Repke

Spätzlerei

Flammkuchen

Restaurant mit Mittagstisch

Restaurant with lunch menu

Außer-Haus-Verkauf:
im kundeneigenen Behälter, Einweg-
behälter (0,50 Euro) oder Mehrwegbehälter (Pfand)

Take-out sale:
in the customer's own container, disposable
container (0.50 euros) or reusable container (deposit)

Individuelle **Wünsche** erfüllen wir gerne.

Individual **wishes** will be gladly fulfilled.

Wir richten in unserem Restaurant **Feiern** aller Art aus.
We host all kinds of celebrations in our restaurant.

Tel.: (030) 88 71 86 72
www.spaetzlerei.de

Tagesangebot Special offer

Sonntag: Badischer **Sauerbraten** mit Spätzle und Salat 14,90
Sunday: Baden marinated beef with spätzle and salad

Montag*: **Schnitzel** Wiener Art mit Kartoffelsalat 12,90
Monday*: Wiener Schnitzel with potato salad

Dienstag*: **Käsespätzle** mit Schmelzzwiebeln 7,90
Thuesday*: Cheese spätzle with melted onions

Mittwoch*: **Maultaschen** mit Kartoffelsalat 10,90
Wednesday*: Maultaschen with Baden potato salad

* ab 16 Uhr, nicht feiertags * from 4 p.m., not on holiday

Spargelzeit ! Asparagus time

Spargelcremesuppe mit Gartenkräutern 5,90
Asparagus cream with garden herbs

Flammkuchen mit Spargel, Räucherlachs und Rucola 12,90
French pizza with asparagus, smoked salmon and rocket

Gebratene **Maultaschen** (auch veg.) auf Spargelragout 14,90
Fried Maultaschen on asparagus ragout

Beelitzer **Spargel** mit Kartoffeln * 16,90
Beelitz asparagus with potatoes

Beelitzer **Spargel mit Rührei** und Kartoffeln * 18,90
Beelitz asparagus with scrambled eggs and potatoes

Beelitzer **Spargel mit Schwarzwälder Schinken**
oder Kochschinken und Kartoffeln * 19,90
Beelitz asparagus with ham or boiled ham and potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ an Beelitzer Spargel und Kartoffeln * 21,90
Schnitzel “Vienna style” with Beelitz asparagus and potatoes

Gebratenes Lachsfilet an Beelitzer Spargel und Kartoffeln * 22,90
Fried salmon fillet with Beelitz asparagus and potatoes

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Schlagsahne 7,90
Warm apple strudel with vanilla ice and cream

* mit brauner Butter, Semmelbutter oder Sauce hollandaise / with brown melted butter, breadcrumbs butter or sauce hollandaise

Suppen Soups

1 Flädlesuppe (Fleischbrühe mit Eierkuchen-Streifen) 4,50
Pancake soup (beef broth with thinly cut pancake)

2 Tomatensuppe mit Basilikumpesto 4,50
Tomato soup with basil pesto

3 Maultaschensuppe (auch vegetarisch) 5,50
Maultaschen soup (also veg.)

4 Linsensuppe mit Wiener (oder veg.) 5,50
Lentil soup with wiener

5 Chili con Carne 5,90

6 Repkes Kartoffelsuppe mit Würstchen 5,50
Repkes potato soup with sausage

Über das Tagesangebot an Suppen informiert Sie unsere Bedienung.
Today's soups: We will gladly inform you.

Salate Salads * Vinaigrette / Joghurt-Dressing

7 Beilagensalat * 4,50
Side salad *

8 Gemischter Salat * 7,90
Salad plate *

9 - mit Hirtenkäse *..... 9,90
- with herder's cheese *

10 - mit Hähnchenbrust * 9,90
- with chicken breast *

11 - mit Maultaschen * 9,90
- with Maultaschen *

12 - mit Räucherlachs * 12,90
- with smoked salmon *

13 - mit gebratenen Rinderstreifen * 12,90
- with sliced roast beef *

Spätzle (hausgemacht home-made)

14 Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln 8,90
Cheese spätzle with melted onions

15 Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln 9,90
Cheese spätzle with bacon and fried onions

16 Käsespätzle mit frischem Blattspinat 9,90
Cheese spätzle with fresh leaf spinach

17 Krautspätzle mit Speck und Zwiebeln 9,90
Kraut spätzle with bacon and fried onions

18 Spätzle mit grünem Pfeffer, mit Gorgonzola überbacken 9,90
Scalloped Spätzle with green pepper and gorgonzola

19 Spätzle mit süß-saurem Linsengemüse und Saiten 12,90
Spätzle with sweet-and-sour lentils and saiten (Wiener)

20 Spätzle mit frischen Champignons in Sahne 10,50
Spätzle with fresh white mushrooms in cream

21 Spätzle Piri-Piri mit Chili, Tomate, Zwiebeln und frischem Blattspinat 10,50
Spätzle piri-piri with chili, tomato, onions and fresh leaf spinach

22 Spätzle-Omelette mit Speck und Salat 10,90
Spätzle-Omelette with bacon and salad

70 Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln 12,90
Mountain cheese spaetzle with fried onions

Flammkuchen French pizza

23 - mit Speck und Zwiebeln - with bacon and fried onions 8,90

24 - mit Tomate, Zwiebeln und Emmentaler 9,50
- with tomato, onions and Emmentaler

25 - mit Salami, Rucola und gehobeltem Parmesan 9,90
- with salami, rocket and Parmesan shavings

26 - mit frischem Pfannengemüse, Rucola, Hirtenkäse 9,90
- with fresh fried vegetables, rocket and herder's cheese

27 - mit Birne und Gorgonzola - with pear and gorgonzola 10,90

28 - mit frischem Blattspinat und Räucherlachs 11,90
- with fresh leaf spinach and smoked salmon

Maultaschen (auch veg.) pasta squares filled with meat and/or spinach

29 - mit warmem Kartoffelsalat (hausgemacht) 12,90
- with warm Baden potato salad (homemade)

30 - mit süß-sauren Linsen - with sweat-and-sour lentils 12,90

31 - mit Gorgonzola überbacken - with gorgonzola au gratin .. 10,90

32 - in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Käse überbacken 10,90
- in tomato-basil-sauce scalloped with cheese

33 - mit Tomate-Chili - with tomato chili 10,90

34 - auf Weinkraut mit Käse überbacken 11,90
- on sauerkraut scalloped with cheese

Schupfnudeln Potato noodles ("gnocchi")

35 - in Sahne mit frischen Champignons 11,90
- in cream with fresh white mushrooms

36 - mit Blattspinat, Tomate und Hirtenkäse 11,90
- with fresh leaf spinach, tomato and herder's cheese

37 - mit pikantem Pfannengemüse in Rahm 11,90
- with spicy fried vegetables in cream

38 - mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln 11,90
- with sauerkraut, baco and onions

Kartoffeln "Erdäpfel" Potatoes

39 Portion Badischer Kartoffelsalat portion Baden potato salad 4,50

40 Portion Pommes frites portion French fries 4,50

41 Portion Bratkartoffeln portion fried potatoes 5,50

42 Kartoffeln mit Kräuterquark und Leinöl, dazu Salat 9,90
Potatoes with herbed curd cheese and linseed oil with salad

43 Bratkartoffeln mit Speck, Spiegeleiern u. Gewürzgurke 8,90
Fried potatoes with fried eggs and pickles

44 Bauernfrühstück mit Salat und Gewürzgurke 10,90
Bacon and potato omelette with salad and pickles

Repke kontinental continental

46 Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit Champignons und Spätzle 14,90
Chicken breast stripes in cream sauce with white mushrooms and spätzle

47 Allgäuer Spätzle mit Hähnchenbruststreifen, Champignons und Lauch, mit Käse überbacken 14,90
Allgäuer Spätzle with chicken breast stripes, fresh white mushrooms and leek, scalloped with cheese

48 Badischer Topf: Schweinesteaks auf Käsespätzle mit frischen Champignons in Sahne 14,90
Badischer Topf: pork steaks on cheese spätzle with fresh white mushrooms in cream

49 Räucherlachs mit Reibekuchen und Sahnemeerrettich, dazu Salat 15,90
Smoked salmon with potato pancakes, horseradish and salad

50 Badischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat 17,90
Baden marinated beef with spätzle and salad

51 Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und Salat 14,90
Mushroom cream schnitzel with spätzle and salad

52 Gorgonzolaschnitzel mit Spätzle und Salat 14,90
Gorgonzola schnitzel with spätzle and salad

53 Tiroler Spätzle mit Rinderstreifen in Tomatensauce und mediterranem Gemüse, mit Käse überbacken 15,90
Tiroler Spätzle with mediterranean vegetable, beef stripes in tomato sauce, scalloped with cheese

54 Zwei kleine Schnitzel „Wiener Art" mit warmem Kartoffelsalat, Preiselbeeren und Salat 15,50
Two schnitzel with warm potato salad, salad and lingonberry

45 Gulasch vom Jungschwein mit Butterspätzle und Salat ... 17,90
Young pig goulash with butter spätzle and salad

55 Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Blattspinat, Dill-Kartoffeln und Kapernbutter, dazu Salat 19,50
Filet of zander with leaf spinach, dill potatoes, caper butter and salad

56 Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat 19,90
Onion beef roast with spätzle and salad

Repke regional

57 Currywurst mit Pommes frites (oder Kartoffelsalat) 8,90
Currywurst with French fries (or potato salad)

58 Currywurst mit Bratkartoffeln 8,90
Currywurst with fried potatoes

59 Buletten mit Kartoffelsalat 7,50
Meatballs with potato salad

60 Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln 10,90
Liver loaf with fried egg and fried potatoes

61 Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Salat 12,90
Königsberger Klopse with potatoes and salad

62 Matjesfilets mit Hausfrauensauce , Kartoffeln und Salat 12,90
Filets of matjes with housewife sauce, potatoes and salad

Desserts

63 Portion Sahne 0,50
Portion cream

64 Kugel Vanilleeis oder Schokoladeneis 2,50
Scoop of vanilla or chocolate ice cream

71 Kaffee und Kuchen coffee and cake 4,90

65 Warme Schokotarte mit Vanilleeis (nur Schokotarte: 3,90)..... 4,90
Warm chocolate cake with vanilla ice cream (only cake: 3,90)

66 Zwei Eierkuchen mit Apfelmus (Pfannkuchen) 6,40
Pancakes with apple sauce

67 Mohn-Schupfnudeln mit Vanilleeis und Sahne 6,90
Poppy seed schupfnudeln with vanilla ice and cream

68 Crêpes Rothschild mit Vanilleeis an heißen Erdbeeren ... 7,90
Crêpes Rothschild with ice cream and hot strawberries

69 Kaiserschmarrn mit Apfelmus 7,90
Kaiserschmarren with apple sauce

Heiße Getränke Hot drinks

Espresso, doppelter Espresso espresso, double espresso 2,90/4,50
Kaffee coffee 3,10
Cappuccino cappuccino 3,70
Milchkaffee white coffee 4,20
Eilles-Tee tea: Darjeeling; Grüner green; Kräuter herbal; Rooibos Vanilla; Pfefferminz peppermint; Früchte fruit tea 3,30
Frischer Tee fresh tea: Ingwertee ginger tea; Zitronentee lemon tea 3,30
Heiße Milch /mit Honig hot milk / with honey 2,80/3,50
Heiße Schokolade/mit Sahne hot chocolate/with cream ... 4,00/4,50
Lumumba (heiße Schokolade mit Rum) / mit Sahne 4,80/5,20
Honig honey 0,70 Kandis rock candy 0,50

Eisgetränke (saisonal) iced drinks (seasonal)

Eiskaffee Iced coffee 4,90 Eisschokolade Iced chocolate 4,90

Limo, Saft, Wasser Lemonade, Juice, Water

Apfelsaft, Orangensaft apple/orange juice 0,2 l/0,4 l 2,80/4,50
Apfelsaftschorle apple juice spritzer 0,2 l/0,4 l 2,80/4,50
Bionade: Holunder, Ingwer-Orange, Kräuter, 0,33 l 3,40
Bionade lemonade: elder, ginger-orange, herbage
Hausgemachte Limonade homemade lemonade 0,25 l 3,40
Passionsfrucht/Maracuja passion fruit, Blutorange blood orange, Grüner Apfel green apple, Himbeere raspberry, Lemon Lime Ginger, Waldmeister woodruff, Pink Grapefruit, Heidelbeere blue berry
Cola, Cola light, Cola Zero, Fanta, Sprite 0,2 l/0,4 l 2,80/4,50
Fassbrause barrel lemonade 0,2 l/0,4 l 2,40/4,00
Kirschsaft, Bananensaft, KiBa 0,2 l/0,4 l 2,80/4,50
cherry juice, banana juice, mix
Mineralwasser (still/Kohlensäure) 0,2 l/0,4 l/0,75 l 2,50/3,90/6,40
Mineral water(with or without gas)
Gurkenwasser cucumber water 0,2 l 2,50
Gurke-Zitrone-Ingwer-Wasser Cucumber Lemon Ginger Water 2,80

Bier Beer

Warsteiner vom Fass	draft beer 0,3 l/0,5 l	3,60/4,60
Warsteiner alkoholfrei	non-alcoholic 0,33 l	3,60
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener	0,33 l	3,60
Erdinger: Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei	0,5 l	4,60
pale wheat, crystal, dark, non-alcoholic		
Rothaus Tannenzäpfle	Pils 0,33 l	3,60
Berliner Weiße mit Schuss (Himbeer/Waldmeister)		4,20
sour wheat beer with sirup (raspberry/woodruff)		
Malzbier	malt beer 0,33 l	3,60
Alster (Fanta), Radler (Sprite), Potsdamer (Fassbr.)	0,3/0,5l	3,60/4,60

Weißwein White wine

		0,2 l	0,5 l
Blanc de Blancs, trocken	dry	4,90	9,80
Kerner, trocken, blumig	dry, bloomy	4,90	9,80
Müller-Thurgau, trocken, süffig	dry, pleasant	4,90	9,80
Pfälzer Landwein, trocken, spritzig	dry, tangy	4,70	9,20
Riesling, trocken, fruchtig	dry, fruity	4,90	9,80
Weißweinschorle	white wine spritzer	4,20	8,50
Federweißer (saisonal)	young wine (seasonal)	4,10	

Rotwein Red wine

		0,2 l	0,5 l
Dornfelder, trocken, frisch	dry, fresh	4,90	9,20
Dornfelder, lieblich, samtig	sweet, velvety	4,90	9,20
Lemberger, trocken, voluminös	dry, voluminous	5,60	11,20
Lemberger Weißherbst Rosé	rosé wine	5,60	11,20
Merlot, trocken	dry	4,90	9,20
Trollinger, halbtrocken, saftig	half-dry, juicy	5,60	10,50
Trollinger-Lemberger, feinherb	half-dry	4,90	9,80
Glühwein (saisonal)	hot wine (seasonal)	4,90	

Sekt trocken 0,1 l 4,50

Sparkling wine, dry

Aperitif, Longdrink

Aperol Spritz (Aperol 4 cl)	7,40
Campari Orange (Campari 4 cl)	7,90
Campari Spritz (Campari 4 cl)	7,90
Limoncello Spritz (Limoncello 4 cl)	7,40
Gin Tonic 4 cl (Gin 4 cl)	7,20
Cuba libre 4 cl (Rum 4 cl)	8,90
Repke special	7,40
Martini Bianco	7,40
Jack Daniel's Cola	8,90
Johnnie Walker Cola	8,90

Spirituosen Spirits

	2 cl
Amaretto	3,40
Sambuca	3,40
Aquavit	3,80
Linie Aquavit	3,80
Wodka	3,80
Kräuter Herbal liqueur:	
Averna	3,50
Jägermeister	3,80
Malteser Kräuter	3,80
Ramazzotti	3,50
Obstler Fruit brandy	
Himbeere raspberry	3,80
Mirabelle mirabelle	3,80
Pflaume plum	3,80
Williamsbirne pear	3,80

Extras extras

80	Schnitzel extra	schnitzel extra	4,50
81	Leberkäse extra	liver loaf extra	4,00
82	Currywurst extra	currywurst extra	3,50
83	Wiener extra	Wiener sausage extra	2,50
84	Boulette extra	meatball extra	2,00
85	Speck extra	bacon extra	1,50
86	Spätzle extra	spätzle extra	3,90
87	Käse extra	cheese extra	2,00
88	Maultasche mit Fleisch extra	maultasche with meat	2,50
89	Maultasche veg. extra	maultasche vegetarian	2,00
90	Beilage extra	side dish extra	3,90

Champignons mushrooms, Kartoffeln potatoes, Klöße dumplings, Pfannengemüse fried vege tables, Rotkohl red cabbage, Sauerkraut sauerkraut etc.

902	Kloß extra	dumpling extra	2,50
95	Bratensoße 80 ml	gravy 80 ml	2,90
96	Apfelmus 80 ml	apple sauce 80 ml	2,50
99	Bratkartoffeln extra	fried potatoes extra	2,00
72	Brotkorb	bread basket	1,50
73	Röstzwiebeln	fried onions	1,50

Gedenktafel Kantstraße 101

Die **Currywurst** wurde nicht weit von hier erfunden. Herta Heuwer bot erstmals am 4. September 1949 an ihrem Imbissstand Kantstraße Ecke Kaiser-Friedrich-Straße die gebratene Brühwurst mit einer Sauce aus Tomatenmark, Currypulver, Worcestershiresauce und weiteren Zutaten an. Später beschäftigte sie in ihrem Tag und Nacht geöffneten Lokal bis zu 19 Verkäuferinnen.

The **German Currywurst** was invented in the neighborhood in 1949. Herta Heuwer mixed the sauce composed of tomato purèe, curry, Worcestershire sauce and more not far from here in Kantstraße 101. In her day-and-night eatery up to 19 saleswomen worked.

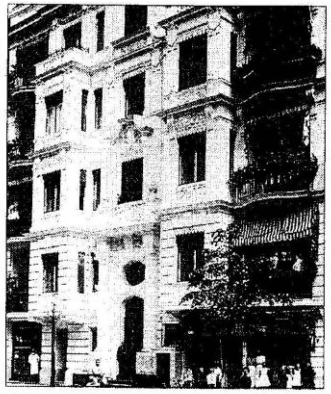
7.6.97

Wie 250 Liter Wurstsuppe ein Wohnhaus retteten

Die Bleibtreustraße 46 wird hundert Jahre alt / Zu den Bewohnern gehörte Kanzler Kiesinger

CHARLOTTENBURG (emv). Wie es kam, daß ein Kessel mit 250 Litern Wurstsuppe mehrere durch Bomben in Brand gesetzte Häuser in der Bleibtreustraße rettete, gehört zu Peter Krappweis' Lieblingsanekdoten. Der gelernte Fleischer ist seit Jahrzehnten Besitzer des Hauses Nummer 46, das in diesem Jahr hundert Jahre alt wird. Als ein Nachbarhaus während eines Angriffs in Flammen geriet und die Flammen auf die angrenzenden Gebäude überzugreifen drohten, riefen Krappweisens verzweifelt die Feuerwehr. „Bei Ihnen brennt's?! Was denken Sie denn, was überall in der Stadt los ist!" lautete die Antwort vom Amt. „Bei uns steht noch ein riesiger Kessel Wurstsuppe", lockte Fleischer Kreppweis senior in höchster Not. Wenig später waren 40 Mann dort, schippten die Glut weg und wurden mit der legendären Wurstsuppe belohnt.

Noch heute strahlt die Bleibtreustraße 46 mit ihrem marmorverkleideten Eingangsbereich gediegenen großbürgerlichen Glanz aus. Die in wilhelminischen Zeiten übliche Trennung zwischen „feinem Vorderhaus" und „proletarischem Hinterhaus" ist lange überwunden. Heute sitzen die Mieter gemeinsam im begrünten Garten bei der Laube und haben ab und zu Besuch von den Hühnern „Tic Tac Toe", für die eigens ein Holzhäuschen gebaut wurde.



HERRSCHAFTLICH. Das Haus Bleibtreustraße 46 Anfang des Jahrhunderts. Foto: Privat

Die 87jährige Erna Tschammer wohnt seit 70 Jahren in der Bleibtreustraße 46 und hat als langjährige Concierge in Kriegszeiten nicht nur mutig bei der Hausfeuerwehr mitgewirkt und eigenhändig die riesige zentrale Kohleheizung in Gang gehalten, sondern sich auch tatkräftig um die Mieter gekümmert. 1937 bezog Kurt Georg Kiesinger, der spätere Bundeskanzler, mit seiner jungen Frau eine Fünf-Zimmer-Wohnung. Rechtsanwalt Kiesinger hielt in seinen Räumen Repetitorien für zu Jura-Studenten ab. In späteren Jahren fuhr der Bundeskanzler mehrfach bei Berlin-Besuchen mit schwarzer Limousine und Sicherheitsschutz in der Bleibtreustraße vor und besuchte Erna Tschammer. „Wir haben uns immer sehr nett unterhalten", sagt die alte Dame heute.

Hauseigentümer Peter Krappweis denkt zum „Hundertsten" des Hauses, das mit einem großen Fest gefeiert wird, auch an schwere Stunden zurück. Er erlebte als Halbwüchsiger, wie ein jüdisches Ehepaar Anfang der 40er Jahre aus dem Haus deportiert wurde. „Herr Goldstein hat damals seine wertvolle Geige einfach an die Mülltonnen gestellt", erinnert sich Krappweis. Die Gegend rund um die Bleibtreustraße galt zur Nazi-Zeit als liberal. „In den Geschäften wurde nicht mit ‚Heil Hitler', sondern mit ‚Guten Tag' gegrüßt", blickt der Hauseigentümer zurück.