



WILLKOMMEN IM ZOLLPACKHOF

Die erste Gastwirtschaft im 17. Jahrhundert

Im November 1685 legte Kurfürst Friedrich Wilhelm den Grundstein für unseren heutigen Zollpackhof. Im „Moabiter Werder“ eröffnete nur wenige Jahre später der Hugenotte Menard eine Gastwirtschaft mit Garten. Schon bald war sie beliebtes Ausflugsziel der in Berlin lebenden Hugenotten und der feinen Berliner Gesellschaft.

In Zusammenarbeit mit der Augustiner Brauerei wurde der Zollpackhof von 2014 - 2016 in Anlehnung an alte Baupläne der Jahrhundertwende umfassend saniert und umgebaut, so dass ein modern-gemütliches Wirtshaus mit Biergarten direkt im Regierungsviertel entstehen konnte.

Kulinarisch möchten wir Sie mit traditionell deutschen Spezialitäten begeistern, die selbstverständlich auch regionale Einflüsse bieten. Genießen Sie dazu ein frisch gezapftes Augustiner!

SCHNELL ZUM BIER

Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	8,60
Kleine Brotzeit mit Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Radi und Gewürzgurke	9,50
Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	6,90

Dazu empfehlen wir:

Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	3,50
Augustiner Hell	0,5 l	4,70
Augustiner Hell Maß	1,0 l	8,70



SUPPEN

Vegetarische Tagessuppe	5,80
Kräftige Rinderkraftbrühe mit Grießnocken, frischem Gemüse und Schnittlauchöl	6,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Majoran und Wiener Würstchen	6,50

VORSPEISEN & SALATE

Traditioneller Bayerischer Wurstsalat mit Roten Zwiebeln und Essiggurke	8,00
Gegrillter Leberkäse auf hausgemachtem Kartoffelsalat mit Händlmaiers süßem Senf und Spiegelei	10,90
Zwei pochierte Eier auf Kartoffelstampf mit Senfschaum	9,50
Zartes Eisbeinfleisch mit Erbspüree und knusprigem Sauerkraut	11,50
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Champignons und Balsamicodressing	9,50
Zart gekochter Kalbstafelspitz mit Meerrettichdressing und grünem Salat	11,50
Hausgebeizter Lachs karamellisiert mit Orangendressing und Radicchio-Rucola-Salat	13,90
Glasierte Hähnchenbruststreifen mit geschmolzenen Cherry Tomaten, knackigen Blattsalaten und Joghurtdressing	12,50



ZÜNFTIGE BROTZEITEN & WURSTTELLER

Ofenfrische Brezn	3,60
Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	6,90
Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	8,60
Kleine Brotzeit mit Schwarzwälder Schinken, Schweinebraten, Radi und Gewürzgurke	9,50

Brotzeitbrettl (ab 2 Personen)

Schwarzwälder Schinken, fein geschnittener Schweinebraten, Landjäger,
grobe Metzger-Leberwurst, Bergkäse, Obazda, Gewürzgurke, Radi,
Schnittlauchbrot, frischer Meerrettich

pro Person 13,50

Wurstteller München

Zwei Original Münchner Weißwürste mit
Händlmaiers süßem Senf und ofenfrischer Brezn 8,50

Wurstteller Berlin

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites 8,90

Wurstteller Zollpackhof

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce,
original Nürnberger Würstl und Pfefferbeißer mit Kartoffelsalat 12,90

Wurstteller Nürnberg

Rostbratwürstl und Sauerkraut mit warmen Kartoffelstampf

mit 6 Würstl	11,90
mit 9 Würstl	14,90
mit 12 Würstl	17,90
Extra Würstl	1,00



SCHMANKERL

Maultaschen mit Zwiebelschmelze und Petersiliensalat in kräftiger Rinderbrühe	9,90
Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce mit Bayerisch Kraut und Kartoffelknödel	12,50
Käsespätzle mit Speck und Röstzwiebeln	13,90
Knusprige Schweinshaxe (600 g) frisch aus dem Ofen auf Augustiner Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelknödel	14,90
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und „Café de Paris“ - Butter	22,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Rotweinschalotten, karamellisierten Äpfeln und Kartoffelstampf	18,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	16,90
Münchner Schnitzel vom Schwein in Wiener Panade mit Meerrettich und süßem Senf	18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee	21,50
<i>Wir servieren unsere Schnitzel wahlweise mit warmem Kartoffel-Gurken-Salat, Petersilienkartoffeln, Bratkartoffeln oder Pommes Frites</i>	

Hirschgulasch mit Preiselbeeren und Kräuterknöpfe	19,50
½ Oldenburger Landente mit Orangensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	22,90
<u>Schmankerlplatte für 2 Personen</u> ½ Ente, Schweinebraten, 6 original Nürnberger Rostbratwürstl, Leberkäse, Augustiner Dunkelbiersauce, Sauerkraut, Apfelrotkohl und Kartoffelknödel	pro Person 18,90
Kabeljau auf der Haut gebraten mit Schmorgurkengemüse, Dillreis und Weißweinsauce	18,90



Euro

VEGETARISCHES

Käsespätzle mit Junglauch und Röstzwiebeln	12,90
Warmer Salat von „Zwergen des Waldes“ mit Pilzravioli, Fregola Pasta & Pinienkern-Vinaigrette	14,50
Veganes Gemüsecurry mit Reis	9,50

BEILAGEN

Krautsalat mit Speck, Gurkensalat, Beilagensalat, Kartoffel-Gurkensalat Bratkartoffeln, Pommes Frites, Petersilienkartoffeln	je 5,00
---	---------

FÜR UNSEREN KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Nudeln mit Tomatensauce	5,90
Kinderschnitzel mit Pommes Frites	7,90
Rührei mit Rahmspinat und Kartoffelpüree	5,90
Räuberteller	0,00

SÜßE SACHEN

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	7,50
„Berliner Luft“ – leichte Crème im Glas mit Chutney und Sorbet vom Apfel	5,50
Topfenauflauf mit Birnenkompott und Schokoladenbiskuit	6,60
Schokoladenküchlein mit Karamellsauce	6,00
Belgische Waffel mit Puderzucker	5,50
wahlweise mit Schokoladensauce	6,00
Apfelmus	6,50
einer Kugel Vanilleeis	7,00
Beerenragout	7,00

KÄSE

Brett mit 4 Sorten deutschem und österreichischem Käse, Dips & Laugenchips	11,50
--	-------

KUCHEN

Blechkuchen verschiedene Sorten nach Wahl	2,50
Landkuchen verschiedene Sorten nach Wahl	3,50



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Adelholzener Sprudel oder Still	0,75 l	7,90
Selters Mineralwasser von der Lahn Sprudel oder Still	0,25 l	3,00
	0,75 l	7,90
Tafelwasser	0,50 l	4,00
Coca Cola ^{1,3,5,9} , Coca Cola Zero ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,3,4,5}	0,30 l	3,50
	0,50 l	4,50
Coca Cola Light ^{1,3,5,9}	0,33 l	3,50
Fassbrause	0,33 l	3,50
Almdudler ³	0,35 l	3,50
Schweppes, Bitter Lemon ¹⁰ , Indian Tonic ¹⁰ , Ginger Ale ^{2,3,8}	0,20 l	3,50
Kraftmalz ³	0,33 l	4,00

SÄFTE

Orangensaft	0,30 l	4,00
Apfelsaft	0,30 l	4,00
Rhabarbersaft	0,30 l	4,00
Kirschsafft	0,30 l	4,00
Bananensaft	0,30 l	4,00
Kiba	0,30 l	4,00
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l	4,00
Saftschorle	0,50 l	5,00

HEIßE GETRÄNKE



Kaffee ⁹	Tasse	3,00
Cappuccino ⁹	Tasse	4,00
Milchkaffee ⁹	Tasse	4,00
Latte Macchiato ⁹	Glas	4,00
Espresso ⁹	Tasse	2,50
Espresso, doppelt ⁹	Tasse	4,00
Espresso Macchiato ⁹	Tasse	3,50
Heiße Schokolade	Tasse	3,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	4,00
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse	6,00
Diverse Teesorten	Glas	3,50

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker 5) mit Schwefeldioxid 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig



ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

UNSERE BIRSPEZIALITÄTEN

Augustiner Hell		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Schnitt Augustiner Hell		ca. 0,3 l	3,50
Augustiner Edelstoff		0,50 l	4,90
		1,00 l	9,00
Schnitt Augustiner Edelstoff		ca. 0,3 l	3,70
Augustiner Hefeweizen		0,50 l Flasche	4,70
Augustiner Dunkel		0,50 l	4,70
Augustiner Radler		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Erdinger Russen		0,50 l	4,70
		1,00 l	8,70
Erdinger Urweisse		0,50 l	4,70
Erdinger Weißbier Kristall		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Dunkel		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)		0,50 l Flasche	4,70
Erdinger Pikantus		0,50 l Flasche	4,90
Clausthaler (alkoholfrei)		0,33 l Flasche	4,00

Täglich ab 18:00 Uhr

Augustiner Edelstoff aus dem Holzfass	0,5 l	4,90
	1,0 l	9,00



Euro

APERITIF

Kir Prosecco	0,1 l	5,00
Aperol Spritz	0,2 l	8,00
Martini Bianco	5 cl	5,00
Martini Rosso	5 cl	5,00
Martini Extra Dry	5 cl	5,00
Campari Orange	4 cl	8,00
Gin Tonic, Wodka Lemon	4 cl	8,00
Glühwein / Kinderpunsch	0,2 l	4,00

DIGESTIF

Hausschnaps	2 cl	3,00
Hausschnaps	4 cl	5,00
Grappa Nonino Optima	2 cl	5,00
Otto Craft Korn	4 cl	6,00

AQUAVIT

Linie Aquavit	4 cl	5,50
Jubiläums Aquavit	4 cl	5,50

BITTERS & ANISETTE

Ramazotti	4 cl	5,00
Averna	4 cl	5,00
Fernet-Branca	4 cl	5,00
Jägermeister	4 cl	5,00
Sambuca	4 cl	5,00
Pastis	4 cl	5,00

SCHEIBELSCHNÄPSE

Scheibel Altes Pflümle	4 cl	6,50
Scheibel Himbeergeist	4 cl	6,50
Scheibel Obstler	4 cl	6,50
Scheibel Mirabelle	4 cl	6,50
Scheibel Moorbirne	4 cl	6,50
Scheibel Williams Christbirne	4 cl	6,50



Euro

WODKA

Absolut Vodka	4 cl	5,00
---------------	------	------

GIN

Gordon's Dry Gin	4 cl	4,50
Gin Tanqueray	4 cl	6,50

LIKÖR

Baileys Original Irish Cream	4 cl	6,00
Amaretto	4 cl	5,00

WHISKY

Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
Tullamore Dew	4 cl	7,00
Jack Daniel's Tennessee Whiskey	4 cl	7,00

MALT WHISKY

Glenmorangie The Original - 10 Jahre	4 cl	8,00
Glenfiddich - 12 Jahre	4 cl	8,00
Lagavulin - 16 Jahre	4 cl	9,00

COGNAC

Hennessy Fine de Cognac	2 cl	6,00
Osborne Veterano	4 cl	6,00

RUM

Havana Club Añejo 3 Años	4 cl	6,00
--------------------------	------	------

EIERLIKÖR

Eierlikör	4 cl	3,50
-----------	------	------

