Liebe Gäste,
herzlich willkommen im Restaurant „Korbbogen“ im Hotel Markgraf.

Seit **1992** begrüßt unsere Familie hier Gäste und sorgt für eine Küche, die bodenständig, humorvoll und unkompliziert ist.

Unsere Gerichte werden mit Sorgfalt und Liebe zum Detail für Sie zubereitet – klassisch, kreativ und passend für jeden Geschmack.

Dabei verwenden wir, wo immer möglich, Produkte aus der Region. Auch Gäste, die vegetarische oder vegane Speisen bevorzugen, finden bei uns eine Auswahl.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Ihre Familie Meyer & das Markgraf-Team

Montag - Samstag von 12:00 bis 21:00 Uhr und
Sonntag von 12:00 bis 15:00 Uhr für Sie da

Ein guter Anfang....

Kaminzauber



egal zur welcher Jahreszeit, macht immer Gute Laune.
Ein alkoholfreier Fruchtcocktail mit Wild Berry, Maracuja, Holunder und Beeren
€ 6,80

Brandenburger Kartoffelsuppe € 7,10
Majoran | herzhafter Speck[2,g,i] klein | *small* € 5,80
Brandenburg Potato Soup | Marjoram | Hearty Bacon

Brandenburger Kartoffelsuppe | Majoran | Speck € 8,90
Wiener Würstchen in Scheiben | Lehniner Landbrot[2,g,i]
Brandenburg Potato Soup | Marjoram | Bacon
Sliced Vienna Sausages | Lehnin Country Bread

Vorweg und zwischendurch

zwischen 1430 - 1700 servieren wir ausschließlich Gerichte mit diesem Symbol.
Zu allen anderen Zeiten dürfen Sie aus unserer gesamten Speisekarte wählen

Großer Salatteller täglich frisch! € 7,20
salad daily freshly made klein | *small* € 5,70

Sämtliche Salate werden mit Pflanzenöl zubereitet. Da unsere Salate ständig wechseln und fast ausschließlich aus eigener Herstellung stammen, können Zusatzstoffe wie folgt enthalten sein: 11, c, e, f, j, g, i, 1, 2, 3, 4, 8
Bei Fragen wenden Sie sich an unseren Service.

Flammkuchen (Tarte flambeé)

mit Räucherlachs[2,3,a,g] € 13,90
with cold-smoked salmon

mit Tomaten | Oliven | Zwiebeln | Paprika[a,c,g] € 13,20
with tomatoes | olives | onions | peppers

mit Schinken | Lauch[2,3,a,c,g] € 13,20
with ham and leek

Typisch für uns

Gebratenes Welsfilet | Linguini | Bärlauch-Pesto | Grana Padano[c,a,g] € 22,50
Pan-fried catfish fillet with Linguini | Wild garlic pesto | Grana Padano

Gegrilltes Schweinerückensteak
mit feinem Würzfleisch überbacken | Pommes frites | Blattsalat[g,j,a] € 22,50
Grilled pork loin steak
topped with fine ragout | French fries | leaf salad

Halbes Ofenhähnchen (pikant gewürzt) € 24,10
Pommes frites | Tomaten-Curry-Dip | kleine Salatauswahl[a,c,g,i]
Half roasted chicken (spicy seasoned)
French fries | tomato curry dip | small mixed salad

Bitte beachten Sie, dass für die Umbestellung auf Bratkartoffeln
€ 2,00 gesondert berechnet werden.

Getränkeempfehlung aus der Region



Fläminger Bier vom Fass	*0,3 L*	€ 3,60
	0,5 L	€ 5,10

Weinbau Dr. Lindicke aus Werder/Havel

Weißwein: Werderaner Wachtelberg	*0,125 L*	€ 4,80
Müller-Thurgau | trocken	*0,250 L*	€ 9,20
	0,750 L	€ 25,50

Vegetarische Raffinessen

Hausgemachtes Knödel-Trio € 16,80
Spinat- | Tomaten- | Käseknödel | geschmorte Tomaten
Lauchzwiebeln | Grana Padano | Pinienkerne [a,c,g,i]
Homemade dumpling trio
Spinach dumpling | tomato dumpling | cheese dumpling
with braised tomatoes, spring onions and Grana Padano

Linguini | fruchtige Orangen-Kokos-Sauce € 18,90
saftig gebratenes aufgeschnitten Plant-Steak (120 g)[a]
Linguini | fruity orange-coconut sauce
sliced plant-based steak (120 g)

Linguini in fruchtiger Orangen-Kokos-Sauce[a] € 14,90
Linguini | fruity orange-coconut sauce

Flammkuchen (Tarte flambeé) € 13,20
mit Tomaten | Oliven | Zwiebeln | Paprika[a,c,g]
with tomatoes | olives | onions | peppers

Wusstest du?

Eine einzige fleischfreie Mahlzeit kann so viele
Treibhausgase einsparen wie eine 14 km lange Autofahrt!
Heißt: Wenn du statt Steak mal 'nen Plant-Steak isst,
bist du quasi mit dem Fahrrad zur Arbeit gefahren – nur ohne Schwitzen.

: Vegan

Grüß Gott und Servus

(sagt Frau Meyer aus Österreich - die Chefin des Hauses)

Sonnenklinge Schilerol aus der Steiermark 0,2l € 6,80

Erfrischender Aperitif aus Schilcher Wein (Roséwein), verfeinert mit verschiedenen Sirupen und Kräutern, frischer Minze mit dem Charme eines steirischen Sommerabends

A Supperl zerscht

Klare Rindssuppe | Frittaten | Gemüsestreifen[a,c,g,i] € 5,50
clear beef soup | root vegetables | pan cake strips kloan | *small* € 4,10

Klare Rindssuppe | Leberknödel | Gemüsestreifen[a,c,g] € 5,70
clear beef soup | liver dumpling | root vegetables

Wos Kloans oder zum Sattessen

Steirischer Käferbohnensalat
(braun gesprenkelte Bohnen mit geschützter Herkunftsbezeichnung)
Käferbohnen | Zwiebelringe | Tomate | Paprika € 12,90
Kren | Kürbiskerndressing | Schwarzbrot[a,c,g,h,i] kloan | *small* € 9,10
Styrian beetle bean salad
(brown speckled beans with protected designation of origin)
Beetle beans | onion rings | tomato | bell pepper
Horseradish | pumpkin seed dressing | black bread

mit lauwarmen Tafelspitzstreifen € 14,90
with lukewarm beef kloan | *small* € 11,90

Portion „Steirisches Gold" (Kürbiskernöl) € 1,50
portion of „Styrian Gold" (pumpkin seed oil)

GustostückerIn aus Österreich

Wiener Schnitzel | Erdäpfel–Blattsalat € 29,00
Preiselbeeren (2x ca. 100 g Rohgewicht)[a,c,g,j] kloan | *small* € 22,90
Original Wiener Schnitzel of veal | Potato leaf salad
cranberries

Hinweis: Zum original Wiener Schnitzel wird traditionell keine Sauce serviert.
Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne Bratensauce (+ 1,50€)

Zwiebelrostbraten aus der Beiried geschnitten (Roastbeef) € 27,90
Rotwein-Zwiebel-Senf-Sauce | Butterspätzle[i,j]
viennese Zwiebelrostbraten cut from the Beiried (roast beef)
red wine-onion-mustard sauce | butter spätzle

Gekochter Tafelspitz „ Alt Wiener Art“ | Rinderbrühe € 21,40
Kren | Gemüsestreifen | Buttererdäpfel | Salatteller[3,g] kloan | *small* € 17,10
simmered Tafelspitz | beef broth | horseradish
vegetable strips | butter potatoes | salad

Backhendel „Steirisch“ | Erdäpfel-Blattsalat[a,c] € 20,10
breaded and deep fried chicken “Styrean” style
Potato leaf salad

Fürs Zuckergoscherl

(Mehlspeisen aus Österreich)

Kaiserschmarren | Apfelmus[5,a,c,g] € 6,80
Kaiserschmarren with applesauce (pancake)

Kaiserschmarren | Rosinen | Apfelmus[5,a,c,g] € 6,80
Kaiserschmarren with applesauce (pancake with raisins)

Dukatenbuchteln
Gebackene feine kleine Hefeküchlein
gefüllt mit Zwetschkenmarmelade | Vanillesauce[a,c,g] € 7,10
Backed fine small leavened cake filled with jam | vanilla sauce

Gezogener Apfelstrudel | Vanillesauce[5,a,c,g] € 6,50
apple strudel from the oven with vanilla sauce

Palatschinken mit Marillenmarmelade | 2 Stück[2,a,c,g] € 6,80
two pancakes filled with apricot jam

Hausgemachtes weißes Schokoladen-Baileys-Parfait[g,c,i,11] € 8,90
mit marinierte Himbeere (zur Saison auch mit Erdbeeren möglich)
White chocolate Baileys parfait | raspberries

Hausgemachter Kuchen des Monats[bei Allergien fragen] € 4,10
+ Tasse Kaffe € 6,80
Cake of the Month[Questions about allergies]
+ a cup of coffee

An Kaffee zum Schluss

Großer Brauner € 5,20
Doppelter Espresso mit Milchschaum serviert[c,g]
Double espresso served with milk

Fiaker
Kaffee | Schlagobers | Rum[13,11,g] € 5,80
coffee with whipped cream and rum

Seinen Namen hat er den bekannten Wiener Pferdekutschern zu verdanken,
weil er möglicherweise von den Fiakern zwischen zwei Fuhren immer gerne getrunken wurde.

Kaffee „Maria Theresia“
Kaffee | Orangenlikör | Schlagobers | Zuckerstreusel[13,g] € 5,80
Coffee with orange liquor whipped
cream and Colorful sugar sprinkles

Maria Theresia von Österreich war eine Fürstin aus dem Hause Habsburg.
Sie war Erzherzogin von Österreich und Königin von Ungarn und Böhmen.

Einspänner
Doppelter Espresso | Schlagobers[13,g] € 5,80
Double Espresso with whipped cream served in a high tumbler

Seinen Namen hat er wohl auch von den Wiener Pferdekutschern.
In dem Sie in der einen Hand den Kaffee hielten, war die andere für die Zügel reserviert.

Getränkespezialitäten aus Österreich

Almdudler Kräuterlimonade[1]	0,33 L	€ 4,50
Mineral „Zitron“ (Mit Saft von frischen Zitronen)	0,33 L	€ 3,80
Rauch Marillenfruchtnektar	0,20 L	€ 3,20
Gösser Bier vom Fass	0,33 L	€ 3,60
Gösser Beer from the barrel	0,50 L	€ 5,10

Weine aus Österreich

Grüner Veltliner | Weiß | trocken	0,25 L	€ 7,50
Blauer Zweigelt | Rot | trocken	0,25 L	€ 7,50

Alle Preise sind inklusive der derzeit geltenden MwSt.

Zusatzstoff-Kennzeichnung

1 mit Farbstoff
2 mit Konservierungsstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker
5 geschwefelt
6 geschwärzt
7 gewachst
8 mit Phosphat
9 mit Säuerungsmittel,
10 enthält eine Phenylalaninquelle
11 mit Zuckerarten und Süßungsmitteln
12 mit Zuckeraustauschstoffen,
13 koffeinhaltig,

Allergen-Kennzeichnung
a gluten haltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut, Hybrid-stämme)
b Krebstiere
c Eier
d Fisch
e Erdnüsse
f Soja
g Milch einschließlich Laktose
h Schalenfrüchte
i Sellerie
j Senf
k Sesam
l Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/l, als SO2 angegeben
m Lupine
n Weichtiere

a cereals containing gluten (wheaten, rye, barley, oat, spelt, kamut, hybrid-stems)
b crustaceans c eggs d fish
e peanuts f soy g milk including lactose
h edible nuts i celery j mustard
k sesame
l sulfur dioxide and sulfides concentrated higher than 10 mg/l, mentioned as SO2
m lupine n molluscs