

Frühstückskarte

täglich bis 16 Uhr

edelweiss - Porridge

Haferflocken, Vanille Joghurt – Quark, Honig, Früchte & Cashewkerne

6,50

Obstsalat - Görlibeach ...

frischer Obstsalat der Saison

... mit Vanille – Joghurt, Honig & Cashewkerne

6,80

Parkpaner...

zwei Vanille Pancakes Natur mit Ahornsirup oder Honig...

..oder Heidelbeeren, Schokokern, Haselnuss – Karamell Soße (1,2), Obstsalat

6,80

Heidi sucht Peter

2 Bio - Brötchen, Tomaten - Basilikumkäse, Ziegenkäse, Frischkäse, Brie,

Gouda (1), Appenzeller, 1 Bio - Ei, Marmelade, Früchte & Butter

9,80

Hans Wurst

2 Bio - Brötchen, Chorizo, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken,

1 gebratenes Würstchen, Mini Bouletten, Bacon, 1 Bio - Ei, Nutella,

Früchte & Butter

9,80

Engländer

gebackene Bohnen, gebratenes Würstchen & Bacon (a) ,

2 Bio - Spiegeleier, Grilltomate, Toast, Orangenmarmelade (2) & Butter

9,60

Kräht ein Hahn früh am Morgen

Rührei Natur aus 3 Bio - Eiern serviert mit Toast, Butter und Früchten ...

... mit Kräutern

... mit Tomate & Käse (3)

... mit Zwiebeln & Speck (a)

5,80

36er Kiez

2 Bio-Brötchen, Gouda, Brie, Frischkäse, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken (a),

Salami (a) , Rotschimmel, 1 Bio – Ei, Butter, Nutella, Früchte...

.... wahlweise 1 Glas Prosecco (0,1) oder 1 Glas frischer Orangensaft (0,1l)

für 1 Person

10,40

für 2 Personen

16,20

Sweety

1 Croissant, Butter, Konfitüre (2) und Früchte **4,80**

Noch einen Wunsch?

Butter, Marmelade, Nutella oder Honig je **0,50**

2 Scheiben Toast **0,60**

Bio - Fruchtaufstrich **0,60**

1 Bio - Brötchen oder zwei Scheiben Vollkornbrot **1,00**

1 Bio - Ei **0,90**

Portion vegetarischer Aufstrich je **1,20**

1 Croissant mit Butter **2,60**

1 Brezel mit Butter **2,40**

Portion Bio - Käse **3,00**

Portion Wurst oder Bio - Wurst **3,00**

Sandwiches & Salate ...

täglich ab 12 Uhr

... wir verwenden ausschließlich Vollkorntoast!!

Vegi - Sandwich (mit Olivenbrot)

Guacamole (3), Käse (3), Tomate, Gurke, Blattsalat **7,80**

edelweiss - Sandwich

Leberkäse, scharfer Senf, Tomate, Gurke, Käse & Bio - Spiegelei **7,80**

Hähnchen - Bacon - Sandwich

gebratene Hähnchenbrust, Remoulade (1) & Guacamole, Bacon,
Tomate, Gurke und Blattsalat, Chips (3) **8,70**

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse klein **8,80** / groß **12,80**

... mit Waldbienenhonig & gerösteten Cashewkernen & Kräutercroutons

Dressing zur Auswahl:

Honig-Orangen-Senf / Balsamico – Senf / Balsamico Olivenöl / Waldbeere

Ceasar Salad

11,50

... mit Südtiroler Karee Speck , Kirschtomaten, Parmesanchips & Knoblauch - Croutons

für den Hunger

täglich ab 12 Uhr

original bayrische Weißwürste - ein Paar - ***mit Brezel***
und süßem Händlmaier's Hausmacher Senf ⁽¹⁾ **6,20**

Leberkäse mit Weißkrautsalat & süßem Senf ⁽¹⁾ ...
... mit Laugenbrezel **6,20**
... mit Kartoffelsalat (Essig / Öl) **6,80**
... mit Bratkartoffeln, Speck(a), Zwiebellauch & 2 Bio – Spiegeleier **8,50**

pochierte Bio - Eier **7,90**
auf Spinatbett, mit Tomatensugo, gegrilltem Brot & knusprigem Bacon Speck

Spinat - Spätzle **8,50**
mit Käse (3) und Zwiebeln

Rucola - Spätzle **9,50**
mit gegrillten Kirschtomaten & Parmesansplitter

Kartoffel - Karotten - Lauch Rösti **8,50**
mit Tiroler Schinken, Spiegelei & Zwiebelringen

Süßkartoffel - Kokos - Rösti (vegan) **8,50**
mit Apfel – Ingwer- Mus

Tafelspitz **14,80**
mit sautiertem Wurzelgemüse, Kräuter – Schupfnudeln & Meerrettich – Apfel- Creme

Die Empfehlung des Küchenchefs:

Wiener Schnitzel **16,90**
Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln & Gurkensalat



das edelweiss Görlitzer Str. 1- 3 / 10997 Berlin
Tel. + 49 30 61 07 48 58 / www.edelweiss36.com

**der kaffee' und seine
verwandten...**

Kaffee	2,10
großer Kaffee	3,10
Espresso	2,20
doppelter Espresso	3,10
Espresso Macchiato	2,40
doppelter Espresso Macc.	3,40
Cappuccino	2,40
Milchkaffee	3,20
Latte Macchiato	3,20
...alles auch entkoffeiniert & mit Soja erhältlich	0,00 0,50

die heißen...

heiße Milch mit Honig	2,60
heiße Schokolade	2,90
Chai Latte mit Milch	3,00
... alles auch mit Soja	+0,50

frischer Minze Tee mit Honig	3,50
frischer Ingwer Tee mit Honig	3,50

Tee aus kontroll. biol. Anbau

Ostfriesenblattmischung	2,70
Gunpowder (grüner Tee)	2,70
Sencha Lemon	2,70
Obstkorb	2,70
Miracle Kräutermischung	2,70
Rotbusch pur <small>aus kontroll. biol. Anbau</small>	2,70
Kamille	

die kalten... (auch mit Soja)

Eiskaffee ¹	4,50
Frappé ¹	4,50
Eisschokolade	4,20
... mit Sahne	+0,50
Heidelbeere Shake	4,70

**empfehlung des hauses -
nach hauseigenem rezept:**

Gurken – Limetten Limonade	3,60
Eistee	3,60

die soften **0,2l 0,4l**

Wasser – Spreequell- „mit“ oder „ohne“	2,00	3,20
Spreequell Flasche „mit“ oder „ohne“	0,75l	5,00
Zitronenlimonade	2,20	3,40
Fassbrause	2,20	3,40
fritz kola	0,33l	2,80
fritz kola zuckerfrei	0,33l	2,80
fritz mischmasch	0,33l	2,80
Bitter Lemon ²	0,25l	2,60
Ginger Ale ²	0,25l	2,60
Tonic Water ²	0,25l	2,60
Orangina	0,25l	2,80
schwarze Dose energy ^{1,2,3}	0,25l	3,50
ChariTea mate	0,33l	3,60
ChariTea red	0,33l	3,60
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2l	2,80

die saftigen **0,2l 0,4l**

Apfelsaft	2,30	3,80
Orangensaft	2,30	3,80
Ananassaft	2,30	3,80
Tomatensaft	2,30	3,80
Bananennektar	2,30	3,80
Maracujanektar	2,30	3,80
Johannisbeernektar	2,30	3,80
Rhabarbernektar	2,30	3,80
Kirschnektar	2,30	3,80
Cranberrynektar	2,30	3,80
alles auch als Schorle	2,20	3,60

**wir benutzen niehoff's
vaihinger säfte**

frisch gepresster Orangensaft	3,10	5,80
----------------------------------	------	------

**dit bier
vom fass**

0,3l 0,5l

Pilsner Urquell	2,80	3,50
Grevensteiner	2,80	3,50
Veltins	2,80	3,50
Schneider Weisse Hefe hell	2,80	3,50
Alster mit Zitronenlimo natürtrüb	2,60	3,30

aus der Buddel

Pilsner Urquell	0,5l	3,50
Schultheiss Pilsener	0,33l	2,90
Flens frei	0,33l	2,90
Märkisch Landmann	0,5l	3,50
Berliner Kindl Weisse mit Himbeer oder Waldmeistersirup	0,33l	2,90

schneider weisse

Dunkel das Original	0,5l	3,50
Kristall	0,5l	3,50
Schneider frei	0,5l	3,50
Aventinus Craftbeer	0,5l	3,80

die spritzigen

Crémant de Loire AOC Excellence Brut Bovet Ladubay	0,75l	30,00
Prosecco	0,1l	3,30
Prosecco	0,75l	22,00
Prosecco auf Eis	0,2 l	5,00
Ostmost Bio - Cider	0,33l	3,30
Aperol Spritz ^{2,3} Aperol, Prosecco, Soda	0,2l	5,00
Hugo St. Germain St. Germain Holunderblütenlikör, Sekt, Soda, Zitrone, Minze	0,2l	6,20
Mandarine Spritz ^{2,3} Napoleon Madarine Liqueur, Soda	0,2l	5,20
Chari Chari Lady ChariTea red, Prosecco, Minze	0,33l	5,50

**die weine
weiß**

Grauburgunder QbA	0,1l	2,20
Karl Kasper – Pfalz	1,0l	19,50
Bouquet: Aprikose & Honig im Abgang voll mit einem feinem, langen Nachhall		

Literweise Weiss Cuvée „Trocken“	0,1l	2,90
Weingut Hammel & Cie- Pfalz	1,0l	25,90
aromatisch, frisch lebendig, fruchtig, Rivaner, Silvaner		

Riesling QbA „Unplugged“	0,1l	3,80
Tesch - Nahe	0,75l	26,50
Bouquet: Bergpfirsich, Zitrus, spritzig-geschliffen, mittelkräftig		

Weißburgunder QbA „Bis in die Puppen“		
Bettina Schumann - Baden	0,75l	29,50
Bouquet: Ananas, saftig- mineralisch, mittelkräftig		

rosé

LITERWEISE Cuvée „Trocken“	0,1l	2,90
Weingut Hammel & Cie Pfalz	1l	25,90
Bouquet spritzig, fruchtig, leicht, Dornfelder, Portugieser		

Landwein Rhein „Pinot Noir“	0,1l	3,20
Balthasar Ress - Rheingau	0,75l	22,00
Bouquet: feinfruchtig, mineralisch, mittelkräftig		

rot

Blauer Zweigelt	0,1l	2,20
Winzer Krems - Kremstal	1,0l	19,50
Bouquet: Kirschen kräftig und dicht, reife Tannine, samtige Struktur		

Spätburgunder QbA „		
Riegeler Vulkanfelsen“	0,1l	2,90
Gräflich von Kageneck`sche - Baden	1,0l	25,90
trocken		

Zweigelt „Austrian Cherry“	0,1l	3,80
Weingut Pfaffl – Niederösterreich	0,75l	26,50
Bouquet: Kirsche, Flieder, charmant-saftig, mittelkräftig		

Cuvée INK „C.Franc, P.Meunier, Syrah, St. Laur.Spät		
Friedrich Becker Junior - Pfalz	0,75l	29,50
Bouquet: Cassis, rote Beeren, samtig-würzig, kräftig		

der kurze abgang

vermouth

Noilly Prat	5 cl	4,80
Lillet blanc	5 cl	2,80

tequila

Olmecca silver, blanco	2 cl	2,70
Olmecca Reposado	2 cl	2,70

vodka

Moskovskaya	2 cl	2,90
Absolut	2 cl	2,90
Abyme	2 cl	4,50

bitter / kräuter

Campari ²	2 cl	2,60
Jägermeister	2 cl	2,60
Ramazotti Amaro	2 cl	2,60

rum

Havana 3 yrs.	2 cl	2,60
Havana 7 yrs.	2 cl	3,10
Botucal Reserva Exclusiva	2 cl	4,50

gin

Beefeater	2 cl	2,70
Finsbury	2 cl	2,60
Tanqueray	2 cl	2,70
Hendricks	2 cl	3,20
Monkey 47	2 cl	4,50
Plymouth Sloe	2 cl	3,50

whisky / bourbon

Jameson	2 cl	3,10
The Glenlivet 12 yrs.	2 cl	3,10
The Glenlivet 15 yrs.	2 cl	3,50
The Glenlivet Nadurra	2 cl	4,50
Markers Mark	2 cl	3,10
Jura 10 yrs.	2 cl	4,20
Lagavulin 16 yrs.	2 cl	5,90

liköre

Licor 43	2 cl	2,90
Sambuca	2 cl	2,60
St. Germain Holunderblütenlikör	2 cl	3,10

... oder 4cl Spirituose nach Wahl & Softdrink, oder Sours nach Wahl

die cocktail clique

Caipirinha	8,50
Canario Cachaca, Limetten, Rohrzucker	

Moscow Mule	7,50
Absolut Vodka, Ginger Beer, Gurken	

Green Mule	7,50
Gurken – Limetten Limonade mit Bombay Gin	

Gin Gin Mule	8,50
Tanqueray, Ginger Beer, Limetten Saft, Zuckersirup, Minze	

Maracuja Split	8,00
Absolut Vodka, Likor 43, Maracuja Saft	

Mojito	8,50
Havana 3 yrs., Minze, Rohrzucker, Limetten	

Bloody Mary	7,80
Absolut Vodka, Zitronensaft, Tomatensaft, Tabasco, Salz, Pfeffer, Worchester Sauce -> raus aber in Kasse drin lassen	

die langen getränke

Finsbury Tonic	7,50
Finsbury Gin, Tonic Water ³	

Tanqueray Tonic	8,00
Tanqueray Gin, Tonic Water ³	

Monkey Tonic	9,00
Monkey 47 Gin, Tonic Water ³	

Cuba Libre	8,50
Havana 3yrs., Cola ¹ Limette	

Bourbon Cola	7,00
Bulleit, Cola ¹	

Napoleon	7,50
Napoleon Mandarine Liqueur, Soda, Orangenzeste Prosecco	

Vodka Orangina	7,50
Absolut Vodka, Bitter Orangina, Orange	

Vodka Russian wild berry	7,50
Absolut Vodka, Schweppes Russian wild berry	

die brände

Grappa la Chardonnay di Nonino	2 cl	4,50
Williamsbirne	2 cl	4,20
Marillenbrand	2 cl	4,20
Haselnussgeist	2 cl	3,90
Baileys	2 cl	3,90

inhaltsstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 Farbstoff
- 3 chininhaltig
- 4 Süßstoffe
- 5 Aspartam
- 6 mit Antioxidationsmittel

Unsere Preise enthalten die gesetzliche MwSt. und verstehen sich in Euro und sind exklusive Tip.

öffnungszeiten

sommer:

Mo. – Fr.: 10.00 – open end
Sa. / So.: 09.30 – open end
Frühstück bis 16.00

winter:

Mo. – Fr.: 10.30 – open end
Sa. / So.: 09.30 – open end
Frühstück bis 16.00

das edelweiss / Görlitzer Str. 1-3 / 10997 Berlin

Gerne helfen wir Ihnen bei Ihrer nächsten Partyplanung...ob Geburtstage,
Hochzeiten, Betriebsfeiern...

...Sie feiern bis der Morgen lacht...

...wir kümmern uns um Speisen & Getränke...

Drei unterschiedliche Locations..urig – Loungig – wintergärtlich...

Mehr im 360° Panorama unter www.edelweiss36.com

Fon + 49 30 61 07 48 58 oder 0176 – 62 38 71 60

Mail: kontakt@edelweiss36.com

