

Speisekarte



Deichgraf

Glasbiere'schäft seit 1904

Essen gut, alles gut!

Glasbiere'schäft seit 1904

Seit 120 Jahren wird im Deichgraf mit "Glasbier" bewirtet was am Anfang des 20. Jahrhunderts keine Selbstverständlichkeit war.

Damals war es durchaus üblich, sich im Biergarten seine eigenen Gläser mitzubringen.

Hier im Deichgraf wurde also von Anfang an auf gepflegte Gastlichkeit geachtet.

*Sie können bei uns in Bar, mit EC Karte oder Kreditkarten zahlen !
EC / Kredit - karten Zahlung ab 20 € !*

***Der Verzehr mitgebrachter Speisen und Getränke
ist nicht gestattet !***

frischer Beelitzer Spargel

Spargelcremesuppe

siebenneunzig €

Flammkuchen Spargel

Schmand, frischer Spargel, Kirschtomaten, Hollandaise,
Schafskäse und Rucola

achtzehneunzig €

Spargel Räucherlachs

frischer Spargel mit Räucherlachs
an Salzkartoffeln

einundzwanzigneunzig €

Spargel Serrano - Schinken

frischer Spargel mit Serrano - Schinken
dazu Salzkartoffeln

einundzwanzigneunzig €

Spargel Schnitzel

frischer Spargel mit Schnitzel Wiener Art
dazu Kroketten

sechszwanzigneunzig €

Spargel Kalbsschnitzel

frischer Spargel mit original Wiener Schnitzel
dazu Kroketten

fünfunddreizigneunzig €

alle Spargel Gerichte wahlweise:

mit brauner Butter oder Hollandaise



Alle Speisen können bis 1 Stunde vor Schließzeit
bestellt werden !

„ Suppen “

Kartoffelsuppe

Kartoffelsuppe mit Wursteinlage

sechsfünfzig €

„ frische Salate “

gemischter Salatteller

siebenneunzig €

Salat Schafskäse

gemischter Salatteller mit gebackenem Schafskäse

elfneunzig €

Salat Hähnchenbrust

bunter gemischter Blattsalat mit gegrillter Hähnchenbrust

vierzehnneunzig €

„ Vorspeisen “

Gebackener Camembert

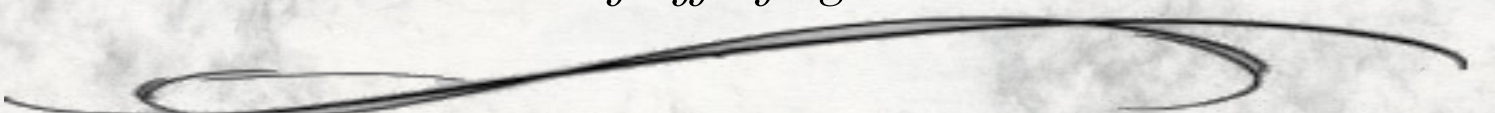
an Wildpreiselbeeren mit Brot, Butter und Salatbouquet

elffünfzig €

Oliven

marinierte Oliven in Knoblauch

fünffünfzig €



„ Hauptgerichte “

Zwei Berliner Currywürste (ohne Darm)

mit scharfen Zwiebeln und Pommes Frites

dreizehnzwanzig €

Fränkischer Leberkäse

Fleischkäse mit Setzei und Kartoffelsalat

dreizehnneunzig €

Königsberger Klopse in Kapernsoße

mit Kartoffelstampf und Rote Bete Salat

fünfzehnneunzig €

gebratene Blutwurst

mit Kartoffelstampf, Röstzwiebeln und Apfelmus

vierzehnneunzig €

Hacksteak a la Meyer (320g Frischgewicht)

hausgemachtes Hacksteak mit Spiegelei an Bratkartoffeln
und Gurkensalat

siebzehnfüfzig €

Champignon Rahm Hähnchen


gegrilltes Hähnchenbrustfilet mit Champignonrahmsoße
an Salzkartoffeln

siebzehnneunzig €

Rindfleisch Cheeseburger

Burger mit saftigem Rindfleisch, Cheddar Käse,
hausgemachte Burgersoße und roten Zwiebeln an Pommes Frites

siebzehnfüfzig €



„ Schnitzel Wiener Art “

Schnitzel Pommes

Schweine Schnitzel mit Pommes, Salatbeilage und Zitronenecke

siebzehnneunzig €

Schnitzel Bratkartoffeln

Schweine Schnitzel mit Bratkartoffeln, Salatbeilage und Zitronenecke

achtzehnneunzig €

Schnitzel Braumeister

mit Röstzwiebeln, Setzei und Bratkartoffeln

neunzehnfünfzig €

Schnitzel Champignon

mit Champignons in Rahmsoße dazu Kroketten

achtzehnneunzig €

Mächtiges Holzfällersteak

Holzfällersteak mit reichlich Röstzwiebeln
dazu Bratkartoffeln

siebzehnneunzig €

Cordon bleu

Cordon bleu mit Pommes Frites an Salatbouquet

achtzehnneunzig €

Kalbsschnitzel (aus Kalbsfilet)

Original Wiener Schnitzel mit lauwarmen Kartoffelsalat

fünfundzwanzigneunzig €



„ **Vegetarisch** “

Veggi Burger

Burger mit saftigem rotelinsen Patty (vegetarisch),
mit Schafskäse und Zaziki an Pommes Frites

fünfzehnfüfzig €

Folienkartoffel

an Salatbouquet mit Kräuterquark

zehnneunzig €

Gemüseschnitzel

mit Zaziki an Pommes Frites und Salatbeilage

vierzehnneunzig €

½ Dutzend Puffer

mit Zimtzucker und Apfelkompott

zehnneunzig €

„ **Fisch** “

Schollenfilet in Bierteig


Schollenfilet in Bierteig mit Kartoffelgurkensalat an Salatbouquet

siebzehnneunzig €

zarte Matjesrollen

mit Käuterschmand ,Zwiebelringen dazu Petersilienkartoffeln
an Salatbouquet

vierzehnfüfzig €



„ **Flammfuchen** “

Traditionell

mit Schmand, Speck und roten Zwiebeln

elfneunzig €

Tomate Mozzarella (vegetarisch)

mit Schmand, Kirschtomaten, Mozzarella, Rucola und Balsamico

zwölfneunzig €

Thunfisch Feta

mit Schmand, Thunfisch, Fetakäse, Zwiebeln und Rucola

vierzehnneunzig€

„ **Dessert** “

Apfelstrudel

auf Vanillespiegel mit Sahne und Hohlhippe dazu Vanilleeis

siebenneunzig €

Apfelküchle

gebackene Apfelringe mit Zimt u. Zucker
an Vanilleeis und Sahne

sechsneunzig €

Schokotörtchen mit flüssigem Schokokern

dazu Walnusseis und Sahne

siebenfünfzig €

Informationen zu Allergenen-Inhaltsstoffen finden sie in einer separaten Karte. Fragen sie unser Service Personal.

Wir wünschen Ihnen einen Guten Appetit !



„ Kaffee “

Kaffee Crema klein	2	2,40 €
Kaffee Crema groß	2	3,20 €
Latte Macchiato	2	3,80 €
Milchkaffee	2	3,80 €
Cappuccino	2	3,80 €
Espresso	2	2,20 €
Espresso doppelt	2	3,70 €
Espresso Macchiato	2	2,80 €

„ Tee “


Schwarztee (Darjeeling)		2,50 €
Früchtetee		2,50 €
Kräutertee (Pfefferminze)		2,50 €
Grüner Tee		2,50 €
Kamille		2,50 €
andere Sorten vorhanden		2,50 €

1) mit Farbstoff, 2) koffeinhaltig, 3) Chinin haltig, 4) mit Zuckercouleur,
5) mit Konservierungsstoffen 6) mit Süßstoff, enthält eine Phenylalalinquelle



„ **Alkoholfreie Getränke** “

	<u>0,3l</u>	<u>0,5l</u>
Coca Cola 1,2,5	3,50 €	4,80 €
Coca Cola light 1,2,5,6	3,50 €	4,80 €
Fanta 1,5,6	3,50 €	4,80 €
Sprite 5,6	3,50 €	4,80 €
Spezi 1,2,5,6	3,50 €	4,80 €
Fassbrause	3,50 €	4,80 €
Apfelschorle	3,50 €	4,80 €
Rhabarberschorle	3,50 €	4,80 €
Holunderschorle		4,80 €
Apfelsaft naturtrüb	3,50 €	4,80 €
Orangensaft	3,50 €	4,80 €
Rhabarbernektar	3,50 €	4,80 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,25l	3,00 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,5l	4,50 €
Gerolsteiner Still / Sprudel	0,75l	5,90 €
Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale	0,2l	3,50 €




„ frisch gezapftes Bier “

8 Sorten Bier vom Fass

	<u>0,3l</u>	<u>0,4l</u>
König Pilsener	3,50 €	4,80 €
		<u>0,5l</u>
Schultheiss - Pils	3,40 €	5,00 €
TH. König Zwickl	3,50 €	5,20 €
Jever - Pils	3,50 €	5,20 €
Staropramen	3,50 €	5,20 €
Bayreuther Helles	3,50 €	5,20 €
Bayreuther Landbier Dunkel	3,50 €	5,20 €
Winterbock dunkel (saisonal)	3,90 €	5,60 €
Maisel's Hefe Weizen Hell		5,20 €
Radler (Sprite), Alster (Fanta) Gespritztes (Fassbrause), Diesel (Cola)	3,50 €	5,20 €

„ Flaschenbiere “

Maisel's Weizen Dunkel	4,90 €
Maisel's Kristall Weizen	4,90 €
Berliner Weisse Rot / Grün (fertig)	3,90 €



„ Alkoholfreie Biere “

	<u>0,33l</u>	<u>0,5l</u>
Jever Fun alkoholfrei		4,90 €
Maisel´s Weizen alkoholfrei		4,90 €
Radler alkoholfrei		4,90 €

„ Sekt “


Mumm Piccolo	0,2l	6,50 €
Mumm	0,75l	24,50 €
Fürst von Metternich	0,75l	28,00 €

„ unsere Weine aus der Pfalz “

<u>Rot</u> Dornfelder trocken	0,2l	5,90 €
<u>Weiß</u> Riesling trocken	0,2l	5,40 €
Grauburgunder	0,2l	6,50 €
<u>Rosé</u> Spätburgunder rosé	0,2l	6,50 €

**Weitere Weine finden Sie in unserer
WEINKARTE,
Fragen Sie bitte einfach unsere Bedienung.**

*Alle unsere Weine kommen aus einer
kleinen exklusiven Winzerei aus der Pfalz.*



„ Longdrinks “

4cl Schnaps

Jacky Cola - Jack Daniel's Cola	8,50 €
Havanna Club Cola	7,50 €
Aperol Spritz	7,50 €
Aperol Tonic	7,50 €
Screwdriver (Wodka Orange)	7,50 €
Gin Tonic (Bombay Gin)	7,90 €

„ Schnäpse “

	2cl	4cl
Averna	3,00 €	5,00 €
Ramazotti	3,00 €	5,00 €
Amaretto	3,00 €	5,00 €
Jägermeister	3,00 €	5,00 €
Jack Daniels		6,50 €
Tullamor Dew		5,50 €
Chivas Regal 12	4,80 €	

„ unsere Hauseigenen Schnäpse “

Kartoffelschnaps	3,00 €	5,00 €
Kartoffelkräuter, Jagdtropfen	3,00 €	5,00 €
Haselnusslikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Feigenlikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Lakritzikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Sahnelikör <i>aus Kartoffelschnaps</i>	3,00 €	5,00 €
Apfel-, Zwetschgen-, Birnenbrand, Marille	3,00 €	5,00 €
Hollunderblütenlikör	3,00 €	5,00 €
Birne doppelt gerannt (Spezialität)	4,80 €	6,50 €
alte Marille (Spezialität)	4,80 €	6,50 €
Wodka <i>aus Kartoffeln wie früher (alte Tradition)</i>	3,00 €	5,00 €

