



## Unsere Hofladen-Klassiker

### **Kesselgulasch als Suppe**

vom Rind mit Kartoffel und Paprika

groß - sechs fuffzig

klein - vier achtzig

### **Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**

mit Pommes Frites, Zitrone und einem Löffelchen Preiselbeeren

acht neunzig

### **Wiener Schnitzel – das Original vom Kalb**

Goldgelb gebacken, serviert mit leckerem hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat mit Dill, reichlich Preiselbeeren und Zitron

sechzehn neunzig

### **Riesenschnitzel – die Berliner Antwort!**

300 g fein marmoriertes Schweinefleisch, paniert und gebacken, mit deftigen Bratkartoffeln, Zitrone und Preiselbeeren

dreizehn neunzig

### **Cordon Bleu nach Hofladen Art**

Schweineschnitzel, bei uns gefüllt mit Kasslerkamm und Uckerkaas goldgelb ausgebacken und serviert mit Pommes Frites und Salat

zwulf neunzig



### **Knusprig gegrillter Schweinebauch**

auf Kümmeljus mit Rosinen gefüllter Bratapfel und  
Bratkartoffeln mit Speck

zwölf zwanzig

### **Geschmorte Kalbsbäckchen nach Berliner Art**

in einer Apfeljus mit knusprigen weißen Zwiebeln, dazu servieren wir  
Ihnen hausgemachte Spätzle und einen kleinen Salat

vierzehn neunzig

### **Eisbein 1.5kg**

Ideal für zwei Personen oder für jemanden mit einem großen Hunger  
mit Erbsenpüree, Sauerkraut, Senf und Salzkartoffel

Neunzehn neunzig

### **Brandenburger ‚Osso Bucco‘**

Geschmorte Beinscheibe vom Kalb, mit Kartoffelstampf,  
Grüne Bohnen und Jus

vierzehn neunzig



**Last, but not least** –für alle, die sich nicht entscheiden können. Oder wollen!!

### **Die Hofladenplatte, ab 2 Personen**

**Original Wiener Schnitzel** mit Zitrone und Preiselbeeren, **geschmorten Kalbsbäckchen** in Apfeljus mit Zwiebeln und knusprig **gegrilltem Schweinebauch**  
Serviert mit knackigen Blattsalaten, leckerem Kartoffelsalat, Pommes Frites und hausgemachten Spätzle

pro Person/ zweiundzwanzig vierzig

### **Und für Naschkatzen**

#### **Rote Grütze**

mit Vanillesauce

vier fünfzig

**Marillenknödel**, leckerer Quarkteig, gefüllt mit Aprikosenkompott,  
in gezuckerten Butterbröseln geschwenkt serviert mit  
Bourbon Vanillesauce

sieben neunzig

**Kaiserschmarrn**, nach einem Rezept vom wilden Kaiser,

mächtig gewaltig, aber eine Sünde wert  
mit Staubzucker und Zwetschgenröster serviert

neun zwanzig



**...auf Vorbestellung:**

### **Oma Zilles Lieblings Speisen**

Kalte und warme Tapas aus der Region, serviert auf dem Holzbrett.

Bis zu 12 Meter – die längste Vorspeise Berlins. **Size is everything!!!!**

Kaisersülze mit Zwiebel und Gurke im Einmachglas \* Pommersche Gutsleberwurst \* Grobe Mettwurst \* Markthallen-Buletten auf Spezialsenf \* Wurstsalat nach Hugenotten Art \* Thüringer Salami \* Apfel-Griebenschmalz \* Usedomer Matjes mit Hausfrauensoße \* Spreewälder Salzfaßriesen \* Dunkles Brot und Faßbutter \* Saisonale Suppe und Fish&Chips mit hausgemachten Saucen und Sarson's English Malt Vinegar

Als Vorspeise neunzehn neunzig

Als Hauptspeise achtundzwanzig neunzig

dann zusätzlich mit:

Original Berliner Currywurst \* Wiener Schnitzel mit hausgemachtem Kartoffelsalat, \*  
Königsberger Klopse nach Oma Zilles Rezept

### **Pole-Dancing Chicken**

Cirka 2 ½ kg gebratene Maispoularde (reicht für 2 – 4 Personen), mit Pommes Frites, reichlich knackigem Salat und hausgemachten Soßen

sechsendreißig achtzig