BIERSPEZIALITÄTEN

Typisch Berlin

Berliner Weisse - Rot frisch, fruchtig (Himbeere) [a,1]	0,33 l	5,20
Berliner Weisse - Grün feinherb, belebend (Waldmeister) [a,1]	0,33 l	5,20

Hausgemachte Berliner Weisse

Berliner Weisse - Kirsche mit hausgemachtem Sirup aus Kirsche, Ingwer und Limettensaft [a]	0,33 l	5,60
Berliner Weisse - Kräuter mit hausgemachtem Sirup aus Basilikum, Ingwer, Minze und Melisse [a]	0,33 l	5,60

BIER-COCKTAIL

Hopfinger Bio Naturtrüb, Weißer Rum, Vermouth, Rhabarber-Nektar, Holundersirup, Sauerrahm, Dill-spitzen, Kaffir-Limettenblätter [a,g]

9,80

Crab #1 Pale Ale [a]	0,33 l	7,90
BRLO German IPA [a]	0,33 l	6,90

BIER-BOWLE

Büble Edelweißbier, Old Judge Falernum, Mozart Dry Chocolate Spirit, Birnensaft, Waldbeeren, Williamsbirnen, Vanille [a,h]

8,90

ERLESENE WEINE

Weißweine

Riesling [1] (trocken) Weingut Riffel, Bingen Rheinland-Pfalz, Deutschland	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4,80 9,30 30,90
Chardonnay [1] (trocken, fruchtig) Weingut Gebrüder Nittnaus, Gols Burgenland, Österreich	0,1 l 0,2 l 0,75 l	4,30 8,30 27,80
Grauburgunder [1] (trocken) Weingut Michel, Baden Baden-Württemberg, Deutschland	0,1 l 0,2 l 0,75 l	5,90 11,40 38,20
Grüner Veltliner [1] (trocken) Weingut Geyerhof, Kremstal Niederösterreich, Österreich	0,1 l 0,2 l 0,75 l	6,10 11,80 39,40
Weißweinschorle [1]	0,25 l	5,10

Rotweine

Pinot Noir [1] (trocken) Johanneshof Reinisch, Tattendorf Niederösterreich, Österreich	0,1 l 0,2 l 0,75 l	6,40 12,60 41,40
Merlot [1] (trocken) Gehlen-Cornelius, Brauneberg Rheinland-Pfalz, Deutschland	0,1 l 0,2 l 0,75 l	7,20 14,10 46,40
Cabernet Sauvignon [1] (kräftig) Weingut Pittnauer, Gols Burgenland, Österreich	0,1 l 0,2 l 0,75 l	5,10 9,90 32,90
Zweigelt [1] (trocken) Claus Preisinger, Neusiedlersee Niederösterreich, Österreich	0,1 l 0,2 l 0,75 l	6,70 13,10 42,70
Rotweinschorle [1]	0,25 l	5,10

Schaumweine

Piccolo [1] (Freixenet)	0,2 l	13,20
Prosecco [1] (Brioso)	0,75 l	39,00
Champagner [1] (Taittinger)	0,75 l	95,00
Aperol Spritz [1,1,7]	0,25 l	8,40

A Schnapserl geht no

HOCHPROZENTIGES

Schnäpse & edle Brände

Pircher Williamsbirne	2 cl	3,90
Salzburger Obstler	2 cl	3,90
Marillenbrand	2 cl	3,90
Salzburger Nusslikör [h]	2 cl	3,70
Gölles Alter Apfel Edelbrand mit milder Holznote und reifen Fruchtaromen	2 cl	5,90
Gölles Herzkirsche Edelbrand mit vollem Fruchtgenuss	2 cl	6,70

ALPEN SHOT

Dunkler Rum im Zwetschkenbrand-eichenfass gereift - nach hauseigener Rezeptur mit edlen Zutaten verfeinert

2 cl 3,50
4 cl 6,40

Spirituosen

Tanqueray Gin	2 cl	3,70
Havana Club (3 Jahre)	2 cl	3,70
Stolichnaya Vodka eine Flasche	2 cl 0,5 l	3,70 49,80
Johnnie Walker (Red Label)	2 cl	3,70
Glenmorangie (10 Jahre)	2 cl	4,90
Remy Martin	2 cl	5,90
Baileys [g]	2 cl	3,60
Jägermeister	2 cl	3,50
Mampe Elefantenkümmel	2 cl	4,20
Linie Aquavit	2 cl	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fruchtig, gut und gesund

Apfelsaft (naturtrüb)

Orangensaft

Kirsch-Fruchtsaft

Bananen-Nektar

Mango-Nektar

Rhabarber-Nektar

0,2 l 3,20 (Schorle 2,90)
0,4 l 5,40 (Schorle 5,10)

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

Ingwer-Zitronen Limonade
mit frischer Minze und Zitrone

Heidelbeer-Minze Limonade
aus Heidelbeeren und frischer Minze

Birne-Rosmarin Limonade
aus Birnen und frischem Rosmarin

0,5 l 5,50

Ohne Bier geht's a

Berliner Luft	2 cl	3,40
Ramazotti mit Eis und Zitrone	4 cl	6,90
Mampe Halb&Halb mit Eis und Orange	4 cl	6,20

LONGDRINKS

Bei uns können Sie sich beliebige Kombinationen von Spirituosen und alkoholfreien Getränken zusammenstellen - standardmäßig mischen wir mit 4 cl

Wasser & Erfrischungsgetränke

Mineralwasser mit oder ohne Kohlensäure	0,25 l 0,75 l	3,50 7,20
Pepsi Cola [1,6]	0,2 l 0,4 l	3,10 5,20
Pepsi Cola Zero [1,2,4,6,10,11]	0,2 l 0,4 l	3,10 5,20
Schwip Schwap Orange [1,2,3]	0,2 l 0,4 l	3,10 5,20
7up [2]	0,2 l 0,4 l	3,10 5,20
Almdudler [1]	0,35 l	4,90
Red Bull [1,6,9]	0,25 l	5,20
Bitter Lemon [1,3,7]	0,25 l	3,60
Tonic Water [7]	0,25 l	3,60

Etwas Heißes

Tasse Kaffee [6]	3,50
Einfacher Espresso [6]	2,90
Doppelter Espresso [6]	4,50
Cappuccino [g,6]	3,90
Café latte [g,6]	4,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers [g]	4,50
Glas Tee (Pfefferminz-, Früchte-, Kamillen-, Grüner - oder Schwarzer Tee [6])	4,00

Lindenbräu

+49 (0)30 / 200 068 550 — Bier Genuss am Potsdamer Platz — www.bier-genuss.berlin

DAS GETRÄNK FÜR GÖTTER UND KÖNIGE

Die Geschichte des Bieres beginnt vor etwa 6000 Jahren im Zweistromland. Die ansässigen Sumerer entdeckten durch Zufall beim Hantieren mit vergorenem Brotteig den Ausgangspunkt für die Herstellung von Bier. Aus ihren Versuchen, den Gärvorgang selbst herbeizuführen, entstand statt Brot das Getränk für Götter und Könige.

Im alten Babylon waren wenig später bereits gut 20 verschiedene Biere mit unterschiedlichem Geschmack urkundlich erwähnt. Der älteste Nachweis für Bierbrauen auf deutschem Boden sind Amphoren für Bier aus dem 8. Jahrhundert v. Chr., die in der Region Kulmbach gefunden wurden.

Die Geschichte des Bieres, wie wir es heute kennen und schätzen, ist untrennbar mit den klösterlichen Brauereien im Mittelalter verbunden. Doch damals fanden sich im Bier noch Zutaten, die aus heutiger Sicht eher an Rezepte aus einer Hexenküche erinnern: Tollkirschen, Schlafmohn oder Bilsenkraut. Um diese Auswüchse einzudämmen und eine einheitlich hohe Qualität sicherzustellen, erließ der bayrische Herzog Wilhelm IV am 23. April 1516 ein Gesetz, welches wir heute als Reinheitsgebot bezeichnen. Heute erinnert jedes Jahr der 23. April als „Tag des deutschen Bieres" an diesen wegweisenden Erlass.

Und falls dieser kleine geschichtliche Ausflug Sie durstig gemacht haben sollte, finden Sie unsere Bierauswahl auf der nächsten Seite.

25 Jahre Lindenbräu

Bereits seit dem 08. Februar 2000 bieten wir Gerichte aus der bayrischen, österreichischen und Berliner Küche an. Dafür verwenden wir frische Zutaten - nach Möglichkeit saisonal und aus der Region - sowie Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung.

Wir verfügen über 459 Innenplätze auf drei Etagen und zusätzlich im Sommer, über 88 Dachterrassen- und 228 Biergartenplätze.

Für Geburtstage, Firmen- und Weihnachtsfeiern oder andere Gruppenveranstaltungen bieten wir verschiedene Lösungen - von selbst zusammenstellbaren Menüs über verschiedene Buffets bis hin zu Getränkepaketen und -pauschalen. Für Reservierungen, individuelle Anfragen sowie weitere Auskünfte können Sie uns gerne telefonisch unter +49 (0)30 / 200 068 550 in der Zeit von 09:30 bis 17:30 Uhr oder per E-Mail unter restaurant@lindenbraeu-berlin.de kontaktieren.

Our digital menu is available in english.
Nous avons aussi notre digital menu en français.
Tenemos también nuestro digital menú en español.
Abbiamo anche il nostro digital menu in italiano.
私たちのデジタルメニューは英語でご利用いただけます。
我们的数字菜单有英文版本。
디지털 메뉴는 영어로 제공됩니다.
Наше цифровое меню доступно на английском языке.

ALLERGENE & ZUSATZSTOFFE

a = Gluten, b = Krebstiere, c = Eier, d = Fische, e = Erdnüsse, f = Sojabohnen, g = Milch, h = Schalenfrüchte (Nüsse), i = Sellerie, j = Senf, k = Sesamsamen, l = Schwefeldioxid, Sulphite, m = Lupine, n = Weichtiere, o = Pinienkerne (Nüsse), 1 = Farbstoffe, 2 = Konservierungsstoffe, 3 = Antioxidationsmittel, 4 = Phosphate, 5 = Geschmacksverstärker, 6 = Koffein, 7 = Chinin, 8 = Benzoesäuren, 9 = Taurin, 10 = Süßungsmittel, 11 = Phenylalanine

Alle Preise in Euro inklusive MwSt.

Lindenbräu am Potsdamer Platz
Bellevuestrasse 3-5, 10785 Berlin
Täglich geöffnet von 11:30 bis 01:00 Uhr

Visit our digital and international menu.
Simply scan der QR code and select the desired language.

Frisch gezapft

Unsere Fassbiere

Berliner Pilsner
... ein fein herbes und edles Pils mit hohem Anteil an aromatischem Hopfen direkt aus unserem Bierkeller. Mit einer leichten Karamellnote und einem würzigmalzigen Geruch wird das Traditionspils in Berlin nach alter Rezeptur gebraut. [a]

Zwickel
... das naturtrübe Kellerbier aus der guten alten Zeit ohne Filtration. Mit seiner vollendeten Reife und seinem extrafeinen Hopfenaroma steht es für den besonderen Berliner Biergenuss. So ensteht ein ursprüngliches Bier mit ausgewogenem und würzigem Geschmack. [a]

Hopfinger Bio Naturtrüb
Ein edles, naturtrübes, aus rein biologischen Rohstoffen und nach hauseigener Rezeptur gebrautes Bier. Durch eine handverlesene Komposition verschiedener Bio-Malzsorten erhält das unfiltrierte und obergärig gebraute Bier seine typische Trübung und den einzigartigen Charakter.

Mit 5,2% Alkoholgehalt und rund 12% Stammwürze verspricht es einen vollmundigen Geschmack. Wer es nicht kennt, sollte es einfach mal probieren. [a]

BIO DE-ÖKO-070

Büble Edelweißbier
... nach bayrischer Tradition im Allgäu gebraut. Original! Bernsteinfarben! Naturtrüb! Im Antrunk entfalten sich zunächst reife, gut ausbalancierte Fruchtkomponenten von Bananen. Diesem fruchtigen sowie sehr frischen Geschmack folgen zarte Hopfenaromen. [a]

Märkischer Landmann
... das vollmundige und kräftige Schwarzbier wird auf traditionelle Art und Weise im Osten von Deutschland gebraut. Seinen malzig-rauchigen und zu Beginn leicht süßlichen Geschmack verdankt das dunkle Bier der Verwendung von aromatischem Röstmalz. [a]

Bier-Mixgetränke

Bananen-Weiße
Weißbier mit Bananen-Nektar [a]

Kirsch-Weiße
Weißbier mit Kirsch-Nektar [a]

Mango-Weiße
Weißbier mit Mangosaft [a]

Apfel-Weiße
Weißbier mit Apfelsaft [a]

Rhabarber-Weiße
Weißbier mit Rhabarber-Nektar [a]

Potsdamer
Pils mit Mirinda [a,1,2,3]

Alm-Weiße
Weißbier mit Almdudler [a,1]

Cola-Weiße
Weißbier mit Pepsi Cola [a,1,6]

Russ'n
Weißbier mit 7up [a,2,8]

Alm-Radler
Pils mit Almdudler [a,1]

Radler
Pils mit 7up [a,2]

Diesel
Pils mit Pepsi Cola [a,1,6]

Hausgemacht

Heidelbeer-Minz-Weiße
Weißbier mit hausgemachtem Heidelbeer-Minze-Sirup [a]

Ingwer-Zitronen-Weiße
Weißbier mit hausgemachtem Ingwer-Zitronen-Sirup [a]

Kleines 0,3 l	Halbe 0,5 l	Maß 1,0 l
4,90 / 5,20 Bio Bier	6,20 / 6,50 Bio Bier	11,40 / 12,20 Bio Bier

1 Meter Bier
8 Gläser à 0,2l mit verschiedenen Sorten Fassbier [a]

18,40

Für alle, die sich nicht entscheiden können - mit 1 Meter Bier besteht die Möglichkeit, 4 verschiedene Fassbiere zu verkosten:
- unser Hopfinger Bio Naturtrüb
- das klassische Berliner Pilsner
- das Edelweißbier aus Bayern
- das kräftige Schwarzbier

1 Meter Bier

Alkoholfreies Pils
Berliner Kindl
Jubiläums Pilsner Alkoholfrei [a]

0,5 l 6,20

Alkoholfreies Weißbier
der alkoholfreie Weißbier-Genuss aus den Allgäuer Alpen [a]

0,5 l 6,20

Suppen und Kleinigkeiten

Ofenfrische Laugenbrezel [a] 3,00
mit Portion Butter [g] 4,00

Berliner Kartoffelsuppe 7,10
mit Kassler oder vegetarisch ohne Kassler
mit frischem Bauernbrot [a,g,i,l,2]

Rinderbrühe mit Maultaschen 7,10
mit Wurzelgemüse und frischem Bauernbrot [a,c,i,3]

Gulaschsuppe vom Weiderind 8,90
mit frischem Bauernbrot [a,i,2]

Obatz'da 11,20
Bayrischer Käseaufstrich mit Brezel
oder hausgemachtem Bauernbrot [a,g]

Wurstsalat Münchner Art 12,90
mit frischem Bauernbrot [a,j,2,5]

Frische Salate und Fischgerichte

Beilagensalat 5,50
mit Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und Hausdressing [j]

Salatteller 10,50
mit Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und Hausdressing [a,j]

Salatteller mit Putenstreifen 15,90
mit Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Mais, Zwiebeln und Hausdressing [a,j]

Marktsalat 20,40
mit Räucherlachs, Ei, Blattsalat, Tomaten, Gurke, Paprika, Zwiebeln und Hausdressing [a,c,d,j]

Matjeshering Hausfrauenart 16,70
mit Bratkartoffeln und Salat-Bouquet [c,d,g,j,l,1,2]

Gebratener Zander 23,40
mit Petersilienkartoffeln, Wurzelgemüse und Dillsauce [a,d,i]

Leckere deutsche Fischspezialitäten

Schon seit Jahrhunderten spielt die Fischerei eine bedeutende Rolle in Deutschland. Von der Nordsee bis zur Ostsee und den zahlreichen Seen und Flüssen dazwischen - die Vielfalt der deutschen Gewässer spiegelt sich in unseren köstlichen Fischspezialitäten wider.

Auch in Berlin ist die Fischerei eng mit der lokalen Kultur und Tradition verbunden. Die Havel und die Spree waren schon immer ein reichhaltiger Lebensraum für eine Vielzahl von Fischarten. Unsere Gerichte bringen dich auf eine kulinarische Reise entlang der Küsten und Flussläufe Deutschlands.

Brauhausklassiker für Fleischliebhaber

Brauhauspfanne 19,70
Schweinsbraten, abgebräunter Leberkäse und Rostbratwürstchen mit Serviettenknödel, Sauerkraut und Rosenkohl in deftiger Biersauce [a,c,g,i,j,2,5]

Knusprige Schweinshaxe 24,90
(ca. 1.300g) mit Serviettenknödel und Sauerkraut in deftiger Biersauce [a,c,g,i,j,5]

Berliner Eisbein 20,70
mit Salzkartoffeln, Sauerkraut und Erbspüree [l]

Schweinsbraten
nach Brauhausart mit Kartoffelknödel und Krautsalat (oder wahlweise mit Sauerkraut) in deftiger Biersauce [a,i,j,l,3]

19,70

Wiener Schnitzel 26,90
vom Kalbsrücken paniert, mit Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeeren [a,c,j,l,3]

Almschnitzel 28,40
Kalbsschnitzel natur mit Spätzle und Pilzrahmsauce [a,c,g]

Gulasch vom Weiderind 22,60
mit Kartoffelknödel und Rotkohl [a,l]

Abgebräunter Leberkäse 16,90
mit Spiegelei und Kartoffel-Gurken-Salat [c,j,l,3]

Almgröstl 17,90
Hähnchenstreifen mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei [c,l]

Backkartoffel 14,90
mit Kräutersauerrahm und Salat-Bouquet [g,j]
mit Putenstreifen 18,90
mit Räucherlachs [d] 22,70

Bayerische Brotzeitplatte 24,40
mit Schinkenspeck, Landjäger, Käse, Obatz'da, Schmalz, Ei, frischem Bauernbrot und 2 cl Schnaps [a,c,g,j,l,3]

Schmankerlplatte
Schweinsbraten, Schweinshaxe, Eisbein, Rostbratwürstchen, Leberkäse, Knödel, Kartoffeln, Sauerkraut, Rosenkohl und 2 cl Schnaps pro Person [a,c,g,j,l,2,5]

für 4 Personen 119,60
jede weitere Person 29,90

Eh scho Wurscht

Typisch deutsche Wurstspezialitäten

2 Stück Original Münchner Weißwürste 10,80
in der Terrine serviert mit einer Brezel und süßem Senf [a,j,2,5]

jede weitere 4,10

Wurstparade 21,70
Knacker, Wiener, Rostbratwürstchen, Weißwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut [l,2,5]

5 Original Nürnberger Rostbratwürstchen 12,10
auf Sauerkraut, mit frischem Bauernbrot und mittelscharfem Senf [a,j,2,5]

Currywurst
2 Berliner Currywürste mit Pommes frites und hausgemachter Currysauce [i,l,2,5]

15,90

Die Erfindung der Currywurst wird häufig Herta Heuwer zugeschrieben, die bereits 1949 an einem Imbissstand in Berlin-Charlottenburg gebratene Würste mit einer Sauce aus Tomatenmark, Currypulver, Worcestershiresauce und weiteren Zutaten verkaufte. Selbstverständlich führen wir dieses Vermächtnis fort.

Wurstkultur seit dem Mittelalter

Das deutsche Wort „Wurst" tauchte bereits im 11. Jahrhundert schriftlich auf und bedeutet so viel wie „etwas drehen, vermengen, rollen, wenden". In der Zeit seit dem frühen Mittelalter wurde die Wurstverarbeitung sukzessive professionalisiert und die Zubereitungsarten verfeinert. Im 16. Jahrhundert gab es einen regelrechten Kult um die Wurst. Im deutschen Königsberg wurde etwa einmal im Jahr eine Riesenwurst in feierlicher Prozession von rund 100 Knechten umhergetragen.

In den Kochbüchern dieser Zeit wurden bereits verschiedenste Herstellungsverfahren für Würste aus Schweine-, Rind-, Kalb-, Schaf- und Hasenfleisch sowie diverse Geflügel- und Wild-Würste beschrieben. Gegart wurden die Würste entweder am Rost über Kohlen oder gebraten im Fett.



Fleischlos glücklich und gesund

Tiroler Käsespätzle 18,40
mit Bergkäse und Röstzwiebeln [a,c,g]

Serviettenknödel 14,90
mit Pilzrahmsauce und frischen Kräutern [a,c,g]

Vegane Schupfnudelpfanne 16,90
mit Spitzkohl und Sojasahne [a,f]

Wir unterstützen regionale Bauern

Unsere Lieferanten beziehen, wenn möglich, Gemüse und Kräuter von Landwirtschaftsbetrieben aus der Region. Denn kurze Lieferwege sind nicht nur nachhaltig, sondern auch gut für die Qualität der Produkte.

Auch unser Fleisch kommt nach Möglichkeit von regionalen Lieferanten, denn die Ernährung, die Haltung und die Schlachtung der Tiere ist ausschlaggebend für die Qualität.

Zum Abschluss etwas Süßes

Wiener Apfelstrudel 8,90
mit Vanillesauce und Sahnehaube [a,c,g,h]

Bayerische Creme 8,40
Vanillecreme mit Waldbeeren [c,g]

1 Stück Kuchen vom Blech 5,70
Kirsch-Streusel-Kuchen [a,c,g]
Käsekuchen [a,c,g]
Schokokuchen [a,c,g]

Kaiserschmarr'n
frisch zubereitet und traditionell mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Apfelmus serviert [a,c,g]

11,40

für 2 Personen in der Gusseisenpfanne angerichtet und dazu zwei mal 2 cl Alpen Shot

21,90