



# Gasthaus Landauer

Genuss seit 1987

Landauer Straße 8 - 14197 Berlin

Telefon: 030-8217615 - email: [Gasthaus-Landauer@web.de](mailto:Gasthaus-Landauer@web.de)

[www.Gasthaus-Landauer.de](http://www.Gasthaus-Landauer.de)

Als Zahlungsmittel akzeptieren wir neben  
Bargeld nur die EC-Karte mit Geheimzahl.

Wir bitten um Ihr Verständnis.

We accept no credit cards! We ask for your understanding.

All prices get on in euro.

## Qualität Quality

Hier kommt das Essen nicht vom Band,  
hier kocht man noch mit Herz und Hand.  
Die Wartezeit scheint angemessen,  
den Gast erwartet leckeres Essen.

Wir bieten Lebensmittel, denen Sie vertrauen können.  
Wir wollen qualitativ hochwertige Lebensmittel preiswert anbieten.  
Lebensmittel - denen Sie vertrauen können, weil sie verantwortungsvoll  
hergestellt werden. Sie als unsere Gäste können sicher sein, dass die  
im Gasthaus Landauer verwendeten Lebensmittel immer frisch und von  
besten Qualität sind.

*We offer food that you can trust.*

*We want to offer high quality food inexpensively. Food you can trust because they are made responsibly. You as our guests can be sure that the food used in the Gasthaus Landauer is always fresh and of the highest quality.*

## Suppen Soups

<b>Chili con carne</b> (A7, A12)	6,50
mexikanischer Bohneneintopf mit Hackfleisch und Sahne <i>Mexican bean stew with minced meat</i>	
<b>Zwiebelsuppe "Landauer"</b> (A1, A7, A12)	5,50
mit Croûtons und Käse überbacken <i>Onion soup "Landauer" gratinated with croûton and cheese</i>	
<b>Tomatensuppe</b> (A7, A9)	4,80
mit Basilikum und Sahnehäubchen <i>Tomatoe Soup with fresh basilicum</i>	
<b>Karottensuppe</b> (A7)	5,50
mit einem Hauch Ingwer und gebackenem Rucola <i>Carrot soup with a touch of ginger and baked rocket</i>	

## Herzhaftes zu Bier und Wein Hearty with beer and wine

<b>Im Bierteig gebackener Camembert</b> (A1, A3, A7) mit Preiselbeeren und gebackenem Rucola <i>Camembert baked in beer batter served with cranberries and baked arugula</i>	6,80
<b>Bayerischer Leberkäs</b> (A1, A3, A6, A7, A10) mit Spiegelei und Bratkartoffeln <i>Bavarian ground pork loaf served with fried eggs and fried potatoes</i>	8,50
<b>Würzige Hähnchenflügel</b> (A9, A10) knusprig ausgebacken mit einer pikanten Barbeque-Sauce <i>To nibble on: Crispy baked chicken wings with a tasty BBQ-Sauce</i>	7,80
<b>Hausgemachte Käsespätzle</b> (A1, A3, A7) in Butter angebraten mit Kochschinkenstreifen, Kräutern und Röstzwiebeln <i>Homemade Swabian cheese pasta "Spätzle" with ham strips, herbs and baked onions</i>	8,90
<b>„Landauer-Blutwurstpfännchen“</b> (A3) Gebratene Scheiben von luftgetrockneter Bauernblutwurst auf Bratkartoffeln mit Speck, Schmalz, Zwiebeln und Majoran; dazu Spiegelei <i>Dried black pudding sausage pan fried with onions, bacon, majoran and grease served on fried potatoes with fried egg</i>	8,90
<b>Norddeutscher „Pannfisch“</b> (A1, A3, A4, A7, A10) Paniertes Schollenfilet, in der Butter-Pfanne gebraten, auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln; dazu Remouladensauce <i>Pan fried fish fillet on fried potatoes with bacon and onions, served with salad cream</i>	12,90
<b>Zarte Matjesfilets „Hausfrauen-Art“</b> (A3, A4, A7, A10) Mild marinierte Matjes-Filets mit Butterkartoffeln und einer Sahnesauce mit Äpfeln, Zwiebeln und Gurken <i>Young herring fillets, mildly marinated, served with creamy apple, onion and cucumber sauce served with butter potatoes</i>	11,50
<b>Tatar</b> (A1, A3, A4) reich garniert mit frischem Landbrot <i>Steak tartar - richly garnished and served with fresh rye bread</i>	14,50
<b>„Südtiroler Teller“</b> (A1, A7) Luftgetrockneter Bauernschinken, würziger Ortlerkäse und herzhafter Weinkäse; dazu Butter und Landbrot <i>Tyrolean plate with farm ham and typical cheese, served butter and special bread</i>	14,50
<b>Käseauswahl</b> (A1, A2) milder Gorgonzola, herzhafter Weinkäse und würziger Parmesan mit Oliven; dazu Weißbrot, Landbrot und Butter <i>Selection of hearty cheeses with herb olives, bread and butter</i>	13,50

## Salate Salads

**Salat „Korsika“** (A7, A10, A12) 11,50

Bunter Salatteller mit würzigem Schafskäse und Kräuteroliven; dazu French Dressing  
*Salad with hearty sheep's milk cheese, herb olives and French Dressing*

**„Chef Salat“** (A7) 13,90

Drei Medaillons vom Schweinefilet auf bunt gemischtem Salat mit Gurke, Paprika, Kirschtomaten, Champignons, Zwiebelringen und Vinaigrette  
*Three medaillons of the pork filet on brightly mixed salad with cucumber, paprika, Cherry tomatoes, champignons, onion struggle and Sauce Vinaigrette*

**Salat „Gewürzkruste“** (A2, A7) 12,90

Zarte Hähnchenbrust in einer Gewürzkruste auf bunt gemischtem Salat, angemacht mit Orangenfilets und Vinaigrette  
*Tender chicken breast in a spice crust on mixed salad, with orange fillets and Sauce Vinaigrette*

**Salat „Knuspermantel“** (A1, A3, A7, A10, A12) 12,50

Zarte Hähnchenbruststreifen im Knuspermantel gebacken auf bunten Salaten, angemacht mit French Dressing und pikanten Chili-Dip  
*Tender chicken breast strips fried in a crispy jacket served with tossed salad and a piquant chili dip*

**Salat „Ochsenfetzen“** (A7) 15,50

Drei dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz gegrillt, auf Rucolasalat mit Strauchtomaten und Vinaigrette  
*Three thin slices of Argentine beef-steak, lightly grilled on a hedge mustard salad with bush tomatoes and Sauce Vinaigrette*

**Salat Zander** (A1, A3, A4, A7, A10, A12) 14,90

Filet vom Zander, in Limettenbutter gebraten, auf verschiedenen Blattsalaten mit Strauchtomaten und Gurkenraspel; dazu French Dressing  
*Fillet of pike perch in lime butter served on a green salad with bush tomatoes and sliced cucumber and French Dressing*

**Kleiner gemischter Salat**, Tomatensalat oder Gurkensalat - nur als Beilage 5,00

*Small tossed salad - served as a side dish*

**Zu den Salaten** servieren wir Ihnen wahlweise:

*Salads may be served with your choice of:*

**French-Dressing** (A3, A7, A10, A12)

helles, cremiges Dressing aus Pflanzenöl, Eigelb, Weißwein, Sahne und Gewürzen  
*light, creamy dressing made from vegetable oil, egg yolks, white wine and herbs*

**Sauce Vinaigrette** (A7)

Essig-Öl-Dressing mit Zwiebeln, Kräutern, Schafskäse und Gewürzen  
*old balsam vinegar with onions, herbs, milk cheese and spices*

## Vegetarische Gerichte Vegetarian

<b>Kartoffel-Gemüse-Puffer</b> (A1, A3, A7)	10,80
mit Minze-Joghurt-Dip und gemischtem Salat mit French-Dressing <i>Potato and vegetable buffers with mint yoghurt dip and mixed salad with French Dressing</i>	
<b>Zwei große Champignonköpfe</b> (A3, A7, A10, A12)	11,50
gefüllt mit Blattspinat und mit Mozzarella und Gorgonzola überbacken; dazu bunt gemischtem Salat mit French-Dressing <i>Two large mushroom tops filled with spinach leaves and baked with mozzarella and mixed salad with French Dressing</i>	
<b>Würziger Schafskäse</b> (A7)	10,50
mit Tomaten, Zwiebeln, Kräuteroliven und Oregano überbacken <i>Piquant sheep milk cheese on tomatoes and onions baked with oregano, herb olives</i>	
<b>„Gemüseteller“</b> (A7)	12,50
Saisonales Grillgemüse mit gebackenen Kartoffelspalten und einem Kräuter-Dip <i>Seasonal grilled vegetables served with roasted potato and herb dip</i>	
<b>Gefüllte Pesto-Gnocchi</b> (A1, A3, A7)	10,50
mit Olivenöl, roten Zwiebeln, Tomatenwürfeln, Kräutern und Mozzarella in der Pfanne gebraten <i>Full Pesto-Gnocchi with olive oil, red onions, tomato cubes, herbs and mozzarella cheese fried in the pan</i>	
<b>Weißer Bandnudeln auf frischem Rucola-Bett</b> (A1, A3, A7)	12,50
mit Olivenöl, Kirschtomaten, Kräutern und Champignons in der Pfanne gebraten und Parmesan <i>White tagliatelle on fresh rocket bed with olive oil, diced tomatoes, herbs and mushrooms fried in the pan and parmesan</i>	
<b>Schmorgurken</b> (A7)	10,90
mit Weißwein, Zwiebeln, Sahne und Dill geschmort; dazu Salzkartoffeln <i>Cucumbers braised with white wine, onion, cream and dill; with boiled potatoes</i>	
<b>Pikante „Reispfanne“</b> (A7, A8, A10)	13,50
mit Gemüse, Kokosmilch, Masala, Koreander und Mandeln <i>Spicy rice pan with vegetables, coconut milk, masala, korean and almonds</i>	

## Vom Grill und aus der Pfanne From the grill and the pan

### Landauer Schnitzel

**Schweineschnitzel „Wiener-Art“** (A1, A3, A7) 12,50

mit verschiedenem Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

*Pork Schnitzel "Vienna style" with mixed vegetables, Hollandaise sauce and fried potatoes*

**Wiener-Schnitzel „XL“** (A1, A3, A7, A10) 18,90

Großes Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten

auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Preiselbeeren

*Vienna Schnitzel "XL" Large veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs*

**Wiener-Schnitzel „M“** (A1, A3, A7, A10) 14,50

Kleines Schnitzel vom Kalbsrücken in der Butter-Pfanne gebraten

auf Landauer-Kartoffelsalat mit Artischocken und Ei; dazu Preiselbeeren

*Vienna Schnitzel "M" Medium veal schnitzel pan fried with special potato salad with artichokes and eggs*

### Schwein Pork

**„Holzfäller-Steak“** (A7) 10,80

Saftig gegrilltes Schweinnackensteak mit Kräuterbutter, Zwiebeln und Bratkartoffeln

*Grilled pork steak with herb butter, glazed onions and fried potatoes*

**Schweinefilet à la crème** (A1, A3, A7, A12) 14,90

Drei Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Rahmchampignon und hausgemachten Spätzle

*Pork lions filled with creamy champignons and cheese pasta "Spätzle"*

**Streifen vom Schweinefilet** (A1, A3, A7) 13,90

auf frischen, weißen Bandnudeln mit Kirschtomaten-Paprika-Rahm-Sauce und Parmesan

*Strips of pork fillet on white ribbon noodles with tomatoes-peppers cream sauce and parmesan.*

### Lamm Lamb

Unser Lammfleisch kommt ausschließlich aus Regionen, wo die Tiere das ganze Jahr im Freien leben und sich ohne Zugabe von Futtermitteln ausschließlich von Gras ernähren.

**Lamm „Mediterran“** (A3, A7, A9, A12) 15,90

Zarter Lamnbraten mit einer Sauce aus Rotwein, schwarzen Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Knoblauch und Rosmarin; dazu grüne Bohnen und Gratin-Kartoffeln

*Tender roast lamb with a sauce of red wine, black olives, solar-dry tomatoes, garlic, rosemary; in addition French beans and Gratin potatoes*

## Rind Beef

Unser Rindfleisch kommt schon seit Jahren ausschließlich aus Argentinien. Dort leben sämtliche Zuchtrinder das ganze Jahr über auf den Weiden der fruchtbaren Pampas, die allein in Argentinien dreimal so groß ist wie Deutschland. Die Rinder ernähren sich ausschließlich von natürlichen, saftigen Futtergräsern. In diesem Lebensraum kommen die Tiere ohne Ställe, ohne Futterzusatzstoffe, ohne Tiermehl und ohne die Zugabe von Hormonen aus. Dies prägt den Geschmack des Fleisches.

### **Herzhaftes Hüftsteak** (A7) 17,90

vom argentinischen Angus-Rind mit geschrotetem Pfeffer, Kräuterbutter, Pommes frites und Grillgemüse

*Hearty steak from Argentine Black Angus beef with ground pepper, herb butter, French fries and grilled vegetables*

### **„Ochsenfetzen“** (A3, A6, A7, A9) 15,50

Dünne Scheiben von argentinischer Steakhüfte, kurz angebraten, mit Sauce Béarnaise auf Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

*Thin slices of hearty steak from Argentine Black Angus beef, lightly grilled with béarnaise sauce and fried potatoes*

### **Saftiges Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind** (A3, A7, A10, A12) 22,90

mit typischen Fettrand, kräftig im Geschmack, mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und einem kleinen, gemischten Salat mit French Dressing

*Tender rump steak from Argentine Black Angus beef served with baked potatoes and a small tossed salad*

### **„Berliner Pfanne“** (A3, A6, A7, A9) 17,90

Ein kleines Hüftsteak, ein kleines Schweinerückensteak und ein Filet von der Hähnchenbrust auf Bratkartoffeln mit grünen Bohnen, Grilltomate, Kräuterbutter und Sauce Béarnaise

*A small rump steak, small pork steak and a fillet of chicken breast on fried potatoes with green beans, grilled tomato and herb butter served in a pan*

## Fisch Fish

Wir sind uns der Bedrohung vieler Fischarten durch Überfischung in unseren Meeren bewusst und versuchen, keine Fische aus bedrohten Beständen einzukaufen. Wir kaufen weder Fisch noch Meeresfrüchte, die von IUCN oder dem WWF auf die rote Liste gesetzt wurden.

### **Filet vom norwegischen Fjordlachs** (A1, A3, A4, A6, A7, A9, A12) 17,50

in Butter gebraten, mit Sauce Béarnaise, Butterkartoffeln und Blattspinat

*Fillet of Norwegian fjord salmon fried in butter and served with béarnaise sauce, buttered potatoes and green salad*

### **Filet vom Zander** (A1, A4, A7) 15,90

gegrillt, mit Kräuterbutter, Dillkartoffeln und Gurkensalat

*Fillet of pike-perch grilled and served with herb butter dill potatoes and cucumber salad*

### **Filet vom Loup de mer** (A1, A4) 18,90

gegrillt, mit Zucchini Gemüse und Rosmarinkartoffeln

*Fillet of Louo de mer, grilled, with zucchini and rosemary potatoes*

## Geflügel Poultry

Wir unterstützen eine Tierhaltung, die immer auf die Bedürfnisse der Nutztiere eingeht da wir nur Tiere von solchen Lieferanten beziehen, die eine artgerechte Haltung nachweisen.

### Zarte Hähnchenbrust in einer Mandelhülle (A1, A3, A7, A8) 14,90

Gebraten , mit pikanter Curry-Cognac-Sahnesauce, warmen Pfirsichspalten und buntem Basmati-Reis

*Tender chicken breast pan fried in almond jacket with a creamy curry brandy sauce, warm slices of peaches and butter rice*

### Streifen von der Hähnchenbrust (A1, A3, A7) 13,90

auf frischen, weißen Bandnudeln mit einer milden Gorgonzolasauce und Brokkoli-Röschen  
*Strips of chicken fillet on white ribbon noodles with mild gorgonzola sauce and broccoli*

## Süßspeisen und Eis Sweets and Ice Cream

### Drei gebackene Apfelscheiben (A1, A3, A7, A8) 5,50

mit Zimt, Honig und Vanilleeis

*Three baked apple slices with cinnamon, honey and vanilla ice cream*

### „Eisbecher Landauer“ (A7, A8) 6,90

Zwei Kugeln Vanilleeis mit heißen Waldfrüchten, Mandeln, Schokosauce und Sahne

*Two balls vanilla ice-cream with hot forest fruits, almonds, Chocolate sauce and whipped cream*

### Crêpe „Alaska“ (A1, A3, A7) 6,00

Hauchdünner Eierkuchen, gefüllt mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis

*Thin pancake filled with vanilla ice creme served on hot forest fruits*

### Warmer, hausgemachter Apfelstrudel (A1, A3, A7, A8) 5,50

mit Vanilleeis und Sahne

*Warm apple strudel with vanilla ice cream and whipped cream*

### Kaiserschmarrn (A1, A3, A7, A8) 6,90

mit Mandeln, Rosinen und Vanilleeis

*Scrambled pancake with vanilla ice cream, raisins and almond slices*

### Himbeerparfait (A3, A7) 5,50

auf Waldbeerspiegel

*Raspberry parfait on forest berry mirror*

### Eiskrem (A7) - Cremissimo Ice cream je Kugel per ball 1,70

Vanille, Schokolade, Walnuss oder Erdbeere

*vanilla - chocolate - walnut - strawberry*

### Portion Schlagsahne (A7) 1,00

*Whipped cream*



## **Allergene müssen gekennzeichnet werden**

Laut aktuellem Stand müssen die in der EU-Verordnung aufgelisteten Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, deklariert werden.

Dabei handelt es sich um:

- A1. Glutenthaltiges Getreide
- A2. Krebstiere
- A3. Eier
- A4. Fische
- A5. Erdnüsse
- A6. Sojabohnen
- A7. Milch
- A8. Schalenfrüchte (Nüsse)
- A9. Sellerie
- A10. Senf
- A11. Sesamsamen
- A12. Schwefeldioxid und Sulphite
- A13. Lupinen
- A14. Weichtiere

\*\*\*

- (1) enthält eine Phenylalaninquelle
- (2) Konserviert mit Konservierungsstoff Benzoesäure
- (3) PHB-Ester
- (4) Konserviert mit Konservierungsstoff Ameisensäure
- (5) Farbstoff
- (6) Künstlicher Aromastoff
- (7) coffeinhaltig
- (8) geschwefelt
- (9) chininhaltig

**Verachte nicht mich und die Meinigen,  
betrachte zuvor Dich und die Deinigen,  
findest Du ohne Fehler Dich,  
dann komm und verachte mich.  
Ich lach dazu und denk dabei,  
kein Mensch auf der Welt ist fehlerfrei.**

**Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.**

**Ihr Gasthaus-Landauer-Team**

[www.Gasthaus-Landauer.de](http://www.Gasthaus-Landauer.de)