



Restaurant mit Mittagstisch
Restaurant with lunch menu

vegan glutenfrei

Außer-Haus-Verkauf:

im kundeneigenen Behälter, Einwegbehälter (0,50 Euro) oder Mehrwegbehälter (Pfand)

Take-out sale:

in the customer's own container, disposable container (0.50 euros) or reusable container (deposit)

Tel.: (030) 88 71 86 72

www.spaetzlerei.de

Tagesangebot Special offer

- Sonntag: Badischer **Sauerbraten** mit Spätzle und Salat 15,90
Sunday: Baden marinated beef with spätzle and salad
- Montag*: **Schnitzel** Wiener Art mit Kartoffelsalat 13,90
Monday*: Wiener Schnitzel with potato salad
- Dienstag*: **Käsespätzle** mit Schmelzzwiebeln 8,90
Tuesday*: Cheese spätzle with melted onions
- Mittwoch*: **Maultaschen** mit Kartoffelsalat 11,90
Wednesday*: Maultaschen with Baden potato salad

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



Spargelzeit ! Asparagus time

Spargelcremesuppe mit Gartenkräutern 6,90
Asparagus cream with garden herbs

Flammkuchen mit Spargel, Räucherlachs und Rucola 13,90
French pizza with asparagus, smoked salmon and rocket

Gebratene **Maultaschen** (auch veg.) auf Spargelragout 15,90
Fried Maultaschen on asparagus ragout

Beelitzer Spargel mit Kartoffeln * 17,90
Beelitz asparagus with potatoes

Beelitzer Spargel mit Rührei und Kartoffeln * 19,90
Beelitz asparagus with scrambled eggs and potatoes

Beelitzer Spargel mit Schwarzwälder Schinken
oder Kochschinken und Kartoffeln * 20,90
Beelitz asparagus with ham or boiled ham and potatoes

Schnitzel „Wiener Art“ an Beelitzer Spargel und Kartoffeln * 22,90
Schnitzel “Vienna style” with Beelitz asparagus and potatoes

Gebratenes Lachsfilet an Beelitzer Spargel und Kartoffeln * 23,90
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) Pancake soup (beef broth with thinly cut pancake)	5,50
2	<u>Tomatensuppe mit Basilikumpesto</u> Tomato soup with basil pesto	5,50
3	Maultaschensuppe (auch vegetarisch) Maultaschen soup (also veg.)	6,50
4	<u>Linsensuppe</u> mit Wiener (oder veg.) Lentil soup with wiener	6,50
5	Chili con Carne Chili con carne	6,90
6	<u>Repkes Kartoffelsuppe</u> mit Würstchen Repkes potato soup with sausage	6,50

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

Salate Salads * Vinaigrette / Joghurt-Dressing

7	<u>Beilagensalat</u> * Side salad *	4,90
8	<u>Gemischter Salat</u> * Salad plate *	8,50
9	- mit Hirtenkäse * - with herder's cheese *	10,90
10	- mit Hähnchenbrust * - with chicken breast *	10,90
11	- mit Maultaschen * - with Maultaschen *	10,90
12	- mit Räucherlachs * - with smoked salmon *	13,90
13	- mit gebratenen Rinderstreifen * - with sliced roast beef *	14,90

Spätzle (hausgemacht home-made)

14	Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln Cheese spätzle with melted onions	9,90
15	Käsespätzle mit Speck und Zwiebeln Cheese spätzle with bacon and fried onions	10,90
16	Käsespätzle mit frischem Blattspinat Cheese spätzle with fresh leaf spinach	10,90
17	Krautspätzle mit Speck und Zwiebeln Kraut spätzle with bacon and fried onions	10,90
18	Spätzle mit grünem Pfeffer, mit Gorgonzola überbacken Scalloped Spätzle with green pepper and gorgonzola	10,90
19	Spätzle mit süß-saurem Linsengemüse und Saiten Spätzle with sweet-and-sour lentils and saiten (Wiener)	13,90
20	Spätzle mit frischen Champignons in Sahne Spätzle with fresh white mushrooms in cream	11,50
21	Spätzle Piri-Piri mit Chili, Tomate, Zwiebeln und frischem Blattspinat Spätzle piri-piri with chili, tomato, onions and fresh leaf spinach	11,50
22	Spätzle-Omelette mit Speck und Salat Spätzle-Omelette with bacon and salad	11,90
70	Bergkäsespätzle mit Röstzwiebeln Mountain cheese spaetzle with fried onions	13,90

Flammkuchen French pizza

23	- mit Speck und Zwiebeln - with bacon and fried onions	9,90
24	- mit Tomate, Zwiebeln und Emmentaler - with tomato, onions and Emmentaler	10,50
25	- mit Salami, Rucola und gehobeltem Parmesan - with salami, rocket and Parmesan shavings	10,90
26	- mit frischem Pfannengemüse, Rucola, Hirtenkäse - with fresh fried vegetables, rocket and herder's cheese	10,90
27	- mit Birne und Gorgonzola - with pear and gorgonzola	11,90
28	- mit frischem Blattspinat und Räucherlachs - with fresh leaf spinach and smoked salmon	12,90

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

- 29 - mit warmem Kartoffelsalat (hausgemacht) 13,90
- with warm Baden potato salad (homemade)
- 30 - mit süß-sauren Linsen - with sweat-and-sour lentils 13,90
- 31 - mit Gorgonzola überbacken - with gorgonzola au gratin .. 11,90
- 32 - in Tomaten-Basilikum-Sauce mit Käse überbacken 11,90
- in tomato-basil-sauce scalloped with cheese
- 33 - mit Tomate-Chili - with tomato chili 11,90
- 34 - auf Weinkraut mit Käse überbacken 12,90
- on sauerkraut scalloped with cheese

Schupfnudeln Potato noodles ("gnocchi")

- 35 - in Sahne mit frischen Champignons 12,90
- in cream with fresh white mushrooms
- 36 - mit Blattspinat, Tomate und Hirtenkäse 12,90
- with fresh leaf spinach, tomato and herder's cheese
- 37 - mit pikantem Pfannengemüse in Rahm 12,90
- with spicy fried vegetables in cream
- 38 - mit Sauerkraut, Speck und Zwiebeln 12,90
- with sauerkraut, baco and onions

Kartoffeln "Erdäpfel" Potatoes

- 39 Portion Badischer Kartoffelsalat portion Baden potato salad 4,90
- 40 Portion Pommes frites portion French fries 4,90
- 41 Portion Bratkartoffeln portion fried potatoes 5,90
- 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 9,90
Fried potatoes with fried eggs and pickles
- 44 Bauernfrühstück mit Salat und Gewürzgurke 11,90
Bacon and potato omelette with salad and pickles

Repke kontinental continental

- 46 Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit Champignons und Spätzle 15,90
Chicken breast stripes in cream sauce with button mushrooms and spätzle
- 47 Allgäuer Spätzle mit Hähnchenbruststreifen,
Champignons und Lauch, mit Käse überbacken 15,90
Allgäuer Spätzle with chicken breast stripes,
fresh button mushrooms and leek, scalloped with cheese
- 48 Badischer Topf: Schweinesteaks auf Käsespätzle
mit frischen Champignons in Sahne 15,90
Pork steaks on cheese spätzle with button mushrooms in cream
- 49 Räucherlachs mit Reibekuchen und Sahnemeerrettich, dazu Salat 16,90
Smoked salmon with potato pancakes, horseradish and salad
- 50 Badischer Sauerbraten mit Spätzle und Salat 18,90
Baden marinated beef with spätzle and salad
- 51 Champignonrahmschnitzel mit Spätzle und Salat 15,90
Mushroom cream schnitzel with spätzle and salad
- 52 Gorgonzolaschnitzel mit Spätzle und Salat 15,90
Gorgonzola schnitzel with spätzle and salad
- 71 Zwiebelschnitzel mit Spätzle und Salat 15,90
Onion schnitzel with spätzle and salad
- 53 Tiroler Spätzle mit Rinderstreifen in Tomatensauce
und mediterranem Gemüse, mit Käse überbacken 16,90
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 16,50
Two schnitzel with warm potato salad, salad and lingonberry
- 45 Gulasch vom Jungschwein mit Butterspätzle und Salat ... 18,90
Young pig goulash with butter spätzle and salad
- 55 Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit Blattspinat,
Dill-Kartoffeln und Kapernbutter, dazu Salat 20,90
Filet of zander with leaf spinach, dill potatoes, caper butter and salad
- 56 Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat 21,90
Onion beef roast with spätzle and salad

Repke regional

57	<u>Currywurst mit Pommes frites (oder Kartoffelsalat)</u>	8,90
	Currywurst with French fries (or potato salad)	
58	<u>Currywurst mit Bratkartoffeln</u>	9,90
	Currywurst with fried potatoes	
59	<u>Buletten mit Kartoffelsalat</u>	8,90
	Meatballs with potato salad	
60	<u>Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln</u>	11,90
	Liver loaf with fried egg and fried potatoes	
61	<u>Königsberger Klopse mit Kartoffeln und Salat</u>	13,90
	Königsberger Klopse with potatoes and salad	
62	<u>Matjesfilets mit Hausfrauensauce, Kartoffeln und Salat</u>	13,90
	Filets of matjes with housewife sauce, potatoes and salad	

Desserts

63	<u>Portion Sahne</u>	0,70
	Portion cream	
64	<u>Kugel Vanilleeis oder Schokoladeneis</u>	2,90
	Scoop of vanilla or chocolate ice cream	
65	<u>Warme Schokotarte mit Vanilleeis</u> (nur Schokotarte: 4,90).....	5,90
	Warm chocolate cake with vanilla ice cream (only cake: 4,90)	
66	<u>Zwei Eierkuchen mit Apfelmus (Pfannkuchen)</u>	6,90
	Pancakes with apple sauce	
67	<u>Mohn-Schupfnudeln mit Vanilleeis und Sahne</u>	7,90
	Poppy seed schupfnudeln with vanilla ice and cream	
68	<u>Crêpes Rothschild mit Vanilleeis an heißen Erdbeeren</u> ...	8,90
	Crêpes Rothschild with ice cream and hot strawberries	
69	<u>Kaiserschmarrn mit Apfelmus</u>	8,90
	Kaiserschmarren with apple sauce	

Heiße Getränke Hot drinks

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

Eisgetränke (saisonal) iced drinks (seasonal)

Eiskaffee	Iced coffee	5,40	Eisschokolade	Iced chocolate	5,40
-----------	-------------	------	---------------	----------------	------

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	3,70
	Bionade lemonade: elder, ginger-orange, herbage			
Hausgemachte Limonade	homemade lemonade	0,25 l	3,70
	Passionsfrucht/Maracuja passion fruit, Blutorange blood orange, Grüner Apfel green apple, Himbeere raspberry, Lemon Lime Ginger, Waldmeister woodruff, Pink Grapefruit, Rhabarber rhubarb			
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	2,80/4,50
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	2,50/3,90/6,90
	Mineral water(with or without gas)			
Gurkenwasser	cucumber water	0,25 l	3,40
Gurke-Zitrone-Ingwer-Wasser	Cucumber Lemon Ginger Water			3,70

Bier

Beer

Warsteiner vom Fass	draft beer	0,3 l/0,5 l	3,90/5,00
Warsteiner alkoholfrei	non-alcoholic	0,33 l	3,90
Berliner Kindl Jubiläums Pilsener		0,33 l	3,90
Erdinger: Hefe, Kristall, Dunkel, Alkoholfrei		0,5 l	5,00
	pale wheat, crystal, dark, non-alcoholic			
Rothaus Tannenzäpfle Pils		0,33 l	3,90
Berliner Weiße mit Schuss (Himbeer/Waldmeister)			4,50
	sour wheat beer with sirup (raspberry/woodruff)			
Malzbier	malt beer	0,33 l	3,90
Alster (Fanta), Radler (Sprite), Potsdamer (Fassbr.)		0,3/0,5 l	3,90/5,00
Alster alkoholfrei, Radler alkoholfrei		0,5 l	5,00

Weißwein

White wine

0,2 l 0,5 l

Blanc de Blancs, trocken	dry	5,50	11,50
Kerner, trocken, blumig	dry, bloomy	5,50	11,50
Müller-Thurgau, trocken, süffig	dry, pleasant	5,50	11,50
Pfälzer Landwein, trocken, spritzig	dry, tangy	5,30	11,00
Riesling, trocken, fruchtig	dry, fruity	5,50	11,50
Weißweinschorle	white wine spritzer	4,90	10,00
Federweißer (saisonal)	young wine (seasonal)...		5,00	

Rotwein

Red wine

0,2 l 0,5 l

Dornfelder, trocken, frisch	dry, fresh	5,50	11,50
Dornfelder, lieblich, samtig	sweet, velvety	5,50	11,50
Lemberger, trocken, voluminös	dry, voluminous	6,00	13,00
Lemberger Weißherbst Rosé	rosé wine	6,00	13,00
Merlot, trocken	dry	5,50	11,50
Trollinger, halbtrocken, saftig	half-dry, juicy	6,00	13,00
Trollinger-Lemberger, feinherb	half-dry	5,50	11,50
Glühwein (saisonal)	hot wine (seasonal)	5,90	

Sekt trocken 0,1 l 4,50

Sparkling wine, dry

Aperitif, Longdrink

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

Spirituosen Spirits

2 cl

Amaretto	3,60
Sambuca	3,60
Aquavit	4,00
Linie Aquavit	4,00
Wodka	4,00

Kräuter Herbal liqueur:

Averna	3,70
Jägermeister	4,00
Malteser Kräuter	4,00
Ramazotti	3,70

Obstler Fruit brandy

Himbeere	raspberry	4,00
Mirabelle	mirabelle	4,00
Pflaume	plum	4,00
Williamsbirne	pear	4,00

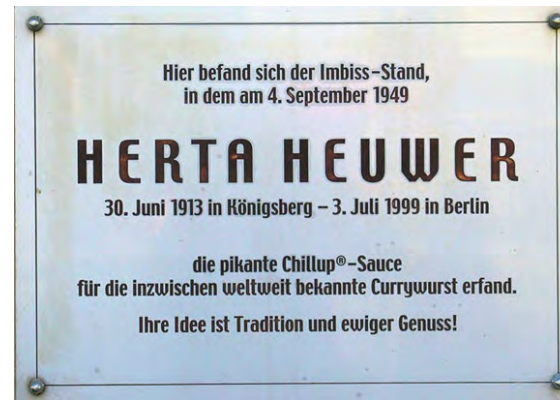
Heißgetränke mit Schuss (saisonal)

Hot drinks with shot

Glühwein	Mulled wine	6,40
Glühbier	Mulled beer	6,70
Apfelpunch	Apple punch	6,70
Glüh-Gin	Hot gin	6,70
Hot Aperol	Hot Aperol	7,40

Extras extras

80	Schnitzel extra	schnitzel extra	5,00
81	Leberkäse extra	liver loaf extra	4,50
82	Currywurst extra	currywurst extra	4,00
83	Wiener extra	Wiener sausage extra	3,00
84	Boulette extra	meatball extra	2,50
85	Speck extra	bacon extra	1,50
86	Spätzle extra	spätzle extra	3,90
87	Käse extra	cheese extra	2,50
88	Maultasche mit Fleisch extra		3,00
89	Maultasche veg. extra		2,50
90	Beilage extra	side dish extra	4,50
902	Kloß extra	dumpling extra	3,00
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	2,90
72	Brotkorb	bread basket	1,50
73	Röstzwiebeln	fried onions	2,00



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.

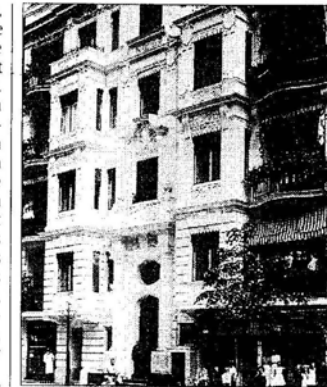
The **German Currywurst** was invented in the neighborhood in 1949. Herta Heuwer mixed the sauce composed of tomato purée, curry, Worcestershire sauce and more not far from here in Kantstraße 101. In her day-and-night eatery up to 19 saleswomen worked.

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 Krappweis 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



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

Hühnern „Tic Tac Toe“, für die eigens ein Holzhäuschen gebaut wurde.

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 Repletorien 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‘ begrüßt“, blickt der Hauseigentümer zurück.