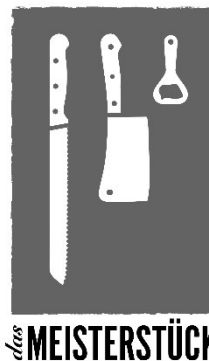


VORWEG

DIE BROTZEIT

Wurst, Käse und
Eingelegtes aus Berlin. Oft Bio – meist
Slowfood zertifiziert und immer das Gute von da.
Unsere Brotzeit (agijh) — € 9,50



Aperitif Crafts:

Lambic | Fruit | Wit-Bier | Weissbier
Berliner Weisse | Geuze | Gose

BERLINER KARTOFFELSUPPE (ig) — € 4,50

BLATTSALAT MIT APFEL-DRESSING UND KRESSE (ij) — € 7,50

CAESAR SALAT Meisterstück Art mit gegrilltem Schweinebauch (acg) — € 11,50

BLATTSALAT mit hausgebeiztem Lachs, frischem Meerrettich (jd) — € 11,50

WARMER NIEHEIMER HANDKÄSE auf Dinkel-Kastenbrot und Beerenreduktion (agj) — € 8,50

SELLERIE VOM GRILL mit Pesto und Salat (ahji) — € 9,50

BROT & STRICH

Bio- Gewürzkruste von Beumer & Lutum
mit verschiedenen Aufstrichen und Auflagen

HONIG SENF

Aufstrich mit jungem Lauch und Gartenkresse (agj) — € 5,50

PIKANter HUMUS

Aufstrich und Neumeiers Pfefferschinken(aij) — € 8,50

MEERRETTICH

Aufstrich mit gebeiztem Lachs(adgp) — € 9,50

APRIKOSEN-ROSMARIN

Aufstrich mit Nieheimer Handkäse (adgj) — € 8,50

4/4 BIO-GEWÜRZKRUSTE

+ vier verschiedenen Aufstrichen (adgj) — € 6,50

+ vier verschiedenen Aufstrichen und Auflagen (adgip) € 9,50

BROTKORB

von Beumer & Lutum

BROTKORB

Bio-Gewürzkruste, Dinkel Kastenbrot, Berliner Weißbrot (agj)
— € 3,50

BROTGEDECK

Bauernkruste, Dinkel Kastenbrot,
Berliner Weißbrot, Aufstrich und Schmalz (agj) — € 5,50

SCHRIPPE (agj) — € 0,50

DINKEL KASTENBROT

Scheibe (agj) — € 1,50

BIO-GEWÜRZKRUSTE

Scheibe (agj) — € 1,50

Korrespondierende Kreativ-Bierstile:

Pale Ale | Pils | Helles /
Saison | Lager

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin

Tel. 030 558 725 62 info@dasmaeisterstueck.de

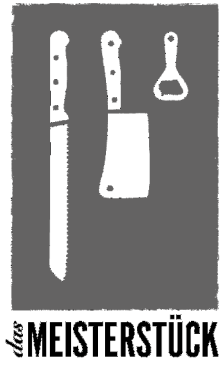
FEUER

ORIGINAL CURRYWURST

mit oder ohne Darm und hausgemachter soße
(fruchtig, mild oder scharf) (*caho*) — € 7,50

Korrespondierende Kreativ-Bierstile:

IPA | Rauchbiere
double IPA | Dunkel



THÜRINGER VOM OTW
und Kartoffelsalat (*jpc*) — € 8,50

BENSERS RITTERBLUTWURST
mit Marille-Ingwer – Senf und Sauerkraut (*j*) — € 9,80

SECHS NÜRNBERGER VON GASSNER
mit Meerrettich und Sauerkraut (*ij*) — € 9,50

NEUMEIERS AHLE LEBERWURST
mit Feigensenf, Sauerkraut und Röstbrot (*aj*) — € 12,00

FÜNF GEKRÄUTERTE IRSCHENBERGER
vom Bio Aubrac Rind mit gegrillte Sellerieknolle und Pesto (*ihg*)
— € 13,50

TOFUWÜRSTE (vegetarisch)
mit gegrillter Sellerie und Pesto (*fhg*) — € 13,50

FROG IN THE STRAW von Simon Ellery mit Mangosenf
und Wasabispitzkohl (*gp*) — € 13,50

ZWEI LAMMBRATWÜRSTE von Naesert
mit Dörrobst, Mangosenf und gegrillter Sellerie (*j*) — € 12,90

ORIGINALE COBURGER BRATWURST
von Thein mit Kartoffelsalat (*cjs*) — € 13,50

GASSNERS KÄSEKRAINER
mit Kartoffelsalat und Biersenf (*gj*) — € 7,90

GROBE POTSDAMER SAUENHAIN
mit Gurkensalat und Dijonsenf (*j*) — € 13,50

Korrespondierende Kreativ-Bierstile:

Bock | Märzen | Black IPA
Brown Ale | IPA | Double IPA

FLEISCH

DAS ENTRECÔTE leicht nussig im Geschmack,
fein marmoriert, ca. 350 g (*g*)
— € 33,50
Je weitere 100 g + 10,00 €

KOTELETT VOM THÜRINGER
DUROC SCHWEIN
am Knochen ca. 300g (*g*) — € 23,50

SIDES

Cole Slaw (*cgi*) — € 2,50

Kartoffelsalat (*j*) — € 3,00

ingelegtes Biogemüse (*ijh*) — € 4,50

Glutkartoffel mit Leinöl Quark (*gj*) — € 4,50

Kleiner Caesar Salat (*agj*) — € 3,50

Kleiner gemischter Salat (*j*) — € 3,50

Sauerkraut (*jp*) — € 3,00

Wasabi Spitzkohl (*jp*) — € 2,50

Gurkensalat — € 3,00

Gegrillte Sellerieknolle — € 3,50

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

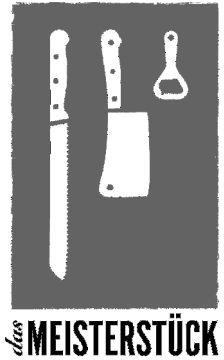
DAS MEISTERSTÜCK

Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin

Tel. 030 558 725 62 info@dasteuerstueck.de



FEUER & RAUCH



COMBOS & SAMPLERS

das Gute aus der Region & das Beste aus der Welt

FEUER 1

Thüringer vom OTW, Gassners Käsekrainer,
Nürnberger Rostbratwürste, Sauerkraut &
Kartoffelsalat (*gijp*) — € 18,50

FEUER 2

Frog in the Straw, Coburger vom Thein,
gekräuterte Irschenberger, Wasabi Spitzkohl &
Kartoffelsalat(*hijp*) — € 23,50



FLIGHT 1

Eingelegtes Gemüse aus Berlin,
Caesar Saalt mit gegrilltem Schweinebauch ,
Schokoladenbrownie mit Karamel (*ijahimpjg*)

+ drei Kreativ Biere 0,1
— € 28,50

FLIGHT 2

Frog in the Straw mit Wasabi Spitzkohl &
Mangosenf
Gekräuterte Irschenberger mit
gegrilltem Sellerie,
Gassners Nürnberger mit Sauerkraut und Kren
(*ijahimpjg*)

+ drei Kreativ Biere 0,1
— € 28,50

DIE BESTEN VOM FEUER

Coburger vom Thein, gekräuterte Irschenberger, Frog in the Straw von Simon Ellery,
Lammbratwurst vom Naesert, Potsdamer Sauenhainer,
Bratwurst des Monats,
Eingelegtes Gemüse, gegrillter Sellerie,
Wasabi Spitzkohl, Kartoffel aus der Glut mit Leinöl Quark,
kleiner Caesar Salat
(*ijapghm*) — Ab 2 Personen, pro Pers. € 29,00

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

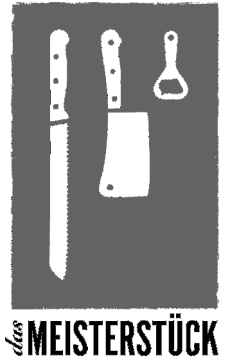
DAS MEISTERSTÜCK

Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin

Tel. 030 558 725 62 info@dasmaeisterstueck.de

DESSERT

Korrespondierende Kreativ-Bierstile
Stout | Porter | Quadrupel
Barley Wine | Doppelbock | Eisbock



SÜSSER ABSCHLUSS

SCHOKO SCHOKO
(acfe^{gh}) — € 6,50

KÄSEKUCHEN (ac^{gj}) — € 3,50

POTPOURRI

Brownie, Sorbet, Käse von Backenscholzer (ap) — € 6,50

KÄSEVARIATION unserer Meister (gj) — € 11,50

APFEL CRUMBLE mit Schlagsahne (gj) — € 5,50

EISKUGEL von Bandy Brooks (fg)
Schoko | Mango | Tageseis — je Kugel € 2,50



Liebe Gäste, trotz sorgfältigster Zubereitung unserer Speisen
können Spuren anderer Lebensmittel enthalten sein.
Die Legende der Allergenen Stoffe finden Sie auf der letzten Seite.

Bei Fragen und Anregungen wenden Sie sich
bitte an unser Servicepersonal.

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK
Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin
Tel. 030 558 725 62 info@dasmaeisterstueck.de

GETRÄNKE

WASSER

SELTERS

Naturell oder Classic

0,25 l — € 2,50

0,75 l — € 6,50

SOFTDRINKS

PEPSI (1,3), PEPSI LIGHT (1,2,3),
MIRINDA (2,5), 7 UP (1,2,5)

0,2l — € 2,80

SCHWIPP SCHWAPP(2,5)

0,33 l — € 3,50

THOMAS HENRY

BITTER LEMON (3,5) 0,2l — € 3,50

TONIC (3,4) 0,2l — € 3,50

GINGER ALE (2,4) 0,2l — € 3,50

SAFT

BIO APFELSAFT

100 % Fruchtsaft, naturtrüb 0,2l — € 3,00

ORANGENSAFT

100 % Fruchtsaft 0,2l — € 3,00

SCHWARZER JOHANNISBEERNEKTAR 0,2l — € 3,00

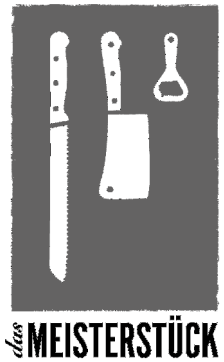
RHABARBERNEKTAR

0,2l — € 3,00

7 ZWERGE KINDERSAFT

(0,2l — € 3,00

SCHORLE verschiedene Sorten 0,5l — € 4,90



HEISSGETRÄNKE

ESPRESSO — € 2,20

DOPPELTER ESPRESSO — € 3,50

MILCHKAFFEE — € 3,50

KAFFEE CRÈME — € 2,80

CAPPUCCINO — € 3,20

HEISSER KAKAO — € 3,80

TEE

EILLES losse

Kräutergarten, Kamillenblüten,
Earl Grey, Minze, Assam, Darjeeling,
Früchtegarten, Jasmin, Grüner Tee
— € 3,50

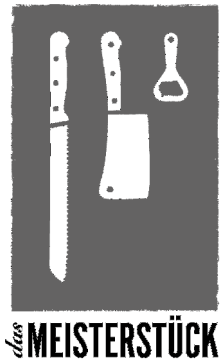
Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK

Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin

Tel. 030 558 725 62 info@dasmaeisterstueck.de

WEIN & SEKT



WEISSWEIN

Hauswein Grauburgunder 0,2 l — € 6,80
Hofgut Casanus, Mosel
Flasche 0,75 l — € 22,00

Silvaner 0,2 l — € 7,90
Weingut Chistine Pröstler Retzbach, Franken
0,75 l — € 26,00

ROSÉ

Rotling 0,2 l — € 6,80
Weingut Chistine Pröstler Retzbach, Franken
Flasche 0,75 l — € 22,00

ROTWEIN

Hauswein Cuvée 0,2 l — € 6,80
Hofgut Casanus, Mosel
Flasche 0,75 l — € 22,00

Cuvée Frank 0,2 l — € 7,90
Weingut Chistine Pröstler Retzbach, Franken
Flasche 0,75 l — € 26,00

SCHAUMWEIN

Riesling Sekt 0,1 l — € 5,50
Flasche 0,75 l — € 35,00
Hofgut Casanus, Mosel

HOCHPROZENTIGES

SISSIS Edelbrände aus Possenhofen
Himbeerrausch
Erdbeerrausch
Pfirsichrausch
2 cl — € 4,20
Jager Royal Inländer Rum
2 cl — € 5,60

Preussische Spirituosen Manufaktur aus Berlin
Mirabelle
Birne
Schlehe
2 cl — € 3,80

Höllenberg Whiskey, Schwarzwald 2 cl — € 5,20

Berliner Magenbitter 2 cl — € 3,40

Berliner Brandstifter Korn 2 cl — € 3,40

Das Korn 2 cl — € 3,40

Adler Gin aus Berlin 2 cl — € 3,50

Adler Vodka aus Berlin 2 cl — € 3,50

17 Sibbzena Bio-Ros´marie aus Neuried 2 cl — € 4,50

Kennzeichnung möglicher
Allergene in Klammern

DAS MEISTERSTÜCK
Hausvogteiplatz 3-4 | 10117 Berlin
Tel. 030 558 725 62 info@dasteuerstueck.de

KENNEICHNUNG

KENNEICHNUNGEN von Zutaten und Stoffen, die Allergien auslösen können:

- a. Glutenhaltiges Getreide
- b. Krebstiere
- c. Eier
- d. Fisch
- e. Erdnüsse
- f. Soja
- g. Milch
- h. Schalenfrüchte
- i. Sellerie
- j. Senf & Sesamsamen, Schwefeldioxid & Sulphite
- k. Lupinen
- l. Weichtiere
- m. Konservierungsstoffe
- n. Antioxidationsmittel
- o. Farbstoffe
- p. Süßungsmittel
- q. Koffeinhaltig
- r. Chininhaltig
- s. Geschmacksverstärker



ZUSATZSTOFFE in Softdrinks:

- 1. Farbstoff
- 2. Süßungsmittel
- 3. Koffeinhaltig
- 4. Chininhaltig
- 5. Antioxidationsmit