

*Herzlich Willkommen  
im Herzen von Berlin  
dem "Alten Fritz"*

*Welcome to the heart of Berlin the "Alte Fritz"*



# Fritzen's Suppen und Vorspeisen

## Fritz' soups and appetizers

1      *Deftige Kartoffelsuppe mit frischen Kräutern*

*hearty potato soup with fresh herbs*

6,50 €

2      *Alt Berliner Gulaschsuppe mit Sahne<sup>(D,E,I)</sup>*

*traditional Berlin goulasch soup with cream*

6,90 €

3      *1 Matjesfilet auf Hausfrauensoße mit Baguettes, Salatgarnitur  
und roten Zwiebeln<sup>(B,D,L)</sup>*

*1 herring filet „homemade style“ with bread, salad garnish and red onions*

8,90€

4      *2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, Baguettes und  
Salatbeilage<sup>(A,D,I,L)</sup>*

*baked camembert with cranberries and side salad*

8,90 €



# Kleine Gerichte für Zwischendurch

## Salate

light snacks between the meals & salads

5 Backkartoffel mit Kräuterquark und Salatbeilage<sup>(D,L)</sup>

*baked potato with sour cream and salad*

8,50 €

6 Großmutter's Bratkartoffeln  
mit 2 Spiegeleiern und Salatbeilage<sup>(L)</sup>

*Pan fried potatoes with onion, ham, 2 fried eggs and a side salad*

9,90 €

7 Großer gemischter Gartensalat mit Gurke und Tomate<sup>(L)</sup>

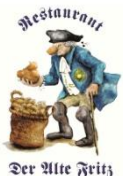
*big mixed garden salad with cucumber and tomato*

8,50 €

8 Großer gemischter Gartensalat mit Gurke, Tomate und Streifen  
von der Hähnchenbrust<sup>(L)</sup>

*big mixed garden salad with cucumber, tomato and strips of chicken breast*

11,90 €



Der Alte Fritz



Der Alte Fritz

## Aus Zilles Milieu

9

*Berliner Kutschergulasch vom Rind,*

*dazu Kartoffeln und Rotkraut<sup>(D,I,L)</sup>*

*typical coachman's goulash with potatoes and red cabbage*

16,90 €

10

*Berliner Eisbein*

*mit Sauerkraut, Erbsenpüree, Salzkartoffeln und Meerrettich<sup>(D,L)</sup>*

*the most famous knuckle of pork (boiled knuckle)*

*with sauerkraut, mashed peas, boiled potatoes and horseradish*

16,90 €

11

*Gegrillte Schweinshaxe auf Sauerkraut und Salzkartoffeln<sup>(L)</sup>*

*roasted pork knuckle with sauerkraut and salted potatoes*

17,90 €

12

*Gebratene Kalbsleber "Berliner Art" mit Apfel-und Zwiebelringen*

*dazu Kartoffelpüree und Salatbeilage<sup>(D,I)</sup>*

*roasted calf's liver "Berlin style" with apple-and onion rings*

*served with mashed potatoes and side salad*

17,90 €

13

*2 hausgemachte Berliner Bouletten, dazu Pfannengemüse und*

*Bratkartoffeln<sup>(A,D,I,L)</sup>*

*homemade meat balls, served with mixed vegetables and fried potatoes*

13,90 €



**14** *Currywurst - Ost meets West - 2 verschiedene Currywürste mit Pommes frites und Salatbeilage<sup>(A,L)</sup>*

*Currywurst "Berlin style" - 2 different sausages with French fries and a small side salad*

12,90 €

**15** *Fritzen's Wurstparade - 3 Nürnberger, 1 Berliner Rostbratwurst und 1 deftige Knacker mit Sauerkraut und Kartoffelpüree<sup>(D,I,L)</sup>*

*Fritzens sausage plate - 3 sausages Nuremburg style, 1 sausage Berlin style and 1 hearty knacker with sauerkraut and mashed potatoes*

14,90 €

**16** *Blut-und Leberwurst mit Sauerkraut, geschmorten Zwiebeln und Salzkartoffeln<sup>(L)</sup>*

*blood and liver sausages with sauerkraut, braised onions and potatoes*

14,90 €

## *Unsere Burger*

**17** *Fritzen's Original Beef-Burger*

*180 Gramm Rinderhack, Zwiebeln, Tomate, Gurke, Käse, Bacon, hausgemachte Sauce und Pommes frites<sup>(D,I,L)</sup>*

*beef burger with onion, tomato, cucumber, cheese, bacon, self-made sauce and French fries*

12,90 €

**18** *Fritzen's Chiki-Burger*

*180 Gramm gebratene Hühnerbrust – natur, Röstzwiebeln, Tomate, Gurke, hausgemachte Sauce und Pommes frites<sup>(I,L)</sup>*

*grilled chicken breast with roasted onion, tomato, cucumber, self-made sauce and French fries*

12,90 €



## "Aus der Pfanne"

### Typical pan dishes "Fritz' style"

- 19      *Hoppel Poppel – das beliebte Berliner Bauernfrühstück,  
mit Bauchspeck, Gewürzgurke und Salatbeilage<sup>(A,L)</sup>*  
*the original Berlin farmers breakfast – fried potatoes in an omelet with ham and pickle*

12,90 €

- 20      *Geschnetzeltes von der Hühnerbrust mit Gemüse,  
Kräuterreis und Salatbeilage<sup>(D,I,L)</sup>*  
*chicken breast strips in cream sauce served with herbal rice and a small side salad*

13,90 €

- 20 a    *Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Salatbeilage<sup>(I)</sup>*  
*Grilled chicken breast with French Fries and Salad*

12,90 €

- 21      *Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites  
und Pfannengemüse<sup>(A,D,I)</sup>*  
*pork escalope "Vienna style" with French fries and pan vegetables*

15,90 €

- 22      *Schweineschnitzel "Jäger Art" mit Champignon à la crème  
Kartoffelpüree und Salatbeilage<sup>(A,D,I,L)</sup>*

*pork escalope "Hunter style" with creamy mushroom sauce,  
mashed potatoes and a side salad*

15,90 €



23            2 Schweinerückensteaks auf Champignon à la crème  
                    mit Bratkartoffeln und Salatbeilage<sup>(D,I,L)</sup>

*two steaks of pork on creamed white mushrooms with fried potatoes and a side salad*

16,90 €

24    Preußischer Landsknechtspieß, drei Medaillons vom Schweinefilet  
mit grossem Speck, Grillgemüse, Pommes frites und Kräuterbutter<sup>(D,I,L)</sup>

*three pork filet medallions with bacon, grilled vegetables, French fries and herbal butter*

18,90 €

25    Argentinisches Rumpsteak (220 Gramm), dazu Kräuterquark in  
einer Backkartoffel und mit frischen Chilis verfeinert<sup>(D,L)</sup>

*rumpsteak, served with a baked potato and sour cream, with fresh chilies on top*

21,90 €

## Fritzen's Fisch

### Fish Dishes

26            2 Matjes-Heringsfilets auf Hausfrauensöße

dazu Bratkartoffeln, rote Zwiebeln und Salatbeilage<sup>(B,D,L)</sup>

*filets of herring on homemade sauce with fried potatoes and a side salad*

13,90 €

27            Forelle "Müllerin Art" mit Petersilienkartoffeln,  
                    Sahnemeerrettich und Salatbeilage<sup>(B,D,I,L)</sup>

*whole trout fired with parsley potatoes, creamy horseradish and side salad*

16,90



## Unsere vegetarischen Gerichte dishes for our vegetarians

28 Vegetarisches Bauernfrühstück mit Gemüse, Gewürzgurke und Salatbeilage<sup>(A,L)</sup>

*vegetarian farmers breakfast with side salad and pickle*

12,90 €

29 Gebratene Käsespätzle mit Gemüse, Röstzwiebeln und Salatbeilage<sup>(A,D,L)</sup>

*cheese spaetzle with vegetables and a side salad*

12,90 €

30 Gemüsepfanne mit Kräuterreis und Salatbeilage<sup>(L)</sup>

*grilled vegetables with rice and herbs, served with a small salad*

12,90 €

## Für unsere kleinen Gäste

dishes for children

31 Kleines Schweineschnitzel mit Pommes frites<sup>(A,D,I)</sup>

*small cutlet of pork with French fries*

6,90 €

32 3 Nürnberger mit Kartoffelpüree<sup>(D,I)</sup>

*3 sausages Nuremburg style with mashed potatoes*

6,90 €

33 Chicken-Nuggets mit Pommes frites<sup>(A,D,I)</sup>

*chicken nuggets with French fries*

6,90 €





## Desserts

**34** *Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße und Sahnehaube*<sub>(A,D,I,H)</sub>

*warm apple strudel with vanilla sauce and whipped cream*

6,90 €

**35** *Karamellisierte Kaiserschmarrn mit Rosinen und Vanilleeis*<sub>(A,D,I,H)</sub>

*caramelized pancake with raisins and vanilla ice cream*

7,90 €

## Unsere Eiskarte

**36** Schwedenbecher

*drei Kugeln Bourbon-Vanilleeis*

*mit fruchtigem Apfelmus, Sahne*

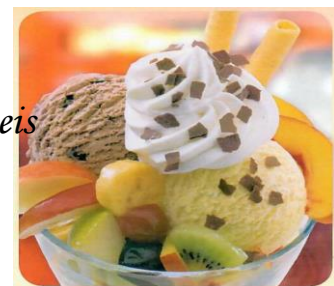
*und wahlweise mit einem Schuss Eierlikör* 6,70 € / 7,90 €



**37** Fritz-Becher

*zwei Kugeln Bourbon-Vanilleeis, eine Kugel Schokoladeneis*

*mit Obstsalat aus Früchten der Saison und Sahne* 7,50 €

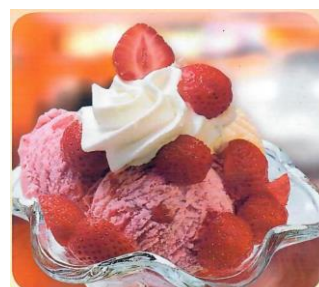


**38** Schlemmerbecher

*frische Erdbeeren (nur saisonal) oder*

*Waldbeeren mit zwei Kugeln Erdbeereis und einer Kugel*

*Bourbon-Vanilleeis mit Sahne garniert* 7,90 €



**39** Eiskaffee

*mit Vanilleeis oder Schokoladeneis und Sahnehaube* 5,90 €



### Legende:

1 - mit Farbstoff

2 - mit Säuerungsmittel

3 - chininhaltig

4 - mit Süßungsmittel

5 - mit Konservierungsstoffen

6 - mit Antioxidationsmitteln

7 - mit Geschmacksverstärker

8 - mit Phosphat

9 - geschwefelt

10 - geschwärzt

11 - mit einer Zuckerart, Süßungsmittel

12 - enthält eine phenylalaninquelle

13 - koffeinhaltig

### Allergene:

*A* - enthält Eier

*F* - enthält Sesam

*K* - enthält Schalenfrüchte

*B* - enthält Fisch

*G* - enthält Schwefeldioxid und Sulphite

*L* - enthält Senf

*C* - enthält Krebstiere

*H* - enthält Erdnüsse

*M* - enthält Sojabohnen

*D* - enthält Milch

*I* - enthält glutenhaltiges Getreide

*N* - enthält Weichtiere

*E* - enthält Sellerie

*J* - enthält Lupine

# Getränkekarte

*Drinks menu*



# Alkoholfreie Getränke

## Non alcoholic drinks

<i>Bad Liebenwerda Sprudel</i>		<i>Flasche 0,25 l</i>	2,80 €
<i>Bad Liebenwerda Sprudel</i>		<i>Flasche 0,75 l</i>	7,00 €
<i>Bad Liebenwerda Still</i>		<i>Flasche 0,25 l</i>	2,80 €
<i>Bad Liebenwerda Still</i>		<i>Flasche 0,75 l</i>	7,00 €
<i>Schwepes Tonic (3)</i>		<i>Flasche 0,2 l</i>	3,00 €
<i>Schwepes Bitter Lemon (3)</i>		<i>Flasche 0,2 l</i>	3,00 €
<i>Schwepes Ginger Ale (2)</i>		<i>Flasche 0,2 l</i>	3,00 €
<i>Coca Cola (1,2,13)</i>		<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	2,80 € / 4,50 €
<i>Coca Cola light (1,2,4,12,13)</i>		<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	2,80 € / 4,50 €
<i>Sprite (5)</i>		<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	2,80 € / 4,50 €
<i>Fanta (2,5)</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	2,80 € / 4,50 €	
<i>Spezi (1,2,5)</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	2,80 € / 4,50 €	
<b>Säfte und Nektar</b>			
<i>Apfel / Schorle</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	3,20 € / 5,20 €	
<i>Kirsche / Schorle</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	3,20 € / 5,20 €	
<i>Orange / Schorle</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	3,20 € / 5,20 €	
<i>Banane / Schorle</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	3,20 € / 5,20 €	
<i>Rhabarber / Schorle</i>	<i>Glas 0,2 l / 0,4 l</i>	3,20 € / 5,20 €	

# Heiße Getränke

## hot drinks

<i>Kaffee (13)</i>	3,00 €	<i>Schwarzer Tee</i>	2,90 €
<i>Große Tasse Kaffee (13)</i>	4,50 €	<i>Grüner Tee</i>	2,90 €
<i>Espresso (13)</i>	2,90 €	<i>Pfefferminztee</i>	2,90 €
<i>Doppelter Espresso (13)</i>	4,50 €	<i>Früchtetee</i>	2,90 €
<i>Milchkaffee (13)</i>	3,90 €	<i>Hagebuttentee</i>	2,90 €
<i>Latte Macchiato (13)</i>	4,20 €	<i>Kamillentee</i>	2,90 €
<i>Cappuccino (13)</i>	3,50 €	<i>Trinkschokolade</i>	4,50 €
<i>Trinkschokolade</i>	4,70 €	<i>Grog</i>	5,00 €
		<i>Irish Coffee</i>	7,90 €



# Unsere Biere vom Hahn

## our beers on tap

Berliner Kindl	Glas 0,3l	3,70 €
	Glas 0,5 l	5,40 €
Köstritzer Schwarzbier	Glas 0,3 l	3,80 €
	Glas 0,5 l	5,60 €
Schöffelhofer Hefeweizen	Glas 0,3 l	3,70 €
	Glas 0,5 l	5,40 €
Alsterwasser (5), Radler (2,5), Diesel (1,5)	Glas 0,3 l	3,70 €
	Glas 0,5 l	5,40 €

## *Flaschenbiere / bottled beers*

Schöffelhofer Hefeweizen Dunkles	Flasche 0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Kristallweizen	Flasche 0,5 l	4,90 €
Schöffelhofer Hefeweizen (alkoholfrei)	Flasche 0,5 l	4,90 €

## *Berliner Weisse: (2)*

Himbeere / raspberry	Flasche 0,33 l	3,90 €
Waldmeister / woodruff	Flasche 0,33 l	3,90 €



## Kräuter, Liköre und Spirituosen

### bitters, liqueurs and spirits

<i>Schierker Feuerstein</i>	35% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Jägermeister</i>	35% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Ramazotti</i>	30% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Linie Aquavit</i>	41,5% Vol.	2/4 cl	3,10/5,50 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	38% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Wodka Moskovskaya</i>	40% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Ouzo 12</i>	38% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Molinari Sambuca</i>	40% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Fischergeist</i>	56% Vol.	2 cl	3,20 €
<i>Amaretto</i> <sup>(2)</sup>	20% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Baileys Original Irish Cream</i> <sup>(1,2)</sup>	17% Vol.	2/4 cl	2,90/5,30 €
<i>Berliner Luft</i>	18% Vol.	2/4 cl	2,50/4,50 €
<i>Underberg</i>	44% Vol.	2 cl	2,90 €
<i>Longdrink</i>		0,3l	7,80 €



## Weinbrände und Cognac

### brandy and cognac

<i>Jacobi 1880 V.S.O. P-</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>2,90/5,20 €</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>38% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>2,90/5,20 €</i>
<i>Hennessy Privileg V. S.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,90/ 6,90 €</i>
<i>Remy Martin V. S.</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,90/ 6,90 €</i>

## Whiskeys

### whiskeys

<i>Jim Beam</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>2,90/ 5,20 €</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>43% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,00/5,50 €</i>
<i>Johnnie Walker Red Label (2)</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>2,90/5,20 €</i>
<i>Tullamore Dew</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,00/5,50 €</i>
<i>Chivas Regal (2)</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,90/6,90 €</i>

## Digestif

<i>Williams Christbirne</i>	<i>40% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>3,00/5,50 €</i>
<i>Grappa Nonino</i>	<i>41% Vol.</i>	<i>2/4 cl</i>	<i>4,20/7,50 €</i>



# Weinkarte

*Wine list*





# Weißwein

## white wine

*Weingut Hermann Heinrich Peitz Nahe - Wallhäuser Pastorenberg*

### Riesling QbA trocken

*Der verwitterte und rote Sandstein verleiht dem Riesling das wunderbar feinwürzige und zugleich elegant fruchtige Aroma.*

*This wine has a wonderful smooth spice and elegant fruity aroma.*

0,2 l 5,90 €

0,5 l 12,00 €

0,75 l 17,50 €

*Trentino Lagaria - Italien*

### Pinot Grigio Vadalige DOC trocken

*Komplexes Bukett von Birne und Banane bis hin zur Akazie. Freigiebig frischer und mineralischer Geschmack mit mittlerer Struktur.*

*Complex bouquet of pear, banana and acacia with fresh and mineral flavour*

0,2 l 5,50 €

0,5 l 10,60 €

1,0 l 18,90 €

*Weingut Amselhof - Pfalz*

### Chardonnay QbA trocken

*Lebendiger Säurespielgel dessen Aromen an Mango, Maracuja und Aprikosen erinnert*

*lively acidity level with aroma of mango, passionfruit and apricots*

0,2 l 5,90 €

0,5 l 12,00 €

0,75 l 17,50 €



## Weingut Hermann Heinrich Peitz Nahe - Wallhäuser Backöfchen

### Scheurebe Kabinett halbtrocken

*Ein vollmundiger Wein mit ausgewogenem Säure - Restzucker - Spiel.*

*A wholehearted wine with well - balanced acid rest sugar play.*

0,2 l 5,90 €

0,5 l 13,50 €

0,75 l 17,90 €

### Rotweine red wine

#### Castello di Querceto Toscana - Italien

#### Chianti DOCG "Querceto" trocken

*Rubinrot, erinnert an reife rote Früchte und schmeckt leicht und weinig.*

*This wine is ruby red and reminds of red ripe fruits and taste light.*

0,2 l 6,20 €

0,5 l 13,90 €

0,75 l 18,90 €

#### Concilio Lagaria - Italien

#### Merlot Dolomiti IGT trocken

*Rubinrot mit Granatreflexen, mit weichen und eleganten Tanninen.*

*Ruby red with spicy flavour of red fruits, taste of full and elegant tannin.*

0,2 l 5,90 €

0,5 l 11,90 €

1,0 l 18,90 €



*Weingut Deheck Gutsabfüllung - Rheinhessen*

**Dornfelder QbA trocken**

*Ein vollmundiges und sortentypisches Bukett zeichnet diesen Wein aus.*

*A wholehearted bouquet typical kinds distinguishes this wine*

0,2 l 5,90 €

0,5 l 12,00 €

1,0 l 17,50 €

*Weinland Meckenheim - Pfalz*

**Spätburgunder QbA trocken Gimmeldinger und Meerspinne**

0,2 l 5,90 €

0,5 l 12,00 €

0,75 l 18,90 €

**Roséwein**

rosé wine

*Weingut Horst Jochen Dienheimer Paterhof - Rheinhessen*

**Portugieser Rose QbA halbtrocken**

0,2 l 6,50 €

0,5 l 11,50 €

**Sekt**

sparkling wine

*Rotkäppchen Sekt - weiß trocken*

0,2 l 5,50 €

0,75 l 18,90 €



### Legende:

1 - mit Farbstoff

8 - mit Phosphat

2 - mit Säuerungsmittel

9 - geschwefelt

3 - chininhaltig

10 - geschwärzt

4 - mit Süßungsmittel

11 - mit einer Zuckerart, Süßungsmittel

5 - mit Konservierungsstoffen

12 - enthält eine phenylalaninquelle

6 - mit Antioxidationsmitteln

13 - koffeinhaltig

7 - mit Geschmacksverstärker

### Allergene:

A - enthält Eier

F - enthält Sesam

K - enthält Schalenfrüchte

B - enthält Fisch

G - enthält Schwefeldioxid und Sulphite

L - enthält Senf

C - enthält Krebstiere H - enthält Erdnüsse

M - enthält Sojabohnen

D - enthält Milch

I - enthält glutenhaltiges Getreide

N - enthält Weichtiere

E - enthält Sellerie

J - enthält Lupine