

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 h bis 22:00 h Küche

Sonntag: 12:00 h bis 21:00 h

von 14:30 h bis 18:00 h

können Sie aus den gekennzeichneten * Gerichten wählen.

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....

*Markgraf's Soljanka mit Sahnehaube ^{2,3,9,i}		€ 4,90
<i>Soljanka with whipped cream</i>	Klein	€ 3,90

Vorweg und zwischendurch

*Salatteller täglich frisch!		€ 6,50
<i>salad daily freshly made</i>	Klein	€ 4,10

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 (<i>Tarte flambee</i>)		
mit Schinken / Lauch ^{2,3,a,g}		€ 9,80
<i>with ham and leek</i>		
mit mediterranem Gemüse / Fetakäse ^{a,g}		€ 10,20
<i>with mediterranean vegetables / feta cheese</i>		
mit Tomatensugo / mediterranem Gemüse ^{a,d,g}		€ 11,50
<i>with tomato sauce / mediterranean vegetables</i> Vegan		

Typisch für uns

Medaillons vom Jungschweinefilet
unter einer Senf – Zwiebelkruste
Zwiebelsauce / ganz gebratene Kartoffeln ^{g,i,j} € 18,60
*medallions of young pig fillet under a mustard – onion crust
onion sauce / whole fried potatoes*

*Meyer's Fischteller
Gebratenes Saiblingsfilet / Hechtfiletröllchen
mit Spinat gefüllt / Meerrettichsauce
ganz gebratene Kartoffeln / Gurkensalat ^{a,c,g,j} € 23,90
*fried fillet of brook trout / roll of cat fish stuffed with spinach
whole fried potatoes / cucumber salad*

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

Deftiges

„Hausplatte“
Schnittkäse / Scheibe vom Nackenbraten / roher Schinken
Leberwurst / Kren / Essiggurke
hart gekochtes Ei / Brotkorb ^{2,3,a,c,g} € 14.50
*cheese / slice of roast pork neck / raw ham / liver sausage
horseradish / pickled cucumber / hard-boiled egg / bread basket*

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

Getränkeempfehlung aus der Region

Heben Brauerei aus Brandenburg/Havel

Hebenbräu vom Fass 0,3l oder 0,5l € 3,50 € 4,90

Weinbau Dr. Lindicke aus Werder/Havel

Weißwein: Werderaner Wachtelberg

Müller-Thurgau/ trocken

0,125l € 4,80

0,250l € 9,20

0,750l € 25,50

Fleischlos, aber nicht reizlos

Gebackene Käsebällchen / Preiselbeeren

großes Salatgesteck ^{a.o.g.}

deep fried cheeseballs / cranberries / salad garnish

€ 14,70

Klein € 10,50

Hausgemachte Spinatlasange / Tomatensauce

homemade spinach lasagna / tomato sauce

€ 16,20

*Handgezogener Gemüsestrudel / Kräutersauce

Salatgesteck **vegan**

Hand-pulled vegetable strudel / herb sauce / salad garnish

€ 15,90

Alkoholfreie Getränkeempfehlung:

Bionade Holunder

0,33l

3,60 €



Grüß Gott und Servus

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

Aperitif - Schilerol aus der Steiermark 0,2l € 6,50

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 / Frittaten / Gemüsestreifen ^{a,c,g,i} € 4,80

clear beef soup / root vegetables / pan cake strips Kloan € 3,70

Klare Rindssuppe / Leberknödel / Gemüsestreifen ^{a,c,g} € 5,10

clear beef soup / liver dumpling / root vegetables

Wos kloans oder zum Sattessen

Tafelspitzsülze / Käferbohnen / Zwiebelringe

Kren / Kürbiskerndressing/Schwarzbrot ^{n,i} € 12,80

head cheese of veal tafelspitz / bean salad / onion rings Kloan € 10,20

horseradish / pumpkin seed dressing served either with bread

mit Rösterdäpfel (Bratkartoffeln) € 14,20

potato sauté Kloan € 11,80

*Steirischer Käferbohnenalat

(braun gesprenkelte Bohnen mit geschützter Herkunftsbezeichnung)

Käferbohnen / Zwiebelringe / Tomate / Paprika

Kren / Kürbiskerndressing/Schwarzbrot ^{n,i} € 9,80

bean salad / onion rings / tomato / pepper / horseradish Kloan € 8,10

pumpkin seed dressing / bread

Portion „Steirisches Gold“ (Kürbiskernöl) € 1,50

Portion of „Styrian Gold“ (pumpkin seed oil)

Gustostückerln aus Österreich

*Wiener Schnitzel / Erdäpfel-Blatt-Salat mit Kürbiskernöl
Preiselbeeren € 24,90

(2 x ca.100 g Rohgewicht) ^{a,c}

Kloan € 19,70

*Original Wiener Schnitzel of veal / potato-lettuce-salad
pumpkin seed oil / cranberries*

Bierbrat'l vom Schopfbraten / Bratensaft
Käferbohnenknödel / Kren / Sauerkraut ^{a,c,g} € 15,70

roast of pork neck / gravy / bean dumplings

horse radish / sauerkraut

Kloan € 11,80

Gekochter Tafelspitz / Krensauce
ganz gebratene Erdäpfel / Gurkensalat ^{a,g} € 19,20

simmered Tafelspitz / horseradish sauce sage / onions

cucumber salad / whole fried potatoes oder butter potatoes

Kloan € 15,40

*Backhendl „Steirisch“

Erdäpfel-Blatt-Salat mit Kürbiskernöl ^{a,g} € 15,50

breaded and deep fried chicken "Steirean" style

potato-lettuce-salad / pumpkin seed oil

Tiroler Kalbsleber rosa gebraten / Salbei / Speck
Zwiebeln / Buttererdäpfel ^{2,3,g} € 22,70

Veal `s liver "Tyrolienne style" / sage / bacon

onions / butter potatoes

*Zwiebelrostbraten

aus der Beiried geschnitten (Roastbeef) ^{j,g,i}
Rotwein-Zwiebel-Senf-Sauce / ganz gebratene Erdäpfel € 19,70

Viennese Zwiebelrostbraten cut from the Beiried (roast beef)

red wine-onion-mustard sauce / whole fried potatoes

Fürs Zuckergoscherl

(Mehlspeisen aus Österreich)

- *Kaiserschmarren / Apfelmus € 5,10
Kaiserschmarren with applesauce (pancake)
- *Kaiserschmarren / Rosinen / Apfelmus ^{2, 3, a, c} € 5,10
Kaiserschmarren with applesauce (pancake with raisins)
- *Topfenpalatschinken / dünne Pfannkuchen / Topfenfüllung € 5,60
Schlagobers ^{2, a, c, g}
thin pancakes / quark filling / whipped cream
- *Gezogener Apfelstrudel / Vanillesauce ^{2, 1, a, f, h, k} € 5,40
apple strudel from the oven with vanilla sauce
- *Steirischer Eisbecher
2 Kugeln Bourbon- Vanilleeis / Kürbiskernkrokant
Schlagobers / Kürbiskernöl ^{c, g} € 6,70
Styrian ice / 2 balls of vanilla ice / whipped cream / pumpkin seed oil

An Kaffee zum Schluss

Großer Brauner € 3,90
Doppelter Espresso mit Milchschaum serviert ^{c.g}
Double espresso served with milk

Fiaker € 5,10
- Kaffee / Schlagobers / Rum ^{13, 11,9}
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“ € 5,10
- Kaffee / Orangenlikör / Schlagobers / Zuckerstreusel ^{13,9}
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 € 5,10
Doppelter Espresso / Schlagobers ^{13,9}
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 € 3,70
Mineral „Zitron“ 0,33 l € 3,10
(Römerquelle still oder prickelnd mit Saft von frischen Zitronen)

Rauch Marillenfruchtnektar 0,20 l € 2,90

Gösser Bier vom Fass 0,33 l € 3,50 0,50 l € 4,90
Gösser Beer from the barrel

Weine aus Österreich: 0,25 l € 6,90
Grüner Veltliner /Weiß/ trocken
Blauer Zweigelt/Rot/trocken

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, 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 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