

Öffnungszeiten: ab 17 Uhr

WIENER BEISL

Wien – Berlin kulinarisch vereint

Opening hours: from 5 p.m.

VORSPEISEN

Spargel-Crèmesuppe mit Bärluch-Croûtons
8.50

Vogelersalat mit Kürbiskern-Öl
und frisch geriebenem Schafskäse
9.50

Caesar Salat
mit Cherrytomaten, Kapern, Croûtons und Parmesan
8.50
zusätzlich mit gebratener Hähnchenbrust
14.50

FLAMMKUCHEN

... mit Speck und Zwiebeln
10.50

... mit Emmentaler Käse, Rucola und Cherrytomaten
11.50

... mit geräuchertem Lachs, Rucola, Sahnemeerrettich
12.50

FISCH

Havelzander gebraten
mit Kartoffelpüree und Rahmsauerkraut
21.00

HAUPTSTADT-KLASSIKER

Tafelspitz-Brühe mit Frittaten
8.50

Original Berliner Currywurst mit Pommes frites
11.50

Berliner Boulette mit unserem Kartoffelsalat
14.50

Saftiges Rindergulasch
mit Butterspätzle und Sauerrahm
18.00

Rindertafelspitz
mit Meerrettichsauce und Bouillon-Gemüse
21.00

Wiener Schnitzel
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat
22.00

HAUPTGERICHTE

Wiener Backhendl
mit lauwarmem Kartoffel-Gurken-Salat,
Kürbiskernen und Kürbiskern-Öl
14.50

Bester Beelitzer Spargel
mit neuen Kartoffeln, Sc. Hollandaise / zerlassener Butter
19.50

zusätzlich serviert mit:
Rosmarin-Schinken 23,50
Wiener Schnitzel 24,50
gebratenem Zanderfilet 24,50

RESTAURANT & BAR



VEGETARISCH

Schwammerlgulasch
Tagliatelle mit Rahmpilzen und Preiselbeeren
14.50

Gnocchi gefüllt mit getrüffeltem Ziegenkäse
an Rucola und gehobeltem Parmesan
16.50

SÜßSPEISEN

Warmer Apfelstrudel an Vanillesauce
6.50

Karamellierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis
(Zubereitungszeit ca. 15 min.)
10.50



VEGETARIAN DISHES

Mushroom ragout
with Tagliatelle noodles and cranberries
14.50

Gnocchi filled with truffled goat's milk cheese
on rocket salad and shaved Parmesan
16.50

SWEETS

Warm apple strudel on vanilla sauce
6.50

Caramellised Kaiserschmarrn
- Emperors pancake -
with plum compote and vanilla ice-cream
(Please give us a minimum of 15 minutes to prepare)
10.50



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

STARTERS

Asparagus cream soup with wild garlic croutons
8.50

Lamb's lettuce with Styrian pumpkin seed oil
and fresh planed sheep's milk cheese
9.50

Romain lettuce
cherry tomatoes, caper berries, croutons, Parmesan
8.50
or additional with fried chicken breast
14.50

TARTE FLAMBÉE

... with bacon and onions
10.50

... Emmentaler cheese, rocket salad, cherry tomatoes
11.50

... smoked salmon, rocket salad, horseradish cream
12.50

FISH

Pike-perch of river Havel
with potato puree and creamed Sauerkraut
21.00

BERLIN-CLASSICS

Consommé of prime boiled beef with pancake
8.50

Original Berlin curry sausage with French fries
11.50

Berlin „Boulette“ - meatball with potato salad
14.50

Beef gulash
with Swabian butter noodles and sour cream
18.00

Prime boiled beef with
horseradish cream sauce and Bouillon vegetables
21.00

Pan fried Wiener Schnitzel of veal
with lukewarm potato cucumber salad
22.00

MAIN DISHES

Baked chicken Vienna style
with lukewarm potato cucumber salad
pumpkin seed oil and kernels
14.50

Regional asparagus from Beelitz
with young potatoes, Sc. Hollandaise or melted butter
19.50

additional served with:
Rosemary ham 23,50
Viennese Schnitzel 24,50
fried fillet of pike-perch 24,50