veranstaltungsmanagement | Reservierungsbüro

Ansprechpartnerin: Alla Götz

Charlottenstraße 56

10117 Berlin-Mitte

Tel: +49 30 20 29 54-96

E-Mail: info@wiener-beisl.de

a.goetz@laggner-gruppe.de

Montag bis Freitag von 9 – 18 Uhr

Vor-Ort-Besichtigungen. täglich ab 17 Uhr

oder nach Vereinbarung

Öffnungszeiten

täglich ab 17 Uhr

Kreditkarten

Wir akzeptieren Visa Card, Master Card, American Express, EC

Erreichbarkeit

U-Bahn: Uhlandstraße U1 (300m)

Zoologischer Garten U2 (400m)

S-Bahn: Savignyplatz S5, S7, S75, S9 (200m)

Bus: Uhlandstraße / Kantstraße (Linie M49, X34)

Durch die Nähe zu angrenzenden Theatern und Bühnen befindet sich das Wiener Beisl auch in bester kultureller Gesellschaft.

Adresse

Kantstraße 152, 10623 Berlin-Charlottenburg

Fon: +49 30 31 01 50 90 | info@wiener-beisl.de | www.wiener-beisl.de

| [Facebook](#)



KONTAKT:

BETRIEBSSITZ

Wiener Beisl
Kantstraße 152
10623 Berlin

Tel. +49 30 31 01 50-90

Fax: +49 30 31 01 50-91

info@wiener-beisl.de

www.wiener-beisl.de

[f/wiener.beisl.kantstrasse.berlin](https://www.facebook.com/wiener.beisl.kantstrasse.berlin)

RECHNUNGSADRESSE

Laggner Kant 152 GmbH
Charlottensraße 56
10117 Berlin

BANKVERBINDUNG

IBAN: DE02 1009 0000 8522 4550 17

BIC/SWIFT: BEVODEBB

Amtsgericht Charlottenburg

HRB 103093B

St-Nr. 027/435/05024

USt-Id-Nr. DE812576603

GESCHÄFTSFÜHRER

Isabella Freifrau von Schorlemer

