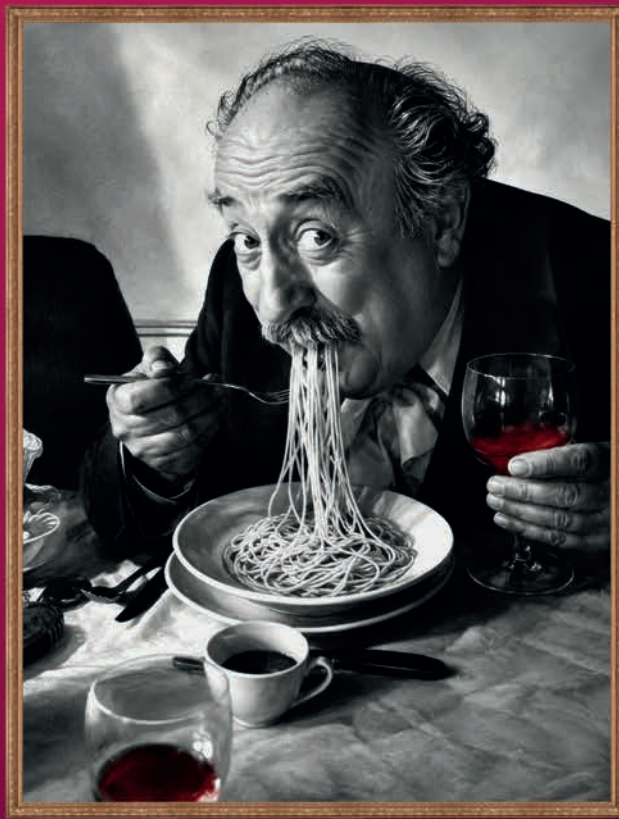


# MATZBACH<sup>2</sup>



## BUSINESS LUNCH

Montag - Freitag

12.00 - 15.00 Uhr

11,90€

**Hauptgericht\* + 0,2l Softdrink**

\* Wählen Sie aus unseren Pastagerichten, Flammkuchen oder Salaten (ausgenommen Beef Salat & Garnelen Salat, Salat plus Garnelen oder Rinderfleischstreifen +2,00€)

Öffnungszeiten Restaurant:

MONTAG – SONNTAG:  
10.00 – 19.00 Uhr



Kartenzahlung ab 15,00€

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Frühstück 10.00 - 13.00 Uhr

*Breakfast 10.00 am - 1.00 pm*

### 1.) Frühstück für 2 A,A1,A3,A5,B,C,D,G,1,2,2a,3,6,11,16 33,90€

Aufschnittplatte mit verschiedenem Käse und Wurstspezialitäten, Räucherlachs, Garnelen, gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Zigarrenbörek mit Schafskäse, frisches Gemüse, Marmelade, Butter, ofenfrische Brötchen, Müsli mit Obst, Berliner Currywurst, gegrillte Hähnchenbrust mit Spiegelei & Bacon, dazu je ein 0,1 l Glas frisch gepresster Orangensaft oder Sekt

#### *Breakfast for 2*

*Cold cuts platter with various cheeses and sausage specialities, smoked salmon, shrimps, baked camembert with cranberries, cigar borek with sheep's cheese, fresh vegetables, jam, butter, oven-fresh rolls, muesli with fruit, Berlin curry sausage, grilled chicken breast with fried egg & bacon, plus 2x 0,1 l glass of freshly squeezed orange juice or sparkling wine each*

### 2.) Bircher Müsli A5,G,H4 7,90€

Haferflocken gemischt mit Joghurt, frisch geriebenem Apfel, Beeren, Bananenscheiben, frischer Minze, Honig & Walnüssen

#### *Bircher Musli*

*Oatmeal mixed with yoghurt, freshly grated apple, berries, banana slices, fresh mint, honey & walnuts*

### 3.) Pancakes A,G,H2 8,90€

5 gebackene Pancakes mit warmer Vanillesauce und Nutella, garniert mit frischem Obst

#### *Pancakes*

*5 baked pancakes with warm vanilla sauce and Nutella, garnished with fresh fruit*

### 4.) Süßes Frühstück A,A1,G,H2 9,50€

Buttercroissant mit Marmelade, Honig, Nutella und Butter, 3 Pancakes mit frischem Obst

#### *Sweet Breakfast*

*Butter croissant with jam, honey, Nutella and butter, 3 pancakes with fresh fruit*

### 5.) Hauptstadt Frühstück A1,C,G,1,2,6,11 15,50€

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Spiegelei mit Bacon, Schnitt- & Frischkäse, Salami, Geflügelwiener, Butter & Marmelade, frisches Obst & Gemüse, Brotkorb

#### *Capital Breakfast*

*Baked camembert with cranberries, fried egg with bacon, cheese and cream cheese, salami, poultry viennese, butter & jam, fresh fruit & vegetables, bread basket*

### 6.) Start Up A1,G,H2,1,2,6,11 9,50€

Käseaufschnitt, Salami, frisches Obst, Gemüse, Nutella, Marmelade, Butter & Brotkorb

#### *Start up*

*Cheese platter, salami, fresh fruit, vegetables, Nutella, jam, butter & bread basket*

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Frühstück 10.00 - 13.00 Uhr

*Breakfast 10.00 am - 1.00 pm*

**Rührei** Gebratenes Rührei mit frischem Schnittlauch, frisches Gemüse, Butter & Brotkorb  
*Scrambled Eggs Fried scrambled eggs with fresh chives, fresh vegetables, butter & bread basket*

**7.) Rührei mit Tomate-Mozzarella** <sup>C,G,11</sup> **7,50€**  
*Scrambled eggs with tomato-mozzarella*

**8.) Rührei mit Pilzen** <sup>C</sup> **7,50€**  
*Scrambled eggs with mushrooms*

---

**Omelett** Gebratenes Omelett an Salatgarnitur, Schafskäse, Butter & Brotkorb  
*Omelette Fried omelette on salad garnish, feta cheese, butter & bread basket*

**9.) Omelett Natur** <sup>C</sup> **6,50€**  
*Omelette nature*

**10.) Omelett mit Käse** <sup>C,G</sup> **7,90€**  
*Omelette with cheese*

**11.) Omelett mit Bacon & Bohnen** <sup>C</sup> **8,40€**  
*Omelette with bacon & beans*

---

**12.) Spiegeleier Natur** <sup>C,G</sup> **6,50€**  
3 Spiegeleier Natur mit Salatgarnitur, Butter & Brotkorb  
*Fried eggs nature*  
*3 fried eggs nature with salad garnish, butter & bread basket*

## Vorspeisen

*Starters*

**13.) Tomatencremesuppe** <sup>A,G,I</sup> **7,90€**  
Würzig-fruchtiges Tomatencremesüppchen mit Sahne & frischem Basilikum  
*Tomato-cream-soup*  
*Spicy fruity tomato cream soup with cream & fresh basil*

**14.) Bruschetta** <sup>A,A1</sup> **6,50€**  
3 geröstete Ciabatta-Scheiben mit hausgemachtem Tomatensalat  
*3 slices of roasted ciabatta with homemade tomato salad*

**15.) Caprese Buffalino** <sup>E,G,H,11</sup> **11,90€**  
mit Basilikumpesto  
*with basil pesto*

**16.) Falafel** <sup>A,A1,F,K,2</sup> **10,90€**  
8 gebackene Falafeln auf hausgemachtem Hummus  
*8 baked falafels on homemade hummus*

## Salate

### Salads

#### 17.) Caesar Salat <sup>A,A1,C,G</sup> 14,50€

knackig-frischer Römersalat mit Parmesandressing, gebratene Hähnchenbrustwürfel, Parmesanspänen & Buttercroûtons

##### *Caesar salad*

*Crispy fresh romaine salad with parmesan dressing, fried chicken breast cubes, parmesan slices & butter croutons*

#### 18.) Garnelensalat <sup>D,G,N</sup> 17,50€

5 gebratene Süßwassergarnelen in Knoblauch-Chili-Butter geschwenkt, auf gemischtem Salat der Saison mit frischer Zitrone

##### *Shrimp salad*

*5 roasted freshwater prawns tossed in garlic-chili butter, on a mixed salad of the season with fresh lemon*

#### 19.) Beef Salat <sup>G,H,H4,J,1</sup> 17,50€

Roastbeef-Tranchen auf nussigem Rucola-Salat mit Balsamicodressing, getrockneten & frischen Tomaten mit Parmesan und Pinienkernen

##### *Beef salad*

*Slices of roast beef on nutty arugula salad with balsamic dressing, dried & fresh tomatoes with parmesan and pine nuts*

#### 20.) Veggie Special <sup>A,A1,F,H,H4,H5,H6,K,2</sup> 12,90€

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Falafel, gerösteten Pinienkernen & Joghurtdressing

*Wild herb salad with pomegranate seeds, falafel, roasted pine nuts & yoghurt dressing*

## Hausgemachter Flammkuchen

### Homemade tarte flambée

#### 21.) Elsässer Flammkuchen <sup>A,A1,G</sup> 12,90€

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

##### *Traditional tarte flambée*

*with sour cream, bacon and onions*

#### 22.) Vegetarischer Flammkuchen <sup>A,A1,G</sup> 12,50€

mit Antipasti-Gemüse

##### *Vegetarian tarte flambée*

*with antipasti vegetables*

#### 23.) Lachs Flammkuchen <sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,D,N</sup> 13,90€

mit frischen Lachsstreifen und Spinat

##### *Salmon tarte flambée*

*with fresh salmon strips and spinach*

#### 24.) Mediterraner Flammkuchen <sup>A,A1,G</sup> 12,90€

mit Schafskäse, Paprika und schwarzen Oliven

##### *Mediterranean tarte flambée*

*with feta cheese, peppers and black olives*

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Fingerfood

### 25.) Tex-Mex-Platte <sup>A,A1,C,D,G</sup> 18,90€

4 Chickenwings, 3 Mozzarella-Sticks, 3 Zwiebelringe, 3 Tintenfischringe, Pommes Frites mit Guacamole, Käsesauce & Salsa-Dip

*Tex-Mex-Plate*

*4 chicken wings, 3 mozzarella sticks, 3 onion rings, 3 squid rings, French fries with guacamole, cheese sauce & salsa dip*

## Nachos

### 26.) Nachos Chicken Cheese <sup>A,A1,C,G,1,2,11</sup> 9,90€

Nachos überbacken mit Cheddar & Mozzarella, gebratenen Hähnchenwürfeln, Jalapeños & Käsesauce, dazu servieren wir Käsesauce, Salsa & Guacamole

*Nachos au gratin with cheddar & mozzarella, fried chicken cubes jalapeños & cheese sauce, served with cheese sauce, guacamole & salsa sauce*

### 27.) Nachos überbacken <sup>A,A1,C,G,1,2,11</sup> 7,90€

Nachos überbacken mit Cheddar & Mozzarella, dazu servieren wir Käsesauce, Salsa & Guacamole

*Nachos au gratin*

*Nachos au gratin with cheddar & mozzarella, served with cheese sauce, salsa & guacamole*

## Burger

Alle Burger werden mit Pommes Frites <sup>A,A1,C</sup> serviert. (Süßkartoffel-Frites <sup>A,A1,C</sup> Aufpreis von 1,50 €)  
*All burgers are served with French fries. (Sweet potato fries surcharge of 1.50 €)*

### 28.) Hamburger <sup>A,A1,C,G,1,2,8</sup> 9,90€

Gegrilltes Beefhacksteak mit Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, knackigem Salat & hausgemachter Burgersauce im Burger-Bun

*Grilled minced beef steak with tomatoes, pickled cucumbers, onions, crunchy salad & homemade burger sauce in a burger bun*

### 29.) Cheeseburger <sup>A,A1,C,G,1,2,8</sup> 10,90€

Gegrilltes Beefhacksteak mit Cheddar-Käse, Tomaten, Gewürzgurken, Zwiebeln, knackigem Salat & hausgemachter Burgersauce im Burger-Bun

*Grilled minced beef steak with cheddar cheese, tomatoes, pickled cucumbers, onions, crunchy salad & homemade burger sauce in a burger bun*

## Pasta

### 30.) Penne Gorgonzola <sup>A,A1,C</sup> 13,90€

Penne-Nudeln mit gebratenem Hähnchen mit Broccoli & Parmesan in Gorgonzola-Sauce

*Penne pasta with fried chicken with broccoli & parmesan in gorgonzola sauce*

### 31.) Spaghetti Gamba <sup>A,A1,C,D</sup> 15,90€

Spaghetti mit Tomatensauce, Knoblauch, Petersilie, Chili & 4 gebratenen Garnelen

*Spaghetti with tomato sauce, garlic, parsley, chili & 4 fried prawns*

### 32.) Ravioli Porcini <sup>A,A1,C,G</sup> 13,90€

Ravioli mit Steinpilz-Ricotta-Füllung in Salbeibutter & gebratenen Champignons

*Ravioli with porcini ricotta stuffing in sage butter & fried mushrooms*

### 33.) Penne mit Champignon-Sahne-Sauce <sup>A,A1,C,G</sup>

*Penne with mushroom cream sauce*

- mit Rind *with beef* 14,90€
- mit Hähnchen *with chicken* 11,90€

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Spare Ribs

- 34.) Spare Ribs Matzbach** <sup>A,A1,1,2,8</sup> **26,90€**  
Geschmorte BBQ-Ribs vom Schwein mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Braised BBQ pork ribs with grilled vegetables and rosemary potatoes*

## Grill

Alle Grillgerichte werden mit Grillgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter serviert.  
*All grill dishes are served with grilled vegetables, rosemary potatoes and herb butter.*

- 35.) Rinderfilet 200g** <sup>C,G,2,3,4</sup> **33,90€**  
*Beef fillet 200g*
- 36.) Hähnchensteak 160g** <sup>C,G,2,3,4</sup> **16,90€**  
*Chicken steak 160g*
- 37.) Rumpsteak 220g** <sup>C,G,2,3,4</sup> **27,90€**  
*Rump steak 220g*
- 38.) Grillplatte für 2 Personen** <sup>A,A1,C,D,G,1,2,8</sup> **59,90€**  
2x gegrilltes Schweinesteak, Spare Ribs, 2x Hähnchensteaks, Chicken Wings, Rumpsteak, Wildkäutersalat mit 2x Knoblauch-Garnelen, 3x verschiedene Dips, Kräuterbutter, Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Grill plate for 2 persons*  
*2x grilled pork steaks, spare ribs, 2x chicken steaks, chicken wings, rump steak, wild herb salad with 2x garlic prawns, 3x different dips, herb butter, grilled vegetables and rosemary potatoes*

## Hauptgerichte

- 39.) Berliner Currywurst** <sup>A,A1,C,G,1,2,8</sup> **11,90€**  
mit oder ohne Darm - mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Mayonnaise  
*Berlin Currywurst*  
*with or without skin, homemade curry sauce, fries & mayonnaise*
- 40.) Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Sahne-Soße** <sup>A,A1,G</sup> **14,90€**  
zartes Hähnchen-Schnitzel, garniert mit einer cremigen Champignon-Sahne-Sauce, dazu Pommes Frites  
*Chicken schnitzel with mushroom cream sauce*  
*tender chicken schnitzel, garnished with a creamy mushroom cream sauce, served with French fries*
- 41.) Zanderfilet** <sup>D,G</sup> **16,90€**  
serviert mit duftendem Basmatireis und Grillgemüse, dazu ein kleiner frischer Salat  
*Pike perch fillet*  
*served with fragrant basmati rice and grilled vegetables, with a small fresh salade*

## Dessert

- 42.) Tiramisu** <sup>A,A1,C,G</sup> **7,90€**  
Garniert mit frischem Obst  
*garnished with fresh fruits*
- 43.) Berliner Brownie** <sup>A,A1,C,G</sup> **8,50€**  
Heißer Schokoladen-Brownie mit Rote-Beeren-Grütze & Vanilleeis  
*Hot chocolate brownie with red berry mix & vanilla ice cream*

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Softdrinks

**Coca-Cola** <sup>1,10,11</sup>

**Coca-Cola Zero** <sup>1,8,10,11</sup>

**Fanta** <sup>1,3,11</sup>

**Sprite** <sup>11</sup>

**Mineralwasser VIO (still)**

*Sparkling water*

**Apollinaris**

**Schweppes** <sup>1,2,3,8,11,15,16,L</sup>

Tonic Water | Wild Berry | Ginger Ale

Ginger Beer | Bitter Lemon

**Red Bull** <sup>1,10,11,14</sup>

**Red Bull sugarfree** <sup>1,8,10,11,14</sup>

**Orangina Classic / Rouge** <sup>1</sup>

**Isi Malta Malztrunk** <sup>1,R</sup>

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

0,25l **3.20€** 0,75l **7.50€**

0,25l **3.20€** 0,75l **7.50€**

0,20l **3.40€** 0,40l **5.30€**

0,25l **4.90€**

0,25l **4.90€**

0,25l **3.50€**

0,33l **3.50€**

## Säfte

### Juices

**Schorle** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Spritzer*

**Apfel trüb** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Apple*

**Orange** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

**Orange frisch gepresst** 0,20l **4.90€**

*Orange freshly pressed*

**Grapefruit** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

**Ananas** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Pineapple*

**Tomate** <sup>11</sup> 0,20l **3.20€**

*Tomato*

**Traubensaft rot** 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Red grape juice*

**Maracuja Nektar** <sup>3,11,16</sup> 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Passion fruit nectar*

**Bananen Nektar** <sup>3,11</sup> 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Banana nectar*

**Pfirsich Nektar** <sup>3</sup> 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

*Peach nectar*

## Kaltes

### Cold

**Milchshakes** <sup>G,P</sup>

wahlweise mit:

**Erdbeer | Himbeer | Vanille**

**Mango | Schokolade**

*optionally with:*

*Strawberry | Raspberry | Vanilla*

*Mango | Chocolate*

**6.90€**

**Eiskaffee** <sup>G,P,10</sup>

mit 2 Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne

*Ice coffee*

*with 2 scoops of vanilla ice cream & cream*

**6.50€**

**Eisschokolade** <sup>G,P</sup>

mit 2 Kugeln Schokoladeneis  
und Schlagsahne

*Ice chocolate*

*with 2 scoops of chocolate*

*ice cream and cream*

**6.50€**

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Kaffee & Heißgetränke

### Coffee & Hot drinks

<b>Espresso</b> <sup>10</sup>	<b>2.60€</b>
<b>Espresso doppio</b> <sup>10</sup>	<b>3.30€</b>
<b>Espresso macchiato</b> <sup>G,P,10</sup>	<b>2.90€</b>
<b>Kleiner Kaffee</b> <sup>10</sup> <i>Small coffee</i>	<b>3.20€</b>
<b>Großer Kaffee</b> <sup>10</sup> <i>Big coffee</i>	<b>4.10€</b>
<b>Cappuccino italiano</b> <sup>G,P,10</sup>	<b>3.60€</b>
<b>Cappuccino con panna</b> <sup>G,P,10</sup>	<b>3.90€</b>
<b>Milchkaffee</b> <sup>G,10</sup> <i>Milk coffee</i>	<b>4.20€</b>
<b>Latte macchiaoto</b> <sup>G,10</sup>	<b>4.10€</b>
<b>Filterkaffee</b> <sup>10</sup> <i>Filter coffee</i>	<b>3.20€</b>
<b>Filterkaffee Kännchen</b> <sup>10</sup> <i>Filter coffee jar</i>	<b>4.90€</b>
<b>Milch</b> <sup>G</sup> <i>Milk</i>	<b>2.90€</b>
<b>Heiße Milch mit Honig</b> <sup>G,P</sup> <i>Hot milk with honey</i>	<b>3.10€</b>
<b>Heiße Schokolade</b> <sup>G,P</sup> <i>Hot chocolate</i>	<b>3.50€</b>
<b>Heiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>G,P</sup> <i>Hot chocolate with cream</i>	<b>3.70€</b>
<b>Heiße weiße Schokolade</b> <sup>G,P</sup> <i>Hot white chocolate</i>	<b>4.10€</b>
<b>Heiße weiße Schokolade mit Sahne</b> <sup>G,P</sup> <i>Hot white chocolate with cream</i>	<b>4.30€</b>
<b>Latte macchiato flavored</b> <sup>G,P,10</sup> Vanille   Mandel   Karamell Haselnuss   Weiße Schokolade <i>Vanilla   Almond   Caramel Hazelnut   White chocolate</i>	<b>4.90€</b>
<b>Hazelnut Almond Latte</b> <sup>G,P,10</sup> Haselnuss-Mandelgreme, Milch & Espresso <i>Hazelnut-almond-creme, milk &amp; espresso</i>	<b>4.90€</b>
<b>Cookie Cream</b> <sup>G,P,10</sup> Cookie-Schokocreame, Milch & Espresso <i>Hazelnut-almond-creme, milk &amp; espresso</i>	<b>4.90€</b>
<b>Irish Coffee</b> <sup>F,G,P,Q,1,10,16</sup> Irish Whisky, Kaffee & Sprühsahne <i>Irish whisky, coffee &amp; cream</i>	<b>5.50€</b>

## Teestube

### Tea

#### Tasse Cup

<b>English Superior</b> <sup>10</sup> Assam mit Ceylon Schwarzer Tee <i>Assam with Ceylon black tea</i>	<b>3.20€</b>
<b>Earl Grey Classic</b> <sup>10</sup> Assam mit Ceylon Schwarzer Tee <i>Assam with Ceylon black tea</i>	<b>3.30€</b>
<b>Ceylon</b> <sup>10</sup> Schwarzer Tee <i>Black tea</i>	<b>3.20€</b>
<b>Grün Matinee</b> <i>Green matinee</i> Sencha Grüner Tee, Sonnenblumen-, Kornblumen-, Rosenblüten-Aroma <i>Sencha green tea, sunflower, cornflower, rose blossom flavour, chamomile meadow</i>	<b>3.20€</b>
<b>Chamomile meadow</b> Kamillenblüten <i>Chamille blossoms</i>	<b>3.20€</b>
<b>Fruit berry</b> Hiniskus, Holunderbeeren, Korinthen <i>Hibiscus, elderberries, currants</i>	<b>3.20€</b>
<b>Classic herbs</b> Pfefferminze, Brennnessel, Salbei, Kamille, Ringelblumenblüten, Anis- & Fenchelsamen <i>Peppermint, nettle, sage, chamomile, marigold flowers, anis &amp; fennel</i>	<b>3.20€</b>
<b>Frischer Minztee</b> mit Zitrone <i>Fresh mint tea with lemon</i>	<b>3.90€</b>
<b>Kanne Pot</b>	
<b>Assam Meleng</b> <sup>10</sup> Assam Schwarzer Tee <i>Assam black tea</i>	<b>5.90€</b>
<b>Wildkirsche</b> Hagebutte, Apfel, Hibiskus, Kirschstücke, <i>Wild cherry</i> <i>Rosehip, apple, hibiscus, cherry pieces,</i>	<b>5.90€</b>
<b>Wellness Cup</b> Brombeerblätter, Sonnenblumenblüten, Fenchel, Anis, Verbena, Johanniskraut <i>Blackberry leaves, sunflower blossoms, fennel, anise, verbena, St. John's wort</i>	<b>5.90€</b>
<b>Darjeeling Castelton</b> <sup>10</sup> Darjeeling Schwarzer Tee <i>Darjeeling black tea</i>	<b>5.90€</b>

Alle Milchprodukte auch mit laktosefreier Milch erhältlich. *All dairy products also available with lactose-free milk.*

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Bier vom Fass

### *Draft beer*

Warsteiner Pils <sup>A</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Alster (mit Sprite) <sup>A,11</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Radler (mit Fanta) <sup>A,1,3,11</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Diesel (mit Cola) <sup>A,1,10,11</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier <sup>A</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Oberbräu hell <sup>A</sup>	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€

## Flaschenbier

### *Bottled beer*

König Ludwig Weißbier, dunkel <sup>A</sup>	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier, kristall <sup>A</sup>	0,50l	5.50€
König Ludwig Schwarzbier, dunkel <sup>A</sup>	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier, alkoholfrei <sup>A</sup>	0,50l	5.50€
Warsteiner Premium, alkoholfrei <sup>A</sup>	0,33l	4.20€

## Wein

### *Wine*

#### Weißwein *White wine*

Riesling Rheinhessen <sup>L</sup> trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Riesling Rheinhessen <sup>L</sup> lieblich - sweet	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Fleur Bleue Chardonnay <sup>L</sup> trocken - dry	0,20l	5.50€	0,75l	24.90€

#### Roséwein *Rosé wine*

Golden gate Zinfandel <sup>L</sup> trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
--------------------------------------------------	-------	-------	-------	--------

#### Rotwein *Red wine*

Dornfelder Rheinhessen <sup>L</sup> trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Dornfelder Rheinhessen <sup>L</sup> lieblich - sweet	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Rioja <sup>L</sup>	0,20l	6.40€	0,75l	31.90€
Lambrusco Emiglia IGT	0,20l	4.40€	0,75l	22.90€

#### Weinschorle *Wine spritzer*

Weiß / Rosé / Rot	0,20l	4.90€
<i>White / Rosé / Red</i>		

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Prickelndes Sparkling

**Hugo** 7,90€

Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Soda  
*Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, soda*

**Hugo Deluxe** 7,90€

Gordon's Gin, Prosecco, Holunderblütensirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Wild Berry, Maraschino Kirsche  
*Gordon's Gin, Prosecco, elderflower syrup, fresh mint, fresh squeezed lime juice, Wild Berry, Maraschino cherry*

**Lillet Sun** 8,90€

Lillet, Prosecco, Maracujasirup, frische Minze, frisch gepresster Limettensaft, Sprite, Maracujanektar, Kumquats  
*Lillet, Prosecco, passion fruit syrup, fresh mint, fresh squeezed lemon juice, Sprite, passion fruit nectar, kumquats*

**Aperol Spritz** 7,90€

Prosecco, Aperol, Soda  
*Prosecco, Aperol, Soda*

## Prosecco

**Scavi & Ray Prosecco** <sup>L</sup> 0,10l 5.50€ 0,75l 29.90€

**Scavi & Ray Prosecco Rosato** <sup>L</sup> 0,10l 5.90€ 0,75l 31.90€

**Prosecco Spumante** <sup>L</sup> 0,75l 34.50€

**Prosecco Spumante Rosato** <sup>L</sup> 0,75l 34.50€

## Whisky

**Dimple 12 Years** 4cl 9.50€ **Talisker 18 Years** 4cl 12.00€

**Chivas Regal 12 Years** 4cl 8.50€ **Woodford Reserve** 4cl 8.50€

**Glenfiddich 12 Years** 4cl 10.50€ **Jameson** 4cl 7.50€

**Oban Malt 14 Years** 4cl 10.50€ **Jim Beam** 4cl 6.00€

**Lagavulin 16 Years** 4cl 12.00€ **Jack Daniels** 4cl 6.50€

## Obstbrände / Aquavit

**Williams Birne** 4cl 5.00€

**Himbeergeist** 4cl 5.00€

**Linie Aquavit** 4cl 5.50€

**Grappa** 4cl 7.50€

## Shots

**Jägermeister** 4cl 5.50€

**Hemingway** 4cl 5.00€

**Ouzo 12** 4cl 5.00€

**Tequila silver / gold** 4cl 5.50€

**Berliner Luft** 4cl 5.00€

# MATZBACH<sup>2</sup>

## Longdrinks mit 4cl / with 4cl

<b>Smirnoff Vodka Red Bull</b> <sup>1,10,11,14</sup>	8.90€
<b>Smirnoff Vodka Lemon</b> <sup>3,11,15</sup>	8.50€
<b>Smirnoff Vodka Wild Berry</b> <sup>2,8,11</sup>	8.50€
<b>Smirnoff Vodka diverse Säfte</b> <sup>A,11</sup> <i>with different juices</i>	8.50€
<b>Jägermeister Red Bull</b> <sup>1,10,11,14,G,L,P</sup>	8.90€
<b>Lillet Berry</b> <sup>2,3,8,11,L</sup> Lillet Blanc & Schweppes Wild Berry	7.90€
<b>Gordons Gin Tonic</b> <sup>8,11,15</sup>	8.50€
<b>Jameson Ginger Ale</b> <sup>1,2,8,11,L</sup> mit Limette - <i>with lime</i>	8.50€
<b>Southern Ale</b> <sup>1,2,8,11,L</sup> Southern Comfort & Ginger Ale	8.50€
<b>Bacardi Cola</b> <sup>1,10,11</sup>	8.50€
<b>Bacardi Razz Sprite</b> <sup>11</sup>	7.90€
<b>Campari Orange / Soda</b> <sup>11</sup>	7.90€
<b>Blanco 43</b> <sup>11</sup> Likör 43 mit Milch - <i>Likör 43 with milk</i>	7.90€
<b>Moscow Mule</b> <sup>11,16,L</sup> Smirnoff Vodka & Ginger Beer	8.50€
<b>Malibu Maracuja</b> <sup>3,11,16</sup>	7.90€
<b>Cuba Libre</b> <sup>1,10,11</sup> Havana Club 3 Jahre, Lime & Coca-Cola	8.50€
<b>Jim Beam Cola</b> <sup>1,10,11,L</sup>	7.90€
<b>Jack Daniel's Cola</b> <sup>1,10,11,L</sup>	8.50€
<b>Captain Morgan Spice mit Cola</b> <sup>1,10,11,L</sup>	8.50€
<b>Pimm's Cup No. 1</b> <sup>1,2,8,11</sup>	8.50€
<b>Wild Turkey Cola</b> <sup>1,10,11</sup>	8.50€
<b>Batida Kirsch</b> <sup>8,F,G,P</sup>	7.90€
<b>Horse's Neck</b> <sup>1,2,8,11</sup> Bourbon Whiskey, Ginger Ale & Angostura	8.50€
<b>Dark &amp; Stormy</b> <sup>11,16,L</sup> Havana Club 7 Years, Ginger Beer & Lime	8.50€

## **Allergene / Allergens:**

- A** Glutenhaltiges Getreide + Erzeugnisse / *Cereals containing gluten + products*
  - A1** Weizen / *Wheat*
  - A2** Dinkel (eine Weizen-Art) / *Spelt (a type of wheat)*
    - A3** Roggen / *Rye*
    - A4** Gerste / *Barley*
    - A5** Hafer / *Oats*
    - A6** Kamut / *Kamut*
- B** Krebstiere + Erzeugnisse / *Crustaceans + products*
- C** Eier + Erzeugnisse / *Eggs + products*
- D** Fisch + Erzeugnisse / *Fish + products*
- E** Erdnüsse + Erzeugnisse / *Peanuts + products*
- F** Sojabohnen + Erzeugnisse / *Soy beans + products*
- G** Milch / Laktose + Erzeugnisse / *Milk / lactose + products*
- H** Schalenfrüchte + Erzeugnisse / *Peel fruits + products*
  - H1** Mandeln / *Almonds*
  - H2** Haselnüsse / *Hazelnuts*
  - H3** Cashewnüsse / *Cashews*
  - H4** Walnüsse / *Walnuts*
  - H5** Pistazie / *Pistachio*
- H6** Makadamia o. Queenslandnüsse / *Macadamia or Queensland nuts*
  - H7** Pekanüsse / *Pecans*
  - H8** Paranüsse / *Brazil nuts*
- I** Sellerie + Erzeugnisse / *Celery + products*
- J** Senf + Erzeugnisse / *Mustard + products*
- K** Sesamsamen + Erzeugnisse / *Sesame + products*
- L** Schwefeloxid/Sulfite + Erzeugnisse / *sulfites/sulfur dioxide + products*
  - M** Lupine + Erzeugnisse / *lupine + products*
  - N** Weichtiere + Erzeugnisse / *molluscs + products*

## **Zusatzstoffe / Additives:**

- 1** mit Farbstoff / *with colouring agent*
- 2** mit Konservierungsstoff / *with preservatives*
- 2a** mit Nitritpökelsalz / *with nitrite curing salt*
  - 2b** mit Nitrat / *with nitrate*
- 3** mit Antioxidationsmittel / *with antioxidants*
- 4** mit Geschmacksverstärker / *flavour enhancers*
  - 5** geschwärzt / *blackened*
  - 6** mit Phosphat / *with phosphate*
  - 7** mit Milcheiweiß / *milk protein*
  - 8** mit Süßungsmittel / *sweetener*
- 9** Enthält eine Phenylalaninquelle / *Contains a phenylalanin source*
  - 10** koffeinhaltig / *caffeine*
  - 11** Säuerungsmittel / *acidifying*
  - 12** mit Stärke / *with starch*
  - 13** gewachst / *waxed*
  - 14** mit Taurin / *with taurin*
  - 15** chininhaltig / *with chinin*
- 16** mit Stabilisatoren / *with stabilizers*
- 17** mit Feuchtehaltmittel / *with damp retaining means*

**Alle Preise in Euro (€) inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Rechtschreibfehler, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.**

All prices in Euro (€) including VAT.  
Subject to errors, changes and misspellings

**MATZBACH**<sup>2</sup>

Marheinekeplatz 15 • 10961 Berlin  
www.matzbach-berlin.com

Impressum:

AHKA Verwaltung GmbH • Pappelweg 30 • 13587 Berlin • vertreten durch Daniel Berthé