

Liebe Gäste,  
Genießen Sie eine gute Zeit in unserem  
Restaurant „Korbbogen“  
Bodenständig, humorvoll und unkompliziert  
Ihre Familie Meyer und das Markgraf-Team

## Unsere

**S**chön Sie als Gast bei uns zu haben

**P**assend für jeden Geschmack

**E**igene Kreationen liebevoll für Sie zubereitet

**I**hr Restaurant in der Region

**S**inn für Nachhaltigkeit ist für uns sehr wichtig

**E**ssen und Genießen

**K**alt oder warm wie es beliebt....

**A**uch für Gäste die vegane und vegetarische Speisen bevorzugen

**R**egional ... doch auch in die Ferne schweifend.

**T**ag für Tag für Sie da

**E**ntspannen in gemütlicher Atmosphäre

Von 12:00 bis 22:00 Küche

von 14:30 bis 18:00

können Sie aus den gekennzeichneten \* Gerichten sich entscheiden.

Wir beziehen unsere Produkte zum größten Teil aus der Region:

Rindfleisch vom Betrieb Hinze Groß Kreutz und vom Biohof zum Mühlenberg

Schweinefleisch vom Fleischer Zimmermann aus Görzke „vom Futter bis zum Endprodukt“

Fisch vom Fischereibetrieb Berner aus Werder und Schröder aus Havelaue

Obst und Gemüse von hiesigen Kleinbetrieben und von Werder Frucht aus Groß Kreutz.

Sollte mal etwas nicht vorrätig sein, dann bitten wir um Ihr Verständnis.

Herzlichen Dank

## Ein guter Anfang....

*Brandenburger Kartoffelsüppchen/ Majoran <sup>2,3,a,i</sup>	€ 3,80
<i>Soup of potatoes Brandenburg Style / marjoram</i>	Klein € 2,90
Tomatisiertes Fischsüppchen/ Wermutwein	
Gemüwestreifen <sup>d,i</sup>	€ 4,50
<i>Fish soup / Tomatoes, Vermouth wine / root vegetables</i>	Klein € 3,00

## Vorweg und zwischendurch

*Salatteller vom Buffet täglich frisch!	groß € 5,50
<i>Plate of salad from our salad bar made daily fresh</i>	Klein € 3,00

**Sämtliche Salate in der Salattheke 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 Schinken /Schalotten <sup>2,3,a,g</sup>	€ 6,80
<i>with ham and shallots</i>	
mit mediterranem Gemüse /Fetakäse <sup>a,g,</sup>	€ 7,20
<i>with Mediterranean vegetables / Feta cheese</i>	
mit Räucherlachs / Lauch <sup>a,d,g</sup>	€ 8,50
<i>with smoked salmon / leek</i>	

## Typisch für uns

Rumpsteak rosa gebraten / würzige Buttermischung  
 saisonales brandenburgisches Gemüse / Kartoffelgratin <sup>a,b</sup> € 26,50  
*Medium fried striploin steak / spicy butter mix /  
 seasonal Brandenburg vegetables / gratin dauphinois*

\*Saftiges Schweinenackensteak /  
 Schalotten-Lauch-Kirschtomaten-Gemüse / Kartoffelecken <sup>g</sup> € 14,50  
*Steak of pork neck / shallot-leek -cherry-tomato-vegetable / fried potato wedges*

\*Markgraf Burger / hausgemachtes Brioche Bun  
 Rinderhack / Tomate / Bacon / Röstzwiebeln  
 Kartoffelecken / BBQ Sauce <sup>2,3,a,c,g,i,k</sup> € 12,90  
*Margrave Burger / homemade Brioche Bun / minced beef  
 tomatoes / bacon / roasted onions / Potato Dippers / BBQ Sauce*

\*Meyer's Fischteller  
 Brassenfilet gebacken / Saiblingsfilet gebraten  
 Hechtfiletrollchen mit Spinat gefüllt  
 Schmorgurken / Kräuterkartoffeln <sup>a,c,g,j</sup> € 23,90  
*Deep fried fillet of common bream / fried fillet of brook trout  
 roll of pike stuffed with spinach / stewed cucumber / herb potatoes*

\*Gerne können Sie unser Fischangebot  
 auch einzeln bestellen. € 22,90  
*You can also order our fish offers separately*

### Getränkeempfehlung:

Hebenbrauerei aus Brandenburg/Havel  
 Hebenbräu naturtrüb vom Fass 0,3l oder 0,5 l € 3,10 € 4,50

### oder

Weinbau Dr. Lindicke aus Werder/Havel  
 Weißwein: Werderaner Wachtelberg 0,125 l € 4,50  
 Müller Thurgau/ trocken 0,250 l € 8,20  
 0,750 l € 22,50

## Fleischlos aber nicht reizlos

\*Gärtner Burger / hausgemachtes Brioche Bun / Zucchinibratling  
Tomate / Zwiebeln / Spiegelei von beiden Seiten gebraten  
BBQ Sauce / Kartoffelecken <sup>a, c, g, j, k</sup> € 12,90  
*Gardeners Burger / homemade Brioche Bun / zucchini patty  
tomatoes / fried egg / roasted onions / Potato Dippers / BBQ Sauce*


Kartoffelsteaks / Tomaten-Kräuter-Sauce /  
geriebener Parmesan <sup>a, c</sup> € 14,70  
*Potato steak/Feta cheese - filling / tomato herb sugo / grated Parmesan*

## Vegan statt vegetarisch ... kein Problem!

\*Couscous-Gemüsetaler / vegane grüne Sauce  
Salat vom Buffet <sup>a, f, i</sup> € 13,20  
*Couscous-vegetable patty / vegan green sauce / mixed salad from the salad bar*

Kartoffelrösti / Schalotten, Lauch, Kirschtomaten € 13,20  
*Backed Rösti (hash brown) / shallot-leek -cherry-tomato-vegetable*

### Alkoholfreie Getränkeempfehlung:

Bionade Holunder	0,33 l		2,10 €
Grüner Tee /Mango	0,33 l		2,10 €
Pfefferminztee/Brombeere	0,33 l		2,10 €

# Grüß Gott und Servus

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

Aperitiv - Schilerol aus der Steiermark 0,2l € 6,10  
Spritzgetränk bestehend aus Roséwein, verfeinert mit verschiedenen Sirupen und Kräutern.

Was SCHILEROL von anderen Spritzgetränken abhebt, ist der Verzicht auf künstliche Zusatz- und Konservierungsstoffe. Serviert wird dieses Getränk 1/3 Schilerol 2/3 Soda, Zitrone, Minze und Eis.

## A Supperl zerscht

\*Klare Rindssuppe/Gemüsestreifen / Frittaten <sup>a,c,g,i</sup> € 4,10  
*Clear beef soup / root vegetables / pan cake strips* Kloan € 3,40

\*Klare Rindssuppe/Gemüsestreifen / Leberknödel <sup>a,c,g</sup> € 4,80  
*Clear beef soup / root vegetables / liver dumpling*

## Wos kloans oder zum Sattessen

Steirer Käferbohnenalat mit Rindfleisch  
Gekochter Tafelspitz fein geschnitten / Käferbohnen / Zwiebeln  
Tomate / Paprika / hartgekochtes Ei / Blattsalat / Kürbiskernöl  
Essig / Körberl mit Gebäck <sup>a,c,g</sup> € 11,80  
*Simmered Tafelspitz fine sliced / butter beans / Onions / tomato / peppers  
boiled egg / leaf salads / pumpkinseed oil vinegar / basket of bread*

Steirer Käferbohnenalat mit österreichischem Bergkäse  
Bergkäse fein geschnitten / Käferbohnen / Zwiebeln  
Tomate / Paprika / hartgekochtes Ei / Blattsalat / Kürbiskernöl  
Essig / Körberl mit Gebäck <sup>a,c,g</sup> € 11,80  
*mountain cheese fine sliced / butter beans / Onions / tomato / peppers  
boiled egg / leaf salads / pumpkinseed oil vinegar / basket of bread*

„Bretteljause“ Österreichischer Bergkäse / geräucherter Bauchspeck  
 Trockenwürstel / geräucherter Schinkenspeck / Schweinskarree kalt  
 Kren / Essiggurkerl / Liptauer käseaufstrich / Kürbiskernaufstrich  
 hart gekochtes Ei / Körberl mit Gebäck <sup>a,c,g,2</sup> € 14,50  
*mountain cheese / Tyrolienne raw ham / dry sausage / horse radish / pickled gherkin  
 Liptauer cheese spread / pumpkin seed spread / boiled egg / basket of bread*

**Auch als Kloan zum hobn** € 9,80  
*also served in small portions*

## Gustostückerln aus Österreich

\*Wiener Schnitzel / Erdäpfel-Vogerlsalat / Preiselbeeren € 23,90  
 (2 x 100 g Rohgewicht) <sup>a,c</sup> **Kloan € 18,70**  
*Original Wiener Schnitzel of veal / potato-lamb's lettuce-salad / cranberries*

\*Bierbratl vom Schopfbraten / Bratensaft / Käferbohnenknödel  
 Kren / Sauerkraut **oder** Salat vom Buffet <sup>a,c,g</sup> € 14,70  
*Roast of pork neck / beer sauce / butter bean dumplings / horse radish*  
*Sauerkraut or plate of salad of our salad bar* **Kloan € 10,80**

Gekochter Tafelspitz / Krensauce / Kräutererdäpfel  
 Salatteller vom Buffet <sup>a,g</sup> € 16,80  
*Simmered Tafelspitz / horse radish sauce / herb potatoes* **Kloan € 12,90**  
*plate of salad of our salad bar*

\*Backhendl „Steirisch“ / Erdäpfel-Vogerlsalat  
 Kernöl-Essig-Marinade <sup>a,c</sup> € 15,50  
*Breaded and deep fried chicken Steirean style / potato-lamb's lettuce-salad  
 Pumpkin seed - vinegar-dressing*

Tiroler Kalbsleber rosa gebraten / Salbei / Speck  
 Zwiebeln / Buttererdäpfel / Salat vom Buffet <sup>2,3,g</sup> €18,10  
*Veal's liver / sage / "Tyrolienne style" / bacon / onions  
 butter potatoes and salad from our salad bar*

Portion „Steirisches Gold“ (Kürbiskernöl) € 1,00  
 Portion of „Steirean Gold“ (pumpkin seed oil)

# Fürs Zuckergoscherl

(Mehlspeisen aus Österreich)

- \*Zwei Palatschinken / Marillenmarmelade gefüllt  
Staubzucker <sup>a, c, g</sup> € 3,90  
Two pancakes / apricot jam filled / Icing sugar
- \*Kaiserschmarren / Apfelmus € 4,80  
Kaiserschmarren with Applesauce (pancake)
- \*Kaiserschmarren / Rosinen / Apfelmus <sup>2, 3, a, c</sup> € 4,80  
Kaiserschmarren with Applesauce (pancake with raisins)
- \*Topfenpalatschinken / dünne Pfannkuchen / Topfenfüllung € 4,60  
Schlagobers <sup>2, a, c, g</sup>  
Thin pancakes / quark filling/ whipped cream
- \*Gezogener Apfelstrudel / Vanillesauce <sup>2, 1, a, f, h, k</sup> € 4,20  
Apple strudel from the oven with vanilla sauce
- \*Steirer Eis € 4,50  
2 Kugeln Vanilleeis / Schlagobers / Kürbiskernöl <sup>c, g</sup>  
Steirean Ice / 2 balls of vanilla ice / whipped cream / pumpkin seed oil

## An Kaffee zum Schluss

Großer Brauner € 3,90

Doppelter Espresso mit Michlschaum serviert<sup>6,9</sup>

Double espresso served with mica foam

### Fiaker

- Kaffee / Schlagobers / Rum<sup>13,11,9</sup> € 4,50

coffee with whipped cream and rum

(seinen Namen hat er den bekannten Wiener Pferdekutschern zu verdanken, weil er möglicherweise von den Fiakern zwischen zwei Fahren immer gerne getrunken wurde).

### Kaffee „Maria Theresia“

- Kaffee / Orangenlikör / Schlagobers / Zuckerstreusel<sup>13,9</sup> € 4,50

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<sup>13,9</sup> € 4,50

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).

## Getränkesspezialitäten / Österreich

Almdudler Kräuterlimonade,1 0,33 l € 2,20

Mineral „Zitron“ 0,33 l € 2,50

(Römerquelle still oder prickelnd mit Saft von frischen Zitronen)

Rauch Marillenfruchtsaft 0,20 l € 2,80

Gösser Bier vom Fass 0,33 l € 2,90 0,50 l € 4,30

Gösser Beer from the barrel

Weine aus Österreich: 0,25 l € 5,40

Grüner Veltliner /Weiß/ trocken

Blauer Zweigelt/Rot/trocken

Alle Preise sind inklusive der derzeit geltenden MwSt.