

## WILLKOMMEN IM ZOLLPACKHOF

### Die erste Gastwirtschaft im 17. Jahrhundert

Im November 1685 legte Kurfürst Friedrich Wilhelm den Grundstein für unseren heutigen Zollpackhof. Im „Moabiter Werder“ eröffnete nur wenige Jahre später der Hugenotte Menard eine Gastwirtschaft mit Garten. Schon bald war sie beliebtes Ausflugsziel der in Berlin lebenden Hugenotten und der feinen Berliner Gesellschaft.

In Zusammenarbeit mit der Augustiner Brauerei wurde der Zollpackhof von 2014 - 2016 in Anlehnung an alte Baupläne der Jahrhundertwende umfassend saniert und umgebaut, so dass ein modern-gemütliches Wirtshaus mit Biergarten direkt im Regierungsviertel entstehen konnte.

Kulinarisch möchten wir Sie mit traditionell deutschen Spezialitäten begeistern, die selbstverständlich auch regionale Einflüsse bieten. Genießen Sie dazu ein frisch gezapftes Augustiner!

### SCHNELL ZUM BIER

Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	8,60
Kleine Brotzeit mit Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Radi und Gewürzgurke	9,50
Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	6,90

### Dazu empfehlen wir:

Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	3,50
Augustiner Hell	0,5 l	4,70
Augustiner Hell Maß	1,0 l	8,70



Euro

## SUPPEN

Vegetarische Tagessuppe	5,80
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnocken, frischem Gemüse und Schnittlauchöl	6,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Majoran und Wiener Würstchen	6,50

## VORSPEISEN & SALATE

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Petersiliensalat in kräftiger Rinderbrühe	9,90
Traditioneller Bayerischer Wurstsalat mit Roten Zwiebeln und Essiggurke	8,00
Gegrillter Leberkäse auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Händlmaiers süßem Senf und Spiegelei	10,90
Zwei pochierte Eier auf Kartoffelstampf mit Senfschaum	9,50
Zartes Eisbeinflfleisch mit Erbspüree und knusprigem Sauerkraut	11,50
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Champignons und Balsamicodressing	9,50
Zart gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichdressing und grünem Salat	11,50
Hausgebeizter Lachs karamellisiert mit Orangendressing und Radicchio-Rucola-Salat	13,90
Glasierte Hähnchenbruststreifen mit geschmolzenen Cherry Tomaten, knackigen Blattsalaten und Joghurtdressing	12,50



Euro

## ZÜNFTIGE BROTZEITEN & WURSTTELLER

Ofenfrische Brezn	3,60
Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	6,90
Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	8,60
Kleine Brotzeit mit Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Radi und Gewürzgurke	9,50

### **Brotzeitbrettl** (ab 2 Personen)

Schwarzwälder Schinken, fein geschnittener Schweinebraten, Landjäger,  
grobe Metzger-Leberwurst, Bergkäse, Obazda, Gewürzgurke, Radi,  
Schnittlauchbrot, frischer Meerrettich

pro Person 13,50

### Wurstteller München

Zwei Original Münchner Weißwürste mit  
Händlmaiers süßem Senf und ofenfrischer Brezn 8,50

### Wurstteller Berlin

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites 8,90

### Wurstteller Zollpackhof

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,  
original Nürnberger Würstl und Pfefferbeißer mit Kartoffelsalat 12,90

### Wurstteller Nürnberg

Rostbratwürstl und Sauerkraut mit warmen Kartoffelstampf

mit 6 Würstl	11,90
mit 9 Würstl	14,90
mit 12 Würstl	17,90
Extra Würstl	1,00



Euro

## SCHMANKERL

Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce mit Bayerisch Kraut und Kartoffelknödel	12,50
Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln	13,90
Knusprige Schweinshaxe (600 g) frisch aus dem Ofen auf Augustiner Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelknödel	14,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und „Café de Paris“ - Butter	22,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Rotweinschalotten, karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf	18,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	16,90
Münchner Schnitzel vom Schwein in Wiener Panade mit Meerrettich und süßem Senf	18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee	21,50
<i>Wir servieren unsere Schnitzel wahlweise mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes Frites</i>	

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Kräuterknöpfle	19,50
½ Oldenburger Landente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	22,90
<u>Schmankerlplatte für 2 Personen</u>	
Krosse Ente, Schweinebraten, original Nürnberger Rostbratwürstl, Leberkäse, Augustiner Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	pro Person 18,90
Loup de mer mit Schmorgurkengemüse, Dillreis und Weißweinsauce	19,90



Euro

## VEGETARISCHES

Käsespätzle mit Junglauch und Röstzwiebeln	12,90
Warmer Salat von „Zwergen des Waldes“ mit Pilzravioli, Fregola Pasta & Pinienkern-Vinaigrette	14,50
Veganes Gemüsecurry mit Reis	9,50

## BEILAGEN

Krautsalat mit Speck, Gurkensalat, Beilagensalat, Kartoffel-Gurkensalat Bratkartoffeln, Pommes Frites, Petersilienkartoffeln	je 5,00
---	---------

## FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Nudeln mit Tomatensauce	5,90
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90
Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	5,90
Räuberteller	0,00

## SÜßE SACHEN

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	7,50	
Bayrisch Crème mit Himbeersauce und Himbeersorbet	5,50	
Auflauf von Bratapfel, Topfen und warmen Butterstreusel	6,60	
Schokoladenküchlein mit Karamellsauce	6,00	
Belgische Waffel mit Puderzucker	5,50	
wahlweise mit	Schokoladensauce	6,00
	Apfelmus	6,50
	einer Kugel Vanilleeis	7,00
	Beerenragout	7,00

## KÄSE

Brett mit 4 Sorten deutschem und österreichischem Käse, Dips & Laugenchips	11,50
--	-------

## KUCHEN

Blechkuchen verschiedene Sorten nach Wahl	2,50
Landkuchen verschiedene Sorten nach Wahl	3,50



Euro

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

### ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Adelholzener Sprudel oder Still	0,75 l	7,90
Selters Mineralwasser von der Lahn Sprudel oder Still	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,90
Tafelwasser	0,50 l	4,00
Coca Cola <sup>1,3,5,9</sup> , Coca Cola Zero <sup>1,3,5,9</sup> , Fanta <sup>1,4</sup> , Sprite <sup>4</sup> , Spezi <sup>1,3,4,5</sup>	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,50
Coca Cola Light <sup>1,3,5,9</sup>	0,33 l	3,50
Fassbrause	0,33 l	3,50
Almdudler <sup>3</sup>	0,35 l	3,50
Schweppes, Bitter Lemon <sup>10</sup> , Indian Tonic <sup>10</sup> , Ginger Ale <sup>2,3,8</sup>	0,20 l	3,50
Kraftmalz <sup>3</sup>	0,33 l	4,00

### SÄFTE

Orangensaft	0,30 l	4,00
Apfelsaft	0,30 l	4,00
Rhabarbersaft	0,30 l	4,00
Kirschsafft	0,30 l	4,00
Bananensaft	0,30 l	4,00
Kiba	0,30 l	4,00
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l	4,00
Saftschorle	0,50 l	5,00

### HEIßE GETRÄNKE

Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	3,00
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	4,00
Milchkaffee <sup>9</sup>	Tasse	4,00
Latte Macchiato <sup>9</sup>	Glas	4,00
Espresso <sup>9</sup>	Tasse	2,50
Espresso, doppelt <sup>9</sup>	Tasse	4,00
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	Tasse	3,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	4,00
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse	6,00
Diverse Teesorten	Glas	3,50

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig



Euro

## ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

### UNSERE BIRSPEZIALITÄTEN

Augustiner Hell		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Schnitt Augustiner Hell		ca. 0,3 l	3,50
Augustiner Edelstoff		0,50 l	4,90
		1,00 l	9,00
Schnitt Augustiner Edelstoff		ca. 0,3 l	3,70
Augustiner Hefeweizen		0,50 l Flasche	4,70
Augustiner Dunkel		0,50 l	4,70
Augustiner Radler		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Erdinger Russen		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Erdinger Urweisse		0,50 l	4,70
Erdinger Weißbier Kristall		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Dunkel		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Pikantus		0,50 l Flasche	4,90
Clausthaler (alkoholfrei)		0,33 l Flasche	4,00

**Täglich ab 18:00 Uhr**

<b>Augustiner Edelstoff aus dem Holzfass</b>	<b>0,5 l</b>	<b>4,90</b>
	<b>1,0 l</b>	<b>9,00</b>



Euro

## SCHAUMWEIN

### PROSECCO

Scavi & Ray, rosé oder blanc 0,20 l Piccolo 7,50

### SEKT

Lutter & Wegner 0,10 l Glas 6,00

Lutter & Wegner 0,75 l Flasche 35,00

Fürst von Metternich 0,75 l Flasche 40,00

### CHAMPAGNER

Veuve Clicquot Brut 0,75 l Flasche 95,00

Moët & Chandon, Brut Impérial 0,75 l Flasche 110,00

Ruinart Rosé 0,75 l Flasche 120,00

## WEIN

**WEIß OFFEN 0,20 l 1,0 l**

2017 Grüner Veltliner 6,10 29,00

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2017 Grauburgunder „Tag für Tag“ 6,80 32,00

Frankhof Weinkontor, Pfalz, DE

2017 Scheurebe „Tag für Tag“, halbtrocken 6,80 32,00

Frankhof Weinkontor, Pfalz, DE

### ROT/ROSÉ OFFEN

2017 Portugieser Weißherbst, rosé 6,10 29,00

Winzergenossenschaft Weinbiet, Pfalz, DE

2017 Zweigelt 6,10 29,00

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2017 Spätburgunder „Tag für Tag“, 6,80 32,00

Frankhof Weinkontor, Pfalz, DE

**SÜß OFFEN 0,10 l 0,75 l**

2015 Château Le Thibeaut AOC 6,00 39,00

Bordeaux, Monbazillac, FR





Euro

## FLASCHENWEIN WEIß

### DEUTSCHLAND

**0,75l**

2017	Weißburgunder/Chardonnay, Grohsartig Groh, Rheinhessen	32,00
2017	Riesling „EINS ZWEI DRY“ Leitz, Rheingau	36,00
2017	Grauburgunder, QbA Franz Keller, Baden	36,00
2017	Chardonnay, QbA Zelt, Pfalz	38,00
2013	Weißer Burgunder „Schlangenfiff“ Großes Gewächs Münzberg, Pfalz	59,00

### FRANKREICH

2017	Sancerre AOC Domaine Michel Thomas, Loire	39,00
2017	Chablis AOC Laroche-Les Chanoines, Burgund	48,00

### NEUE WELT

2016	Puro, Torrontes Dieter Meier, Mendoza, AR	36,00
------	--	-------

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor



Euro

## FLASCHENWEIN ROT/ ROSÉ

### DEUTSCHLAND

**0,75l**

2015	Spätburgunder QbA Franz Keller, Baden	36,00
------	--	-------

### FRANKREICH

2017	ICE Rosé – Signe Mouton Cadet Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Medoc	39,00
2017	La Ciboise, Lubéron AOC M. Chapoutier, Rhône	32,00

### ITALIEN

2016	LIFILI Rosso Salento, IGP A6mani, Apulien	32,00
2016	Chianti DOCG Frescobaldi, Toskana	44,00
2014	Amarone „della Valpolicella“ DOC Bertani, Venetien	68,00

### SPANIEN

2013	Marques de Riscal, Reserva DOC Rioja	44,00
------	---	-------

### NEUE WELT

2017	Puro Corte Dieter Meier, Mendoza, AR	42,00
------	---	-------

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor



Euro

**APERITIF**

Kir Prosecco	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Martini Bianco	5 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Martini Extra Dry	5 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	8,00
Gin Tonic, Wodka Lemon	4 cl	8,00
Glühwein / Kinderpunsch	0,2 l	4,00

**DIGESTIF**

Hausschnaps	2 cl	3,00
Hausschnaps	4 cl	5,00
Grappa Nonino Optima	2 cl	5,00
Otto Craft Korn	4 cl	6,00

**AQUAVIT**

Linie Aquavit	4 cl	5,50
Jubiläums Aquavit	4 cl	5,50

**BITTERS & ANISETTE**

Ramazotti	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Fernet-Branca	4 cl	5,00
Jägermeister	4 cl	5,00
Sambuca	4 cl	5,00
Pastis	4 cl	5,00

**SCHEIBELSCHNÄPSE**

Scheibel Altes Pflümle	4 cl	6,50
Scheibel Himbeergeist	4 cl	6,50
Scheibel Obstler	4 cl	6,50
Scheibel Mirabelle	4 cl	6,50
Scheibel Moorbirne	4 cl	6,50
Scheibel Williams Christbirne	4 cl	6,50



Euro

**WODKA**

Absolut Vodka 4 cl 5,00

**GIN**

Gordon's Dry Gin 4 cl 4,50

Gin Tanqueray 4 cl 6,50

**LIKÖR**

Baileys Original Irish Cream 4 cl 6,00

Amaretto 4 cl 5,00

**WHISKY**

Johnnie Walker Red Label 4 cl 7,00

Tullamore Dew 4 cl 7,00

Jack Daniel's Tennessee Whiskey 4 cl 7,00

**MALT WHISKY**

Glenmorangie The Original - 10 Jahre 4 cl 8,00

Glenfiddich - 12 Jahre 4 cl 8,00

Lagavulin - 16 Jahre 4 cl 9,00

**COGNAC**

Hennessy Fine de Cognac 2 cl 6,00

Osborne Veterano 4 cl 6,00

**RUM**

Havana Club Añejo 3 Años 4 cl 6,00

**EIERLIKÖR**

Eierlikör 4 cl 3,50

