

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

Unsere

Schön Sie als Gast bei uns zu haben

Passend für jeden Geschmack

Eigene Kreationen liebevoll für Sie zubereitet

Ihr Restaurant in der Region

Sinn für Nachhaltigkeit ist für uns sehr wichtig

Essen und Genießen

Kalt oder warm wie es beliebt....

Auch für Gäste die vegane und vegetarische Speisen bevorzugen

Regional ... doch auch in die Ferne schweifend.

Tag für Tag für Sie da

Entspannen 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 Havel Aue
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....

*Märkische Soljanka mit Sahnehaube^{2,3, 9,i} € 3,90
Traditional Brandenburg Style Soljanka with whipped cream Klein € 2,90

Vorweg und zwischendurch

*Salatteller täglich frisch! groß € 5,50
salad made daily fresh 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 / Lauch ^{2,3,a,g} <i>with ham and leek</i>	€ 9,80
mit mediterranem Gemüse / Fetakäse ^{a,g} <i>with Mediterranean vegetables / Feta cheese</i>	€ 10,20
mit Räucherlachs / Lauch ^{a,d,g} <i>with smoked salmon / leek</i>	€ 11,50

Typisch für uns

Rumpsteak rosa gebraten / Sauce Bearnaise
saisonales brandenburgisches Gemüse / Risleekartoffel ^{a,g,m} € 26,50
*Medium fried striploin steak / Bearnaise sauce /
seasonal Brandenburg vegetables / risolee potatoes*

Markgraf Burger / hausgemachtes Brioche Bun
Rinderhack / Tomate / Bacon / Röstzwiebeln
Steakhaus Pommes / BBQ Sauce ^{2,3,a,c,g,j,k} € 13,90
*Margrave Burger / homemade Brioche Bun / minced beef
tomatoes / bacon / roasted onions / Potato Dippers / BBQ Sauce*

*Meyer's Fischteller

Brassenfilet gebacken / Saiblingsfilet gebraten
Welsfiletröllchen mit Spinat gefüllt
Buntes Kartoffel-Gemüseragout ^{a,c,g,j} € 23,90
*Deep fried fillet of common bream / fried fillet of brook trout
roll of cat fish 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

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

Getränkeempfehlung:

Hebenbrauerei aus Brandenburg/Havel
Hebenbräu naturtrüb vom Fass 0,3l oder 0,5l € 3,30 € 4,70

oder

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

Fleischlos, aber nicht reizlos


Gärtner Burger / hausgemachtes Brioche Bun / Zucchinibratling
Tomate / Zwiebeln / Spiegelei von beiden Seiten gebraten
BBQ Sauce / Steakhaus Pommes^{a, c, g, j, k} € 13,90
Gardeners Burger / homemade Brioche Bun / zucchini patty
tomatoes / fried egg / roasted onions / Potato Dippers / BBQ Sauce

* Gebackene Käsebällchen / Preiselbeeren
Großes Salatgesteck^{a, c, g} € 14,70
Deep fried cheeseballs / Cranberries / salad garnish Klein € 10,50

Vegan statt vegetarisch ... kein Problem!

* Blau Rotes Linsencurry
rote Linsen / Kurkuma / Tomaten / Kokosmilch / Koriander
Knoblauch / Chili / Blaubeeren / Reis € 13,20
Blue Red lentiles curry
Red Lentils / Curcuma / Tomatoes / Coconut milk / Coriander
Garlic / Chilli / Blueberries / Rice

Alkoholfreie Getränkeempfehlung:

Bionade Holunder	0,33 l		2,40 €
Grüner Tee /Mango	0,33 l		2,40 €
Pfefferminztee/Brombeere	0,33 l		2,40 €

Grüß Gott und Servus

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

Aperitif - 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 ^{a,c,g,i} € 4,10

Clear beef soup / root vegetables / pan cake strips

Kloan € 3,40

*Klare Rindssuppe/Gemüsestreifen / Leberknödel ^{a,c,g} € 4,80

Clear beef soup / root vegetables / liver dumpling

Wos kloans oder zum Sattessen

Steirer Käferbohnsalat mit Rindfleisch

Gekochter Tafelspitz fein geschnitten / Käferbohnen / Zwiebeln
Tomate / Paprika / hartgekochtes Ei / Blattsalat / Kürbiskernöl

Essig / Körberl mit Gebäck ^{a,c,g} € 11,80

*Simmered Tafelspitz fine sliced / butter beans / Onions / tomato / peppers
boiled egg / leaf salads / pumpkinseed oil vinegar / basket of bread*

Kloan € 7,80

Steirer Käferbohnsalat mit österreichischem Bergkäse

Bergkäse fein geschnitten / Käferbohnen / Zwiebeln
Tomate / Paprika / hartgekochtes Ei / Blattsalat / Kürbiskernöl

Essig / Körberl mit Gebäck ^{a,c,g} € 11,80

*mountain cheese fine sliced / butter beans / Onions / tomato / peppers
boiled egg / leaf salads / pumpkinseed oil vinegar / basket of bread*

Kloan € 7,80

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

Gustostückerln aus Österreich

*Wiener Schnitzel / Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl
 Preiselbeeren € 23,90
 (2 x 100 g Rohgewicht) ^{a,c} **Kloan** € 18,70
*Original Wiener Schnitzel of veal / potato / potato-lambs-lettuce-salad
 pumpkin seed oil / cranberries*

*Bierbrat'l vom Schopfbraten / Bratensaft / Käferbohnenknödel
 Kren / Sauerkraut **oder** Salatteller ^{a,c,g} € 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 ^{a,g} € 16,80
*Simmered Tafelspitz / horse radish sauce / herb potatoes
 plate of salad* **Kloan** € 12,90

*Backhendel „Steirisch“
 Erdäpfel-Vogerl-Salat mit Kürbiskernöl ^{a,c} € 15,50
*Breaded and deep fried chicken Steirean style / Salad
 Pumpkin seed - vinegar-dressing*

Tiroler Kalbsleber rosa gebraten / Salbei / Speck
 Zwiebeln / Buttererdäpfel / Salatteller ^{2,3,g} € 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 ^{a, c, g} € 3,90
Two pancakes / apricot jam filled / Icing sugar
- *Kaiserschmarren / Apfelmus € 4,80
Kaiserschmarren with Applesauce (pancake)
- *Kaiserschmarren / Rosinen / Apfelmus ^{2, 3, a, c} € 4,80
Kaiserschmarren with Applesauce (pancake with raisins)
- *Topfenpalatschinken / dünne Pfannkuchen / Topfenfüllung € 4,60
Schlagobers ^{2, a, c, g}
Thin pancakes / quark filling/ whipped cream
- *Gezogener Apfelstrudel / Vanillesauce ^{2, 1, a, f, h, k} € 4,20
Apple strudel from the oven with vanilla sauce
- *Steirer Eis
2 Kugeln Vanilleeis / Schlagobers / Kürbiskernöl ^{c, g} € 4,50
Styrean Ice / 2 balls of vanilla ice / whipped cream / pumpkin seed oil

An Kaffee zum Schluss

- Großer Brauner € 3,90
Doppelter Espresso mit Michlschaum serviert ^{c, g}
Double espresso served with mica foam

Fiaker

- Kaffee / Schlagobers / Rum ^{13,11,9} € 4,80
coffee with whipped cream and rum
(seinen Namen hat er den bekannten Wiener Pferdekutschern zu verdanken,
weil er möglicherweise von den Fiakern zwischen zwei Fahren immer gerne getrunken wurde).

Kaffee „Maria Theresia“

- Kaffee / Orangenlikör / Schlagobers / Zuckerstreusel ^{13,9} € 4,80
Coffee with orange liquor whipped cream and colorful sugar sprinkles
Maria Theresia von Österreich war eine Fürstin aus dem Hause Habsburg.
Sie war Erzherrzogin von Österreich und Königin von Ungarn und Böhmen.

Einspänner

- Doppelter Espresso / Schlagobers ^{13,9} € 4,80
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).

Getränkesspezialitäten / Österreich

Almdudler Kräuterlimonade, ₁	0,33 l	€ 2,60
Mineral „Zitron“	0,33 l	€ 2,60
(Römerquelle still oder prickelnd mit Saft von frischen Zitronen)		
Rauch Marillenfruchtnektar	0,20 l	€ 2,90
Gösser Bier vom Fass	0,33 l	€ 3,30
Gösser Beer from the barrel	0,50 l	€ 4,70
Weine aus Österreich:	0,25 l	€ 6,50
Grüner Veltliner /Weiß/ trocken		
Blauer Zweigelt/Rot/trocken		

Alle Preise sind inklusive der derzeit geldenten 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 Süßungsmittel,
- 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, Hybridstämme)
- 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 Gluten containing crop (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