Zunftwirtschaft

Arminiusstraße 2-4, 10551 berlin
+491705810100

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MITTAGSTISCH & ANGEBOTE

DIENSTAG: Leberkäs' vom Grill 9,50 €
serviert mit Setzei, Kartoffel-Gurken-Salat & süßem Senf (Grilled Leberkäs', served with fried egg, potato and cucumber salad & sweet mustard)

Mittwoch: schnitzeltag! 9,50 €
Schnitzel Wiener Art Schweineschnitzel, paniert, dazu Blumenkohl, Semmelbutter & Petersilienkartoffeln (SNITZEL DAY! Breaded pork schnitzel, served with cauliflower, bread-and-butter & parsley potatoes)

DONNERSTAG: Deftige Kohlroulade 9,50 €
geschmort wie bei Muddern, mit Speck-Sauce & Salzkartoffeln (Rustic cabbage roll, braised just like mum's, with bacon sauce & boiled potatoes)

Freitag: fischfreitag! 9,50 €
Fischfilet, zart & saftig paniert & gebacken, auf Senf-Sauce, dazu Butterkartoffeln (FISH FRIDAY! Fish fillet, breaded & baked, served on a mustard sauce with buttered potatoes)

UNSERE PFIFFERLINGSKARTE

Sämige Kartoffelsuppe mit Pfifferlingen VEGETARISCH 7,50 €
verfeinert mit Kräuter-Croutons (Creamy potato soup with chanterelles, refined with herb croutons)

Feine Nudeln mit Pfifferlingen 22,50 €
dazu Streifen vom Kalb, geschmelzte Cherry-Tomaten & Parmesan (Fine pasta with chanterelles, served with strips of veal, melted cherry tomatoes & Parmesan cheese)

Frische Pfifferlinge mit Petersilien-Butter-Kartoffeln (mit Kräuterrührei) VEGETARISCH 20,00 €
Fresh chanterelles with parsley butter potatoes and your choice: mit Kräuterrührei

Frische Pfifferlinge mit Petersilien-Butter-Kartoffeln (mit Schnitzel) 26,00 €
Fresh chanterelles with parsley butter potatoes and your choice: mit Schnitzel „Wiener Art" (Schwein)

Frische Pfifferlinge mit Petersilien-Butter-Kartoffeln (mit Wiener Schnitzel) 29,00 €
Fresh chanterelles with parsley butter potatoes and your choice: oder mit Wiener Schnitzel (Kalb)

SEPTEMBER 2026 – UNSERE KLASSIKER

Hausgemachte Bouletten 12,50 €
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Senf (Homemade meatballs (fried) with potato-cucumber salad and mustard)

Deftiges Bauernfrühstück 14,00 €
mit Bratkartoffeln und Spreewaldgurke (Hearty farmer's breakfast with fried potatoes and Spreewald gherkin)

Matjes Klassisch 15,00 €
mit Hausfrauen-Sauce und Bratkartoffeln (Matjes Herring Classic with white sauce and fried potatoes)

Original Königsberger Klopse 16,50 €
mit Rote-Beete-Salat und Salzkartoffeln (Original Königsberger meatballs (cooked) with beetroot salad and boiled potatoes)

Zünftiger Schweinsbraten 16,50 €
klassisch, aus Schweinenacken mit Apfel-Rotkohl und Salzkartoffeln (Juicy roast pork with apple-red cabbage and boiled potatoes)

Deftiger Kasselerbraten 16,50 €
aus Kasseler-Lachs mit Gewürz-Sauerkraut und Salzkartoffeln (Juicy roast smoked pork with spiced sauerkraut and boiled potatoes)

Schnitzel Wiener Art aus Brandenburg 18,50 €
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren (Viennese style pork schnitzel with potato-cucumber salad and lingonberries)

Cordon Bleu á la Zunftwirtschaft 22,00 €
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat (Cordon Bleu á la Zunftwirtschaft with fried potatoes and mixed salad)

Wiener Schnitzel, vom Kalb 25,00 €
mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren (Wiener Schnitzel of veal with potato-cucumber salad and lingonberries)

SAISONALE SCHMANKERL, MITTAGS UND ABENDS

Kartoffel-Pfifferling-Suppe VEGETARISCH 7,50 €
samtige Creme-Suppe, mit Kräuter-Croutons verfeinert (Potato and chanterelle soup – velvety cream soup, refined with herb croutons)

Curry-Ananas-Matjes 15,00 €
mit frühlingshaft-fruchtiger Sauce, dazu Salzkartoffeln (Curry-pineapple matjes with a springy, fruity sauce, served with boiled potatoes)

Chefs Crème Brûlée VEGETARISCH 7,50 €
mit feiner Karamellkruste und Pflaumengrütze (Chef's crème brûlée with a fine caramel crust and sweet plum compote)

Karamellisierter Kaiserschmarrn VEGETARISCH 13,50 €
mit Zwetschgen, Vanille-Sauce und Vanille-Eis (Caramelised Kaiserschmarrn with plums, vanilla sauce and vanilla ice cream)