

Der Brachvogel – Das grüne Herz am Ufer!

Gerne verwöhnen wir Sie das ganze Jahr über mit saisonalen Gerichten und Klassikern der deutschen und österreichischen Küche.

Frühstück; Montag bis Sonntag von 9:00–14:00 Uhr

*Business Lunch; Montag bis Freitag von 11:30–14:00 Uhr
zwei täglich wechselnde Gerichte (Fleisch und Vegetarisch)*

*Hochzeit, Geburtstag, Familien- oder Weihnachtsfeier
Stolz können wir auf langjährige Erfahrung in der Planung und Ausrichtung von verschiedenen Feierlichkeiten zurückblicken. Das Zusammenspiel aus Atmosphäre, einem guten Buffet und kühlen Getränken wird auch bei Ihren Gästen für Begeisterung sorgen.*

Brachvogel Catering

*Absprachen oder Anfragen unter: 030 – 693 04 32
info@brachvogel-berlin.de / www.brachvogel-berlin.de*



Wildkarte

ab dem 19.10.2020

Rosenkohlsuppe	€ 4,40
<i>mit Baconstreifen</i>	€ 5,40
Waldpilzrisotto	€ 11,90
<i>dazu Rucolasalat mit Kirschtomaten und roten Zwiebeln</i>	
Wildschweingulasch	€ 15,90
<i>mit Speckrosenkohl und Butterspätzle</i>	
Hirschbraten	€ 15,90
<i>mit Bratensoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen</i>	
Germknödel	€ 5,60
<i>mit Pflaumenfüllung auf Vanillesoße und Mohn</i>	

Gans & Ente

ab dem 11. November 2020

Halbe Landente	€ 16,90
<i>an einer Orangen-Thymianjus mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i>	
Gänsebraten	€ 19,90
<i>knuspriger Gänsebraten serviert an einer Orangen-Thymianjus, mit Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße</i>	

Auf Vorbestellung



Eine ganze Gans	€ 89,00
<i>knusprige ganze Gans am Tisch tranchiert, mit einer Orangen-Thymianjus, Rot- und Grünkohl, dazu Kartoffelklöße</i>	
	auch außer Haus

Bayrische Wochen

„Gaisburger Marsch“ <i>deftiger Eintopf mit Rindfleisch, Suppengemüse, Kartoffeln und Spätzle</i>	€ 5,90
„Weißwürste“ <i>ein Paar Weißwürste mit einer Laugenbrezen, süßem Senf und Radieschen</i>	€ 6,90
„Obazda“ <i>Käsespezialität mit dunklem Landbrot, einer Brez`n und frischen Radieschen</i>	€ 8,90
„Wurstsalat“ <i>nach Regensburger Art mit Emmentaler Käse</i>	€ 9,90
„Bayrischer Leberkäs“ <i>mit Setzei an einem lauwarmen Kartoffelsalat und süßem Senf</i>	€ 11,90
„fünf Rostbratwürste“ <i>mit Bratensauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln und Senf</i>	€ 12,90
„Schweinebraten“ <i>mit Bratensauce, Blaukraut und Kartoffelklößen</i>	€ 14,90
„Hax`n“ <i>knusprige Schweinshaxe mit Bratensauce, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senf</i>	€ 15,90
„Germknödel“ <i>mit Pflaumenfüllung auf Vanillesoße und Mohn</i>	€ 4,90

O`zapft is`...

„Paulaner Festbier“

<i>a Halbe Maß</i>	<i>0,5l</i>	€ 4,20
<i>a Maß</i>	<i>1,0l</i>	€ 8,20
<i>Gebirgsenzian</i>	<i>2 cl</i>	€ 2,60



PAULANER

Feinste Münchner Braukunst

Frühstück

Montag – Sonntag von 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Brachvogel Frühstück

9,90 €

Wurst- und Käseaufschnitt, ein Frischkäsebällchen, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, frisches Obst, Butter und ein Brotkorb

Englisches Frühstück

10,90 €

gegrillte Rostbratwürste mit gebackenen Bohnen in Tomatensauce, dazu Spiegeleier mit krossen Baconstreifen, hausgemachte Marmelade, Butter und ein Brotkorb

Käsefrühstück

10,90 €

Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin und Honig, Frischkäsebällchen, Käseaufschnitt, Weichkäse, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und ein Brotkorb

Lachsfrühstück

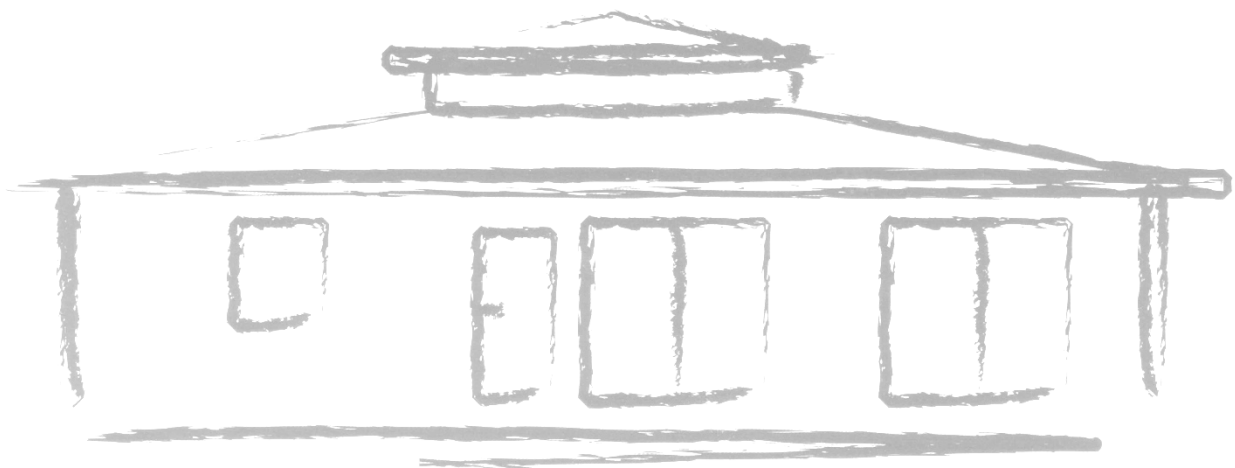
11,90 €

geräucherter Lachs mit Meerrettich, Kartoffelrösti, ein gekochtes Ei, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und einem Brotkorb

Schlemmer Frühstück für Zwei

19,90€

geräucherter Lachs mit Meerrettich, Landschinken, Pfefferbeißer, Wurst- und Käseaufschnitt, Weichkäse, Frischkäsebällchen, Rührei mit Tomaten und Mozzarella, Sahnejoghurt mit Obstsalat, Honig, hausgemachte Marmelade, garniert mit frischem Obst, Butter und ein Brotkorb



Eiergerichte

bestehend aus drei Eiern

Montag – Sonntag 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Rührei natur	4,90 €
Rührei mit Bacon	5,90 €
Rührei mit Kochschinken	5,90 €
Rührei mit Tomaten und Mozzarella	5,90 €

Zu jedem Eiergericht servieren wir einen Brotkorb und Butter.



Süßes

Sahnejoghurt mit Obstsalat und Honig	4,80 €
Apfelstrudel ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce	6,40 €
Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus	8,90 €

Extras

Portion Sahne	0,60 €
Butter, Marmelade, Honig oder Nuss-Nougatcreme	je 0,80 €
gekochtes Ei	1,50 €
Brotkorb (Schrippe, Mehrkornbrötchen, frisches Landbrot)	1,90 €
Brezeln mit Butter	1,90 €

frisch gepresster Orangensaft	0,2l 4,20 €
	0,4l 7,90 €

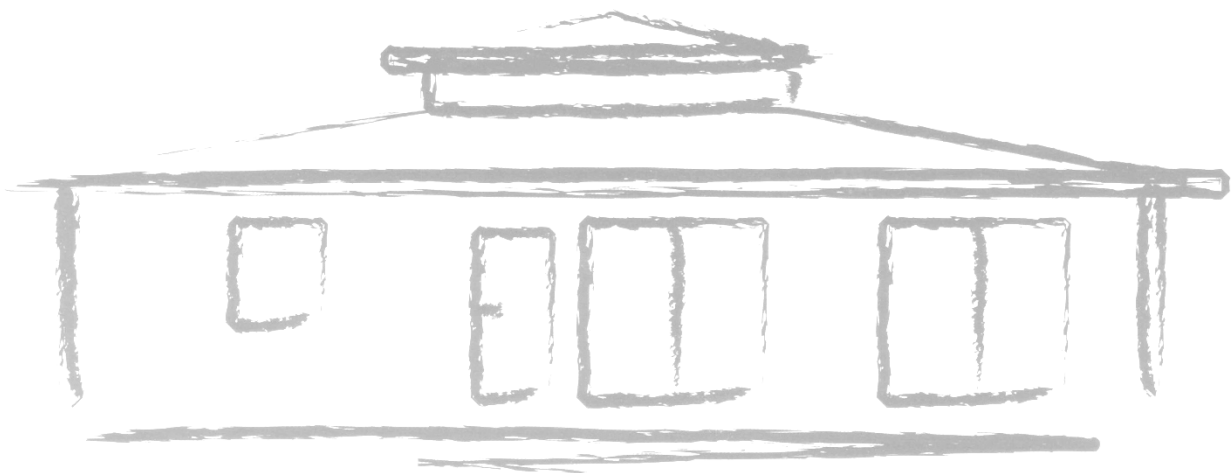
Schmankerl

- Erdäpfel mit Kräutertopfen** **7,90 €**
Minipellkartoffeln mit Kräuterquark und einer Salatbeilage
- Grünkern-Gemüse-Bratlinge** **8,90 €**
mit Kräuterquark und Salatbeilage

Salate

*Alle Salate werden mit Preiselbeervinaigrette mariniert
und einem Brotkorb serviert.*

- großer gemischter Salat** **7,40 €**
bunte Blattsalate mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln
- gebackener Schafskäse Salat** **9,90 €**
*gebackener Schafskäse im Kokos-Sesam-Mantel auf saisonalen
Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln*
- Salat mit Ziegenkäse** **10,90 €**
*Ziegenkäse gratiniert mit Rosmarin, Honig und geschrotetem Pfeffer
auf saisonalen Blattsalaten mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln*
- Salat Brachvogel** **11,90 €**
*gebratene Hähnchenbrustfiletstreifen auf frischen Blattsalaten der
Saison mit Tomaten, Gurken und roten Zwiebeln*
- Steak & Salat** **18,90 €**
*gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, angerichtet an einem
großen gemischten Salat mit gehobeltem Parmesan*



Aus dem Steinofen

<i>Flammkuchen</i>	7,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse und Zwiebeln</i>	
<i>Elsässer Flammkuchen</i>	8,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Käse, Zwiebeln und Speck</i>	
<i>Flammkuchen Ziegenkäse</i>	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, Paprika, Aubergine, Zucchini, Rosmarin, Honig und Kürbiskerne</i>	
<i>Flammkuchen Schinken</i>	9,90 €
<i>Flammkuchen mit Schmand, geräuchertem Landschinken, Kirschtomaten, Rucola und gehobeltem Parmesan</i>	

Brachvogel Klassiker

<i>Käsespätzle</i>	9,40 €
<i>Spätzle mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Apfelmus</i>	
<i>gegrilltes Hähnchenbrustfilet</i>	13,90 €
<i>mit Mini-Kartoffeln, Kräuterquark und Salatbeilage</i>	
<i>Wiener Schnitzel</i>	17,90 €
<i>paniertes Schnitzel vom Kalb, dazu Erdapfelsalat mit Essig & Öl, Gurkensalat und Preiselbeeren</i>	
<i>gegrilltes Rumpsteak</i>	18,90 €
<i>mit Kräuterbutter und Mini-Kartoffeln, Kräuterquark und Salatbeilage</i>	

Berliner Klassiker

<i>Currypfanne</i>	9,90 €
<i>gegrillte Currywürste mit hausgemachtem Curryketchup und Pommes Frites</i>	
<i>Kalbsbouletten</i>	12,90 €
<i>mit hausgemachtem Berliner Kartoffelsalat und Senf</i>	

Dessert

Apfelstrudel	6,40 €
<i>ofenwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	
Kaiserschmarrn	8,90 €
<i>mit Rosinen, Mandeln, Puderzucker und dazu Pflaumenkompott oder Apfelmus</i>	

**Bitte beachten Sie auch unser
aktuelles Kuchenangebot & unser Eisangebot von**

Kinderkarte

(für Kinder bis 12 Jahre)

„Minions“	3,80 €
<i>Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise</i>	
„Peter Pan“	4,60 €
<i>Minikartoffeln mit Kräuterquark</i>	
„Donald Duck“	5,90 €
<i>panierte Filetfinger aus Hähnchenbrust mit Pommes Frites und Ketchup</i>	
„Eisschmaus“	1,30 €
<i>Langnese Eis Vanille, Vanille-Erdbeer oder Vanille-Schoko</i>	
„Kindereisbecher“	2,90 €
<i>Eisbecher mit Vanille-Zuckerwattegeschmack oder Vanille-Kaugummigeschmack</i>	
„Ben & Jerry`s“	3,90 €
<i>Cookie Dough, Strawberry Cheesecake, Chocolate Fudge Brownie oder Peanut Butter Cup</i>	

Minigolf – Spaß für Klein und Groß
Kinder bis 12 Jahren 3,50 €
Erwachsene 4,00 €
inkl. Hygienehandschuhe