



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

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

Di 12. April 2016

Di 3. Mai 2016

Di. 14. Juni 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. April 2016

Di 10. Mai 2016

Di 14. Juni 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**
Frühling

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

Liebe Gäste,

wir haben wieder neue Produkte und Ideen für einen lauschigen, genussreichen Herbst und Winter. Alle neuen Produkte und Köstlichkeiten möchten wir gerne mit Ihnen teilen und Sie finden diese in der Karte mit einem Sternchen markiert.

Für uns sind frische und qualitativ hochwertige, geschmackvolle Produkte eine Selbstverständlichkeit, sie gehören unbedingt zur österreichischen Genusskultur 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 BIO-Produkte aus artgerechter Haltung.

Die anderen 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 an der Kasse

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!

Suchen Sie kleine **Geschenke?**

Schauen Sie einfach in unsere Vitrine.
 Unsere speziellen
 Tees, Kakaos, Kaffees sowie eine
 besondere Auswahl an steirischen
 Weinen und Kürbiskernöl oder Schnaps
 gibt es auch zum Mitnehmen.

Sie können auch
 Gutscheine und Kochkurse bekommen.

Selbst die Bilder an der Wand sind
 einmalige Geschenke.

Unsere **Strudel**,

salzig und süß, wechseln täglich, wir beraten Sie gerne!

- **Süßer Strudel** mit Schlagobers **3,50 €**
 Mit einer Kugel **Vanilleeis von Carmer X** Aufpreis **1,00 €**
 - **Herzhafter Strudel** vegetarisch, mit Sauce nach Wahl **5,00 €**
 - **Herzhafter Fleischstrudel**, mit Sauce nach Wahl **5,50 €**
- Für den **großen Hunger** die große Portionen, **1,00€** Aufpreis
- ***Tagessuppe** **3,80 €**

Mittagsmenü (Mi-Sa 12-15 Uhr):

- **Duett:** je ein Strudel salzig + süß **6,50 €**
- **Matinee:** Tagessuppe + ein süßer Strudel **6,00 €**
- **Libretto:** Tagessuppe + ein salziger Strudel **7,50 €**

Abendmenü (Mi-Sa ab 19:00 Uhr):

- **Polka:** ein salziger Strudel + Wein des Monats (1/8l) **7,50 €**
- **Walzer:** Suppe + salziger Strudel + **Wein** (1/8l) **11,00 €**

Schnitzelabend (Jeden 1. + 3. Samstag im Monat ab 19:00Uhr.

Bitte **Reservierung** nicht vergessen!)

- „**Wienerschnitzel**“ vom Bio Schwein (Neuland) mit steirischem
 Kartoffelsalat und Preiselbeeren. **13,30 €**

***Kaiserschmarrnabend** (Am 2. Samstag im Monat bis April 2016 ab
 19:00Uhr, Bitte **Reservierung** nicht vergessen, Zubereitung
 ca. 25 Min.) Frische BIO Eier

- **Kaisermenü für Zwei:** Tagessuppe + Schmarrn **16,00 €**
- **Portion Kaiserschmarrn** (reicht für Zwei) **9,50 €**

***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	4,10 €
Kaffee Oriental (Doppelter Espresso, 2cl Granatapfelsirup, Zimt, Obershaube),7	2,80 €
Gewürzkaffee (ohne Alkohol) Doppelter Espresso, Gewürze, Obershaube), 7	2,60 €
Gewürzkaffee (Doppelter Espresso, Gewürze, 2cl Rum)	4,20 €
*Kaffee Orangina (Doppelter Espresso, 3cl Orangenlikör flambiert, Obershaube), 7	5,10 €
Maria Theresia (Doppelter Espresso, 2cl Orangenlikör, Obershaube), 7	4,60 €
Advokat (Doppelter Espresso, 2cl Eierlikör, Obershaube), 7, 3	4,60 €
Corretto (Espresso mit Zucker, extra serviert 2cl Tresterbrand)	3,60 €
Fiaker (Doppelter Espresso, 2cl Obstbrand)	4,00 €
Steirer Kaffee (Doppelter Espresso, 4cl Kirschbrand, Obershaube, Stückerl Schokolade), 7	6,60 €

Cocktails

Austria

- Der Grantler 6,50 €
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 €
Kürbislikör 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“ 8,60 €
Pfirsichlikör, Champagner, Minze, Kaiserlich.
NUR aus einer ganzen Flasche Champagner = 6 Gläser

Liebe Gäste,

*Von unserer Österreichreise
haben wir nicht nur
feine Zutaten
sondern auch spannende Ideen
für Cocktails mitgebracht.*

*Mit diesen exklusiven und besonderen
Kombinationen
aus typisch österreichischem Hochprozentigen
und Fruchtigen
wollen wir Sie
verwöhnen
und
an den Sommer erinnern!*

Kaffee-Spezialitäten

Kleiner Schwarzer (Espresso)	1,40 €
Kleiner Brauner (Espresso mit Milch), 7	1,80 €
Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)	1,80 €
Großer Brauner (Doppelter Espresso mit Milch), 7	2,20 €
Melange (Espresso mit Milchschaum), 7	2,20 €
Konsul (Doppelter Espresso mit frischer Sahne), 7	2,20 €
Kaffee Verkehrt (Mehr Milch als Kaffee, der Gast mischt selber), 7	2,40 €
Kapuziner (Doppelter Espresso mit einer Haube aus Schlagsahne), 7	2,40 €
Verlängerter (Einfacher Espresso mit heißem Wasser verlängert, auf Wunsch mit Milch)	1,80 €
Einspänner (Espresso im Glas mit Sahnehaube und Staubzucker), 7	2,00 €

Auf Wunsch erhalten Sie gerne Sojamilch.

Heiße Säfte

Heißer Holunder-, Apfel-, Birnen-, Zitronensaft	2,10 €
*Heißes Hollerkracherl (Mit Holundersirup und Zitrone)	2,10 €

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	2,10 €
Prinzessin Darjeeling First Flush, sehr feiner Schwarztee	2,10 €
Lung Ching Drachenbrunnen weicher, feiner Grüntee	2,10 €
Jasmin duftiger, frischer Grüntee mit Jasminblüten	2,10 €
Matcha Wunder Puder, Japans traditioneller Grüntee	2,80 €
Matcha Latte Matcha Tee in geschäumter Milch 7	3,20 €
Der Feuerrote Drachenfruchttee mit Früchten und Zitronengras	2,10 €
Guru Pur Chai mit Zimt, Ingwer, Fenchel, Kardamom, Sternanis	2,10 €
Guru Pur Chai Latte Gewürztee mit geschäumter Milch 7	2,40 €
Savannah Kiss Honeybush honigweicher Kräutertee	2,10 €
Teublume Handgefertigte Kunstwerke aus Grüntee und Blumen	4,50 €
*Apfel-Melissen Tee, selbstgemacht, BIO	2,10 €

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 mit Ingwer oder Zimt 7	3,00 €
Kakao Pur 7	3,00 €
Trinkschokolade Lemongrass	3,50€
Extra Schlagobers, Aufpreis	0,50 €

Schnaps aus Österreich

Obst-Edelbrände der Manufaktur Wilding:

Birne, Apfel, Zwetschke, Weingartenpfirsich
2cl 2,50 €

Kirsch-Edelbrand von **Wilhelm:** 2cl 2,50 €

Weisburgunder Tresterbrand der Manufaktur Wilding: 2cl 2,80 €

Liköre der Manufaktur Wilding:

Weingartenpfirsich, Ribisel (Johannisbeere),
Fichte, Lärche 2cl 2,80 €

Haselnusslikör von Bauer 2cl 2,80 €

Kürbiskernöllikör der Kernothek 2cl 2,80 €

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

- Kyritzer Fruchtsaft: Birne, Apfel Holunder 5,60 €
- Pago Fruchtsaft: Marille, Erdbeere 6,60 €
- Völkel Bio Zisch Limo: Rhabarber, Bitter Lemon, Guarano Cola 7,10 €

Österreichisches Bier

Aus Wien

Ottakringer Helles 0,5l, 1	2,90 €
Ottakringer Goldfassl Dunkles 0,5l, 1	3,30 €
Ottakringer Wiener Original 0,33l, 1	2,80 €
Ottakringer Zitrusradler 0,33l Wiener Lagerbier 1	2,80 €
Ottakringer Null Komma Josef 0,33l, 1 (alkoholfrei)	2,80 €

Aus Oberösterreich

Neufeldner Bio Zwickl 0,5l, 1	3,50 €
-------------------------------	--------

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser aus der Vulkanerde:

Steirerquell Mineralwasser still 0,33l	1,50 €
Steirerquell Mineralwasser still 0,75l	3,00 €
Steirerquell Mineralwasser prickelnd 0,33l	1,50 €
Steirerquell Mineralwasser prickelnd 0,75l	3,00 €

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	1,70 €
Holunder Nektar 0,2l	1,70 €
Saft g'spritzt, klein (Saftschorle) 0,2l	1,70 €
Saft g'spritzt, groß (Saftschorle) 0,5l	3,10 €

PAGO Fruchtsäfte:

Erdbeere oder Marille 0,2l	2,60 €
Pago g'spritzt 0,5l	3,80 €

Südsteirische Weinspezialitäten

Weißwein

Welschriesling 2014, Weingut Assigal	1/8l	2,80 €
Flasche	0,75l	15,50 €

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	3,20 €
Flasche	0,75l	18 €

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	3,60 €
Flasche	0,75l	19 €

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	1,70 €
Ein leichter, erfrischender Wein		

Weißer Spritzer Weißweinschorle	¼l	2,30 €
---------------------------------	----	--------

Kaiser Spritzer Weißweinschorle mit Holundersirup	¼l	2,50 €
---	----	--------

Roter Hugo Heckenfrizzante, Mineral, Holundersirup	0,1l	3,20 €
--	------	--------

Südsteirische Weinspezialitäten

Rotwein

Zweigelt vom Götterberg 2013,	1/8l	3,60 €
Weingut Assigal		
Flasche	0,75l	19 €

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	3,20 €
Flasche	0,75l	19 €

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“	0,1l	4,50 €
Weingut Potzinger		
Flasche	0,375l	13 €

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