

Matzbach

HOTEL | RESTAURANT | BAR | EVENTLOCATION



Business Lunch

Montag - Freitag

12.00 - 15.00 Uhr

Hauptgericht* + 0,2l Softdrink

11,90€

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

Öffnungszeiten Restaurant:

SONNTAG – DONNERSTAG: 9.00 – 23.00 Uhr
warme Küche bis 22.00 Uhr

FREITAG & SAMSTAG: 9.00 – 0.00 Uhr
warme Küche bis 23.00 Uhr



Kartenzahlung ab 15,00€



Frühstück 9.00 - 13.00 Uhr

Breakfast 9.00 am - 1.00 pm

1.) Frühstück für 2 ^{A,C,D,F,H,I,J,2,3,4,15}

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 specialties, 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 ^{H,G}

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,D,G}

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.) Power Müsli ^{G,H}

7,90€

Honig-Quark mit frischem Obstsalat, Vollkornmüsli, Chiasamen & Popcorn

Power Musli

Honey curd with fresh fruit salad, wholemeal muesli, chia seeds & popcorn

5.) Süßes Frühstück ^{G,H}

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

6.) Hauptstadt Frühstück ^{A,C,F,G,J,1,2,3,4}

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

7.) Mediterranes Frühstück ^{A,G,2,4,7}

10,40€

Tomate-Mozzarella, gegrilltes Gemüse, Serrano-Schinken, Oliven, Schafskäse, Gurke, Maiskolben & gefüllte Paprika mit Frischkäse, Brotkorb

Mediterranean Breakfast

Tomato and mozzarella, grilled vegetables, Serrano ham, olives, sheep's cheese, cucumber, corn on the cob & stuffed peppers with cream cheese, bread basket

8.) Start Up ^{F,G,H,J,2,3}

9,50€

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

Start up

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



Frühstück 9.00 - 13.00 Uhr

Breakfast 9.00 am - 1.00 pm

9.) Sportler Frühstück ^{A,C,D,G,N}

13,50€

Schnittkäse, Räucherlachs mit Meerrettich, frisches Obst & Gemüse, Rührei mit Kräutern, gegrillter Hähnchenspieß, Garnelen, Schafskäse, frische Avocado & Oliven, Brotkorb

Athlete's breakfast

Sliced cheese, smoked salmon with horseradish, fresh fruit & vegetables, scrambled eggs with herbs, grilled chicken skewer, shrimps, sheep's cheese, fresh avocado & olives, bread basket

Rührei Gebratenes Rührei mit frischem Schnittlauch, frisches Gemüse, Butter & Brotkorb

Scrambled Eggs Fried scrambled eggs with fresh chives, fresh vegetables, butter & bread basket

10.) Rührei Natur ^{A,C,G}

6,90€

Scrambled eggs nature

Honey curd with fresh fruit salad, wholemeal muesli, chia seeds & popcorn

11.) Rührei mit Bacon ^{A,C,G,2,3}

7,90€

Scrambled eggs with bacon

12.) Rührei mit Tomate-Mozzarella ^{A,C,G}

7,50€

Scrambled eggs with tomato-mozzarella

13.) Rührei mit Pilzen ^{A,C,G}

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

14.) Omelett Natur ^{A,C,G}

6,50€

Omelette nature

Honey curd with fresh fruit salad, wholemeal muesli, chia seeds & popcorn

15.) Omelett mit Käse ^{A,C,G,2}

7,90€

Omelette with cheese

16.) Omelett mit Bacon & Bohnen ^{A,C,G,2,3}

8,40€

Omelette with bacon & beans

17.) Spiegeleier Deluxe ^{A,C,G,2}

9,50€

2 gebratene Spiegeleier mit Bacon, Bohnen, Geflügelwiener, Salatgarnitur, Butter & Brotkorb

Fried eggs deluxe

2 fried fried eggs with bacon, beans, poultry viennese, salad garnish, butter & bread basket

18.) Spiegeleier Natur ^{A,C,G,2}

6,50€

3 Spiegeleier Natur mit Salatgarnitur, Butter & Brotkorb

Fried eggs nature

3 fried eggs nature with salad garnish, butter & bread basket



Vorspeisen

Starters

19.) Tomatencremesuppe ^{A,G,I}

7,90€

Würzig-fruchtiges Tomatencremesüppchen
mit Sahne & frischem Basilikum

Tomato-cream-soup

*Spicy fruity tomato cream soup
with cream & fresh basil*

20.) Bruschetta ^A

6,50€

3 geröstete Ciabatta-Scheiben mit hausgemachtem Tomatensalat
3 slices of roasted ciabatta with homemade tomato salad

21.) Kürbiscremesuppe ^{E,F,H}

8,90€

mit Kernen

Pumpkin cream soup

with seeds

22.) Caprese Buffalino ^{E,G,H,P,7}

11,90€

mit Basilikumpesto
with basil pesto

23.) Antipasti für 2 Personen ^{E,G,H,P,7}

14,90€

mit gegrilltem Gemüse, dazu Mozzarella, Schafskäse & Brie

Antipasti for 2 people

with grilled vegetables, mozzarella, sheep cheese and brie

24.) Falafel ^A

10,90€

8 gebackene Falafeln auf hausgemachtem Hummus
8 baked falafels on homemade hummus

25.) Hummus Classic

7,90€

Hausgemachter Hummus
Homemade hummus



Salate

Salads

26.) Caesar Salat ^{A,C,G}

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

27.) Garnelensalat ^{G,N}

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

28.) Beef Salat ^{G,H,J,L,1}

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

29.) Veggie Special ^{A,C,G,H}

12,90€

Wildkräutersalat mit Granatapfelkernen, Falafel, gerösteten Pinienkernen & Joghurtdressing

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

30.) Schopska Salat ^{G,5,8}

12,90€

Frische Paprika, Gurke, Tomate, Oliven, rote Zwiebelringe, Schafskäse auf Blattsalat der Saison & Matzbach-Hausdressing

Wahlweise mit:

- Hähnchen + 3,90€
- Rinderstreifen + 6,00€
- 5 Garnelen + 9,50€

Schopska salad

Fresh peppers, cucumber, tomato, olives, red onion rings, feta cheese on leaf salad of the season & Matzbach house dressing

Optional with:

- Chicken + 3,90€
- Beef stripes + 6,00€
- 5 Shrimps + 9,50€



Hausgemachter Flammkuchen

Homemade tarte flambée

31.) Elsässer Flammkuchen ^{G,I,J,2,3}

mit Schmand, Speck und Zwiebeln

Traditional tarte flambée

with sour cream, bacon and onions

12,90€

32.) Italiano Flammkuchen ^{A,D,G}

mit Parmaschinken, Parmesan und Rucola

Italiano tarte flambée

with Parma ham, Parmesan cheese and rocket

13,50€

33.) Vegetarischer Flammkuchen ^{A,G}

mit Antipasti-Gemüse

Vegetarian tarte flambée

with antipasti vegetables

12,50€

34.) Lachs Flammkuchen ^{A,C,G,H}

mit frischen Lachsstreifen und Spinat

Salmon tarte flambée

with fresh salmon strips and spinach

13,90€

35.) Mediterraner Flammkuchen ^{A,G}

mit Schafskäse, Paprika und schwarzen Oliven

Mediterranean tarte flambée

with feta cheese, peppers and black olives

12,90€

Fingerfood

36.) Obstteller für 2 Personen ^{A,C,G,1,2,3}

Frisches Obst der Saison schön angerichtet

Fruit plate for 2 people

Fresh fruit of the season nicely arranged

19,90€

37.) Käse Symphonie ^{A,G,H,J,1,2,3,4}

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Mozzarella, Taleggio, Schnitt- & Frischkäse, Brie

Extradip + 1,00€

Cheese symphony

Baked camembert with cranberries, mozzarella, taleggio, sliced & cream cheese, brie

Extra dip + 1,00€

17,90€

38.) Tex-Mex-Platte ^{A,G}

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

18,90€



Nachos

39.) Nachos Chicken Cheese ^{A,G,H,J,L,1,7} 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

40.) Nachos überbacken ^{A,G,1,2,3,4} 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 serviert. (Süßkartoffel-Frites Aufpreis von 1,50 €)

All burgers are served with French fries. (Sweet potato fries surcharge of 1.50 €)

41.) Hamburger ^{A,I,7} 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

42.) Cheeseburger ^{A,I,G,7} 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

43.) Veggie Burger ^{A,F,I,J,2,3,4} 13,50€

Vegetarischer Patty mit gegrilltem Gemüse & Guacamole im ofenfrischen Burger-Brötchen

Vegetarian patty with grilled vegetables & guacamole in oven-fresh burger bun

Pasta

44.) Penne Gorgonzola ^{A,G} 13,90€

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

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

45.) Spaghetti Gamba ^{A,G,I,N} 15,90€

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

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

46.) Ravioli Steinpilz ^{A,G} 13,90€

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

Ravioli Porcini

Ravioli with porcini ricotta stuffing in sage butter & fried mushrooms

47.) Ravioli mit Pfifferlingen ^{A,G} 13,90€

in Salbei-Butter-Sauce

Ravioli with chanterelles

in sage butter sauces



Pasta

48.) Ravioloni ^{A,E,H}

gefüllt mit Auberginen und Basilikum in leichter Tomatensauce
filled with eggplant and basil in a light tomato sauce

13,90€

49.) Käsespätzle ^{A,G,I,N}

Hausgemachte Spätzle in einer herzhaften Käse-Sauce, verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln
Cheese spaetzle

Homemade spaetzle in a hearty cheese sauce, refined with crispy fried onions

12,90€

50.) Penne mit Champignon-Sahne-Sauce ^{A,G,P}

Penne with mushroom cream sauce

• mit Rind *with beef*

14,90€

• mit Hähnchen *with chicken*

11,90€

51.) Penne ^{G,P,7,12}

mit Gemüse und Pestosauce
with vegetables and pesto sauce

11,90€

52.) Orientalischer Reis ^{G,P,7,12}

mit Gemüse und Currysauce

Oriental rice

with vegetables and curry-sauc

12,90€

Spare Ribs

53.) Spare Ribs Matzbach ^{A,G,2,3}

Geschmorte BBQ-Ribs vom Schwein mit Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
Braised BBQ pork ribs with grilled vegetables and rosemary potatoes

26,90€

Grill

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

54.) Rinderfilet 200g ^{G,2,3,4}

Beef fillet 200g

33,90€

55.) Hähnchensteak 160g ^{G,2,3,4}

Chicken steak 160g

16,90€

56.) Rumpsteak 220g ^{G,2,3,4}

Rump steak 220g

27,90€

57.) 8 Garnelen vom Grill ^{A,B,D,N,1}

8 grilled shrimps

26,90€

58.) Grillplatte für 2 Personen ^{A,G}

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

59,90€



Hauptgerichte

59.) Schnitzel Wiener Art ^{A,G,2,3}

21,90€

paniertes Schweineschnitzel mit Spiegelei, einem kleinen Salat & Pommes mit Mayonnaise

Schnitzel Viennese style

Breaded pork schnitzel with fried egg, a small salad & fries with mayonnaise

60.) Hauptstadtteller ^{I,J,2,3,15}

19,90€

bestehend aus 3 Berliner Spezialitäten (Berliner Boulette, Currywurst mit & ohne Darm), mit hausgemachter Currysauce, Berliner Kartoffelsalat, Gewürzgurke, Krautsalat & Senf

Capital plate

consisting of 3 Berlin specialities (Berlin style meatball, curry sausage with & without skin) with homemade curry sauce, Berlin potato salad, gherkin, coleslaw & mustard

61.) Berliner Currywurst ^{I,J,2,3,15}

11,90€

mit oder ohne Darm - mit hausgemachter Currysauce, Pommes & Mayonnaise

Berlin Currywurst

with or without skin, homemade curry sauce, fries & mayonnaise

62.) Berliner Bouletten ^{G,I}

16,90€

hausgemacht mit Berliner Kartoffelsalat, Gewürzgurke & Senf

Homemade meatballs Berlin style

with Berlin potato salad, gherkin & mustard

63.) Hähnchen-Schnitzel mit Champignon-Sahne-Soße ^{A,C,G,12}

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

64.) Zanderfilet ^{G,I}

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 salad

Dessert

65.) Omas ofenfrischer Apfelkuchen ^{A,C,G,3,4}

7,90€

mit Sahne & Apfel-Erdbeer-Bubbles

Grandma's oven-fresh apple pie

with cream & apple-strawberry bubbles

66.) Tiramisu ^{A,G,10}

7,90€

Garniert mit frischem Obst

garnished with fresh fruits

67.) Kaiserschmarrn ^{A,C,G}

8,50€

Gebratener Kaiserschmarrn mit Rohrzucker karamellisiert, Apfelmus & Vanillesauce

Fried Kaiserschmarrn caramelised with cane sugar, apple sauce & vanilla sauce

68.) Berlin Brownie ^{A,C,G}

8,50€

Heißer Schokoladen-Brownie mit Rote-Beeren-Grütze & Vanilleeis

Hot chocolate brownie with red berry mix & vanilla ice cream



Softdrinks

Coca-Cola ^{1,10,11}

Coca-Cola Zero ^{1,8,10,11}

Fanta ^{1,3,11}

Sprite ¹¹

Mineralwasser VIO (still)

Sparkling water

Apollinaris

Schweppes ^{1,2,3,8,11,15,16,L}

Tonic Water | Wild Berry | Ginger Ale

Ginger Beer | Bitter Lemon

Red Bull ^{1,10,11,14}

Red Bull sugarfree ^{1,8,10,11,14}

Orangina Classic / Rouge ¹

Isi Malta Malztrunk ^{1,R}

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 ¹¹ 0,20l **3.20€**

Tomato

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

Red grape juice

Maracuja Nektar ^{3,11,16} 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Passion fruit nectar

Bananen Nektar ^{3,11} 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Banana nectar

Pfirsich Nektar ³ 0,20l **3.20€** 0,40l **4.90€**

Peach nectar

Kaltes

Cold

Milchshakes ^{G,P}

wahlweise mit:

Erdbeer | **Himbeer** | **Vanille**

Mango | **Schokolade**

optionally with:

Strawberry | **Raspberry** | **Vanilla**

Mango | **Chocolate**

6.90€

Eiskaffee ^{G,P,10}

mit 2 Kugeln Vanilleeis & Schlagsahne

Ice coffee

with 2 scoops of vanilla ice cream & cream

6.50€

Eisschokolade ^{G,P}

mit 2 Kugeln Schokoladeneis

und Schlagsahne

Ice chocolate

with 2 scoops of chocolate

ice cream and cream

6.50€



Kaffee & Heißgetränke

Coffee & Hot drinks

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

Teestube

Tea

Tasse Cup

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

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



Bier vom Fass

Draft beer

Warsteiner Pils ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Alster (mit Sprite) ^{A,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Radler (mit Fanta) ^{A,1,3,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
Diesel (mit Cola) ^{A,1,10,11}	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
König Ludwig Weißbier ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€
König Ludwig Dunkel ^A	0,30l	4.00€	0,50l	5.50€

Flaschenbier

Bottled beer

König Ludwig Weißbier, dunkel ^A	0,50l	4.90€
König Ludwig Weibier, kristall ^A	0,50l	4.90€
König Ludwig Weißbier, alkoholfrei ^A	0,50l	4.70€
Warsteiner Premium, alkoholfrei ^A	0,50l	4.20€

Wein

Wine

Weißwein *White wine*

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

Roséwein *Rosé wine*

Golden gate Zinfandel ^L trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
--	-------	-------	-------	--------

Rotwein *Red wine*

Dornfelder Rheinhessen ^L trocken - dry	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Dornfelder Rheinhessen ^L lieblich - sweet	0,20l	5.20€	0,75l	24.90€
Rioja ^L	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€
White / Rosé / Red		



Classic Cocktails

Old Fashioned

8,50€

Bourbon, Angostura, brauner Zucker, Orangensaft
Bourbon, angostura, brown sugar, orange juice

Negroni

8,50€

London dry Gin, Vermouth, Campari, Orangensaft
London dry Gin, Vermouth, Campari, Orange juice

Daiquiri Classic

8,50€

Weisser Rum, Zuckersirup, frischer Limettensaft, Zitronensaft
White rum, sugar syrup, fresh lime juice, lemon juice

Margarita Classic

8,50€

Weisser Tequila, Cointreau, Sour mix
White tequila, cointreau, sour mix

Strong Cocktails

Mai Tai

8,50€

Brauner Rum, Triple sec, 73% Rum, Mandelsirup, Ananassaft & Sourmix
Brown rum, Triple sec, 73% rum, almond syrup, pineapple juice & sour mix

Long Island Ice Tea

8,50€

Brauner Rum, Vodka, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Coca-Cola
Brown rum, vodka, tequila, triple sec, lemon juice, Coca-Cola

Vodka Cocktails

Watermelon Man

8,50€

Vodka, Melonenlikör, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Orangensaft
Vodka, melon liqueur, grenadine, lemon juice, pineapple juice, orange juice

Sex on the Beach

8,50€

Vodka, Peach Tree, Grenadine, Zitronensaft, Ananassaft, Cranberrysaft
Vodka, peach tree, grenadine, lemon juice, pineapple juice, cranberry juice

Tequila Cocktails

Tequila Sunrise

8,50€

Weisser Tequila, Zitronensaft, Orangensaft, Grenadine
White tequila, lemon juice, orange juice, grenadine

Casa Cosmo

8,50€

Weisser Tequila, Triple sec, Limettensaft, Grapefruitsaft, Orangensaft
White tequila, triple sec, lime juice, grapefruit juice, orange juice

Whiskey Cocktails

Whiskey Sour

8,50€

Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, (mit oder ohne Ei)
Bourbon, sugar syrup, lemon juice, (with or without egg)

London's Finest

8,50€

Whiskey, Cherry Brandy, Grenadine, Sour mix, Orangensaft, Maracujanektar
Whiskey, cherry brandy, grenadine, sour mix, orange juice, passion fruit nectar



Alkoholfreie Cocktails *Alcoholfree cocktails*

Coconut Kiss

7,90€

Kokossirup, Grenadine, Sahne, Ananassaft, Kirschnektar
Coconut syrup, grenadine, cream, pineapple juice, cherry nectar

Samurai

8,90€

Ginger Ale, frischer Ingwer, frische Kumquats, frische Limetten,
brauner Rohrzucker, frisch gepresster Limettensaft
*Ginger Ale, fresh ginger, fresh kumquat, fresh limes,
brown cane sugar, freshly squeezed lime juice*

Rhabafellz

8,00€

Grüner Apfelsirup, Karamellsirup, Zitronensaft, Rhabarbernektar, trüber Apfelsaft, Kirschnektar
Green apple syrup, caramell syrup, lemon juice, rhubarb nectar, cloudy apple juice, cherry nectar

Jogging Girl

8,50€

FrISChe Limetten, frISChe Orangen, Mangomark, Kirschnektar, Tonic
Fresh limes, fresh oranges, mango puree, cherry nectar, Tonic

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 ^L

0,10l 5.50€ 0,75l 29.90€

Scavi & Ray Prosecco Rosato ^L

0,10l 5.90€ 0,75l 31.90€

Prosecco Spumante ^L

0,75l 34.50€

Prosecco Spumante Rosato ^L

0,75l 34.50€

Whisky

Dimple 12 Years 4cl 9.50€

Chivas Regal 12 Years 4cl 8.50€

Glenfiddich 12 Years 4cl 10.50€

Oban Malt 14 Years 4cl 10.50€

Lagavulin 16 Years 4cl 12.00€

Talisker 18 Years 4cl 12.00€

Woodford Reserve 4cl 8.50€

Jameson 4cl 7.50€

Jim Beam 4cl 6.00€

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€

Longdrinks mit 4cl / with 4cl

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



Allergene / Allergens:

- A** Gluten + Erzeugnisse / *gluten + products*
- B** Krebstiere + Erzeugnisse / *crustaceans + products*
- C** Eier + Erzeugnisse / *eggs + products*
- D** Fisch + Erzeugnisse / *fish + products*
- E** Erdnüsse + Erzeugnisse / *peanuts + products*
- F** Soja + Erzeugnisse / *soy + products*
- G** Milch/Milchprotein + Erzeugnisse / *milk protein + products*
- H** Schalenfrüchte + Erzeugnisse / *peel fruits + products*
- I** Sellerie + Erzeugnisse / *celery + products*
- J** Senf + Erzeugnisse / *mustard + products*
- K** Sesam + Erzeugnisse / *sesame + products*
- L** Sulfite/Schwefeldioxid + Erzeugnisse / *sulfites/sulfur dioxide + products*
- M** Lupine + Erzeugnisse / *lupine + products*
- N** Weichtiere + Erzeugnisse / *molluscs + products*
- O** Säurekorrektor / *acid proofreader*
- P** Laktose / *lactose*
- Q** Treibgas / *propellant*
- R** Eiweiß / *protein*
- S** Schwefeldioxid / *sulfur dioxide*

Zusatzstoffe / Additives:

- 1** mit Farbstoff / *colouring agent*
- 2** mit Konservierungsstoffe / *preservatives*
- 3** mit Antioxidationsmittel / *antioxidants*
- 4** mit Geschmacksverstärker / *flavour enhancers*
- 5** geschwärzt / *blackened*
- 6** Phosphat / *phosphate*
- 7** mit Milchprotein / *milk protein*
- 8** mit Süßungsmittel / *sweetener*
- 9** Phenylalaninquelle / *phenylalanin source*
- 10** koffeinhaltig / *caffeine*
- 11** Säuerungsmittel / *acidifying*
- 12** Stärke / *starch*
- 13** gewachst / *waxed*
- 14** mit Taurin / *with taurin*
- 15** mit Chinin / *with chinin*
- 16** mit Stabilisatoren / *with stabilizers*
- 17** mit Feuchthaltemittel / *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**



Kartenzahlung ab 15,00€

Matzbach

HOTEL | RESTAURANT | BAR | EVENTLOCATION

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

Impressum:

AHKA Verwaltung GmbH • Am Krögel 3 • 10179 Berlin • vertreten durch Ahmed Karimi