



Es strudelt nur so...
Unsere Strudel-Workshops:

Apfelstrudel Workshop
Jeweils ab 18:00Uhr, Dauer 2-3 Stunden

Di 12. Juli 2016

Di 6. September 2016

Preis: 30€ pro Person, inkl. Begrüßungssekt, Kaltgetränke (Saft, Wasser) und 1 Kaffee/Tee.

Gerne auch Termine nach Vereinbarung für Gruppen ab 5 Personen.

Dinner Strudel Workshop
Jeweils ab 18:00Uhr, Dauer 4-5 Stunden

Di 19. Juli 2016

Di 20. September 2016

Preis: 50€ pro Person, inkl. Begrüßungssekt, Kaltgetränke (Saft/Wasser) und 1 Kaffee/Tee.

Gerne auch Termine nach Vereinbarung für Gruppen ab 5 Personen.

Ab sofort können Sie ihre Gäste mit selbstgemachten Strudelkunstwerken beeindrucken.

Jeder lernt die Kunst, den selbstgemachten Teig hauchdünn auszuziehen und zu einem Strudel einzurollen. Jeder macht seinen eigenen Teig und Strudel, ein echtes Muskeltraining, aber auch eine sehr sinnliche Erfahrung.

Das macht nicht nur viel Spaß, auch die Ergebnisse sind umwerfend! Gemeinsam lassen wir sie uns auf der Zunge zergehen.

Im Dinner Strudel Workshop machen Sie Vorspeise, Hauptspeise und Nachspeise aus Strudel. Dabei sind der Phantasie und Kreativität keine Grenzen gesetzt.

Bei einem gemeinsamen Essen, lassen Sie den Abend ausklingen und nehmen noch viel Strudel mit heim..

Mit Freude heißen wir Sie herzlich willkommen in unserer Küche!

Nähere Informationen erfahren Sie von unseren Mitarbeitern oder auf unserer Homepage: www.strudelka.de/es-strudelt-nur-so/

Wiener Kaffee- und
Strudelspezialitäten



Getränke
&
Speisen
Sommer

Unsere Adresse:
Sparrstraße 18
13353 Berlin
www.strudelka.de
+ 49 3055650153

Unsere Öffnungszeiten:
Mi+Do 12-21 Uhr
Fr 12-23 Uhr
Sa 11-23 Uhr
So 11-19 Uhr

StrNr: 23/473/00371
Ust-IdNr: DE296215595



Unsere Strudel,

salzig und süß finden Sie auf der aktuellen
Wochenkarte oder am Aushang (Tafeln)!

Preise:

- **Süßer Pralinenstrudel** (Auswahl in der Vitrine) **2,00 €**

- **Süßer Strudel I** (z.B. Apfelstrudel) **3,50 €**
 - **mit Schlagobers** **4,00 €**
 - **mit Vanilleeis** **4,50 €**

- **Süßer Strudel II** (z.B. Kapuzinerstrudel, Topfenstrudel) **4,00 €**
 - **mit Schlagobers** **4,50 €**
 - **mit Vanilleeis** **5,00 €**

- **Herzhafter Strudel I** (z.B. vegetarischer Kartoffelstrudel) **4,00 €**
 - **mit Sauce** **5,00 €**
 - **mit Sauce und Salat mit Kürbiskernöl** **6,50 €**

- **Herzhafter Strudel II** (z.B. Spargelstr., Fleischstrudel) **5,00 €**
 - **mit Sauce** **6,00 €**
 - **mit Sauce und Salat mit Kürbiskernöl** **7,50 €**

**Für den großen Hunger die große Portion,
Aufpreis** **1,20 €**

Suppe und Salat

- **Suppe im Glas** **3,90 €**

- **Kleiner Salat** mit Kürbiskernöl **4,00 €**
- **Steirischer Salat** mit Käferbohnen, Kürbiskernen und Gemüse der Saison mit Kürbiskernöl (groß) **6,50 €**

Wiener Kaffee- und
Strudelspezialitäten



Informationen zu Allergenen in unseren Speisen:

Strudel: enthalten immer **1**, alle weiteren Informationen erfahren
sie von unseren Mitarbeitern oder auf der Strudeltafel mittels
Zahlencode. Oft finden sich in unseren Strudel: **3, 7, 8, 9**

Kräutersauce: enthält immer **7** (Joghurt und Sauerrahm) und **10**
(Senf).

Nusssauce: enthält immer **7** (Sauerrahm) und **8** (Walnüsse /
Haselnüsse)

Tomatensauce: enthält immer **9** (Sellerie)

Allergene:

- 1.) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
- 2.) Krebstiere
- 3.) Eier
- 4.) Fische
- 5.) Erdnüsse
- 6.) Sojabohnen
- 7.) Milch (Laktose)
- 8.) Nüsse (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse)
- 9.) Sellerie
- 10.) Senf
- 11.) Sesamsamen
- 12.) Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10mg pro kg oder l)
- 13.) Lupinen
- 14.) Weichtiere (z.B. Schnecken)

Sprechen Sie uns bitte einfach an,
wir informieren Sie sehr gerne!

Liebe Gäste,

Für uns sind frische und qualitativ hochwertige, geschmackvolle Produkte eine Selbstverständlichkeit, sie gehören unbedingt zur österreichischen Genussskultur und BIO Qualität ist somit selbstredend. Unsere **Strudel** werden immer frisch und von Hand ausgezogen und hergestellt.

Die Füllen richten sich nach dem saisonalen Angebot unserer Obst- und Gemüsebauern aus dem Umland: *Obstbaubetrieb Carsten Hübner; Gemüsehof Martin Beiche.*

Fleischwaren beziehen wir frisch von der *Fleischerei Uwe Bünger*, als NEULAND-Fleischerei bietet sie ausschließlich regionale Produkte aus artgerechter Haltung.

Andere Produkte beziehen wir von kleinen Herstellern unseres Vertrauens. Wir pflegen enge Kontakte zu Herstellern, Winzern, und Lieferanten und möchten Ihnen eine erlesene Auswahl hervorragender Produkte präsentieren.

Sie können bei uns jetzt auch bargeldlos mit Karte bezahlen. Ab einem Wert von 10€

- **W-LAN: „Strudelka“** Passwort:

Strudelmanüs (nur im Café)

Mittagsmenü (Mi-Sa 12-15 Uhr): mit Salat und Schlagobers

- **Duett:** je ein Strudel salzig + süß **8,00 €**
- **Matinee:** Tagessuppe + ein süßer Strudel **7,00 €**
- **Libretto:** Tagessuppe + ein salziger Strudel **8,00 €**

Abendmenü (Mi-Sa ab 19:00 Uhr): mit Salat

- **Polka:** salziger Strudel + Wein des Monats (1/8l) **9,30 €**
- **Walzer:** Suppe + salziger Strudel + Wein (1/8l) **13,20 €**

Österreichische Schmankerltage

(nur im Café)

Schnitzelabend:

Jeden 1. + 3. Samstag im Monat ab 19:00 Uhr. Bitte Reservierung nicht vergessen!

- **„Wienerschnitzel“ vom Bio Schwein (Neuland) mit steirischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren. 15,30 €**

Kaiserschmarrnabend:

Ab November 2016 am 2. Samstag im Monat ab 19:00Uhr, Bitte Reservierung nicht vergessen! Zubereitung ca. 25 Min.

- **Kaiserschmarrn aus frischen BIO Eiern** (reicht für Zwei) **10,50 €**
- **Kaisermenü für Zwei:** Tagessuppe + Schmarrn **16,50 €**

Wiener Sonntagsbrunch:

Am letzten Sonntag im Monat, ab 10:00Uhr, solange der Vorrat reicht

- **Mit österreichischen Spezialitäten und Strudel, genaues Angebot und Preise bitte dem Tagesangebot bzw. der Frühstückskarte entnehmen.**

Kaffee-Spezialitäten

Grundvoraussetzung für unsere **Wiener Kaffeevariationen** ist ein hochwertiger Kaffee mit rundem und feinen Geschmack. **Pura Vida Bio** von der Berliner Firma *Tres Cabezas*, entspricht unseren hohen Ansprüchen. Dies ist eine Mischung aus costaricanischen und brasilianischen Arrabicabohnen mit indischen Robustabohnen.

Der Kaffee kommt von kleinen, nachhaltig produzierenden Herstellern und wird fair gehandelt.

Wiener Eiskaffee (Doppelter Espresso, Vanilleeis und Schlagobers)7	4,20 €
Kaffee Oriental (Doppelter Espresso, 2cl Granatapfelsirup, Zimt, Obershaube),7	3,10 €
Gewürzkaffee (OHNE Alkohol) Doppelter Espresso, Gewürze, Obershaube), 7	3,10 €
Gewürzkaffee (Doppelter Espresso, Gewürze, 2cl Rum, Obershaube)	4,90 €
*Kaffee Sisi (Doppelter Espresso, 2cl Orangenlikör, Vanilleeis, Obershaube), 7	6,10 €
Maria Theresia (Doppelter Espresso, 2cl Orangenlikör, Obershaube), 7	4,90 €
Advokat on the Rocks (Doppelter Espresso + 2cl Eierlikör auf Eiswürfel, Obershaube), 7, 3	4,90 €
Corretto (Espresso mit Zucker, extra serviert 2cl Tresterbrand)	3,90 €
Fiaker (Doppelter Espresso, 2cl Obstbrand)	4,30 €
Steirer Kaffee (Doppelter Espresso, 4cl Kirschbrand, Obershaube, Stückerl Schokolade), 7	7,20 €

Cocktails

Austria

- Der Grantler 6,70 €
Granatapfel mit Obstler. Nicht für, sondern gegen den Grant.
- Danube Sunrise 7,50 €
Pfirsichlikör trifft Obstler. Mit Birne und Granatapfel geht die Sonne auf.
- Styrian Feeling 4,50 €
Kürbiskernlikör on the rocks. Zum Dahinschmelzen.
- White Styrian 7,50 €
Tresterbrand dazu Kürbiskernlikör und Obers. The Big Lebowski in Lederhosen.

Für den besonderen Anlass:

- Pfirsich „Sisi“ 8,80 €
Pfirsichlikör, Champagner, Minze, Kaiserlich.
NUR aus einer ganzen Flasche Champagner = 6 Gläser

Liebe Gäste,

Wir haben unser Strudelangebot umgestellt,
Ab sofort gibt es eine Wochenkarte.
Die aktuellen Strudel finden Sie auf der
Wochenkarte oder auf den bekannten Tafeln.

Wir wünschen weiterhin viele genussvolle
Stunden mit unserem vielfältigem
Strudelangebot!

Kaffee-Spezialitäten

Kleiner Schwarzer (Espresso)	1,50 €
Kleiner Brauner (Espresso mit Milch), 7	1,90 €
Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)	1,90 €
Großer Brauner (Doppelter Espresso mit Milch), 7	2,50 €
Melange (Espresso mit Milchschaum), 7	2,50 €
Konsul (Doppelter Espresso mit frischer Sahne), 7	2,50 €
Kaffee Verkehrt (Mehr Milch als Kaffee, der Gast mischt selber), 7	2,80 €
Kapuziner (Doppelter Espresso mit einer Haube aus Schlagsahne), 7	2,70 €
Verlängerter (Einfacher Espresso mit heißem Wasser verlängert, auf Wunsch mit Milch)	1,90 €
Einspänner (Espresso im Glas mit Sahnehaube und Staubzucker), 7	2,20 €
*Con Hielo (Espresso auf Eiswürfel)	1,60 €
*Affogato, 7 (Vanilleeis mit kl. Espresso)	2,80 €

Auf Wunsch erhalten Sie gerne Sojamilch.

Tees

BIO Tees von *LieblingsTee.de* sind aus nachhaltiger, biologischer und fairer Produktion. Schmecken Sie Natürlichkeit und Qualität!

Graf Dufte feiner Earl Grey mit natürlichem Pergamotte Öl	2,40 €
Prinzessin Darjeeling First Flush, sehr feiner Schwarztee	2,40 €
Lung Ching Drachenbrunnen weicher, feiner Grüntee	2,40 €
Jasmin duftiger, frischer Grüntee mit Jasminblüten	2,40 €
Matcha Wunder Puder, Japans traditioneller Grüntee	2,90 €
Matcha Latte Matcha Tee in geschäumter Milch 7	3,60 €
Der Feuerrote Drachenfruchttee mit Früchten und Zitronengras	2,40 €
Guru Pur Chai mit Zimt, Ingwer, Fenchel, Kardamom, Sternanis	2,40 €
Guru Pur Chai Latte Gewürztee mit geschäumter Milch 7	3,10 €
Savannah Kiss Honeybush honigweicher Kräutertee	2,40 €
*Apfel-Melissen Tee, selbstgemacht, BIO	2,40 €

Kakaos

Pacari **Kakaos** von *Quito Berlin* sind reine Bioprodukte ohne Zusätze, werden fair und nachhaltig direkt in Ecuador hergestellt. Schmecken Sie Natürlichkeit und Qualität!

Kakao Pur, mit Ingwer oder Zimt, 7	3,30 €
Kinderkakao, 7	2,40 €
Eiskakao mit Schlagobers, 7	5,30 €
Trinkschokolade Lemongrass	3,80 €
Extra Schlagobers, Aufpreis	0,50 €

Schnaps aus Österreich

Obst-Edelbrände der Manufaktur Wilding:

Birne, Apfel, Zwetschke, Weingartenpfirsich
2cl 2,80 €

Kirsch-Edelbrand von **Wilhelm:** 2cl 2,80 €

Weisburgunder Tresterbrand der **Manufaktur Wilding:** 2cl 3,10 €

Liköre der Manufaktur Wilding:

Weingartenpfirsich, Ribisel (Johannisbeere),
Fichte, Lärche 2cl 3,10 €

Haselnusslikör von **Bauer** 2cl 3,10 €

Kürbiskernöllikör der **Kernotheke** 2cl 3,10 €

Longdrink 4cl Schnaps nach Wahl (Likör und
Tresterbrand kosten 0,50€ mehr)

Mit:

- Kyritzer Fruchtsaft: Birne, Apfel Holunder 5,90 €
- Pago Fruchtsaft: Marille, Erdbeere 6,90 €
- Völkel Bio Zisch Limo: Rhabarber, Bitter Lemon, Guarano Cola 7,40 €

Österreichisches Bier

Aus Wien

Ottakringer Helles 0,5l, 1	3,10 €
Ottakringer Goldfassl Dunkles 0,5l, 1	3,50 €
Ottakringer Wiener Original 0,33l, 1	2,90 €
Ottakringer Zitrusradler 0,33l Wiener Lagerbier 1	2,90 €
Ottakringer Null Komma Josef 0,33l, 1 (alkoholfrei)	2,90 €

Aus Oberösterreich

Neufeldner Bio Zwickl 0,5l, 1	3,60 €
-------------------------------	--------

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser aus der Vulkanerde:

Steirerquell Mineralwasser still 0,33l	1,80 €
Steirerquell Mineralwasser still 0,75l	3,40 €
Steirerquell Mineralwasser prickelnd 0,33l	1,80 €
Steirerquell Mineralwasser prickelnd 0,75l	3,40 €

Völkel Bio Zisch Limonaden:

Bitter Lemon 0,33l	2,90 €
Rhabarber Limonade 0,33l	2,90 €
Guarano Cola 0,33l	2,90 €

Kyritzer Fruchtsäfte aus alten Obstsorten, bio:

Apfel oder Birne Naturrüb 0,2l	1,90 €
Holunder Nektar 0,2l	1,90 €
Saft g'spritzt, klein (Saftschorle) 0,2l	1,90 €
Saft g'spritzt, groß (Saftschorle) 0,5l	3,30 €

PAGO Fruchtsäfte:

Erdbeere oder Marille 0,2l	2,60 €
Pago g'spritzt 0,5l	3,90 €

Gerne servieren wir auch Eiswürfel!

Südsteirische Weinspezialitäten

Weißwein

Welschriesling 2014, Weingut Assigal 1/8l 3,10 €
 Flasche 0,75l 17 €

Der typische Wein der Südsteiermark, sprizig und leicht.
 Klassische Apfelnoten, trinkfreudig, würzig-pikant
 mit festem Biss im Abgang, 11,5% Vol
 Der Welschriesling ist eine eigne Rebsorte und nicht verwandt mit der Rieslingrebe.

Gelber Muskateller 2015, Weingut Potzinger 1/8l 3,30 €
 Flasche 0,75l 19 €

Die südsteirische Spezialität aus unseren neuen Weingärten im perfekten
 Muskateller Terroire Glanz – Riede Kaltenegg. Im Duft nach Pfirsich,
 Marille und Muskatnuss, mit herrlichem Fruchtspiel und pikanter Säure,
 feiner Aperitif und Terrassenwein, 11,0% Vol

Sauvignon Blanc 2015, Weingut Potzinger 1/8l 3,70 €
 Flasche 0,75l 20 €

Der „Klassiker“ Sauvignon Blanc aus unseren Weingärten in Ratsch, Sulztal,
 Kaltenegg, Kittenberg und Höch. Ein wirklich feiner Tropfen. Ausgebaut im Stahltank
 in Feinhefekontakt.
 Besticht durch seinen eleganten Duft nach Kiwi, Cassis und Stachelbeeren.
 Saftig-mineralisch und animierend am Gaumen, 12% Vol, nahezu ohne Histamin

Landwein, Weingut Scheucher 1/8l 2,20 €
 Ein leichter, erfrischender Wein

Weißer Spritzer Weißweinschorle ¼l 2,70 €

Kaiser Spritzer Weißweinschorle mit Holundersirup ¼l 2,90 €

Roter Hugo Heckenfrizzante, Mineral, Holundersirup 0,1l 4,20 €

Südsteirische Weinspezialitäten

Rotwein

Zweigelt vom Götterberg 2013,
 Weingut Assigal 1/8l 3,70 €
 Flasche 0,75l 20 €

Intensiv und tiefgründig, prachtvoller Bogen von dunkler Kirschfrucht, Gewürzen und
 etwas Bitterschokolade, stoffig und elegant, sehr schöne strukturgebende Tannine,
 sattes, langanhaltendes, würziges Finale, 13,5 % Vol
 GOLD - awc vienna 2014!

Schaumwein

Heckenfrizzante, Weingut Scheucher 0,1l 3,30 €
 Flasche 0,75l 20 €

Aus der wilden Isabellatraube, eine Spezialität der Südsteiermark.
 Mit intensivem Walderdbeerduft und prägnanter Säure.
 Berauschesendes Spiel von Frucht, Säure und Süße, ein unvergleichliches
 Erlebnis! 11,0% Vol, trocken

BRUT Methode Traditionelle „Hommage 1860“
 (Herstellungsverfahren wie beim Champagner)
 Flasche 0,75l 36 €

Höchste Qualität und feinstes Mousse prägen diesen Sekt G.U. aus der Steiermark.
 Trauben aus kalkreichen Spitzenlagen. Erzeugt durch traditionelle Flaschengärung,
 12,5% Vol

Dessertwein

Morillon Auslese Ilve, 2013 „Ratscher Kräutergarten“
 Weingut Potzinger 0,1l 4,50 €
 Flasche 0,375l 14 €

Ohne Botrytis. Klar und strahlend am Gaumen, hinten kommen dann die
 Trockenfrüchte wie Ananas, Marille, Präziser Abgang, 8,5% Vol