Wirtshaus an der Rehwiese

Matterhornstraße 101, 14129 berlin
+49 30 80403062

KOMPLETTE SPEISEKARTE

SUPPE

Klare Rinderbrühe vom Tafelspitz 7,90 €
mit Backerbsenund Wurzelgemüse

Karotten-Ingwer Suppe VEGETARISCH 9,90 €
mit Creme fraiche

VORSPEISEN

Frischer Gurkensalat 7,50 €
mit Zwiebeln undHonig-Thymian-Vinaigrette

Ceaser Salat - original Cardini 18,90 €
Römersalat mitoriginal Cardini Dressing,Parmesan, Croutons

Frisches Kalbstatar 24,90 €
klassisch zartes Kalbsfleisch mit Eigelb, Kapern und feinen GewürzenServiert mit Holzofenbrot, Zwiebeln und Gurken

Carpaccio von Rind mit Pfifferlingen 21,90 €
Rucola und Parmesan

Bruschetta „Waldgenuss“ 9,90 €
mit gebratenen Pfifferlingen und Trüffel Öl

Samtige Pfifferling-Cremesuppe VEGETARISCH 9,90 €

Brandenburger Burrata VEGETARISCH 23,50 €
auf lauwarmem Pfifferlingsragout

VEGETARISCH

Beyond Meat Burger VEGETARISCH **16,90 €**
mit Trüffelcreme, Cheddar Käse, Kopfsalat, Röstzwiebeln, Tomaten, Gewürzgurken und roten Zwiebeln

Allgäuer Käsespätzle VEGETARISCH **15,90 €**
handgemachte Spätzle, Röstzwiebeln und kleinem Gurkensalat

Gefüllte Karamellnudeln VEGETARISCH **20,90 €**
6 Stück, mit Ricotta und Spinat in Tomatensauce, Parmesan und Basilikum

FISCH

Zanderfilet auf der Hautseite gegrillt **25,90 €**
mit gegrilltem Gemüse, Petersilienkartoffeln

Matjes Hausfrauen Art **19,90 €**
Zarte Matjesfilets mit säuerlichem Apfel, rote Zwiebel und Gewürzgurke in einer fein abgestimmten Rahmsauce

HAUPTGERICHTE

Königsberger Klopse — **20,90 €**
mit Kapern-Sahnesauce, Schnittlauchkartoffeln undRote-Bete-Bouquet

Berliner Kalbsleber — **23,90 €**
mit Kartoffelstampf, karamellisierten Calvados Äpfeln, Schmorzwiebeln und Preiselbeer-Jus

Rehwiesen Cheese Burger — **17,90 €**
100% RindfleischKäse, Tomate, Salat, Zwiebeln undTrüffelcrème-Mayonnaise im Brioche-Bun

Zwiebelrostbraten vom Weiderind — **27,90 €**
mit kräftiger Zwiebeljus Butterspätzle und Röstzwiebeln

Tafelspitz — **25,90 €**
mit Meerrettich-Sauce, Petersilienkartoffeln und rote Bete

Landhaus-Rührei VEGETARISCH — **19,90 €**
mit frischen Waldpfifferlingen, dazu servieren wir Kartoffeln

Wiener Schnitzel „Jägerart“ — **35,90 €**
mit Rahm-Pfifferlingen, dazu servieren wir Kartoffeln

Gebratenes Zanderfilet — **31,50 €**
auf Pfifferlingrahm, dazu servieren wir Kartoffeln

Lachsfilet „Sommerwald“ — **31,50 €**
mit gebratenen Pfifferlingen, dazu servieren wir Kartoffeln

Rumpsteak vom Grill „Jägerglück“ — **33,50 €**
mit frischen Pfifferlingen und Kräuterbutter, dazu servieren wir Kartoffeln

KINDERGERICHTE

Hausgemachte Fischstäbchen — **12,90 €**
von Zanderfilet

Nudeln in Tomatensauce — **9,90 €**

Hausgemachte Chicken Nuggets — **12,90 €**

DESSERT

Kaiserschmarrn aus dem Rohr VEGETARISCH — **14,50 €**
serviert mit Apfelmus, Vanilleeis undPreiselbeeren-Sahne

Créme Brülé VEGETARISCH — **9,90 €**
hausgemacht

Mousse au chocolat VEGETARISCH — **9,90 €**
hausgemacht

Affogato VEGETARISCH — **6,90 €**
köstlicher Espressomit Vanilleeis

OKTOBERFEST SCHMANKERL

Bayrische Leberknödlsuppe — **9,90 €**
mit frischem Schnittlauch

Münchner Weißwurst — **13,90 €**
ein Paar mit Laugenstangen und süßem Senf vom Händlmaier

Bayrischer Leberkäse — **17,90 €**
mit Spiegelei, Röstkartoffeln und süßem Senf

Knuspriges Backhendl — **24,90 €**
Hähnchenbrust, Kürbiskernpanade und Kartoffel-Gurkensalat

Knusprige Schweinshaxen — **27,90 €**
mit Semmelknödel, Sauer-Kraut und Kümmel-Bratensaft

Münchner Krustenbraten — **26,90 €**
mit Sauer-Kraut, Semmelknödel und dunkler Biersauce

Warmer Apfelstrudel VEGETARISCH — **9,90 €**
hausgemacht mit Vanillesauce und Sahne