



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

STECKRÜBENEINTOPF
mit geräucherter Entenbrust
(auch  vegan möglich)
13,50 €

ROTE-BETE-EINTOPF
mit Kräuterschmand
(auch  vegan möglich)
10,50 €

KLASSISCHE GÄNSEKEULE
mit gefülltem Apfel, Rotkohl, Grünkohl,
Kartoffelknödel mit Semmelbutter
und kräftiger Jus
31,00 €



WILLKOMMEN IM ZOLLPACKHOF

DIE ERSTE GASTWIRTSCHAFT IM 17. JAHRHUNDERT

Im November 1685 legte Kurfürst Friedrich Wilhelm den Grundstein für unseren heutigen Zollpackhof. Im „Moabiter Werder“ eröffnete nur wenige Jahre später der Hugenotte Menard eine Gastwirtschaft mit Garten. Schon bald war sie beliebtes Ausflugsziel der in Berlin lebenden Hugenotten und der feinen Berliner Gesellschaft.

In Zusammenarbeit mit der **Augustiner**-Brauerei wurde der Zollpackhof von 2014 bis 2016 in Anlehnung an alte Baupläne der Jahrhundertwende umfassend saniert und umgebaut, so dass ein modern-gemütliches Wirtshaus mit Biergarten direkt im Regierungsviertel entstehen konnte. Kulinarisch möchten wir Sie mit traditionell deutschen Spezialitäten begeistern, die selbstverständlich auch regionale Einflüsse bieten. Dazu ein frisch gezapftes **Augustiner**!

SCHNELL ZUM BIER		€
Augustiner Hell Halbe		0,5 l 5,50
Augustiner Hell Mass		1,0 l 10,50
Augustiner Hell Schnitt		ca. 0,3 l 4,00
DAZU EMPFEHLEN WIR		
Ofenfrische Brezn		4,20
Frischer Radi mit Schnittlauchbrot		8,40
Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn		11,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

SUPPEN	€
Tagessuppe	8,00
Leberknödelsuppe	9,50
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit frischem Majoran + Wiener Würstchen	8,50 0,50

VORSPEISEN & SALATE

Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	8,40
Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	11,50
Bayrischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Essiggurke und Brezelchips	10,00
Rinder-Carpaccio mit Olivenöl, Maldonsalz, Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu geröstetes Kartoffelbrot	18,50
Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika und Möhrenspaghetti wahlweise mit Balsamico- oder Joghurtdressing + glasierte Hähnchenstreifen	12,50 6,00
Extra-Dressing	2,00
Brotkorb	3,90
Butter	1,50

HERZHAFTE BROTZEITEN €

Kleine Brotzeit 15,00

Rösches Brot, Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, Obazda, Ei, Butter, Gewürzgurke und Radi

Brotzeitbrettl (ab 2 Personen)

pro Person 20,50 €

Rösches Brot, Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, grobe Metzger-Leberwurst, Blutwurst, Bergkäse, Obazda, Ei, Butter, Schnittlauchbrot, Gewürzgurke, Radi und frischer Meerrettich

ZÜNFTIGE WURSTTELLER €

Wurstteller München 9,50

Zwei Original Münchner Weißwürste mit Händlmaiers süßem Senf und ofenfrischer Brezn

Wurstteller Berlin 14,50

2 Stück Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

Wurstteller Nürnberg

Nürnberger Würstchen mit Sauerkraut, Kartoffelstampf und **Augustiner** Dunkelbiersauce

mit 9 Stück Nürnberger Würstchen 19,50

mit 12 Stück Nürnberger Würstchen 23,50

Wurstteller Zollpackhof 23,70

Berliner Currywurst mit hausgemachter Currysauce, original Nürnberger Würstchen und Pfefferbeißer mit Kartoffel-Gurkensalat

SCHMANKERL	€														
Frisch gebratene große Scheibe Leberkäs mit Bio-Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck	15,80														
Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce mit Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	19,60														
Knusprige Schweinshaxe (ca. 600 g) frisch aus dem Ofen auf Augustiner Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	23,80														
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelstampf	23,50														
½ Ente, frisch aus dem Ofen mit Rotkohl und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	29,90														
Käsespätzle mit Speck, Junglauch und Röstzwiebeln	17,90														
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone</td> <td style="text-align: right;">20,20</td> </tr> <tr> <td>+ Portion Champignonrahm</td> <td style="text-align: right;">4,50</td> </tr> <tr> <td>+ Preiselbeeren</td> <td style="text-align: right;">1,50</td> </tr> <tr> <td>Münchner Schnitzel vom Schwein in einer Wiener Panade aus Meerrettich und süßem Senf</td> <td style="text-align: right;">22,20</td> </tr> <tr> <td>Original Wiener Schnitzel</td> <td style="text-align: right;">26,90</td> </tr> <tr> <td>vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><i>Wir servieren unsere Schnitzel wahlweise mit warmem Kartoffel- Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites oder Kroketten</i></td> </tr> </table>		Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	20,20	+ Portion Champignonrahm	4,50	+ Preiselbeeren	1,50	Münchner Schnitzel vom Schwein in einer Wiener Panade aus Meerrettich und süßem Senf	22,20	Original Wiener Schnitzel	26,90	vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee		<i>Wir servieren unsere Schnitzel wahlweise mit warmem Kartoffel- Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites oder Kroketten</i>	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	20,20														
+ Portion Champignonrahm	4,50														
+ Preiselbeeren	1,50														
Münchner Schnitzel vom Schwein in einer Wiener Panade aus Meerrettich und süßem Senf	22,20														
Original Wiener Schnitzel	26,90														
vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee															
<i>Wir servieren unsere Schnitzel wahlweise mit warmem Kartoffel- Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Speck, Pommes Frites oder Kroketten</i>															
<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Augustiner Schmankerlpfanne (ab 2 Personen)</td> <td style="text-align: right;">p.P. 35,00</td> </tr> <tr> <td colspan="2">Schweinebraten, Leberkäse, Ente, Nürnberger Würstchen und Pfefferbeisser mit Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl und Kartoffelknödel mit Semmelbutter</td> </tr> </table>		Augustiner Schmankerlpfanne (ab 2 Personen)	p.P. 35,00	Schweinebraten, Leberkäse, Ente, Nürnberger Würstchen und Pfefferbeisser mit Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl und Kartoffelknödel mit Semmelbutter											
Augustiner Schmankerlpfanne (ab 2 Personen)	p.P. 35,00														
Schweinebraten, Leberkäse, Ente, Nürnberger Würstchen und Pfefferbeisser mit Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut, Bayrisch Kraut, Rotkohl und Kartoffelknödel mit Semmelbutter															
Jede Extra-Bratensauce	3,00														

VEGETARISCHES

	€
Käsespätzle mit Junglauch und Röstzwiebeln	17,50
Gemüse-Maultaschen mit Rahmkohlrabi und Süßkartoffelpüree	22,30
 Veganes Gemüsecurry mit Korianderreis (glutenfrei)	16,50

BEILAGEN

Krautsalat mit Speck, Gurkensalat, Beilagensalat, Kartoffel-Gurkensalat, Bratkartoffeln mit Speck, Kartoffelknödel mit Semmelbutter, Pommes Frites, Kroketten	je 6,30
Bio-Spiegelei	3,10

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,50
6 Stück Nürnberger Würstchen mit Kartoffelstampf	10,90
Butterspätzle	7,90
Räuberteller	0,00

SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce und Beerensorbet	10,00
Warmer Brownie mit Schokoladensauce und Vanilleeis	12,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	12,00
+ zusätzlich eine Kugel Eis	1,60

KUCHEN AUS DER HAUSEIGENEN BACKSTUBE

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten nach Wahl	5,80
---	------



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Adelholzener sprudelnd oder still	0,25 l	3,50
Adelholzener sprudelnd oder still	0,75 l	7,90
Tafelwasser (sprudelnd)	0,50 l	4,00
Coca-Cola ^{1,3,5,9} , Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,3,4,5}	0,30 l	3,90
Coca-Cola ^{1,3,5,9} , Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,3,4,5}	0,50 l	4,90
Coca-Cola Light ^{1,3,5,9}	0,33 l	4,30
Fassbrause	0,33 l	3,50
Almdudler ³	0,35 l	4,40
Thomas Henry <i>Bitter Lemon</i> ¹⁰ , <i>Tonic Water</i> ¹⁰ , <i>Ginger Ale</i> ^{2,3,8}	0,20 l	4,00
Kraftmalz ³	0,33 l	4,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,30 l	4,40
Rhabarbernektar	0,30 l	4,40
Maracujanektar	0,30 l	4,40
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l	4,40
Große Säfte	0,50 l	6,00
Kleine Saftschorle	0,30 l	4,00
Große Saftschorle	0,50 l	5,50

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁹	Tasse	3,50
Cappuccino ⁹	Tasse	4,20
Milchkaffee ⁹	Tasse	4,40
Latte Macchiato ⁹	Glas	4,40
Espresso ⁹	Tasse	3,00
Espresso, doppelt ⁹	Tasse	4,50
Espresso Macchiato ⁹	Tasse	3,50
Heiße Schokolade	Tasse	4,50
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	5,00
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse	7,50
Diverse Teesorten	Glas	4,00
Grog	Glas	7,50

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwefeldioxid 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

UNSERE BERSPEZIALITÄTEN		€
Augustiner Hell Halbe	0,5 l	5,50
Augustiner Hell Mass	1,0 l	10,50
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	4,00
Augustiner Edelstoff Halbe	0,5 l	5,80
Augustiner Edelstoff Mass	1,0 l	11,00
Augustiner Edelstoff Schnitt	ca. 0,3 l	4,20
Augustiner Hefeweizen	Flasche 0,50 l	5,50
Augustiner Dunkel	0,50 l	5,80
Augustiner Radler	0,50 l	5,50
Augustiner Radler Mass	1,00 l	10,50
Erdinger Russen Halbe	0,50 l	5,80
Erdinger Russen Mass	1,00 l	11,00
Erdinger Urweisse Halbe	0,50 l	5,80
Erdinger Urweisse Mass	1,00 l	11,00
Erdinger Weißbier Kristall	Flasche 0,50 l	5,80
Erdinger Dunkel	Flasche 0,50 l	5,80
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	Flasche 0,50 l	5,80
Erdinger Pikantus	Flasche 0,50 l	6,00
Erdinger Grapefruit (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,40
Erdinger Zitrone (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,40
Clausthaler (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,40

**Regelmäßiger Anstich beim Läuten der Glocke:
Augustiner Hell aus dem Holzfass**

0,5 l 5,50 €
1,0 l 10,50 €

Augustiner Hell

Ein besonders mildes, spritziges, lang gelagertes und vor allem erfrischendes Bier. Einmalig in seinem Geschmack, ein Genuss für jede/n BierkennerIn.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,2% vol.

Augustiner Edelstoff

Ein helles Exportbier, weich, spritzig und frisch zugleich, aus edelsten Rohstoffen gebraut. Das Spitzenerzeugnis altbayrischer Braukunst. Ein Hochgenuss für jede/n BierkennerIn.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,6% vol.

Augustiner Hefeweizen

Das bernsteinfarbene Hefeweißbier, nach altbewährtem Verfahren aus sorgfältigsten ausgewählten Rohstoffen gebraut. In Flaschengärung, bis zur vollen Spitzenreife in den Brauereigewölbekellern gelagert und sorgsam gepflegt, erhält dieses Bier seine Frische und den feinwürzigen Geschmack.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 5,4% vol.

Augustiner Dunkel

Das Altmünchner Bier mit dem malzaromatischen, würzigen Geschmack. Für den/die LiebhaberInnen dunkler Biere ein herzhafter Genuss.

Wasser | Gerstenmalz | Hopfen

alc. 5,6% vol.

Erdinger Urweisse

Mit ihrem ausgeprägt obergärischem Profil und der kräftigen Hefenote ist die Urweisse eine urig-bayrische Weißbierspezialität.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 4,9% vol.

Erdinger Weißbier Kristall

Diese sehr spritzige Spezialität glänzt mit fruchtig frischen Aromen. Erdinger Weißbier Kristall sorgt mit dem Plus an Kohlensäure für ein Extra-Prickeln. Deutliche Weizenmalznoten verbinden sich mit einer dezenten Hopfennote, die den Ausklang abrundet.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

alc. 5,3% vol.

Erdinger Dunkel

Ausgesuchtes dunkles Malz mit feinem Röstaroma macht Erdinger Dunkel zu einem vollmundigen Genuss.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe | Röstmalzbier

alc. 5,3% vol.

Erdinger Pikantus

Mit seiner dunklen Farbe und der feinen, cremigen Schaumkrone erfreut der Pikantus zunächst das Auge. Im Mund entfaltet er sich malzig-rund, ein Hauch von Muskat trifft auf eine feine Edehnougatnote. Prickelnde Kohlensäure harmonisiert wunderbar mit einer leichten Süße. Weich und fein klingt der Pikantus aus.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Röstmalzbier

alc. 7,3% vol.

Erdinger alkoholfrei

Der Marktführer unter den alkoholfreien Bieren. Würzige Malznoten harmonisieren hervorragend mit karamellig-süßlichen Nuancen, dazu die anregende Bitterkeit.

Wasser | Weizenmalz | Gerstenmalz | Hopfen | Hefe

< alc. 0,5% vol.

SCHAUMWEIN

SEKT		€
Lutter & Wegner	Glas 0,10 l	7,00
Lutter & Wegner	Flasche 0,75 l	45,00
CHAMPAGNER		
Pommery Brut Royal	Piccolo 0,20 l	28,00
Pommery Brut Royal	Flasche 0,75 l	80,00
Pommery Brut Royal Rosé	Flasche 0,75 l	95,00
Pommery Blue Sky	Flasche 0,75 l	105,00

WEIN

	WEISS / ROSÉ OFFEN	0,2 L	1L
2023	Grüner Veltliner Norbert Bauer, Weinviertel, AT	7,80	38,00
2023	Grauburgunder <i>Tag für Tag</i> Frankhof Weinkontor, DE	8,50	42,00
2023	Chardonnay, Aimery Noble Vignes, Südfrankreich	8,20	40,00
2023	ROSÉ, Portugieser Weißherbst, feinherb Weinbiet, Pfalz, DE	8,20	40,00
ROT OFFEN			
2022	Zweigelt Norbert Bauer, Weinviertel, AT	7,80	38,00
2022	<i>Cuvée Noir</i> Cabernet Sauvignon/Merlot/Pinot Noir Emil Bauer, Pfalz, DE	8,50	42,00

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.

FLASCHENWEIN WEISS

	DEUTSCHLAND		€
2021	Weißburgunder/Chardonnay, Grohsartig Groh, Rheinhessen	0,75 l	42,00
2021	Riesling <i>EINS ZWEI DRY</i> Leitz, Rheingau	0,75 l	44,00
2020	Grauer Burgunder, <i>Oberbergener Bassgeige</i> VDP, Erste Lage, Franz Keller, Baden	0,75 l	52,00
2022	Silvaner, <i>Edelstahl</i> Stahl, Franken, DE	0,75 l	44,00
	FRANKREICH WEISS/ROSÉ		
2020	Sancerre AOC, Château de Sancerre, Loire	0,75 l	64,00
2021	Miraval Rosé, AOP Côtes de Provence	0,75 l	49,00
	NEUE WELT		
2021	Chardonnay, Reserva, Escendo Rojo, Baron Philippe de Rothschild, Chile	0,75 l	49,00
2020	Sauvignon Blanc <i>Clara</i> Klein Constantia, Western Cape, Südafrika	0,75 l	69,00

FLASCHENWEIN ROT

	DEUTSCHLAND		€
2020	Bermatinger Spätburgunder, Ortswein Markgraf von Baden, Baden	0,75 l	49,00
2020	Black Print, Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	54,00
		Magnum 1,5 l	105,00
	FRANKREICH		
2018	AOC Mouton Cadet Rouge, Heritage, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Pauillac	0,75 l	52,00
2020	La Ciboise, Lubéron AOC M. Chapoutier, Rhône	0,75 l	42,00
	ITALIEN		
2020	LIFILI Rosso Salento, IGP A6mani, Apulien	0,75 l	39,00
2018	Masi <i>Costasera</i> Amarone della Valpolicella Classico DOCG	0,75 l	110,00
	SPANIEN		
2018	Marques de Riscal, Reserva DOC Rioja	0,75 l	52,00
	NEUE WELT		
2020	Escudo Rojo, Grand Reserva, Bordeaux Cuvée, Baron Philippe de Rothschild, Chile	0,75 l	46,00
2018	Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, Cold Creek, Washington State, USA	0,75 l	68,00



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

APERITIF		€
Aperol Spritz	0,2 l	9,50
Hugo	0,2 l	10,00
Canonita - Aperitivo de Naranjas	0,1 l	9,50
Kir Royal mit Sekt	0,1 l	11,00
LONGDRINKS		
Wodka Lemon	0,3 l	12,50
Wodka Tonic	0,3 l	12,50
Jack Daniel's Cola	0,3 l	12,50
Gin Tanqueray Ten/Thomas Henry Tonic	0,3 l	12,50
Needle Gin Tonic - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald	0,3 l	12,50
Wood Stork Rum Cola	0,3 l	12,50
LIKÖR		
Baileys Original Irish Cream	4 cl	7,50
Amaretto	4 cl	7,50
Verpoorten Eierlikör	4 cl	7,50
GIN		
Gin Tanqueray Ten	4 cl	9,50
Needle Masterpiece Gin - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald	4 cl	9,50
WODKA		
Absolut Vodka	4 cl	7,00
BITTERS		
Ramazzotti	4 cl	7,50
Averna	4 cl	7,50
Fernet-Branca	4 cl	7,50
Jägermeister	4 cl	7,50
Molinari Sambuca	4 cl	7,50
Anger's Augustiner Tropfen	4 cl	7,50
AQUAVIT		
Linie Aquavit	4 cl	7,50
Jubiläums Aquavit	4 cl	8,50



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

COGNAC		€
Henessy Cognac VSOP	4 cl	14,00
 RUM		
Havanna Club Añejo 3 Años	4 cl	8,00
Pott Rum	4 cl	6,00
Wood Stork Rum	4 cl	9,00
 DIGESTIF		
Hausschnaps Obstler	4 cl	6,00
Grappa Nonino Optima	4 cl	12,00
Berliner Brandstifter Premium Korn	4 cl	8,00
 SINGLE MALT WHISKY		
Glenmorangie Lasanta (12 Jahre)	4 cl	12,00
Lagavulin (16 Jahre)	4 cl	16,00
 SLYRS - BAVARIAN WHISKY DISTILLERY		
Single Malt Whisky Classic	4 cl	11,00
Single Malt Fifty One	4 cl	12,00
Single Malt Oktoberfest Edition 2022	4 cl	18,00
 SCHWARZWALD SCHNÄPSE		
Sutterer Himbeergeist	4 cl	7,50
Sutterer Mirabelle	4 cl	7,50
Sutterer Williams Christbirne	4 cl	7,50
Sutterer Zwetschge	4 cl	7,50

Scheibel Altes Pflümle	4 cl	8,00
Scheibel Moorbirne	4 cl	8,00

Scheibel