

Getränke



**Berliner
Marcus Bräu**
Münzstraße 1-3
10178 Berlin
Telefon
030 - 247 69 85
www.marcus-bräu.de



Unser Selbstgebrautes

From our own Brewery

Marcus Bräu Pils oder Rotbier

Marcus Bräu Pils or Redbeer

Marcus Bräu - Pils Light

0,3l 4,20 €

0,5l 5,80 €

1,0l 11,60 €

Marcus Bräu - Rotbier Redbeer

0,3l 4,50 €

0,5l 6,20 €

1,0l 12,40 €



Marcus Bräu Spezial (12 Gläser a 0,2 l)

Marcus Bräu Spezial- One metre of Beer - 12 glasses

1 Meter Pils Light

29,00 €

1 Meter Rotbier Redbeer

31,50 €

1 Meter Pils & Rotbier Light & Redbeer

32,50 €



Marcus-Bräu-Bier-TOWER

Beertower

3 Liter Bier zum Selberzapfen am Tisch

Pils Light

34,80 €

3 Litres Beer to pour yourself

Rotbier Redbeer

37,20 €

5 Liter Bier zum Selberzapfen am Tisch

Pils Light

58,00 €

5 Litres Beer to pour yourself

Rotbier Redbeer

62,00 €

Frischgezapftes

Fresh Drafts

Waidbauer - frisches spritziges Pils

0,3l 4,40 €

Waidbauer fresh Pils

0,5l 6,20 €

1,0l 12,40 €

Aus der Flasche

From the bottle

Maisel's Weisse - helles Hefeweizen

0,5l 5,90 €

wheat beer

Maisel's Weisse - Hefeweizen alkoholfrei

0,5l 5,80 €

wheat beer (non- alcoholic)

Berliner Weisse - Himbeere

0,33l 5,50 €

(Light beer flavoured with raspberry)

typical Berlin beverage with rasburry flavours

Weine & Sekt

Wines & Sparkling Wines

Offene Weißweine White Wines

Müller- Thurgau - Trocken (Rheinhessen)

Glas 0,2l

6,90 €

dry (Germany- Reinhessen)

Offene Rotweine Red Wines

Leoff- Dornfelder - Trocken (Pfalz)

Glas 0,2l

6,90 €

dry (Germany-Pfalz)

Sekt Sparkling Wines

Rotkäppchen - Trocken dry

Piccolo Flasche

7,90 €

Heiße Getränke

Hot Drinks

Cafe Creme

Tasse Cup

3,50 €

Milchkaffee Milky coffee

Tasse Cup

3,90 €

Espresso / doppelt single-double

Tasse Cup

2,90 € / 4,50 €

Irish Coffee (Irish Whiskey, Sahne)

Glas Glass

4,90 €

Latte Macchiato

Glas Glass

3,90 €

Latte Macchiato Corretto (Eierlikör)

Tasse Cup

4,90 €

Spezial Coffee (Cointreau, Zimt, Kakao)

Tasse Cup

4,90 €

Cappuccino

Tasse Cup

3,50 €

Tee, div. Sorten several different sorts

Glas Glass

3,90 €

Heiße Zitrone Glas Hot Lemon

Glas Glass

3,90 €

Heißer Grog (4cl Rum) Hot Grog with 4cl Rum

Glas Glass

4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Non Alkoholics

Orangensaft Orange Juice

0,3l

4,20 €

Apfelsaft Apple Juice

0,3l

4,20 €

Apfelschorle Sparkling apple

0,3l

3,90 €

0,5l

4,90 €

Coca Cola

0,3l

4,20 €

0,5l

5,60 €

Fanta Spezi Sprite

0,3l

4,20 €

0,5l

5,60 €

Mineralwasser Mineralwater (sparkling)

0,3l

3,90 €

0,5l

4,90 €

Gerolsteiner - stilles Wasser Flasche Bottle (still)

0,5l

4,90 €

Tonic

0,3l

4,20 €

0,5l

5,60 €

Spirituosen 2 cl

Spirits

Tequila

Silla White

3,00 €

Obstler

Zwetschge

3,00 €

Mirabelle

3,00 €

Williams Christbirne

3,00 €

Weinbrand

Jacobi 1880

3,00 €

Chantré

3,00 €

Hennessy VSOP

3,90 €

Kräuter, Bitter, Anis

Averna

3,00 €

Ramazotti

3,00 €

Fernet Branca

3,00 €

Sambuca

3,00 €

Absinth

3,50 €

Jägermeister

3,00 €

Korn

Nordhäuser Doppelkorn

3,00 €

Apfelkorn

3,00 €

Goldbrand



Berliner Goldbrand 4cl

2,50 €

Aquavit

Malteserkreuz

3,00 €

Linie Aquavit

3,50 €

Fürst Bismarck

3,00 €

Brände



Bierbrand

3,00 €

Liköre

Amaretto

3,00 €

Bailey's

3,50 €

Cointreau

3,00 €

Berliner Luft

3,00 €

Whiskey

Ballantines

3,50 €

Johnnie Walker Red

3,50 €

Jim Beam

3,50 €

Chivas Regal

4,50 €

Wodka



Barkowsky WODKA

2,80 €

Produziert im Berliner Marcus Bräu

Produced by Berliner Marcus Bräu

Gin

Gordons

3,00 €

Rum

Bacardi

3,00 €

Havanna Club

3,00 €

Longdrinks 4 cl

Cuba Libre

8,50 €

Gin-Tonic

8,50 €

Vodka-Cola

8,50 €



Produziert im Berliner Marcus Bräu Produced by Berliner Marcus Bräu

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen und Allergenen in unseren Speisen und Getränken fragen Sie bitte das geschulte Personal des Berliner Marcus-Bräu.

SPEISEN



Schnitzel „Wiener Art“



Bratwurst mit Bratkartoffeln



Flammkuchen nach Elsässer Art



Geschmorte Schweinshaxe



Schnitzel „Berliner Art“



Gulasch mit Spätzle



Veggi-Bauernfrühstück



Veggi-Käsespätzle



Linsensuppe (mit /ohne) Bockwurst

Aus dem Suppentopf

Soups and Starters

Rosa Luxemburgs Linseneintopf

Rosa Luxemburgs Lentil-Staw

deftige hausgemachter Linseneintopf
mit Gemüse und Rauchknacker

8, 90 €

Lentil Staw, hearty homemade lentil staw with vegetables and smoke crackers

Brauhaus- Kesselgulasch

Brewery Kettle Goulash

mit Rindfleisch, Kartoffeln, Zwiebeln,
abgerundet mit 4 cl Schwarzbier und Crème Fraiche

9, 90 €

with beef, potatoes, onions rounded off with 4cl black beer and crème fraiche

Flammkuchen

Eine Delikatesse nach original Elsässer Rezepten!

Tarte Flambee

a delicacy based on original Alsatian recipes, prepared with crème fraîche

Elsässer Flammkuchen

Alsatian tarte flambée

mit Crème fraîche, magerem Speck und Zwiebeln

13, 50 €

Creame cheese, bacon and onions

Flammkuchen „Marcus- Bräu“

Tarte flambée „Marcus- Bräu“

mit Salami Mozzarella, Oregano, Cremé fraîche

14, 50 €

Creame Cheese, salami, mozzarella and oregano

Flammkuchen „Frankreich“ (Vegetarisch)

Tarte flambée „France“ (Vegetarian)

mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Walnüssen und Thymianhonig

15, 90 €

Creame Cheese, goat cheese, walnuts and thyme honey

Flammkuchen „Italia“ (Vegetarisch)

Tarte flambée „Italy“ (Vegetarian)

mit Crème fraîche, Tomaten, Mozzarella und hausgemachtem
Basilikum Pesto

14, 90 €

Cream Cheese, tomatoes, mozzarella and basil-pesto

Schnitzeljagd

- in verschiedene Himmelsrichtungen- !

Schnitzeljagd - fresh from the pan (pork), a national dish - !

Schnitzel „Berlin“

Schnitzel „Berlin“

frisch aus der Pfanne mit lauwarmen Kartoffelsalat
und Salatbeilage

14, 90 €

fresh from the pan with lukewarm potato salad

Schnitzel „London“

Schnitzel „London“

mit Rahmhampignons und Bratkartoffeln
und einem kleinen Salat

16, 50 €

fresh from the pan with mushrooms and fried potatoes

Schnitzel „Paris“ Cordon bleu

Schnitzel „Paris“ Cordon bleu

gefüllt mit Käse und Schinken,
dazu Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Salatbeilage

19,90 €

Cordon bleu filled with boiled ham and cheese with mushroom
sauce and fried potatoes

Schnitzel „Rom“

Schnitzel „Rom“

knusprig aus der Pfanne mit Tomaten und Mozzarella überbacken,
Bratkartoffeln und Salatbeilage

17, 90 €

fresh from the pan with tomatoes basil pesto and mozzarella and with fried potatoes

Schnitzel „Wiener Art“

Schnitzel „Wiener Art“

frisch aus der Pfanne mit einem Spiegelei, Bratkartoffeln
und Salatbeilage

17, 90 €

fresh from the pan with a fried egg, fried potatoes and small salad

Dessert

Kaiserschmarrn (Vegetarisch)“

Kaiserschmarrn (Vegetarian)

in Butter gebackener Kaiserschmarrn mit gehackten Mandeln,
Rosinen und Zwetschgen

12, 50 €

Cut-up and sugared pancake with raisins and almonds, typically served with plums



Senfgenuss und Brauhausgewürz auch für zu Hause

Handcrafted Mustards and Spices

Biersenf Beer mustard

3, 50 €

Nach altem Familienrezept hergestellter
Senf, ideal für Fleischgerichte. Based on the
traditional family recipe, the mustard fits to meat.

Brauhaus-Gewürz Brewhouse-Spices

4, 90 €

Passt zu Haxe, Schweinebraten, Hackbraten,
Gulasch, Hähnchen uvm. Recommended for
seasoning Pork knuckle, roast with crackling, goulash,
chicken and many more.

Honigsenf Honey mustard

3, 50 €

Mild und pikant zugleich, zu Wurst und
Fisch, oder auch als Brotaufstrich.
Mild mustard. Fits to sausage products and fish.

Besuchen Sie auch unseren Online-Shop.

www.marcus-bräu.de

Visit our online-shop. www.marcus-bräu.de

Brauhausklassiker

- deftig, herzhaft, lecker-

Brewery Classics

Berliner Boulette

Berliner Boulette

Boulette vom Schwein und Rind, hausgemacht mit
deftigen Bratkartoffeln und einem kleinen Salat

14, 90 €

pork and beef meatball with hearty fried potatoes and homemade beer mustard

Geschmorte Schweinshaxe

Braised pork knuckle

in Schwarzbiersoße, mit Sauerkraut und Petersilienkartoffeln

19, 90 €

crispy knuckle with black beer sauce, sauerkraut, parsley
potatoes and homemade beer mustard

Kohlroulade

Stuffed cabbage rolls

klassische Kohlroulade mit Salzkartoffeln und Bratensauce

15, 90 €

comes with boiled potatoes and dark beer sauce

Rostbratwurst Marcus-Bräu

Sausage Marcus-Bräu

kross gebratene Thüringer Rostbratwurst mit Sauerkraut,
Bratkartoffeln, Haussenf und einem kleinen Salat

15, 90 €

crispy roasted Thuringian grilled sausage with sauerkraut,
fried potatoes and house mustard

Hausspezialitäten

House specialties

Krustenbraten

Crusted Roast

mit frischen Kartoffelklößen, Butterbröseln, Sauerkraut,
Schwarzbiersauce und einem kleinen Salat

19, 90 €

Roast Crust with fresh potato dumplings, butter crumbs,
sauerkraut and black beer sauce

Bauernfrühstück (Vegetarisch)

Farmers‘s breakfast (Vegetarian)

mit deftigen Bratkartoffeln, Eiern, Zwiebeln, Gewürzgurken
und Salatbeilage

14, 90 €

Farmersbreakfast with hearty fried potatoes, 3 eggs, onions,
pickles and side salad

Käsespätzle (Vegetarisch)

Cheese spaetzle (Vegetarian)

hausgemachte Käsespätzle mit deftigem Allgäuer Bergkäse,
Zwiebschmelz und einem kleinen gemischten Salat

14, 90 €

Cheese Spätzle with hearty Allgäu mountain cheese, onion melt and a small salad

Rindergulasch

Beef goulash

mit hausgemachten Spätzle und Apfelrotkohl

16, 90 €

Beef goulash with homemade spaetzle and red apple cabbage.

If you have any questions about ingredients and allergens in our food and drinks please ask the trained staff at Marcus Bräu in Berlin.



Produziert im Berliner Marcus Bräu Produced by Berliner Marcus Bräu



Vegetarisch Vegetarian