



Friedrichs
WIRTSCHAFT
FRIEDRICHSHAIN



**GASTRO
TIPPS**

Ausgezeichnet
als „charakterstärkste Küche“
in Berlin-Friedrichshain



Spinatstrudel
an Tomatensauce



**Hauptsache,
es schmeckt!**

FRIEDRICHS WIRTSCHAFT
Niederbarnimstraße 16
10247 Berlin-Friedrichshain

Telefon 0173. 57 69 283

info@friedrichs-wirtschaft.de
www.friedrichs-wirtschaft.de



Friedrichs
WIRTSCHAFT
FRIEDRICHSHAIN

Die Zusammenstellung unserer Gerichte ist wohlüberlegt und entsprechend kalkuliert. Falls ihr Änderungswünsche an der Zusammenstellung habt, führen wir diese gern gegen einen Aufpreis von je EUR 1,00 aus.



GUTEN APPETIT / ENJOY YOUR MEAL

SOMMERLICHER BLATTSALAT Summer salad	mit Pfifferlingen, Ziegenfrischkäse, Himbeerdressing, Brot with fresh chanterelles, goat cheese and bread (meatless)	12.50
PFIFFERLINGS-TAGLIATELLE Chanterelles Tagliatelle	sautiert, mit frischem Blattsalat (fleischlos) sauteed, with fresh leaf lettuce (meatless)	16,90
PFIFFERLINGS-RUMPSTEAK Juicy chanterelles rumpsteak	mit Kartoffelecken und Blattsalat with homemade fried potatoes and leaf lettuce	22.80
PORTION PFIFFERLINGE Portion chanterelles	in Beilagenschüssel in a bowl	7.50
ROTER KNURRHAHN	Fischfilet in Zitronenbutter, mit Erdäpfeln und Blattsalat Fish filet in lemon butter, with potatoes and salad	18.90
JAUSEN-BRETT'L	Tapas mit verschiedenen österr. Käse- und Wurstsorten, Brot Tapas with Austrian cheese and sausage, bread	12.50
Original WIENER SCHNITZEL	mit hausgemachtem Erdapfel- und Gurkensalat veal cutlet with potato- and cucumber-salad	19.80
SCHÄUFERLA (Orig. aus Franken) Franconian pork shoulder	in hauseigener Rauchbiersauce mit Kloß und Sauerkraut in smoked beer sauce with dumpling and sauerkraut	18.80
FRÄNK. SCHWEINEKRUSTENBRATEN Franconian roast pork	mit hausgemachtem Kloß und Blaukraut with dumpling and red cabbage	16.50
KÄSSPÄTZLE Franconian cheese noodles	handgemacht mit Röstzwiebeln und kleinem Salat (fleischlos) handmade with roasted onions and salad (meatless)	13.90
SPINATSTRUDEL Strudel with spinach	mit Schafskäse an hausgemachter Tomatensauce (fleischlos) handmade with feta cheese and tomato sauce (meatless)	14.50
KLOSS MIT SOSS Dumpling in sauce	Kindergericht (fleischlos) Children's lunch (without meat)	4.90

DESSERTS

KAISERSCHMARRN (ca. 20 Min.) Shredded raisin pancake	frisch mit Rum-Rosinen und Zwetschgen für 2 Personen freshly with rum raisins and plums for two persons	9.90
MARILLENKNÖDELN (ca. 20 Min.) Apricot dumpling	hausgemacht mit frischer Frucht und süßen Butterbröseln freshly with sweet bread crumbs	8.50
APFELKÜCHLA Fried apple rings	vier gebackene Apfelringe mit Eiscreme four fried apple rings with ice cream	6,90

geöffnet: Do-So ab 17.00h; Küchenschluss 21.30h

Zu Allergenen geben wir gern Auskunft. Sprecht uns einfach an. Alle Preise beinhalten die gesetzl. 19% MwSt.
In case of allergenics please ask.

SOFT DRINKS

Römerquelle (Wasser aus Wien)	Flasche 0,33 L / 0,75 L	still oder prickelnd	2.90	5.20
Almdudler Kräuterlimo aus Wien	Flasche 0,33 L			3.50
Coca Cola	Flasche 0,33 L			3.50
Proviant Bio Limonade	Flasche 0,30 L	Rhabarber oder Zitrone		3.20
Bionade Limonade	Flasche 0,30 L	Holunder oder Orange-Ingwer		3.20
Bio Säfte	Glas 0,40 L	Apfel/Orange/Kirsch		4.00
Saftschorle	Glas 0,40 L	aus Apfel/Orange/Kirsch		3.80

BIERE / DRINKS

Hallerndorfer Kellerbier vom Fass	Krug 0,5 L	exklusiv im Friedrichs aus Forchheim		4.50
Meckatzer Weiß-Gold vom Fass	Glas 0,5 L			4.50
Meckatzer alkoholfrei	Flasche 0,33 L			3.50
Meckatzer Hefeweizen	Flasche 0,50 L			3.90
Meckatzer Weizenbier alkoholfrei	Flasche 0,50 L			3.90
Schlenkerla Rauchbier	Flasche 0,5 L	das Original		4.90
Stiegl Goldbräu aus Salzburg	Glas 0,5 L			4.50
Prinz-Obstler	Glas 2 cl	verschiedene Sorten von Prinz am Bodensee aus Österreich		4.40
Liköre	Glas 2 cl	Schlehe, Alpenkräuter, Marille etc.		4.40
Aperol Spritz	Glas 0,2 L	der Klassiker		5.90

KAFFEE, TEE / COFFEE, TEA

Verlängerter	Tasse Kaffee Crema (auf Wunsch koffeinfrei)			2.50
Kleiner Schwarzer	Tasse Espresso			2.10
Großer Schwarzer	Tasse doppelter Espresso			3.50
Kleiner Brauner	Tasse Espresso Macchiato			2.60
Cappuchino	Tasse			2.90
Wiener Melange	Tasse Milchkaffee			3.30
Latte Macchiato	Glas			3.50
Heiße Schokolade	Tasse mit aufgeschäumter Milch			3.90
Bio-Tee	Glas (Sorte bitte nachfragen)			3.50

WEINE / WINE

			Glas 0,2 L	Flasche 0,75 L
WEISSWEIN				
Grüner Veltliner	Federspiel Domäne Wachau (Österreich)		7.50	27.50
Cuvée Wunderkind	Knewitz, QbA, Rheinhessen (Cuvée aus Müller-Thurgau/ Weisser Burgunder/Sauv. Blanc)		7.50	25.50
Muschelkalk Silvaner	Weingut am Stein, VDP, Franken		7.50	26.50
Frank & Frei, Müller Thurgau	Weingut am Stein, VDP, Franken		7.50	26.50
Köhler Riesling	Weingut Dr. Köhler, Rheinhessen		7.50	25.50
Weißweinschorle			5.50	
ROTWEIN				
Blauer Zweigelt	Ried Edelgrund, Stiegelmar (Österreich)		7.90	26.50
Cuvée „That`s Neiss“	Cuvée aus Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pfalz		7.90	26.50
Castell-Castell 1224	F.C. Domäneamt, Franken		7.50	25.50
Pinot Noir	Bender, Pfalz		9.50	29.50
ROSÉ				
Pink St. Laurent	Pfaffmann, QbA, Pfalz		6.50	23.50
Uhudler	Trummer – der wurzelechte Kult-Wein aus dem Südburgenland – nur für Experimentierfreudige ...		7.50	25.50

Alle Preise beinhalten die gesetzl. 19% MwSt.