

UNTER DEN LINDEN



**EINSTEIN**

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes  
[www.einstein-udl.com](http://www.einstein-udl.com)

## **EINSTEIN Unter den Linden**

Das Restaurant und Kaffeehaus EINSTEIN Unter den Linden wurde 1996 von Gerald Uhlig gegründet. Mit Respekt vor dem ursprünglichen Charme des Hauses wurde das Interieur behutsam renoviert und mit dezenten Rauchglasspiegeln versehen. Von früh bis spät besuchen neue und Ur-Berliner, Politiker, Journalisten, Touristen und Flaneure das Einstein Unter den Linden, um eines der besten Wiener Schnitzel der Stadt zu bekommen.

Seit 2016 steht Siegfried Danler als Küchendirektor am Herd und verantwortet die exzellente Qualität und die ideenreiche Handschrift der Küche. Zuletzt als Küchenchef im Stern prämierten Pauly Saal war Danler davor lange Zeit Chef de Cuisine im Hamburger Le Canard. Als gebürtiger Österreicher sorgt er mit seiner bodenständigen, alpin-österreichischen Art für die Grundlage der Küche. Mit seinem Faible für ausgefeiltes Handwerk, für sachte modernisierte, ältere Arten des Garens wie das Schmoren, ebenso für das Einwecken und Fermentieren, verbunden mit der südländischen Idee des Puristisch-Klaren, gepaart mit Einflüssen der klassischen Wiener Küche setzt er die kulinarische Ausrichtung des EINSTEIN's fort.

EINSTEIN Unter den Linden; founded in 1996 by Gerald Uhlig. With respect for the original charm of the house, the interior was carefully renovated and decorated with subtle smoked glass mirrors. From early to late, new and original Berliners, politicians, journalists, tourists and flaneurs visit Einstein Unter den Linden to get one of the best Viennese schnitzel in the city.

Siegfried Danler has been the kitchen director since 2016 and is responsible for the excellent quality and imaginative style of the kitchen. Most recently, the award-winning chef at the Stern Pauly Saal, Danler was previously Chef de Cuisine at Hamburg's Le Canard. As a native Austrian, he provides the basis of the kitchen with his down-to-earth, Alpine-Austrian style. With his soft spot for sophisticated craftsmanship, for gently modernized, older ways of cooking and braising, as well as for waking up and fermenting, combined with the southern idea of puristic clarity, coupled with influences of classic Viennese cuisine, he sets the culinary focus of EINSTEIN.

**WIR WÜNSCHEN VIEL VERGNÜGEN!**

**ENJOY YOUR STAY WITH US!**

## KAFFEE COFFEE

<b>Espresso</b>	<b>3,50</b>
<b>Kleiner Brauner, Noisette</b>	<b>3,80</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,80</b>
<b>Café Marocchino</b>	<b>3,80</b>
<b>Doppelter Espresso</b>	<b>4,50</b>
<b>Doppelte Espresso Macchiato</b>	<b>4,80</b>
<b>Großer Brauner</b>	<b>5,50</b>
Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso with warm milk on the side	
<b>Mèlange / Cappuccino</b>	<b>4,80</b>
<b>Café Genovese</b>	<b>4,80</b>
<b>Caffè Latte</b>	<b>5,50</b>
<b>Café au lait</b>	<b>7,00</b>
Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk on the side	
<b>Verlängerter / Americano</b>	<b>4,50</b>
<b>Einspanner</b>	<b>5,50</b>
Verlängerter mit Schlag im Glas Coffee with whipped cream	
<b>Fiaker</b>	<b>7,50</b>
Verlängerter mit Schlag und Rum Coffee with whipped cream and rum	
<b>Irish coffee</b>	<b>7,50</b>
Verlängerter mit Schlag und Whisky Coffee with whipped cream and whisky	
<b>Überstürzter Neumann</b>	<b>5,50</b>
Schlagoberst mit doppeltem Espresso Whipped cream with double espresso	
<b>Caffè Aktiv</b>	<b>7,20</b>
Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl Coffee with 2cl of your preferred spirit	
<b>Schokolade mit Sahne</b>	<b>5,50</b>
Hot chocolate with whipped cream	
<b>Schokolade aktiv</b>	<b>8,20</b>
mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl with 2cl of your preferred spirit	
<b>Grog</b>	<b>8,00</b>
mit 4cl Meyer's Rum with 4cl Meyer's Rum	

## RONNEFELDT TEE TEA

	0,4l
<b>Bio Fancy Sencha</b>	<b>6,80</b>
<b>Jasmine Xian Yu</b>	<b>6,80</b>
<b>Morgentau</b>	<b>6,80</b>
<b>Pai Mu Tan   weißer Tee</b>	<b>6,80</b>
<b>Bio Darjeeling Summer</b>	<b>6,80</b>
<b>Ceylon English Breakfast Tea</b>	<b>6,80</b>
<b>Assam Broken Goldspitzen</b>	<b>6,80</b>
<b>Tippy Golden Earl Grey</b>	<b>6,80</b>
<b>Ostfriesen Sonntagstee</b>	<b>6,80</b>
Aromatisierter Schwarzer Tee mit Vanillegeschmack Flavored black tea with vanilla flavor	
<b>Kamillenblüte</b>	<b>6,80</b>
<b>Pfefferminz</b>	<b>6,80</b>
<b>Verveine</b>	<b>6,80</b>
<b>Rooibos</b>	<b>6,80</b>
Kräutertee Herbal tea	
<b>Holsteiner Grütze</b>	<b>6,80</b>
Aromatisierter Früchtetee mit Himbeer-Kirschgeschmack Flavored fruit tea with raspberry-cherry flavor	
<b>Frischer Ingwer und Limette</b>	<b>6,80</b>
<b>Frische Minze</b>	<b>6,80</b>
<b>EINSTEIN Ingwer Infusion</b>	<b>11,00</b>
Ingwer   Honig Ginger   Honey	

Die Welt des Tees ist facettenreich, genussvoll und kosmopolitisch. Das Teehaus **Ronnefeldt** bringt dieses wertvolle Naturprodukt aus allen Teilen der Erde zu Ihnen, und das schon seit 1823. Auch heute noch werden Ronnefeldt Tees im traditionellen Verfahren hergestellt, von Hand gepflückt und danach aufwändig und schonend weiterverarbeitet.

The world of tea is multifaceted, enjoyable and cosmopolitan. Ronnefeldt brings this valuable natural product from all parts of the world to you, and that since 1823. Even today, Ronnefeldt teas are produced in the traditional process, picked by hand and then elaborately and gently processed.

# FRÜHSTÜCK BREAKFAST

## Brot und Gebäck | Bread and pastries

**Croissant** 3,00  
Croissant

**Pain au chocolat** 3,50  
Pain au chocolat

**Mandelcroissant** 3,50  
Almond croissant

### In Begleitung von Speisen:

Accompaniment to the food:

**Brotkorb oder glutenfreies Brot mit Butter** 3,50  
Bread basket or gluten free bread and butter  
Goat cream cheese

## Käse | Cheese

**Kräuterfrischkäse** 4,00  
Herb cream cheese

**Ziegenfrischkäse** 4,00  
Goat cream cheese

**Mittelalter Gouda, Emmentaler oder Alpenkäse** 4,00  
Gouda cheese, Emmental cheese  
or Alpine cheese

**Comté 12 Monate gereift** 6,00  
Comté aged 12 months

## Schinken und Wurstwaren | Ham and sausages

**Toskanische Salami** 3,50  
Tuscan salami

**Schinken vom Gut Basedahl** 3,50  
Gut Basedahl ham

**Südtiroler Schinken** 4,00  
South Tyrolean ham

**Bresaola** | Bresaola 5,00

## Fisch | Fish

**Matjesfilet** 5,50  
pickled herring fillet

**Hausegeizter Lachs** 8,00  
Housemade gravad salmon

**Nordseekrabben** 9,00  
North Sea shrimp

## Eierspeisen | Egg dishes

**Gekochtes Ei** 2,50  
soft or hard boiled egg

**2 Eier im Glas mit Schnittlauch** 6,50  
2 soft boiled eggs with chives served in a glass

**2 Spiegeleier Solo** 6,00  
2 fried eggs

**2 Spiegeleier auf Buttertoast** 6,50  
2 fried eggs on butter toast

**2 Spiegeleier mit Schinken oder Speck** 7,50  
2 fried eggs with ham or bacon

**Rührei Natur oder mit Kräutern** 7,50  
Scrambled eggs plain or with fresh herbs

**Rührei mit knusprigem Speck** 8,00  
Scrambled eggs with crispy bacon

**Rührei mit frischen Lachsmedaillons** 9,50  
Scrambled eggs with fresh salmon

**Rührei mit Räucherlachs** 9,50  
Scrambled eggs with smoked salmon

**Omelette Natur oder mit Kräutern** 7,50  
Omelette plain or with fresh herbs

**Omelette** | Omelette 12,00  
**Feta, Spinat und Zwiebeln**  
Feta cheese, spinach and onions

**Bauernfrühstück** | Frittata 14,00  
mit Kartoffeln, Speck und Zwiebeln  
with potatoes, bacon and onions

**Eggs Benedict mit Hinterschinken** 12,00  
Eggs Benedict with ham

**Zwei pochierte Eier mit Sauce Hollandaise auf Butter Brioche wahlweise:**  
**mit Blattspinat** | with spinach 14,00  
**mit Lachs** | with salmon 15,00  
**mit Avocado** | with avocado 15,00  
**Forellenkaviar** | trout caviar 15,00  
**NY/Pastrami** 17,00

Frühstück Mo-Fr 8:00-12:00 | Sa-So und Feiertage 8:00-15:00

Breakfast Mo-Fr 8am-12am | Sa-So and holidays 8am-3pm

## Kollektion | Collection

### Pariser Frühstück **7,00**

Croissant, Brioche, Baguette, Marmelade  
Croissant, brioche, baguette, jam

### Wiener Frühstück **9,50**

2 Eier im Glas mit Schnittlauch, Brotkorb  
und hausgemachter Marillenmarmelade  
2 soft boiled eggs with chives served in a  
glass, bread basket and housemade apricot jam

### Sylter Frühstück **19,00**

Crevetten, gebeizter Lachs mit Meerrettich,  
geräucherter Heilbutt, Kren und Zitrone  
shrimps, gravad salmon with horseradish,  
smoked halibut, radish and lemon

### Kleines EINSTEIN Frühstück **11,00**

Käse, Schinken, hausgemachte Marmelade,  
Butter und Brotkorb  
Cheese, ham, housemade jam, butter and bread basket

### EINSTEIN Sonntagsfrühstück **19,00** **29,00**

Große Auswahl an Fleisch- und Käsespezialitäten,  
gebeizter Lachs, Kren, gekochtes Ei, Naturjogurt  
mit frischem Obst, Beeren und Ahornsirup,  
Croissant und Brötchen, Marmelade und Honig  
Grand selection of cold cuts and cheeses, gravad salmon,  
kren, soft boiled egg, yogurt with fresh fruit, berries and  
maple syrup, croissant and bread, jam and honey

## Süss und Vegetarisch | Sweet and vegetarian

### Porridge mit Rohrzucker und Vollmilch **6,50**

Porridge with cane sugar and whole milk

### Porridge mit Ahornsirup und Vollmilch **7,50**

Porridge with maple syrup and whole milk

### Porridge mit Saisonfrüchten und Vollmilch **8,50**

Porridge with seasonal fruit and whole milk

### Birchermüsli mit frischen Früchten **9,50**

Bircher muesli with fresh fruit

### Frische Früchte **9,50**

Portion of fresh fruit

### Portion Bio Naturjoghurt **3,50**

Organic yoghurt

### Portion Bio Magerquark **3,50**

Organic quark

### Avocado mit Kräutertopfen & Gemüsesticks **7,00**

Avocado with cream cheese & crudités

### Hausgemachte Marmelade, Honig, **1,50** Ahornsirup oder Nutella

Housemade jam, honey, maple syrup or nutella

### Hummus **7,50**

hausgemachte Kichererbsencreme mit Tomate  
und Avocado Scheiben  
Hummus, housemade chickpea cream with tomato  
and avocado slices

### CHAMPAGNER BRUNCH für 2 Personen | for 2 persons

0,75l Champagner Taittinger Brut  
Brotkorb, Butter, hausgemachte Marmelade  
Bread basket, Housemade jam

auf der Etagere | on the etagere

cremig-Kräuter-Rührei, hausgebeizter Lachs und Avocado, Wiener Beinschinken,  
Fenchelsalami, original Emmentaler, Liptauer,  
Eclair „Liebesknochen“ gefüllt mit Pralinenmousse und Amarena Sirup

Scrambled eggs with fresh herbs, gravad salmon, avocado, South Tyrolean ham,  
fennel salami, original Emmentaler, Liptauer,  
Eclair „love bone“ filled with pralines mousse and amarena syrup

**99,00**

## HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN

HOUSEMADE CAKES

<b>Käsekuchen</b> German cheese cake	<b>5,50</b>
<b>Mohnkuchen</b> -glutenfrei- Poppy seed cake -gluten free-	<b>5,00</b>
<b>Obsttarte</b> Fruit tart	<b>5,50</b>
<b>Sachertorte</b> Viennese chocolate cake	<b>6,00</b>
<b>Portion Schlagsahne</b> Whipped cream	<b>1,80</b>
<b>EINSTEIN Apfelstrudel</b> mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne EINSTEIN Apple strudle with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream	<b>9,00</b>

### CLASSIC AFTERNOON TEA

**Auswahl an Sandwiches  
Scones**

mit Marmelade und clotted cream

**Auswahl an Pastries  
Kännchen Ronnefeldt Tee  
Assorted Sandwiches  
Scones**

with jam and clotted cream

**Selection of Pastries  
Pot of Ronnefeldt Tea**

**25,00**

---

### EINSTEIN CREAM TEA

**Scones**

mit Marmelade und clotted cream

with jam and clotted cream

**Kännchen Ronnefeldt Tee  
Pot of Ronnefeldt Tea**

**15,00**

---

### EINSTEIN AFTERNOON TEA

**Classic Afternoon Tea**

mit einem Glas Taittinger Prestige Rosé

with a glass Taittinger Prestige Rosé

**38,00**

## ÖSTERREICHISCHE SPEZIALITÄTEN

mit Natursauerteigbrot auf dem Holzbrett

AUSTRIAN SPECIALTIES

with natural sourdough bread served on a wooden board

### Hausgemachter Leberkäse | Housemade Leberkäse 12,00

mit Kartoffelsalat | with potato salad

### Hausgemachte Frankfurter Würstel 13,00

mit Gulaschsaft und Semmel (Fiakergulasch)

Housemade frankfurters

in goulash jus and a roll

### Auswahl von Alpenschinken 16,00

Mocetta, Bauchspeck, Alpenschinken, Rindwurst  
mit Liptauer und eingelegtem Rettich

Selection of Austrian cold cuts

with Austrian cream cheese and pickled radish

### Auswahl von Alpenkäse 16,00

mit Liptauer und eingelegtem Rettich

Selection of Alpine cheeses

with Austrian cream cheese and pickled radish

## BROTZEIT SANDWICH

mit Natursauerteigbrot getoastet

with toasted sourdough bread

### Liptauer | Austrian cream cheese 6,50

Frischkäse mit frischem Schnittlauch

cream cheese with chives

### Avocado | Avocado 8,50

mit marinierten Ofentomaten

with marinated roasted tomatoes

### Alpenschinken | Alpine ham 8,50

mit frischem Kren und eingelegtem Rettich

with fresh horseradish and pickled radish

### Lachstatar | Salmon tartar 8,50

von geräuchertem und mariniertem Lachs

smoked and marinated salmon

### Classic Club Sandwich | Classic Club Sandwich 15,50

Hähnchenbrust, gebratener Speck, Tomaten,  
Eisbergsalat und Mayonnaise

Chicken, bacon, tomatoes, iceberg lettuce and mayonnaise

### Pommes frites 4,50

french fries

### kleiner Salat 4,50

side salad

## BAGEL

Bagels aus der Fine Bagel Manufaktur Berlin

BAGEL

Bagles by Fine Bagel Manufaktur Berlin

### New York Bagel 9,50

gebeiztem Lachs, Tomaten,

Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich

graved salmon, tomatoes,

cream cheese and horseradish

### Avocado Bagel 9,50

Avocado, mariniertes Tomate, Eisbergsalat

Avocado, marinated tomato, iceberg lettuce

### Pastrami Bagel 17,00

Pastrami, Tomate, geschmolzenem Käse

und würzigem Senf

Pastrami, tomato, melted cheese

and spicy mustard

## EIS ICE CREAM

### Milcheis | Ice Cream

Bio Vanille, Haselnuss, Schokolade, Stracciatella

organic vanilla, hazelnut, chocolate, stracciatella

### Sorbet | Sorbet

Orange, Erdbeere

orange, strawberry

### pro Kugel | per scoop 2,50

### Portion Schlagsahne | whipped cream 1,80

### Portion frische Früchte | fresh fruits 5,00

### Caffè Vaniglia / Affogato 6,50

Doppelter Espresso mit Vanille-Eis

Double espresso poured over vanilla ice cream

### EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee 7,50

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

### EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate 7,50

Vanilleeis, Sahne

Vanilla ice cream, whipped cream

## GETRÄNKE BEVERAGES

<b>Rheinsberger Preussenquelle</b> Still   medium	Fl. 0,275l <b>3,50</b> Fl. 0,75l <b>7,80</b>
<b>Sans Souci</b> Sprudelnd   sparkling water	Fl. 0,75l <b>7,80</b>
<b>Naturtrüber Apfelsaft</b> Organic apple juice	Glas 0,3l <b>4,00</b>
<b>Rhabarbersaft</b> Rhubarb juice	Glas 0,3l <b>4,00</b>
<b>Schorle</b>	Glas 0,3l <b>4,00</b>
<b>Van Nahmen Säfte</b> Van Nahmen Juice Williams Birnensaft   pear Dornfelder Traubensaft   grape Weisser Pfirsichsaft   white peach	Fl. 0,25l <b>6,50</b>
<b>Frisch gepresster Orangensaft</b> Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l <b>4,00</b> Glas 0,3l <b>7,50</b>
<b>Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade</b> Housemade ginger limeade	Glas 0,3l <b>5,00</b>
<b>Hausgemachter Eistee</b> Housemade ice tea	Glas 0,3l <b>5,00</b>
<b>Soda Citron</b> mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l <b>4,00</b>
<b>Coca Cola</b> <b>Coca Cola Zero</b>	Fl. 0,2l <b>4,50</b> Fl. 0,2l <b>4,50</b>
<b>Orangina</b> <b>Almdudler</b>	Fl. 0,25l <b>4,50</b> Fl. 0,35l <b>4,50</b>
<b>Schweppes Tonic Water</b> <b>Schweppes Ginger Ale</b> <b>Schweppes Bitter Lemon</b>	Fl. 0,2l <b>4,50</b> Fl. 0,2l <b>4,50</b> Fl. 0,2l <b>4,50</b>

## BIER BEER

<b>Krombacher Pils</b> Fass   draft alkoholfrei   Pils non-alcoholic	0,2l <b>3,00</b> 0,4l <b>5,50</b> 0,33l <b>4,00</b>
<b>Diebels Alt</b> Alt Bier   Dark beer	Fl. 0,33l <b>4,00</b>
<b>Unertl</b> Hefeweizen Hefeweizen Alkoholfrei   non-alcoholic	Fl. 0,5l <b>5,50</b> Fl. 0,5l <b>5,50</b>
<b>Radler</b> Shandy	0,4l <b>5,50</b>
<b>Berliner Weisse</b> Himbeer oder Waldmeister raspberry or woodruff	0,33l <b>4,00</b>

## APERITIF UND COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Frizzante, Orange	<b>9,00</b>
<b>Hugo</b> Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	<b>9,00</b>
<b>Bellini</b> Pfirsich, Prosecco	<b>9,00</b>
<b>Moscow Mule</b> Wodka, Limette, Ginger Beer	<b>9,00</b>
<b>Bloody Mary</b> Wodka, Tomatensaft, Pfeffer, Worcestershire, Sellerie	<b>10,00</b>
<b>Gin Martini</b> London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	<b>10,00</b>
<b>Espresso Martini</b> Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream	<b>10,00</b>
<b>Mojito</b> Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	<b>10,00</b>
<b>Shirley's New Temple</b> (alkoholfrei) Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	<b>8,00</b>
<b>Cucumber Cooool</b> (alkoholfrei) Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	<b>8,00</b>



## UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

2018 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY  
WEINGUT KARL H. JOHNER

BADEN, DEUTSCHLAND

0,1L 8,00  
0,375L 28,00

2009 SASSOALLORO  
JACOPO BIONDI SANTI

TOSKANA, ITALIEN

0,1L 8,00  
0,375L 28,00

## VORSPEISEN STARTERS

<b>Rindkraftbrühe</b> mit Salzburger Leberknödel oder Griessnockerl .....	<b>9,00</b>
<b>Beef consommé</b> with with Salzburg liver dumpling or semolina dumpling	
<b>Erbsencremesuppe</b> mit Kohlrabi und Minze .....	<b>13,00</b>
<b>Creamy pea soup</b> with cabbage turnip and mint	
<b>Ganzer Kopfsalat , Brunnenkresse, Zuckererbsen</b> mit warmen Erdäpfeln in Buttermilch .....	<b>16,00</b>
<b>Whole lettuce head</b> with watercress, sweet peas and warm potatoes in buttermilk	
<b>Österreichische Essigknödel</b> mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl .....	<b>15,00</b>
<b>Austrian vinegar dumplings</b> with red onions and pumpkin seed oil	
<b>Roastbeef</b> mit Remouladen Sauce .....	<b>16,00</b>
<b>Roastbeef</b> with remoulade	
mit Braterdäpfeln / add roasted potatoes	<b>4,50</b>
<b>Schlemmerschnitte</b>	
<b>Hausgemachter Buchweizentoast</b> mit leicht überrauchertem Lachs, Forellenkaviar und Frischkäse .....	<b>17,00</b>
<b>Buckwheat Toast</b> with smoked salmon, trout caviar and cream cheese	
<b>Vorspeise vom Kalbsrücken</b> mit Thunfisch .....	<b>17,00</b>
<b>Tender slices of veal</b> with a creamy tuna fish sauce	
<b>Marinierter Tafelspitz</b> mit steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl .....	<b>18,00</b>
<b>“Tafelspitz“ marinated beef salad</b> with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil	
<b>Ochsenfilet Tatar Spezial</b> auf geröstetem Sauerteigbrot .....	<b>18,00</b>
<b>Ox filet tartar</b> on roasted sourdough bread	

## HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

<b>Feiner Gemüseintopf von Spargel</b> mit frischen Erbsen und Erdartischoke (Topinambur) .....	<b>18,00</b>
<b>Vegetable stew</b> with asparagus, fresh peas and Jerusalem artichoke	
<b>Südtiroler Schlutzkrapfen</b> mit Blattspinat und Kopfsalat in Buttermilchdressing .....	<b>18,00</b>
<b>South Tyrolean ravioli</b> with spinach and butterhead lettuce and buttermilk dressing	
<b>Venere Reis</b> mit Zander Wildfang à la Bordelaise .....	<b>26,00</b>
<b>Venere rice</b> with Zander wild catch à la Bordelaise	
<b>Eingelegte Steinpilze</b> mit saftigen Scheiben vom Kalbskopf und Wiener Austern .....	<b>23,00</b>
<b>Pickled porcini mushrooms</b> with slices of veal head and marinated snails	
<b>Schulter vom Spanferkel</b> mit einem Ragout von jungen zarten Flageolet-Bohnen .....	<b>28,00</b>
<b>Shoulder of suckling pig</b> with fine and tender flageolet bean ragout	
<b>Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken</b> mit Serviettenknödeln .....	<b>23,00</b>
<b>Viennese goulash</b> with dumplings	
<b>Wiener Backendl</b> mit Erdäpfelsalat .....	<b>23,00</b>
<b>Classic fried chicken</b> with potato salad	
<b>Tafelspitz</b> mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln .....	<b>23,00</b>
<b>“Tafelspitz“ boiled beef</b> with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes	
<b>Wiener Schnitzel   Wiener Schnitzel</b> .....	<b>28,00</b>
Petersilienerdäpfeln, Preiselbeeren und Gurkensalat   parsley potatoes, cranberries and cucumber salad	

## DESSERT DESSERT

<b>Brandteigkrapferl</b> mit leichter Topfencreme und eingelegtem Rhabarber .....	<b>10,00</b>
<b>Profiterol</b> with light creamy quark and pickled rhubarb	
<b>Warmer Auflauf von der Zartbitterschokolade</b> mit Preiselbeerobers und Schokosauce .....	<b>11,00</b>
<b>Warm soufflé of dark chocolate</b> with cranberry cream and chocolate sauce	
<b>Kaiserschmarrn</b> mit Zwetschgenröster .....	<b>12,00</b>
<b>“Kaiserschmarrn“</b> fried pancake with plum compote	
<b>Auswahl von Alpenkäse</b> mit Liptauer und eingelegtem Rettich .....	<b>16,00</b>
<b>Selection of Alpine cheeses</b> with Austrian cream cheese and pickled radish	
<b>Auswahl an frischen Früchten</b> .....	<b>9,50</b>
<b>Selection of fresh fruit</b>	

## OFFENE WEINE 0,1L / GLAS

**2018 Strawanzer | Grüner Veltliner** 5,00  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich

**2017 ‚Berlin only‘ VDP Gutswein | Riesling** 6,00  
Weingut Wittmann, Rheinhessen, Deutschland

**2018 Kaitui | Sauvignon Blanc | QBA** 6,00  
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

**2017 Etichetta Nera | Gavi dei Gavi | D.O.C.G.** 8,00  
La Scolca, Piemont, Italien

**2018 Petit Chablis | Chardonnay | A.O.C.** 5,00  
Jean Durup, Burgund, Frankreich

**2018 Rosé | QbA** 5,50  
Anette Closheim, Nahe, Deutschland

**2015 Junger Knabe | Zweigelt** 5,00  
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich

**2016 Ursprung | QbA** 6,00  
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland

**2017 Le Volte | I.G.T.** 8,00  
Ornellaia, Toskana, Italien

**2017 Terrasses de l'Eridan | Côtes du Rhône | A.O.C.** 6,00  
Maison Les Alexandrins, Rhone, Frankreich

## BUBBLES 0,1L / GLAS

**Sidre Brut Tendre | Eric Bordelet** 5,00

**Foss Marai | Prosecco Brut Cuvée ‚Surfine‘** 7,00

**NV Taittinger | Prélude** 14,00

**NV Taittinger | Prestige Rosé** 16,00

## BUBBLES

**Sidre Brut Tendre | Eric Bordelet** 33,00

**Foss Marai | Prosecco Brut Cuvée ‚Surfine‘** 49,00

**NV Taittinger | Brut Réserve** 89,00

**NV Taittinger | Prélude** 95,00

**NV Taittinger | Prestige Rosé** 99,00

**2007 Taittinger | Comtes de Champagne** 199,00

**NV Ruinart | Rosé** 125,00

**2007 Dom Ruinart** 234,00

**2008 Dom Pérignon** 234,00

**2006 Dom Pérignon | Rosé** 345,00

**NV Krug | Grande Cuvée** 234,00

**NV Krug | Rosé** 345,00

## WEISSWEINE WHITEWINE

### ÖSTERREICH

<b>2018 Ganslgraben   Grüner Veltliner   DAC</b> Weingut Höllerer, Kamptal	<b>35,00</b>
<b>2017 Chardonnay</b> Weingut Stiegelmar, Burgenland	<b>45,00</b>
<b>2017 Sauvignon Blanc</b> Weingut Umathum, Burgenland	<b>55,00</b>
<b>2017 In der Wand   Riesling</b> Weingut Pichler-Krutzler, Wachau	<b>65,00</b>

### DEUTSCHLAND

<b>2018 Riesling   QbA</b> Dreissigacker, Rheinhessen	<b>35,00</b>
<b>2018 Weißburgunder   QbA</b> Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz	<b>45,00</b>
<b>2017 Oberbergener Bassgeige   Chardonnay VDP Erste Lage</b> Franz Keller, Baden	<b>55,00</b>
<b>2014 Burgberg GG   Riesling VDP Große Lage</b> Schlossgut Diel, Nahe	<b>85,00</b>

### ITALIEN

<b>2018 Colle Cavalieri   Trebbiano   D.O.P.</b> Cantina Tollo, Abruzzen	<b>33,00</b>
<b>2017 Le Quaiare   Lugana   D.O.C.</b> Bertani, Venezien	<b>45,00</b>
<b>2017 Etichetta Nera   Gavi dei Gavi   D.O.C.G.</b> La Scolca, Piemont	<b>75,00</b>
<b>2017 Poggio alle Gazze   I.G.T.</b> Ornellaia, Toskana	<b>95,00</b>

### FRANKREICH

<b>2018 La petite Perriere   Sauvignon Blanc   A.O.C.</b> Domaine de la Perriere, Loire	<b>33,00</b>
<b>2018 Bourgogne   Chardonnay   A.O.C.</b> Domaine Alain Geoffroy, Burgund	<b>45,00</b>
<b>2018 Château Marjosse Blanc   Cuvée</b> Pierre Lurton, Bordeaux, Frankreich	<b>55,00</b>
<b>2018 Montée de Tonnerre   Chablis 1er Cru</b> Jean Durup, Burgund	<b>65,00</b>

## ROTWEINE REDWINE

### ÖSTERREICH

<b>2017 Blauer Zweigelt</b> Weingut Stiegelmar, Burgenland	<b>35,00</b>
<b>NV Revolution Red Solera -Demeter-</b> Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	<b>45,00</b>
<b>2015 A'Kira T.FX.T   Blaufränkisch</b> Weingut Tement, Burgenland	<b>55,00</b>
<b>2017 Cabernet Sauvignon Reserve</b> Jurtschitsch, Kamptal	<b>65,00</b>

### DEUTSCHLAND

<b>2016 Cuvee Rot   QBA</b> Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen	<b>35,00</b>
<b>2017 Black Print   QBA</b> Markus Schneider, Pfalz	<b>55,00</b>
<b>2017 Oberbergener Bassgeige   Spätburgunder VDP Erste Lage</b> Franz Keller, Baden	<b>65,00</b>
<b>2014 Neuenahrer Sonnenberg   Spätburgunder GG</b> Jean Stodden, Ahr	<b>95,00</b>

### ITALIEN

<b>2017 Chianti Riserva   D.O.C.G.</b> Terre de Priori   Cantina di Montalcino, Toscana	<b>33,00</b>
<b>2017 Le Selezioni   Barbera d'Alba   D.O.C.</b> Marchesi di Barolo, Piemont	<b>45,00</b>
<b>2014 Lucente   I.G.T.</b> Luce della Vite, Toskana	<b>65,00</b>
<b>2014 Le Serre Nuove   D.O.C.</b> Ornellaia, Toskana	<b>95,00</b>

### FRANKREICH

<b>2018 Les Cépages   Merlot   I.G.P.</b> Le Domaine de la Croix Belle, Languedoc-Roussillon	<b>35,00</b>
<b>2015 Chateau Lafitte   A.C.</b> Château Lafitte, Bordeaux	<b>55,00</b>
<b>2014 Clos Triguédina   A.O.P.</b> Jean-Luc-Baldés, Cahors	<b>65,00</b>
<b>2007 Château Haut-Bailly   Grand Cru Classé</b> Château Haut-Bailly, Bordeaux	<b>99,00</b>

## SPECIAL ONES WHITEWINE

### ÖSTERREICH

<b>2013 Rotes Tor   Grüner Veltliner Smaragd</b>	<b>99,00</b>
Hirtzberger, Wachau	
<b>2017 Honivogl   Grüner Veltliner Smaragd</b>	<b>199,00</b>
Hirtzberger, Wachau	
<b>2011 Riesling Smaragd   Loibner Loibenberg</b>	<b>150,00</b>
F.X. Pichler, Wachau	

### DEUTSCHLAND

<b>2018 Josefsberg   Riesling Spätlese</b>	<b>59,00</b>
Markus Schneider, Mosel	
<b>2017 Einziggacker</b>	<b>123,00</b>
Dreissigacker, Rheinhessen	
<b>2009 Sonnenberg GG   Riesling VDP Große Lage</b>	<b>99,00</b>
Weingut Friedrich Becker, Pfalz	
<b>2011 Bernkasteler Doktor GG   Riesling</b>	<b>123,00</b>
Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel Saar Ruwer	

### FRANKREICH

<b>2016 Blanc d'Exception</b>	<b>99,00</b>
Château Monbousquet, Bordeaux	
<b>2015 Clos Marsalette</b>	<b>99,00</b>
Stephan von Neipperg, Pessac-Léognan, Bordeaux	
<b>2015 Château Smith Haut-Lafitte Blanc</b>	<b>199,00</b>
Château Smith Haut-Lafitte, Pessac Leognan	
<b>1990 Château Suduiraut</b>	<b>123,00</b>
Sauternes	

## SPECIAL ONES REDWINE

### DEUTSCHLAND

<b>2011 Steinsatz   QbA</b>	<b>99,00</b>
Markus Schneider, Pfalz	

### SCHWEIZ

<b>2016 Gantenbein   Pinot Noir</b>	<b>234,00</b>
Gantenbein, Graubünden	

### FRANKREICH

<b>1991 Château Palmer   3ème Cru Classé</b>	<b>345,00</b>
Château Palmer, Margaux	
<b>2010 Château Pontet Canet   2ème Cru Classé</b>	<b>456,00</b>
Château Pontet-Canet, Pauillac	

### ITALIEN

<b>2015 Ornellaia   D.O.C.</b>	<b>234,00</b>
Ornellaia, Toskana	
<b>2013 Solaia   I.G.T.</b>	<b>345,00</b>
Solaia, Toskana	

### SPANIEN

<b>2015 Grand Vin</b>	<b>123,00</b>
Son Mayol, Mallorca	

### USA

<b>NV Overture</b>	<b>299,00</b>
Opus One, Napa Valley	
<b>2015 Opus One</b>	<b>456,00</b>
Opus One, Napa Valley	

### ARGENTINIEN

<b>2016 Cheval des Andes</b>	<b>123,00</b>
Mendoza	

# SPIRITUOSEN SPIRITS

GIN	4cl
<b>Bombay Sapphire</b> 40%	<b>9,00</b>
<b>Hendrick's Gin</b> 44%	<b>10,00</b>
<b>Monkey 47 Dry Gin</b> 47%	<b>12,00</b>
<b>Tanqueray London Dry Gin</b> 47,3%	<b>8,00</b>

WODKA	
<b>Grey Goose Vodka</b> 40%	<b>10,00</b>
<b>Stolichnaya</b> 40%	<b>6,50</b>
<b>Wybrowa</b> 40%	<b>7,00</b>

WHISKYS	
<b>Chivas Regal 12 Y</b> 40%	<b>7,00</b>
<b>Jameson</b> 40%	<b>7,00</b>
<b>Mortlach 1996, Single Malt</b> 46%	<b>17,00</b>
<b>Oban 14 Y</b> 43%	<b>13,00</b>
<b>Lagavulin 16 Y</b> 43%	<b>14,00</b>

RUM	
<b>Havana Club 7 Y</b> 40%	<b>9,00</b>
<b>Ron Zacapa Centenario 23</b> 40%	<b>12,00</b>
<b>Meyer's Rum</b> 40%	<b>7,00</b>

COGNAC	
<b>Hennessy VSOP</b> 40%	<b>9,00</b>
<b>Hennessy X.O</b> 40%	<b>24,00</b>

ARMAGNAC	
<b>Baron de Cygnac VSOP</b> 40%	<b>9,00</b>

GRAPPA	
<b>Nonino Vuisinar</b> 43%	<b>8,00</b>

OBSTBRÄNDE	4cl
<b>Marquis de Saint-Loup Réserve</b> 40%	<b>10,00</b>
<b>Meissner Quittenbrand</b> 42%	<b>10,00</b>
<b>Meissner Williamsbirnenbrand</b> 40%	<b>10,00</b>
<b>Meissner Himbeergeist</b> 42%	<b>10,00</b>
<b>Meissner Walnussgeist</b> 42%	<b>10,00</b>
<b>Ziegler   Obstbrand aus Äpfeln und Birne</b> 43%	<b>10,00</b>
<b>Ziegler   Alte Zwetschge 2012 Obstbrand</b> 44%	<b>24,00</b>

TEQUILA	
<b>Tequila Gran Dovejo blanco</b> 40%	<b>10,00</b>

VERMOUTH	
<b>Carpano Antica Formula</b> 16,5%	<b>6,00</b>
<b>Martini Bianco</b> 14,4%	<b>5,00</b>
<b>Noilly Prat</b> 18%	<b>5,00</b>

LIKÖR	
<b>Amaretto Disaronno Original</b> 28%	<b>6,00</b>
<b>Bailey's Original</b> 17%	<b>6,00</b>
<b>Cointreau</b> 40%	<b>6,00</b>
<b>Grand Marnier Cordon Rouge</b> 40%	<b>6,00</b>
<b>Sambuca</b>	<b>6,00</b>

PORT - SHERRY	
<b>2004 Vintage Port, Warre's</b> 20%	<b>9,00</b>
<b>Fino dry, Gutierrez Colosia</b> 15%	<b>6,00</b>
<b>Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia</b> 15%	<b>7,00</b>

DIGESTIF	
<b>Averna Amaro Siciliano</b> 29%	<b>6,00</b>
<b>Fernet Branca</b> 39%	<b>6,00</b>
<b>Ramazotti</b> 30%	<b>5,00</b>
<b>Pernod</b> 40%	<b>5,00</b>
<b>Campari Bitter</b> 25%	<b>6,00</b>

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen. Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Please inform us if you have any food allergies or special dietary needs. Some dishes may be raw or unpasteurized.

Desweitern weisen wir darauf hin, dass ab 8 Personen keine Einzelzahlung möglich ist und eine Gesamtrechnung erstellt wird.

Furthermore, we would like to point out that no single payment is possible for 8 or more people and that an overall invoice will be created.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer. | All prices in Euro and including VAT.

## EVENTS UND CATERING

Das EINSTEIN Unter den Linden ist für viele Arten von Events geeignet: vom gesetzten Dinner, exklusiven Empfang, private Festlichkeit, Dinner Rallye, Meeting oder Präsentation. Es finden bis zu 80 Personen im vorderen Kaffeehaus, 100 Personen im Restaurant und im Sommer 150 Personen auf der Terrasse Platz. Sie möchten Ihren Gästen etwas ganz Besonderes bieten? Unser Esszimmer ist der perfekte Ort für Weihnachtsfeiern, vertrauliche Meetings, oder festliche Empfänge für bis zu 70 Personen. Bei größeren Veranstaltungen kann der Raum auch wunderbar mit der Eventgalerie und dem Restaurant kombiniert werden.

Oder haben Sie bereits eine Location gefunden und wünschen sich ein EINSTEIN Catering. Auch dabei sind wir Ihnen herzlich gern behilflich und beraten Sie bei Ihren Planungen.

Wir freuen uns auf Ihre Anfragen unter [event@einstein-udl.com](mailto:event@einstein-udl.com) oder hinterlassen Sie Ihre Kontaktdaten bei den Kollegen direkt im Restaurant und unser Veranstaltungsteam meldet sich dann zügig bei Ihnen.

The EINSTEIN Unter den Linden is suitable for many types of events: from a set dinner, exclusive reception, private festivity, dinner rally, meeting or presentation. There is room for up to 80 people in the front coffee house, 100 people in the restaurant and 150 people on the terrace in summer. Would you like to offer your guests something very special? Our dining room is the perfect place for Christmas parties, confidential meetings, or festive receptions for up to 70 people. For larger events, the room can also be wonderfully combined with the event gallery and the restaurant.

Or have you already found a location and would like a EINSTEIN catering?

We are also happy to help you and advise you in your planning. We look forward to your inquiries at [event@einstein-udl.com](mailto:event@einstein-udl.com) or leave your contact details and our event team will get back to you as soon as possible.

---

## GRUPPEN RESERVIERUNG

Reservierungen für "größere Gesellschaften" – ab 10 Personen– nehmen wir gerne persönlich telefonisch oder per Email unter [servus@einstein-udl.com](mailto:servus@einstein-udl.com) entgegen. Für Gruppen bieten wir separate Speisenvorschläge und Pakete an.

We are happy to take reservations for "larger companies" - from 10 people upwards - by phone or email at [servus@einstein-udl.com](mailto:servus@einstein-udl.com). We offer separate meal suggestions and packages for groups.

---

## NEWSLETTER

Unser EINSTEIN Newsletter ist ein Muss für alle Liebhaber der Kulinarik, der Stadt Berlin und alle Kosmopoliten. Wir informieren Sie über aktuelle Neuigkeiten, Höhepunkte unserer Küche, neue Veranstaltungen und halten Sie über attraktive Aktionen auf dem Laufenden. Verpassen Sie ab heute nichts mehr und bleiben Sie immer informiert rund um das EINSTEIN Unter den Linden.

Our EINSTEIN newsletter is a must for all lovers of cuisine, the city of Berlin and all cosmopolitans. We inform you about the latest news, highlights of our kitchen, new events and keep you up to date on attractive promotions. From now on, don't miss anything and stay informed about the EINSTEIN Unter den Linden.



## Laufende Ermittlungen

Warum fallen einem beim Blick aus dem landenden Flugzeug immer zuerst die Swimmingpools auf?

Nachts: Er wechselte die Straßenseite, um die Frau, die ein paar Meter vor ihm ging, nicht zu beunruhigen. In einem Winkel der Schreibtischschublade fand er einen alten Zeitungsausschnitt. Jetzt, nach all den Jahren, stellte er fest, dass der nur noch bruchstückhaft erhaltene Artikel auf der Rückseite der interessantere gewesen wäre.

Der ältere Professor im Lesesaal der Universitätsbibliothek, eine Berühmtheit seines Fachs, der am Informationsschalter ein paar Fragen stellt, ohne die Stimme auch nur um eine Nuance zu senken. Ihm ist jedes Gefühl für ein Sprechen ohne Dozieren abhandengekommen. Weder lässt sich sein Auftreten mit Gebrechlichkeit noch mit bewusster Rücksichtslosigkeit erklären; er hat vielmehr nach Jahrzehnten des Repräsentieren und Delegieren an der Universität, des Zugriffs auf eine Unzahl von Gremien, Assistenten und Hilfskräften, vollständig verlernt, sich im akademischen Raum zurückzunehmen. Einige Leser drehen sich verärgert nach dem Mann mit der kräftigen Stimme um, geben ihm, der wortreich sein Problem beim Ausfüllen eines Formulars kundtut, mit behutsamen Handbewegungen zu erkennen, dass er bitte leiser sprechen möge. Doch man merkt an seinem Blick, einer Art strotzenden Selbstvergessenheit, dass ihn diese Bitten nicht erreichen. Wo er ist, hat man ihm das Wort immer schon erteilt. Die übereinander gestapelten Fernseher in dem kleinen Elektrogeschäft liefen auch während der Mittagspause. Im Hinterhof fiel sein Blick auf die reservierten Parkplätze an den Häuserwänden. Die Kennzeichen der geparkten Autos stimmten tatsächlich mit denen auf den Reservierungsschildern überein. Und dann, eines Abends, waren es plötzlich die zwei Kontaktlinsen-Behälter auf der Ablage über dem Waschbecken, die ihm die ganze Trostlosigkeit ihrer Beziehung verdeutlichten. Sie hatten beide seit Jahren die Angewohnheit (er wusste gar nicht mehr, wer sie von wem übernommen hatte), die leeren Behälter morgens, nach dem Einsetzen der Linsen, mit der offenen Seite nach unten auf das Porzellan zu legen, die kleinen runden Deckel darüber. Jetzt fiel sein Blick auf die beiden Schalen, die eine rot-weiß, die andere blau-weiß, und von einem Moment auf den anderen erschienen sie ihm als Embleme ihrer lähmenden Gemeinschaft.

Der Geruch des alten, hart gewordenen Kantens Schwarzbrot: er roch nicht mehr nach einer speziellen Sorte oder einem besonderen Korn, sondern nach »Brot« schlechthin.

Fast alle Passanten lächelten dem Kaminkehrer zu, der am frühen Morgen in seiner schwarzen Berufskleidung die Straße entlangging. Eine Frau rief:

„Heute wird sicher mein Glückstag!« Ob es jemals einen Kaminkehrer gab, der seinen Beruf aufgab, weil er es nicht mehr ertrug, unablässig als Symbol wahrgenommen zu werden?

In der Fußgängerzone begegneten sich zufällig zwei Paare. Nur die beiden Frauen schienen einander zu kennen, und während sie sich unterhielten, standen die Begleiter etwas teilnahmslos daneben und ließen, jeder für sich, ihre Blicke über das Geschehen ringsum wandern. Nach kurzer Zeit verabschiedeten sie sich, jedes Paar ging wieder seines Weges, und man konnte erkennen, wie beide Frauen sich zu ihren Freunden hinüberbeugten und erklärten, woher sie die andere kannten.

Wie der Schriftsteller seinen eigenen Roman hielt, den er einer Freundin ins Cafe mitbrachte - mit bemühter Lässigkeit umfasste er das Taschenbuch, lose, nur mit drei Fingern. Um jedem Vorwurf der Eitelkeit zu entgehen, präsentierte er das, womit er über Jahre hinweg so innig verbunden gewesen war, als sei es nur ein Mitbringsel, das er zufällig auf dem Weg zu ihr entdeckt hatte.

Santa Monica: Das Pärchen stand Arm in Arm vor der Waschanlage und sah seinem Auto zu wie einem Zootier bei der Fütterung.