

BERGHÜTTE



20 **KASERMANDL** 16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN

## **UNSERE WEIHNACHTSMENÜS**

3 GÄNGE

### **MENÜ 1**

KRÄFTIGE RINDSSUPPE  
MIT FRITTATEN, WINTERLICHEN GEMÜSE  
& FRISCHEN SCHNITTLAUCH

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE  
MIT KARTOFFELKNÖDELN, CASSISBLAUKRAUT & GRÜNKOHL

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL  
AN VANILLESAUCE & SCHLAGOBERS

### **MENÜ 2**

VELOUTÉ VON GEREIFTEM BERGKÄSE  
MIT KRÄUTERSCHÖBERL & THYMIAN-HONIG

TIROLER EDEL-HIRSCHGOULASCH  
AN SAUTIERTEN BUTTERSPTÄZLE MIT ROSENKOHL &  
PREISELBEERBIRNE

KLASSISCHER KAISERSCHMARRN MIT  
APFELMUS

**35,00 € / Person**

BERGHÜTTE



## 20 KASERMANDL 16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN

### UNSERE WEIHNACHTSPAUSCHALE

#### MENÜ 1

BOUILLON VOM  
WEIDEOCHSEN

KNUSPRIGE GÄNSEKEULE  
MIT KARTOFFELKNÖDELN,  
CASSISBLAU-KRAUT &  
GRÜNKOHL

HAUSGEMACHTER  
APFELSTRUDEL AN  
VANILLESAUCE &  
SCHLAGOBERS

#### MENÜ 2

VELOUTÉ VOM GEREIFTEN  
BIO-BERGMÄSE MIT  
KRÄUTERSCHÖBERL &  
THYMIAN-HONIG

TIROLER EDEL-  
HIRSCHGOULASCH AN  
SAUTIERTEN  
BUTTERSÄTZLE,  
ROSENKOHL &  
PREISELBEERBIRNE

KLASSISCHER  
KAISERSCHMARRN MIT  
APFELMUS

#### 3-GANG MENÜ

INKL. GETRÄNKE PAKET \*

**75,00 € / PERSON**

\* GETRÄNKEPAUSCHALE GILT  
**2,5 STUNDEN** U. UMFASST  
APERITIF, WEIN, WASSER, BIER,  
SOFTGETRÄNKE,  
KAFFEE/ESPRESSO

ODER

**85,00 € / PERSON**

\* GETRÄNKEPAUSCHALE GILT  
**3,5 STUNDEN** U. UMFASST  
APERITIF, WEIN, WASSER, BIER,  
SOFTGETRÄNKE,  
KAFFEE/ESPRESSO

#### UNSERE APERITIFS:

**KASERMANDL  
ALPENPUNSCH**

ODER

**WEIHNACHTSZAUBER  
SEKT**

BERGHÜTTE



20 **KASERMANDL** 16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN



# MENÜ

BERGHÜTTE



20

**KASERMANDL**

16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN

## VORSPEISEN

### **KASERMANDL SPECK / KAAS'PLATTE**

mit hausgebackenem bauernbrot butter und hausschnaps

13,50 €

### **FRITATTENSUPPE**

bouillon vom weideochsen mit winterlichem gemüse und frischem schnittlauch

5,90 €

### **KAASSUPPE**

velouté von gereiftem bio-bergkäse mit kräuterschöberl und thymian-honigve

6,80 €

## FLAMMKUCHEN

### **ORIGINALER**

mit hausgeräuchertem bauernspeck, sauerrahm und zwiebeln

9,90 €

### **KITZBÜHLER**

mit tiroler schinken, rauke, gehobelten bergkäse und paradeisersauce

12,50 €

### **VEGETARISCH**

mit kirschtomaten, rauke spänen vom bergkäse und paradeisersauce

9,90 €

### **LACHS**

mit sauerrahm, roten pfefferbeeren und lauchzwiebeln

12,50 €



## HAUPTGERICHTE

### **KNUSPRIGE BAUERNGANS- KEULE**

mit erdäpfelknödeln, cassisblaukraut und grünkohl  
21,80 €

### **KALBSTAFELSPITZ**

mit rindssuppe und wurzelgemüse, erdäpfel und  
frischem kren  
16,90 €

### **TIROLER EDEL-HIRSCHGOULASCH**

mit sautierten butterspätzle, sprossenkohl und  
preiselbeerbirne  
16,90 €

### **ORIGINAL "WIENER SCHNITZEL"**

in schmalz gebacken, mit lauwarmem erdäpfelsalat  
22,50 €

### **TIROLER KAAS'SPÄTZLE**

mit lechtaler bio-bergkäse und röstzwiebeln  
13,90 €

## DESSERTS

### **KLASSISCHER KAISERSCHMARRN**

mit apfelmus  
10,50 €

### **HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL**

mit vanillesauce und schlagobers  
5,90 €



# GETRÄNKE

## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

	0,20 L	0,40 L
coca cola, coca cola light, fanta, sprite oder spezi	<b>2,80 €</b>	<b>4,80 €</b>
apfel-,orange- johannisbeere	<b>2,80 €</b>	<b>4,80 €</b>
saftschorle	<b>2,60 €</b>	<b>4,40 €</b>
vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“	0,25 L	<b>2,80 €</b>
vöslauer „prickelnd“ oder „ohne“	0,75 L	<b>6,50 €</b>
almdudler	0,33 L	<b>3,50 €</b>

## HEIßGETRÄNKE

kleiner schwarzer (espresso)	<b>2,50 €</b>	
wiener melange (cappuccino )	<b>3,50 €</b>	
milchkaffee	<b>3,80 €</b>	
mokka (tasse kaffee )	<b>2,80 €</b>	
heiße schokolade	<b>3,80 €</b>	
heiße schokolade mit sahne	<b>4,20 €</b>	
hornig tee variationen	<b>2,90 €</b>	
alpenpunsch / mit amaretto o. rum	<b>4,00 €</b>	<b>/ 4,50 €</b>

## BIERE

	0,30 L	0,50 L
ottakringer vom fass	<b>3,30 €</b>	<b>4,50 €</b>
bier mit fanta, sprite oder cola	<b>3,30 €</b>	<b>4,50 €</b>
hefe, kristall, alkoholfrei		<b>4,50 €</b>

## SPIRITUOSEN

	2 CL	
„runden- obstler“	<b>2,80 €</b>	
marillenbrand	<b>3,60 €</b>	
williamsbirne	<b>4,60 €</b>	
zwetschgenbrand	<b>5,60 €</b>	



# WEIN

## WEIBWEIN

	0,20 L	0,75 L
grüner veltliner österreich	<b>5,70 €</b>	
weißburgunder pfalz	<b>5,70 €</b>	
weißburgunder langenwalter - pfalz		<b>28,00 €</b>
grüner veltliner holzer - österreich		<b>29,00 €</b>
weinschorle	<b>3,90 €</b>	

## ROTWEIN

	0,20 L	0,75 L
blauer zweigelt österreich	<b>6,60 €</b>	
blaufränkisch österreich	<b>6,80 €</b>	
blauer zweigelt holzer - österreich		<b>28,00 €</b>
cabernet sauvignon langenwalter - pfalz		<b>29,00 €</b>

## SEKT & CHAMPAGNER

	0,10 L	0,75 L
rosé sekt brut, langenwalter	<b>6,90 €</b>	<b>38,00 €</b>
riesling sekt, langenwalter	<b>6,90 €</b>	<b>35,00 €</b>
champagner veuve fourny grand reserve brut	<b>11,50 €</b>	<b>89,00 €</b>
aperol spritz	0,20 L	<b>5,50€</b>





## STARTERS

### **KASERMANDL HAM AND CHEESE COLD CUTS**

served with homemade bread, butter and shot of schnapps

13,50 €

### **BEEF SOUP**

ox bouillon with savoury pancake noodles, winter vegetables and fresh chives

5,90 €

### **CHEESE SOUP**

velouté of austrian mountain cheese with herb sponge croutons, thyme and honey

6,80 €

## TARTE FLAMBÉE

### **ORIGINAL**

with home-smoked bacon, sour cream and onions

9,90 €

### **KITZBÜHLER**

with tyrolean ham, grated mountain cheese and tomato base

12,50 €

### **VEGETARIAN**

with cherry tomatoes, rocket salad grated mountain cheese and tomato base

9,90 €

### **SALMON**

with sour cream, pink peppercorns and spring onions

12,50 €



## **M A I N S**

### **CRISPY GOOSE LEG**

with potato dumplings, red cabbage and green kale  
21,80 €

### **BOILED VEAL**

with broth, root vegetables, potatoes and fresh  
horseradish  
16,90 €

### **VENISON RAGOUT**

with sauteed butter spaetzle, Brussels sprouts and  
cranberry pear  
16,90 €

### **ORIGINAL WIENER SCHNITZEL**

baked in butter, with warm potato salad  
22,50 €

### **TIROLER CHEESE SPÄTZLE**

with mountain cheese and fried onions  
13,90 €

## **D E S S E R T S**

### **KAISERSCHMARRN**

Chopped pancakes with plums ragout  
10,50 €

### **HOMEMADE APPLE STRUDEL**

with vanilla sauce and whipped cream  
5,90 €



# DRINKS

## COLD

	0,20 L	0,40 L
coca cola, coca cola light, fanta, sprite oder spezi	<b>2,80 €</b>	<b>4,80 €</b>
apple juice, orange juice, red currant juice	<b>2,80 €</b>	<b>4,80 €</b>
juice spritzer	<b>2,60 €</b>	<b>4,40 €</b>
bottled water "still" or "sparkling"	0,25 L	<b>2,80 €</b>
large bottled water "still" or "sparkling"	0,75 L	<b>6,50 €</b>
almdudler - Austrian herbal lemonade	0,33 L	<b>3,50 €</b>

## HOT DRINKS

espresso	<b>2,50 €</b>	
cappuccino	<b>3,50 €</b>	
milk coffee	<b>3,80 €</b>	
mokka	<b>2,80 €</b>	
hot chocolate	<b>3,80 €</b>	
hot chocolate with whipped cream	<b>4,20 €</b>	
honey tea	<b>2,90 €</b>	
alpen punch / with amaretto rum	<b>4,00 €</b>	<b>/ 4,50 €</b>

## BEER

	0,30 L	0,50 L
ottakringer tap beer	<b>3,30 €</b>	<b>4,50 €</b>
beer with fanta, sprite or cola	<b>3,30 €</b>	<b>4,50 €</b>
hefe, kristall, alcohol free beer		<b>4,50 €</b>

## SPIRITS

	2 CL	
„runden- obstler“	<b>2,80 €</b>	
marillenbrand	<b>3,60 €</b>	
williamsbirne	<b>4,60 €</b>	
zwetschgenbrand	<b>5,60 €</b>	



## WINE

### WHITE WINE

	0,20 L	0,75 L
grüner veltliner Austrian	<b>5,70 €</b>	
weißburgunder pfalz	<b>5,70 €</b>	
weißburgunder langenwalter - pfalz	<b>3,90 €</b>	
grüner veltliner holzer - Austrian		<b>28,00 €</b>
weinschorle		<b>29,00 €</b>

### ROTWEIN

	0,20 L	0,75 L
blauer zweigelt Austrian	<b>6,60 €</b>	
blaufränkisch Austrian	<b>6,80 €</b>	
blauer zweigelt holzer - Austrian		<b>28,00 €</b>
cabernet sauvignon langenwalter - pfalz		<b>29,00 €</b>

### SPARKLING AND CHAMPAGNE

	0,10 L	0,75 L
rosé sekt brut, langenwalter	<b>6,90 €</b>	<b>38,00 €</b>
riesling sekt, langenwalter	<b>6,90 €</b>	<b>35,00 €</b>
champagner veuve fourny grand reserve brut	<b>11,50 €</b>	<b>89,00 €</b>
aperol spritz	0,20 L	<b>5,50€</b>



BERGHÜTTE



20 **KASERMANDL** 16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN

# **SILVESTERMENÜ**

## **2019/20**

### **ENTENBRUST**

Geräucherte Entenbrust an Maronicreme mit mariniertem Rosenkohl und Kirsche

### **CREMESUPPE**

Cremèsuppe von Blumenkohl mit brauner Butter und Walnuss

### **ROSA GEBRATENER KALBSRÜCKEN**

mit Trüffeljus, grünen Bohnen, Bauchspeck und Erdäpfelstampf

### **LEBKUCHENTÖRTCHEN**

mit Schmand und Zwetschge

**69.00€**

BERGHÜTTE



20 **KASERMANDL** 16

AUF DEM WEIHNACHTSZAUBER  
GENDARMENMARKT BERLIN

## **NEW YEARS MENU 2019/20**

### **SMOKED DUCK**

Duck breast with chestnut cream, marinated brussels sprouts  
and cherries

### **CREAM SOUP**

Cream of cauliflower with brown butter and walnut

### **ROASTED VEAL**

Cooked medium pink with truffle gravy, green beans,  
bacon and potato mash

### **GINGERBREAD CAKE**

served with sour cream and plums

**69.00€**