Speisekarte

(Menü)

Hausgemachte Suppen (Homemade Soups)

Soljanka mit Sauerrahm, Zitrone und Brotal, A2, G, 1	<i>6,50</i> €
(Soljanka with sour cream, lemon and bread)	
Hühnersuppe mit Nudeln und Brot Al,A2,G, I	6,50 €
(Chicken soup with noodles and bread)	

Salate(Salads)

Kleiner gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing 6,90 € nach Wahl c, g, AI, A2

(Small mixed salad of the season with homemade dressing by choice)

Großer gemischter Salat der Saison mit hausgemachtem Dressing 13,50 € nach Wahl und Brot A1, A2, C, G

(Large mixed salad of the season with homemade dressing and bread)

Großer gemischter Salat der Saison, zur Wahl mit Thunfisch, 15,90 € Hähnchenstreifen, Mozzarella mit Pesto, oder Schafskäse dazu Brot und hausgemachtes Dressing AI, A2, C, G, D, H,

(Large mixed salad of the season, to the choice with tuna, chicken strips, mozzarella with pesto, or sheep's cheese, bread and homemade dressing)

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 17.



Stand 24.08.2024

Vorspeisen (Starter's)

Würzfleisch mit Käse überbacken und Toast Al,G,C,I		8,20 €
(Turkey ragou baked with cheese and bread)	C 111,0,0,1	3 ,2 0 0
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren i (Baked camembert with cranberries and toast)	und Toast a1,G,C,3,2	8,30 €
Traditional	(Traditional)	
	mit Darm 120 gr.	ohne Darm 150 gr.
Berliner Currywurst mit Pommes frites A1,G,1,2,6 (Berlin curry sausage with french fries)	13,50 €	14,70 €
Bauernfrühstück mit Salatbeilage c, G, 1,2,6 (Farm breakfast with salad)		14,90 €
Hausgemachte Sülze (nach Hausfrauenart) r. Salzkartoffeln und Salatgarnitur G, C, 1,2,6 (Brawn (home-style) with homemade remoulade, boiled potatoes de salatgarnitur (home-style) with homemade remoulade (home-style) with homemade remoulade (home-style) with homemade (home-style) with h	•	16,40 €
Berliner Eisbein mit Sauerkraut, Salzkartoffeln (Berlin pork knackle with sauerkraut, boiled potatoes and mustard) 1,2,		17,80 €
XL Berliner Boulette hausgemacht mit Zigeunersauce, Salzkartoffeln und Salatgarm (Berlin boulette XL with gypsy sauce, boiled potatoes and lettuce)	TUIT A1, C, G,1,2,6	17,90 €
Berliner Kalbsleber gebr. mit Salzkartoffeln, gebratenen Zwiebelringe und Salatgarnitur An (Berlin calf liver used with boiled potatoes, fried onion rings and salad gebrates)	1, C, G,1.2.6	19,50 €
Berliner Rinderroulade mit Zwiebeln, Senf, und Gewürzgurke gefüllt, dazu Rotkohl und Salzkartoffeln und Salatgarnitur A1,C,G,1,2,6 (Berlin beef roulade filled with onions, mustard, bacon and gherkins, se boiled potatoes and salad garnish)	Bratensauce,	21,90 €
Aufpreis für Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Ka	rtoffelpüree und Klöße	2,00 €
Gaststä	tte	
Zum Bohnsdo		
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.	Stand 01.11.2025	2.

Vom Schwein (From the pig)

Schweinesteak, mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur A1,C,G,1,2,6 (Pork steak, with salt potatoes and salad garnish)	
mit Spiegelei c, G,1,2,6	18,90 €
(With fried egg) mit Kräuterbutter c, G,1,2,6	18,90 €
(With herb butter) mit Zigeunersauce A1,G,1,2,6 (Gypsy sauce)	19,90 €
mit Rahmchampignons A1,C,G,1,2,6	19,90 €
(Cream mushrooms) "ou four" (überbacken mit Würzfleisch und Käse) A1,C,G,1,2,6 ("Ou four" (baked with peppering meat and cheese)	22,90 €
Aufpreis für Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelpüree und Klöße	2,00 €
Schweineschnitzel paniert, mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur A1, C, G (Pork cutlet, with boiled potatoes and salad garnish)	
mit Spiegelei A1, C, G,1,2,6 (With fried egg)	18,90 €
mit Zigeunersauce A1, C, G,1,2,6 (Gypsy sauce)	19,90 €
mit Rahmchampignons A1, C, G,1,2,6 (Cream mushrooms)	19,90 €
"ou four" (überbacken mit Würzfleisch und Käse) A1, C, G,1,2,6 ("Ou four" (baked with peppering meat and cheese)	22,90 €
Schnitzel "Cordon Bleu" gefüllt mit Schinken und Käse, mit Rahmchampignons, Salzkartoffeln und Salatgarnitur A1, C, G, 1,2,6 (Pork cutlet "Cordon Bleu" stuffed with ham and cheese, with cream mushrooms, with boiled potatoes and salad garnish)	20,90 €
Aufpreis für Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelpüree und Klöße	2,00 €
Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck	
Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16. Stand 01.11.2025	3.

Vom Huhn (Of chicken)

Hähnchenbrustfilet gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur
(Chicken breast fillet approx. Fried, with boiled potatoes and salad garnish)

mit Kräuterbutter A1, G,1,2,6 (With herb butter)	18,90 €
überbacken mit Käse A1, G,1,2,6 (With topped with melted cheese)	19,90 €
mit Zigeunersauce A1, G,1,2,6 (With cypsy sauce)	19,90 €
mit Rahmchampignons A1, G,1,2,6 (With cream mushrooms)	19,90 €
Hähnchenschnitzel paniert, Sauce und Beilage	20,90 €
nach Wahl und Salatgarnitur (Fried chicken slices, with boiled potatoes and salad garni	sh) A1, G,1,2,6
Aufpreis für Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelpüree und Klöße	2,00 €

Vom Rind (Of beef)

Rinder Entrecote gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatgarnitur

(Pan-fried beef entrecôte with boiled potatoes and salad garnish))

mit Kräuterbutter G (With herb butter)	27,90 €
mit Rahmchampignons AI, G	29,90 €
(With cream mushrooms) Aufpreis für Bratkartoffeln, Kroketten, Pommes Frites, Kartoffelpüree und Klöße	2,00 €

Aufpreis Beilagen (Side dishes)

Salzkartoffeln 0,00 € Pommes frites 2,00 € Reis 0,00 € Kartoffelpüree 2,00 € (boiled potatoes) (French fries) (Rice) (Mashed potatoes) G

Kartoffelbällchen 2,00 € Bratkartoffeln 2,00 € Backkartoffel mit Sauerrahm

(Potato Balls) A1, C, G (mit Speck und Zwiebeln 1,2,6)

(Baked potato with sour cream) G

(fried potatoes with bacon and onions)

4,00 € *extra*

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 01.11.2025

Gemüsebeilagen (Vegetable side dishes)

Brokkoli (Broccoli)	Mischgemüse (Mixed vegetables)	Blumenkohl (cauliflower)	je 5,00 €
	Aus de	em Meer (from the sea)	
Salzkartoffeli	hollenfilet (gebraten) n n und Salatgarnitur A1, o ble fillet (fried) with dill sauce, boild	G, C, D,1,2,6	22,90 €
mit Kräuterre		en, eln und Salatbeilage A1, G, C, h herb soup, boiled potatoes with bacon	
	Für unsere	e kleinen Gäste	
Spaghetti mit (Spaghetti with Bolog	t Sauce Bolognese AI, C,	F,I	<i>7,90</i> €
3 K artoffelpu	uffer mit Apfelmus (haus akes with apple sauce and sugar)	gemacht) und Zucker ai, c	8,40 €
	lerschnitzel mit Salzka k cutlet with boiled potatoes)	rtoffeln c, g, ai	6,90 €
Aufpreis für Brat	kartoffeln, Kroketten, Pomm	es Frites, Kartoffelpüree und Klöl	Se 2,00 €
	Für den k	leinen Hunger	(For a bite to eat)
	es mit Ketchup oder N es' ketchup or mayonnaise)	I ayonnaise g	<i>5,50</i> €
Currywurst n	nit Darm Curryketchu Ty ketchup and bread) A1,A2, 2,6,	_	9,20 €
Altberliner C	CUITYWUIST (ohne Darm) CU urst with curry ketchup and bread) 2	urryketchup und Brot	10,40 €
Boulette XL	mit Brot, Ketchup od		9,40 €
Schweinesch	nitzel auf Brot mit Spi		14,40 €
(pork cutlet on bread with fried egg) A1,A2,C,G Baststätte Zum Bohnsdorfer Eck			
Informationen zu Al	llergenen und Zusatzstoffe	Stand 01.11.2025	5.

Extra's (Extra's)

Portion:

Schnitzel paniert, gebraten (Pork cutlet) A1, C, G	<i>11,90 €</i>
Schweinesteak gebraten (Pork cutlet)	<i>11,90 €</i>
Hähnchenbrustfilet gebraten (Fried chicken breast fillet)	11,90 €
Hähnchenschnitzel paniert (Chicken schnitzel breaded) A1, C, G	11,90 €
Berliner Eisbein gekocht (Berlin knuckle of pork)1, 2, 7	10,00 €
Currywurst mit Darm 8,20 € ohne Darm (Currywurst with and without casing.) A1,A2, 1, 2,J	9,40 €
XL Boulette gebraten (Berlin boulette) A1, C,1, 2,J	<i>7,90</i> €
Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise (A dish of french fries' ketchup or mayonnaise) A1, C, C	G 5,50 €
Kartoffelbällchen (Potato Balls) A1, C, G	<i>5,50</i> €
Bratkartoffeln mit und ohne Speck und Zwiebeln (Roast potatoes) 1,2,6	<i>5,50</i> €
Kartoffelpüree (Mashed potatoes) G	<i>5,50</i> €
Salzkartoffeln (Salt potatoes)	<i>4,50</i> €
Reis (Rice)	<i>4,50</i> €
Rahmchampignons (Cream mushrooms) A1, C, G	<i>5,50</i> €
Zigeunersauce (Gypsy sauce) A1	<i>5,50</i> €
Dill Sauce (Dill Sauce) A1, C, G	<i>4,50</i> €
Sauerkraut (pickled cabbage) 1,2,A1	<i>4,50</i> €
Kräuterremoulade (Herb remoulade) C, G	<i>4,50</i> €
gebratene Zwiebeln (Fried onions)	<i>4,50</i> €
Port. Kräuterbutter (Herbel butter) G	1,50 €
1 Spiegelei (With fried egg) C	<i>1,50</i> €
Brot pro. Person (Bread pro. Person) A1, A2	1,00 €
Port. Senf (mustard) J., Port. Ketchup (ketchup), Port. Mayonnaise (mayonnaise) G	0,50 €

Gaststätte Zum Pohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 01.11.2025

Kaffee-Karte (coffee menu)

Tasse Kaffee (Large Cup of coffee) 13	2,50 €
Große Tasse Kaffee (Large Cup of coffee)13	3,90 €
Milchkaffee (Milk coffee) 13, G	4,40 €
Latte Macchiato(Milk coffee)13, G	4,40 €
Espresso(espresso)13	2,70 €
Cappuccino(Cappuccino)13, G	4,40 €
Irish Coffee (2 cl Whiskey mit Sahnehaube) (2 cl of Whiskey with whipped cream) 13, G, 14	6,70 €
Heiß-Getränke(hot drinks)	
Glas Tee (verschiedene Sorten) (Cup of tea(different sorts)) 10	2,70 €
Glas Grog mit Rum 4 cl (Glass of grog with rum 4 cl)14	6,60 €
Glas Glühwein(Glass of mulled wine)13, G	4,90 €
Heiße Schokolade mit Sahnehaube (hot chokolade with cream) 10, G	4,90 €
Eis-Getränke (ice drinks)	
Eiskaffee (Kaffee mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne) (Coffee with 1 scoop vanilla ice cream) 13, G,	6,70 €
Eisschokolade (Schokomilch mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne) (Chocolate milk with 1 scoop vanilla ice cream) 13, G,	6,70 €

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024

Eis-Karte(ice cream menu)

1 Kugel Eis verschiedene Sorten (1 Scoop of different flavours of ice cream) C,F,G,H,E	2,00 €
1 Portion Schlagsahne (I am serving whipped cream)G	2,50 €
Kinder Eisbecher Vanille und Erdbeereis, Smarties und Sahne (Children's ice cream cups Vanilla, strawberry ice cream, smarties, and cream) C,F,G,H,E	6,40 €
Gemischtes Eis mit Sahne Vanille,-Erdbeer- und Schokoeis (Mixed ice cream with vanilla cream, strawberry ice cream and chocolate ice cream) C,F,G,H,E	8,40 €
Sanfter Engel ohne Alkohol Vanille Eis, Orangensaft und Sahne (Mixed ice cream with vanilla cream, strawberry ice cream and chocolate ice cream) C,F,G,H,E	6,70 €
Sanfter Engel 2 cl. Bacardi Rum Vanille Eis, Orangensaft und Sahne (Mixed ice cream with vanilla cream, strawberry ice cream and chocolate ice cream) C,F,G,H,E	9,90 €
Schwedenbecher ohne Alkohol 3 Kugeln Vanille Eis, Apfelmus und Sahne (Mixed ice cream with vanilla cream, strawberry ice cream and chocolate ice cream) C,F,G,H,E	9,50 €
Schwedenbecher 3 Kugeln Vanille Eis, Apfelmus 2 cl Eierlikör und Sahne (Mixed ice cream with vanilla cream, strawberry ice cream and chocolate ice cream) C,F,G,H,E	11,50 €
Walnussbecher ohne Alkohol Vanille,-Walnuss,-Schoko Eis, Walnüsse und Sahne (Walnut cup vanilla, walnut, chocolate ice cream, walnuts, and cream) C,F,G,H,E	9,50 €
Walnussbecher Vanille,-Walnuss,-Schoko Eis, Walnüsse, 2 cl Eierlikör und Sahne (Walnut cup vanilla, walnut, chocolate ice cream, walnuts, 2 cl eggnog and cream) C,F,G,H,E	11,50 €

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024

Kuchen und Dessert Karte (ice cream menu)

Kuchen nach Angebot mit Schlagsahne (nach Verfügbarkeit) AI, C, F, G, H, E (cake with whipped cream (depends on availability)	6,40 €
Schokoladenpudding im Glas mit Vanillesauce (Chocolate pudding in a glass with vanilla sauce) A1, C, F, G, H, E	<i>5,90</i> €
Rote Grütze im Glas mit Vanillesauce (Red fruit jelly in a glass with vanilla sauce) A1, C, F, G, H, E	<i>5,90</i> €
Waffel mit Kirschen und Schlagsahne (Waffle with cherries and whipped cream) A1, C, F, G, H, E	6,90 €
Waffel mit 1er Kugel Vanilleeis, Kirschen und Schlagsahne (Waffle with 1 scoop of vanilla ice cream, cherries and whipped creamA1, C, F, G, H, E	8,90 €
Apfelstrudel mit Schlagsahne (Apple strudel with whipped cream) A1, C, F, G, H, E	<i>6,40</i> €
Apfelstrudel mit 1er Kugel Vanilleeis und Schlagsahne (Apple strudel with 1 scoop of vanilla ice cream and whipped cream) A1, C, F, G, H, E	8,40 €
Windbeutel mit Kirschen und Schlagsahne (Cream puffs with cherries and whipped cream) A1, C, F, G, H, E	6,90 €
Windbeutel mit 1er Kugel Vanilleeis, Kirschen und Schlagsahne (Cream puffs with 1 scoop of vanilla ice cream, cherries and whipped cream) A1, C, F, G, H, E	8,90 €
Kaiserschmarrn mit Vanillesauce (Kaiserschmarrn with vanilla sauce) A1, C, F, G, H, E	<i>7,40</i> €
Kaiserschmarrn mit 1er Kugel Vanilleeis und Vanillesauce (Kaiserschmarrn with 1 scoop of vanilla ice cream and vanilla sauce) A1, C, F, G, H, E	9,40 €
Schokoladen Soufflé' mit flüssigen Schokoladenkern auf einem Frucht-Spiegel mit Schlagsahne (Chocolate soufflé with liquid chocolate core on a fruit mirror with whipped cream) A1, C, F, G, H, E	8,90 €

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024

Getränkekarte (Drinks cart)

Bier vom Fass (Draught beer)

DICI VOIII I'a	(Draught beer)	
Allergene/Stammwürze/Alkoholgeha	it 0,31	0,51
Berliner Pilsner Berliner (A3,14,0/5,0%Vol.)	3,20 €	5,10 €
Wernesgrüner Pils (A3,14,0/4,9%Vol.)	3,20 €	<i>5,10</i> €
Köstritzer Schwarzbier (dark Bier) A3,11,4/4,8%Vol.)	3,60 €	<i>5,50</i> €
Benediktiner Weissbier Benediktiner (A1,12,5/5,0%Vol.) (Bayern Bier Naturtrüb)	3,70 €	<i>5,50</i> €
TH. König Zwickl Kellerbier A3,12,8/5,3%V (Malzig, naturtrüb & Ungefiltert)	ol.) 3,80 €	<i>5,50</i> €
Allgäuer Büble Edelbräu (13,12,5/5,5%Vol.) (Bayern Bier)	3,80 €	<i>5,50</i> €
Flaschenbie	TC (Bottle Beer)	
Schöfferhofer Kristallweizen	0,51 (A1,A3,14,5,4%Vol.)	4,50 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel (dark)	0,51 (A1,A3,14,5,0%Vol.)	4,50 €
Berliner Weiße Rot und Grün	0,331 (A1,A3,14,2,8%Vol.)	4,20 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Radler 0,0 Alkoholfrei (non-alcoholic)	0,51	(A1,A3,14,0,4%Vol.)	4,50 €
Schöfferhofer alkoholfrei (non-alcoholic)	0,51	(A1,A3,14,0,4%Vol.)	4,50 €
Berliner Kind'l alkoholfrei (non-alcoholic)	0,51	(A1,A3,14,0,4%Vol.)	4,50 €
Malzbier (Malt beer) (non-alcoholic)	0,331	(3,A3)	3,80 €

Gaststätte Zum **Bohnsdorfer** Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024 10.

Biermischgetränke (Beer mixers)

	0,31	0,51
Alster (Berliner Pilsner mit Fanta) (3,A3,14,2,5%Vol.) (Alsterwasser is beer with Fanta mixed)	3,20 €	5,10 €
Radler (Berliner Pilsner mit Sprite) (3,A3,14,2,5%Vol.) (Radler is beer with Sprite mixed)	3,20 €	5,10 €
Diesel (Berliner Pilsner mit Cola) (13,3,A3,14,2,5%Vol.) (Diesel is beer with Cola mixed)	3,20 €	5,10 €

Erfrischungsgetränke (Refreshing drinks)

	0,21	0,41
Mineralwasser mit und ohne CO ² (Mineral water with and without CO ²)	1,75 €	3,50 €
Cola 3/13, Fanta 3, Sprite, Cola Zero Sugar	-3/13 1,95 €	3,90 €
Spezi (Cola mit Fanta) 3/13 (Spezi is Coke with Fanta mixed)	1,95 €	3,90 €
Tonic Water 12, Bitter Lemon 12	1,95 €	3,90 €
Ginger-Ale 3, Fassbrause 3, 4 (barrel roar)	1,95 €	3,90 €
1 Flasche Mineralwasser 0,71 mit und ohne CO ² (1 bottle of mineral water 0,71 with and without CO ²		5,80 €

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024

Säfte (Säfte)

	0,21	0,41
Apfelsaft (Apple juice)	2,10 €	4,10 €
Orangensaft (Orange juice)	2,10 €	4,10 €
Sauerkirschnektar (Sour cherry nectar)	2,10 €	4,10 €
Bananennektar (Banana nectar)	2,10 €	4,10 €
Tomatensaft (Tomato juice)	2,10 €	4,10 €
Saftschorle nach Wahl	2,10 €	4,10 €

Sekt (Sekt)

Glas Sekt - Rotkäppchen Sekt - Mild, halbtrocken, trocken (Bottle - Red Riding Hood Champagne - Mild, Half dry, Dry)14	4,20 €
Piccolo Flasche - Rotkäppchen Sekt- Halbtrocken, trocken (Piccolo bottle - Red Riding Hood Champagne-dry, dry)14	5,20 €
Flasche - Rotkäppchen Sekt - Mild, halbtrocken, trocken (Bottle - Red Riding Hood Champagne - Mild, Half dry, Dry)14	25,00 €

Wein und Prosecco finden Sie in der Wein-Karte!!

Gaststätte Zum Bohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024

Mix Getränke (Mix Drinks)

Gin Tonic (Gin 4 cl, 15 cl Tonic Water, 1 cl Zitronensaft, Eis) (Gin 4 cl, 15 cl tonic water, 1 cl lemon juice, ice) 14,3	6,90 €
GILKA Tonic (4 cl Gilka Kaiserkümmel, Tonic Water, Zitrone, Eis) (4 cl Gilka Kaiserkümmel, tonic water, lemon, ice) 14,3	6,90 €
GILKA Apple (4 cl Gilka Kaiserkümmel , Apfelsaft, Apfel, Eis) (4 cl Gilka Kaiserkümmel, Apple juice, Apple, ice) 14,3	6,90 €
Wodka Lemon (Wodka 4 cl, 15 cl Bitter Lemon, 1 cl Limette-Zitronensaft, Eis) (Vodka 4 cl, 16 cl bitter lemon, lime-lemon, ice) 14,3	6,90 €
Weinbrand Cola (Wilthener Weinbrand 4 cl, 15 cl Cola, Eis) (Wilthen wine brand 4 cl, 15 cl cola, ice) 14,3	<i>6,90</i> €
Campari Orange (Campari 4 cl, 16 cl Orangen Saft) (Campari Orange (Campari 4 cl, 16 cl orange juice) 14,3	<i>6,90</i> €
Batida de Coco (Saft nach Wahl) 16 cl Saft, 4 cl Batida de Coco (Juice of your choice) (16 cl juice, 4 cl Batida de Coco) 14,3	<i>6,90</i> €
Cuba – Libre (Rum 4 cl, 15 cl Cola, 1 cl Zitronensaft, Eis) (Rum 4 cl, 15 cl cola, 1 cl lemon juice, ice cream) 14,3	<i>7,60</i> €
Jim Beam Cola (Jim Beam 4 cl, 15 cl Cola, Eis) (Jim Beam 4 cl, 15 cl cola, ice) 14,3	<i>7,80</i> €
Jack Daniel's Cola (Jack Daniel's 4 cl, 15 cl Cola, Eis) (Jack Daniel's 4 cl, 15 cl cola, ice) 14,3	8,10 €
Ballantine's Cola (Ballantine's 4 cl, 15 cl Cola, Eis) (Ballantines 4 cl, 15 cl cola, ice) 14,3	8,60 €
Campari Frissante (Prosecco Frizzante 8 cl, Campari 2 cl) (Prosecco Frizzante 8 cl, Campari 2 cl) 14,3	<i>7,40</i> €
Aperol Spritz (Prosecco Frizzante 6 cl, Aperol 4 cl, Mineralwasser 2 cl) Prosecco Frizzante 6 cl, Aperol 4 cl, mineral water 2 cl) 14,3	7,60 €
Tequila Sunrice (Silver Tequila 6 cl, Orangensaft 12 cl, Grenadine 1 cl, Zitronensaft 1 cl) (Silver Tequila 6 cl, orange juice 12 cl, Grenadine 1 cl, lemon juice 1 cl) 14,3	<i>7,60</i> €
Martini Royale (Prosecco Frizzante 10 cl, Martini Bianco 10 cl, Limetten - Zitronensaft) (Prosecco Frizzante 10 cl, Martini Bianco 10 cl, lime - lemon juice) 14,3	<i>7,60</i> €

Gaststätte Zum Pohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 94 08 9094

Spirituosen (spirits)

Klare Edelschnäpse (Clear jewels)	2 cl	4 cl
Landhauskorn (Grain) 14	1,50 €	2,90 €
Nordhäuser Doppelkorn (Double grain)14	1,80 €	3,50 €
Grappa 14	2,00 €	3,90 €
Gilka Kaiserkümmel 14	2,00 €	3,90 €
Tequila Silver 14	2,10 €	4,10 €
Malteser (Aquavit) 14	2,20 €	4,30 €
Obstler (Fruit Brandy) 14	2,20 €	4,30 €
Kräuterliköre (Herbal lique	eurs) 2 cl	4 cl
Fuchs (Kräuter) (Herb Likör) 14,3	1,50 €	2,90 €
Halb & Halb (Herb Likör) 14,3	1,60 €	3,10 €
Wurzelpeter (Herb Likör) 14,3	1,70 €	3,30 €
Kümmerling (Herb Likör) 14,3	1,70 €	nur 2 cl
Jägermeister (Herb Likör) 14,3	2,10 €	4,10 €
Fernet Branca (Herb Likör) 14,3	2,10 €	4,10 €
Ramazotti (Herb Likör) 14,3	2,10 €	4,10 €
Wodka (Vodka)	2 cl	4 cl
Jelzin Wodka (German vodka) 14	1,70 €	3,30 €
Wodka Gorbatschow (Made in Berlin) 14	2,10 €	4,10 €

Gaststätte Zum Pohnsdorfer Eck

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024 14.

Liköre (Liqueurs)

Apfelkorn (süß und sauer) (Applejack sweet or sour) 14,3	1,70 €	3,30 €
Kirschlikör (Cherry liqueur) 14,3	1,70 €	3,30 €
Pfefferminzlikör (Peppermint liqueur) 14,3	1,70 €	3,30 €
Amaretto (Almond liqueur) 14,3	1,80 €	3,50 €
Sambuca (Anisette liqueur) 14,3	2,00 €	3,90 €
Baileys (Cream liqueur) 14,G	2,00 €	3,90 €
Ouzo (Greek Ouzo) 14	2,10 €	4,10 €
Andalö Original (Sanddorn) 14	2,10 €	4,10 €
Weinbrände (Brand	dies)	
Wilthener Goldkrone 14,3	1,60 €	3,10 €
Wilthener "Der feine Alte" 14,3	1,80 €	3,50 €
Cognac (Cognac)		
Hennessy 14,3	3,10 €	6,10 €
Remy Martin 14,3	3,10 €	6,10 €
Whisky (Whisky)		
Jim Beam 14,3	2,70 €	5,30 €
Jack Daniels 14,3	2,90 €	5,70 €
Ballantine's 14,3	3,10 €	6,10 €
Saststätte Zum Pohnsdorfer	Cck	
The state of the s		

Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffe finden Sie auf Seite 16.



Stand 24.08.2024 15.

Legende der Angaben von Allergenen und Zusatzstoffe in der Speise- und Getränkekarte (Legend of the indications of allergens and additives in the food and drink menu)

Allergene: (Allergens)

A = Glutenhaltiges Getreide (Gluten-containing cereals)

A1Weizen, A2 Roggen, A3 Gerste
A1Wheat, A2 Rye, A3 Barley
A4 Hafer, A5 Dinkel, A6 Kamut
A4 Oat, A5 Dinkel, A6 Kamut
B = Krebstiere (Cretaceous)
C = Eier (Eggs)

C - Eler (Eggs)

D = Fisch (fish) **E = Erdnüsse** (peanuts)

F = Soja (soy)

G= Milch einschl. Lactose (Milk in. Lactose)

H= Schalenfrüchte (Shell fruits) H1 Mandeln , H2 Haselnüsse H1 Almonds , H2 Hazelnuts

H3 Walnüsse, H4 Cashewnüsse, Kaschunüsse H3 Walnuts, H4 cashew nuts, cashew nuts H5 Pecannüsse, H6 Paranüsse, H7 Pistazien H5 pecans, H6 paranuts, H7 pistachios

H8 Macadamianüsse, Queensland Nüsse H8 Macadamia nuts, Queensland nuts

I = Sellerie (celery) J = Senf (mustard) K = Sesamsamen (Sesame seeds)

L= Schwefeldioxid und Sulfite M= Lupinen N= Weichtiere L= sulfur dioxide and sulphites M= lupines N= softening

Zusatzstoffe: (Additives)

1 = mit Antioxidationsmittel (With antioxidants)
2 = mit Konservierungsstoffen (With preservatives)

3 = mit Farbstoffen (With dyes)

4 = mit Süßungsmitteln (With sweeteners)

5 = enthält eine Phenylalaninquelle

(contains-phenylalanine)

6 = mit Geschmacksverstärker (With taste enhancer)

7=Phosphat (phosphate)

8 = geschwefelt (Sulphurised)

9 = gewachst (Waxed)

10 = geschwärzt (Blackened)

11 = Oberfläche mit Natamycin behandelt

(Treated with Natamycin)
12 = chininhaltig (Quinine)

13 = koffeinhaltig (Containing caffeine)

14 = mit Alkohol (with alcohol)

Trotz der gebotenen organisatorischen und technologischen Vorkehrungen können wir nicht ausschließen, dass die von uns angebotenen Produkte, Spuren von Allergenen enthalten. Bitte wenden Sie sich an unseren Service, sofern Sie hierzu nähere Angaben benötigen, insbesondere hinsichtlich möglicher Kreuzkontaminationen

(Despite the necessary organizational and technological precautions, we cannot rule out that the products we offer contain traces of allergens. Please contact our service, if you need more details, especially regarding possible cross-contamination)





Stand 24.08.2024 16.