



Mutzenbacher

Tradition | Trash | Trompeten



Willkommen in Österreich

Mit dem Mutzenbacher bringen wir
die kulinarische Welt der Alpen in Spitzenqualität und
auf höchstem handwerklichen Niveau nach Berlin.



Mit ausgewählten und frischen Produkten
der österreichischen Küche wollen wir die Berliner,
wie auch die Besucher aus aller Welt,
gleichermaßen begeistern.



Mutzenbacher steht für
Tradition, Trash und Trompeten, familiäres Ambiente
sowie österreichische Gastlichkeit
zum Anfassen, Schmecken und Wohlfühlen.
Für jeden, der diese Kultur genauso liebt wie wir.



Willkommen in Österreich und an nett'n Abend.



Menü

„Quer durch Österreich“

Kaspressknöderl
in kräftiger Rindssuppe
mit sauren Perlen



G'selchtes Ripperl
mit Sellerie-Erdäpfelpüree
und Rahmsauerkraut



Original Wiener Schnitzel
von Milchkälbern aus der Tiroler Region
mit Bioerdäpfel- und Gurkensalat



Überraschung

36 €



Menü

„Quer durch Österreich“ (vegetarisch)

Kaspressknöderl
in kräftiger Gemüsesuppe
mit sauren Perlen



Steirische Cannelloni
mit Kürbis-Schaumweinsauce
und a paar Kräuterle



Sellerieschnitzel
mit Bioerdäpfel-
und Gurkensalat



Überraschung

33 €



Vorspeisen

Kitzbüheler Landjäger mit Biosemmerl und frischem Kren	6,5 €
Tiroler Wurstsalat mit Biosemmerl	7,5 €
Blunzentascherl (Blutwurst) mit marinierten Kräutern	10 €
Kärntner Kasnudeln (vegetarisch) auf Nussbutter und gereiftem Hirtenkäse	8,5 €
Rindertartar mit confiertem Eigelb und Kren	14 €

Salate

Beilagen-Salat	3,5 €
Gemischter Salat „Mutze“ Erdäpfel- Karotten-, Gurken-, Selleriesalat, Salatherzerl und steirisches Kürbiskernöl	7,5 €
Großer gemischter Salat „Mutze“ mit ...	
Kaspressknöderl	9,5 €
knusprigem Ziegenkäsepackerl	11,5 €
Maishendlstreifen.....	12 €



Suppen

Gemüsesuppe mit ...

Kräuterfrittaten	4,5 €
Backfrittaten	4,5 €
Alt-Wiener Grießnockerl	5 €
Pinzgauer Kaspressknödel	6,5 €
gebackenem Leberknödel	5,5 €

Kräftige Rindssuppe mit ...

Kräuterfrittaten	5,5 €
Backfrittaten	5,5 €
Alt-Wiener Grießnockerl	6,5 €
Pinzgauer Kaspressknödel	7,5 €
gebackenem Leberknödel	6,5 €



Fleischlos

Sellerieschnitzel
mit Bioerdäpfel- und Gurkensalat 12 €

Spinatknödel
mit Nussbutter (ohne Nüsse),
gereiftem Bergkäse und grünem Salat 13,5 €

Steirische Cannelloni (vegan)
mit Kürbis-Schaumweinsauce
und a paar Kräuterle..... 13,5 €

Käsespätzle
mit Vorarlberger Käse und grünem Salat 14,5 €



Fleischlust

Panierter Jochberger Fleischkäse
mit Bioerdäpfel-Gurkensalat 12 €

Steirischer Backhendlsalat
vom „happy Kikok Maishendl“
mit Erdäpfelsalat, Salatherz und Kürbiskernöl 14,5 €

G'selchtes Ripperl
mit Sellerie-Erdäpfelpüree
und Rahmsauerkraut 16,5 €

Kalbsrahmgulasch
mit Butterspätzle 17,5 €

Filetschnitzerl „Wiener Art“
zartes Schweinefilet aus bäuerlicher Haltung
mit Bioerdäpfel-Gurkensalat 16 €

Original Wiener Schnitzel
von Milchkälbern aus der Tiroler Region
mit Bioerdäpfel-Gurkensalat 19 €

Kaiserschnitzel
mit Bioerdäpfel-Gurkensalat und Kalbsjus 21 €

♥ Jeden Dienstag ♥
Cordon-Bleu Tag



Für die kleinen Sissi's und Franzl's

Mickey Mouse

Schnitzerl vom Maishähnchen
mit Bioerdäpfelsalat
oder Kartoffelbrei 7 €

Pezi Bär

Fleischkäse (paniert oder unpaniert)
mit Bioerdäpfelsalat
oder Kartoffelbrei 7 €

Popeye

Spinatknöderl
mit Nussbutter und Parmesan 7,5 €

Mogli

Kleines Wiener Schnitzel
mit Bioerdäpfelsalat
oder Kartoffelbrei 12 €



Nachspeisen

Mutzenbacher's Apfelstrudel

mit Schlagobers und Vanillesauce
(aromatisiert mit Stroh Rum 80) 6,5 €

Kaiserschmarrn

mit Röst- und Karamellaromen

klein 8,5 €

groß 16,5 €

Germknödel

mit zerlassener Butter 6,5 €

mit warmer Vanillesauce 7,5 €

mit geeistem Vanilleschaum 7,5 €

(beide werden mit Stroh Rum 80 aromatisiert)



Kaffee & Tee von Julius Meinl

Kaffee

Espresso	3 €
Kaffee	3 €
Melange	3,5 €
Milchkaffee	3,8 €
Kaffee Lustig Kleiner Schwarzer / Stroh 80 / Schlagobers	3 €
Heiße Schoko	3,5 €
Heiße Schoko mit Schlagobers	4 €

Tee

Earl Grey	3 €
Darjeeling	3 €
Bergkräuter	3 €
Früchtetee	3 €
Grüner Tee	3 €
Frischer Ingwertee	3,5 €
Frischer Ingwer-Minztee	4 €



Getränke

Alkoholfreies

Vöslauer Wasser mit/ohne Sprudel	25 cl	2,7 €
	70 cl	6 €
Almdudler	30 cl	3 €
Frucade	30 cl	3 €
Marillenkracherl	30 cl	3 €
Tonic	20 cl	3 €
Bitter Lemon	20 cl	3 €
Ginger Ale	20 cl	3 €
Spezi	50 cl	3,8 €
Cola Red Bull (100 % reines Cola)	25 cl	3,5 €
Coca-Cola Light	30 cl	3,2 €
Red Bull	25 cl	4 €
Gespritzter Apfelsaft	40 cl	3,5 €
Hausgemachter Eistee	30 cl	3,5 €
	50 cl	5 €
Schwasser Himbeere oder Holunder	30 cl	2,8 €

Säfte

Bio-Apfel (naturtrüb)	20 cl	3 €
Bio-Johannisbeer	20 cl	3 €
Bio-Marille	20 cl	3 €
Birne	20 cl	3 €



Geistvolle Getränke

Bier

Stiegl Goldbräu	33 cl	3,7 €
Stiegl Radler Zitrone	33 cl	3,7 €
Die Weisse (naturtrüb, vegan, glutenfrei)	50 cl	4,9 €
Stiegl Weisse Sport (alkoholfrei)	50 cl	4,3 €
Null Komma Josef (alkoholfrei)	33 cl	3,5 €

Longdrinks

Jägermeister-Red Bull	30 cl	7,5 €
Vodka-Red Bull	30 cl	7,5 €
Vodka-Lemon	30 cl	7,5 €
Vodka-Tonic	30 cl	7,5 €
Gin-Tonic	30 cl	7,5 €
Hausgemachter Eistee mit diversen Schüssen (Gin, Wodka, Rum)	30 cl	7,5 €

Prickelndes für die Sinne

Schlumberger Sekt	20 cl	9 €
Schlumberger Sekt	70 cl	32 €



Spirituosen wie dahoam

„Mutzila“ Mutzenbacher Tequila Zwetschgenschnaps, Kren und Speck	2 cl	3,8 €
Wurzelsepp (Kräuterlikör)	2 cl	3,5 €
Jägermeister	2 cl	3,5 €
Absolut Vodka	2 cl	3,5 €

Schnapslerl

Obstler	2 cl	2,5 €
	Flascherl 0,35 l	20 €
Birne	2 cl	3,2 €
	Flascherl 0,35 l	25 €
Zwetschge	2 cl	3,5 €
	Flascherl 0,35 l	30 €
Zirbe	2 cl	3,5 €
	Flascherl 0,35 l	30 €
Marille	2 cl	3,5 €
	Flascherl 0,35 l	30 €
Waldviertler Himbeergeist	2 cl	3,5 €
	Flascherl 0,35 l	30 €
Haselnuss	2 cl	3,5 €
	Flascherl 0,35 l	30 €
Vogelbeere	2 cl	4,5 €
	Flascherl 0,35 l	47 €



Offene Weine

Weiss

Grüner Veltliner, <i>Heiderer-Mayer</i>	achterl	4 €
	vierterl	7,5 €
	Flasche 1,0	28 €
Müller Thurgau, <i>Weingut Koch</i>	achterl	4 €
	vierterl	7,5 €
	Flasche 1,0	28 €
Chardonnay, <i>Stiegelmar</i>	achterl	4 €
	vierterl	7,5 €
	Flasche 0,7	20 €
Roter Veltliner, <i>Heiderer-Mayer</i>	achterl	4,5 €
	vierterl	8 €
	Flasche 0,7	22 €
Weißer Spritzer	0,4 l	4,5 €

Rosé

Rosé, <i>Umathum</i>	achterl	4,8 €
	vierterl	9 €
	Flasche 0,7	25 €

Rot

Zweigelt, <i>Heiderer Mayer</i>	achterl	4,5 €
	vierterl	9 €
	Flasche 1,0	30 €
St. Laurent, Wagramer Select, <i>Heiderer Mayer</i>	achterl	4,2 €
	vierterl	8 €
	Flasche 0,7	20 €
Blaufränkisch, <i>Leo Hillinger</i>	achterl	4,5 €
	vierterl	8,5 €
	Flasche 0,7	22 €



Flaschenweine

Weiß

Welschriesling, <i>Bioweingut Johannes Zillinger</i>	29 €
Grüner Veltliner Federspiel, <i>Rudi Pichler</i>	36 €
Grauer Burgunder, <i>Umathum</i>	35 €
Gelber Muskateller, <i>Steirische Klassik, Polz</i>	36 €
Chardonnay Barrique, <i>Stiegelmar</i>	39 €

Rosé

Rosé Umathum	26 €
--------------------	------

Rot

St. Laurent, <i>Wagramer Selection</i>	21 €
Zweigelt, <i>Stiegelmar</i>	30 €
Revølution Regent x Rösler BIO, <i>Zillinger</i>	32 €
Komposition Rot, Zweigelt / St. Laurent, <i>Zahel</i>	32 €
Carnuntum Cuvee, Zweigelt / Pinot Noir, <i>Markowitsch</i>	38 €
Heideboden, Zweigelt / Blaufränkisch, <i>Stiegelmar</i>	42 €



Pfiat eich ...

Öffnungszeiten

Montag–Freitag 16–24 Uhr

Samstag und Sonntag 12–24 Uhr

Küchenschluss 23 Uhr

Kontakt

Mutzenbacher Gastro GmbH

Libauer Straße 11

10245 Berlin

Telefon: 030 95616788


info@mutzenbacher-berlin.de

reservierung@mutzenbacher-berlin.de

www.mutzenbacher-berlin.de



Für das Like auf unserer Facebook-Seite

 Mutzenbacher Gastro

gibts a Schnapselr aufs Haus.

... und bis boid ♥

