

DER SCHMARRNKaiser



Öffnungszeiten

Montag bis Freitag 17.00 – 22.00 Uhr

Samstag 12.00 – 22.00 Uhr

Sonderöffnungszeiten Juli & August – warme Küche

Montag bis Samstag 18.00 – 21.00 Uhr

Telefon +49 (0)176 – 81 35 86 05

E-Mail schmarrnkaiser.markthalle@gmx.de

Arminiusstraße 2-4

D-10551 Berlin

Ust.ID-Nr.: 34/402/01246

Suppen, Salate & Zwischengerichte

Soups, Salads & intermediate Dish

- Würzige Voralberger Käsesuppe | Voralberger Spicy Cheese Soup¹⁷ 🍄 7,90 €
- Grüner Beilagensalat | Green Side Salad 🌿 6,90 €
- Avocado | Avocado¹⁹ 🌿🌿 12,90 €
*Auf Wildkräutersalat, mit Kirschtomaten, Walnusskernen und hausgemachtem Dressing |
With a salad of wild herbs, cherry tomatoes, walnuts and homemade dressing*
- Gratinierter Ziegenkäse | Goat Cheese au gratin^{15,17} 14,90 €
*Im Brickteig mit Salbei und Waldhonig, dazu Babyleave,
Kirschtomaten und hausgemachtes Dressing |
In brick dough with sage and forest honey, served with
baby leave, cherry tomatoes and homemade dressing*
- Hähnchenbruststreifen | Chicken Breast Stripes^{15,21} 16,90 €
*In Mandelpanade mit Sweet-Chili-Sauce, an grünem Salat |
Coated with almond crumbs, with sweet-chili-sauce and green salad*

Hauptspeisen

Main Dishes

- Wiener Saftgulasch | Viennese juice goulash ^{15,17,18,20} 20,50 €
Saftiges Rindergulasch mit hausgemachten Spätzle (auch glutenfrei) |
With homemade spaetzle (austrian noodles)
- Allgäuer Spätzle | homemade spaetzle (austrian noodles) ^{15,17,18,20} 🌿 19,00 €
Mit Allgäuer Bergkäse, Emmentaler und glasierten roten Zwiebeln
an frischem Blattsalat | With alpine cheese, Emmentaler cheese
and glazed red onions on fresh green salad
- Das Original | The Original ^{15,18,20,21} (laktosefrei) 24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Pfanne mit lauwarmem
Erdäpfel-Gurken-Salat und Preiselbeeren | Viennese Schnitzel of veal
from the pan with potato cucumber salad and cranberries
- Spinat-Kartoffelwutzeln | Spinach Potato Sausages ^{18,19} 🌿 18,00 €
Hausgemachte Wutzeln mit in Kräuterpesto geschwenktem Salbei,
dazu grüner Beilagensalat | Homemade sausages of spinach and potatoes
with sage tossed in herb pesto, served with green side salad
- Zwiebelrostbraten (Rind) | Onion Roast (Beef) ^{17,18,21} 24,50 €
Klassischer österreichischer Zwiebelrostbraten mit ofengerösteten Drillingen,
Röstzwiebeln und Bratenjus (auch glutenfrei) | Classic austrian onion roast
with fried potatoes, fried onions and gravy
- Seelachsfilet, gebraten | Coalfish Fillet, fried ^{17,18,28} 22,90 €
Mit Mango, Avocado und Kirschtomaten in einer
Orangen-Mango-Sweet-Chili-Sauce, dazu Mixsalat |
With mango, avocado and cherry tomatoes in
orange-mango-sweet-chili-sauce and mixed side salad

Dessert

Dessert

- »Der Schmarrnkaiser« ^{5,15,16,17,18} 12,90 €
*Klassischer österreichischer Kaiserschmarrn mit gehobelten Mandeln, Rosinen und Zwetschgenröster | Classic Austrian Kaiserschmarrn with plum roaster
Wahlweise mit Apfelmus oder Vanillesauce | Optionally with apple sauce or vanilla sauce
Vorfreude ca 20-25 min | Anticipation 20-25 min*
- Germknödel | Yeast Dumplings ^{15,17,18} 8,50 €
Gefüllt mit Pflaumenmus, übergossen mit Vanillesauce und bestreut mit Graumohn und Puderzucker | Filled with plum purée, doused with vanilla sauce, poppy seeds and powdered sugar
- Wiener Apfelstrudel | Viennese Apple Strudel ^{5,17,18} 🍏 8,00 €
Wahlweise mit Vanillesauce | Optionally with vanilla sauce

Aperitifs & Longdrinks

Aperitifs & Longdrinks

CRÉMANT ^{1,2}	7,90 €
ALM-HUGO ^{1,2} <i>Limette, Rohrzucker, Sirup, Prosecco, Almdudler, Minze</i>	8,00 €
MARACUJA-SPRITZ ^{1,2} <i>Aperol, Prosecco und Maracujasaft</i>	8,00 €
CAMPARI AMALFI ^{1,2} <i>Campari, Bitter Lemon, Maracujasaft</i>	8,50 €
LILLET-MOJITO ^{1,2} <i>Minze, Rohrzucker, Limette, Lillet Blanc, Schweppes Mojito</i>	8,00 €
BOMBAY-TONIK ^{1,2} <i>Bombay Sapphire Gin & Schweppes Tonik</i>	9,50 €
MIX-SPRITZ <i>Prosecco, Campari, Aperol, Schweppes Tonic</i>	8,50 €
BLUEBERRY-MARACUJA ¹ <i>Blueberry Vodka & Maracujasaft</i>	9,50 €
LILLET SUNRISE ^{1,2} <i>Lillet Rose, Maracujasaft, Fanta, Erdbeersirup</i>	8,00 €
ALMHUGO ALKOHOLFREI <i>Limette, Rohrzucker, Sirup, Zitronensaft, Almdudler, Minze</i>	7,00 €

Weißwein

White Wine

Heuriger Grüner Veltliner ²³ <i>Winzer Krems, Burgenland, würzig, trocken und fruchtig</i>	0,2l	7,30 €
Weißburgunder <i>Greilinger Halbtrocken</i>	0,2l	7,50 €
Monk-1659, Silvaner ²³	0,2l	7,50 €

Rotwein

Red Wine

Blaufränkisch ²³ <i>Winzer Krems, Burgenland</i>	0,2l	7,30 €
Zweigelt Greilinger ²³ <i>Weingut & Buschenschank, Schönggrabern, Niederösterreich; der Duft nach roten Beeren, allen voran die Kirsche, harmoniert wunderbar mit dem weichen Tannin</i>	0,2l	7,50 €
Merlot vom Cabarnet Sauvignon <i>Holzberg, trocken</i>	0,2l	7,70 €
Rose Greilinger <i>vom Blauen Burgunder, trocken</i>	0,2l	7,30 €

Bier vom Fass

Beer

Kozel Premium Lager Hell	0,3l	3,80 €
Alster ^{1,9,18} <i>mit Sprite</i>	0,3l	3,60 €

Flaschenbiere

Bottled Beer

Pilsner Urquell	0,33l	3,90 €
Kozel Dark	0,5l	4,50 €
Erdinger Natur Radler	0,5l	4,50 €
Erdinger Weißbier	0,33l	3,90 €
Peroni 0,0 % <i>Original Lager Alkoholfrei</i>	0,33l	4,00 €
Erdinger <i>Weißbier Alkoholfrei</i>	0,33l	3,90 €

Softdrinks & Säfte

Softdrinks & Juice

Mineralwasser, Römerquell <i>(still oder prickelnd)</i>	0,33l 0,75l	2,80 € 5,90 €
Almdudler, das Original in der Flasche ¹	0,35l 0,2l	4,50 € 0,4l
Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite ^{1,9}	2,80 €	4,50 €
Apfelsaft, naturtrüb	3,00 €	5,00 €
Maracujasaft	3,00 €	5,00 €
Johannisbeersaft	3,00 €	5,00 €
Saftschorle	2,80 €	4,80 €

Kaffee & Tee

Coffee & Tea

exklusiv von Julius Meinl, Wien 1862

Espresso	2,40 €
Verlängerter Schwarzer	2,80 €
Verlängerter Brauner	3,00 €
Wiener Melange	3,40 €
Milchkaffee	3,70 €
Latte Macchiato	4,00 €
Meinl, Teebeutel <i>Schwarz, Kräuter und Früchte</i>	3,00 €

Schnapsel Schnapps

Marillenschnaps	3,70 €
Zwetschgenwasser	3,50 €
Haselnuss	3,70 €
Williamsbirne	3,50 €
Waldviertler Himbeergeist	3,50 €
Jägermeister	3,50 €

Unsere Flaschen-Weine

WEINGUT GREILINGER, Niederösterreich

Im Jahr 2005 begann das Ehepaar Greilinger aus ein paar Weingärten, die sie ihr Eigen nennen konnten, einen kleinen, feinen Weinbaubetrieb entstehen zu lassen.

Renate Greilinger:

Kümmert sich um den ganzen »Bürokram«, ist hauptsächlich für das Marketing verantwortlich und organisiere alles rund um den Buschenschank.

Reinhard Greilinger:

Kümmert mich hauptsächlich um die Weingärten und um den Weinkeller.

Die Weinregion:

Die Weingärten liegen sehr verstreut im sonnigen Land um Hollabrunn bis ins Pulkautal. Die Toplagen sind der Blickenberg im Pulkautal, der Stidlberg in Schönglabern und der Schablingerberg in Suttentbrunn. Aber auch die anderen Weingärten liegen gut, wodurch bei den Spätfrösten meist nur geringe bis gar keine Einbußen entstehen.

Ausgezeichnet!

Begehrteste Auszeichnungen – Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, wird als führende Weinfachzeitschrift des Landes von Experten und Weinfreunden gleichermaßen hochgeschätzt. Diese beurteilt die jeweils aktuellen Weine aller wichtigen Qualitätsproduzenten aus Österreich.

Die drei höchstbewerteten Weine jeder Kategorie werden alljährlich mit der Vinaria Trophy ausgezeichnet – wenig überraschend zählt die Trophy seit vielen Jahren zu den begehrtesten Preisen in der heimischen Weinwirtschaft.

In der Kategorie »Leicht & fruchtig« belegte das Weingut Greilinger 2018 mit seinem Grüner Veltliner Klassik Weinviertelden dritten Rang nebst dem Weingut Allram aus Straß mit Riesling Straß Kamptal.

Unsere Flaschen-Weine

WEINGUT GREILINGER, Niederösterreich

Bei uns erhältlich:

Grüner Veltliner <i>Weinviertel DAC Klassik trocken</i>	0,75l	28,90 €
Zweigelt <i>Weinviertel DAC Klassik trocken</i>	0,75l	28,90 €
Sauvignon blanc <i>Ried Schablingerberg trocken</i>	0,75l	27,90 €
Rosé <i>Vom Blauen Burgunder trocken</i>	0,75l	27,90 €
Weißburgunder <i>Halbtrocken</i>	0,75l	27,90 €
Merlot, Cabernet Sauvignon <i>Holzberg, trocken</i>	0,75l	29,90 €
Pinot Noir <i>trocken</i>	0,75l	29,90 €

Zusatzstoffe

- | | | | |
|--|----------------------|----|----------------|
|  | glutenfrei | 13 | Phenylalanin |
|  | vegetarisch | 14 | Süßungsmittel |
|  | vegan | 15 | Eier |
| 1 | Farbstoff | 16 | Erdnüsse |
| 2 | Konservierungsmittel | 17 | Laktose |
| 3 | Antioxidationsmittel | 18 | Gluten |
| 4 | Geschmacksverstärker | 19 | Schalenfrüchte |
| 5 | Schwefeldioxid | 20 | Sellerie |
| 6 | Schwärzungsmittel | 21 | Senf |
| 7 | Phosphat | 22 | Sesam |
| 8 | Milcheiweiß | 23 | Sulfide |
| 9 | Koffein | 24 | Lupine |
| 10 | Chinin | 25 | Weichtier |
| 11 | Gewachst | 26 | Krebstiere |
| 12 | Taurin | 27 | Soja |
| | | 28 | Fisch |

DER SCHMARRNKAISER



Es ist Sommer!

Genießen Sie unsere Speisen gerne auch vor den Türen der Markthalle in unserem eigenen Außenbereich in der Jonasstraße.

