



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

SPARGELSAISON IM ZOLLPACKHOF

SUPPE

Spargel-Crèmesüppchen mit Einlage
und Spargel-Bruschetta

9,00 €

SPARGEL

Spargelrisotto mit gebratenem Spargel, Parmesan,
geschmorten Rispen Tomaten und frittiertem Rucola

21,00 €

250 g weißer Spargel aus Beelitz mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

20,50 €

250 g weißer Spargel aus Beelitz mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und einem kleinen Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein

29,40 €

250 g weißer Spargel aus Beelitz mit neuen Kartoffeln
und Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter
und einem auf der Haut gebratenem Lachsfilet

29,00 €

Extra Sauce Hollandaise | 4,50 €

Extra zerlassene Butter | 2,50 €

DESSERT

Erdbeer-Tiramisu
mit karamellisierten Mandelplättchen
und frischer Minze

10,00 €



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**!

ERSTMAL ANKOMMEN...		€
Aperol Spritz	0,2 l	9,50
Augustiner Hell Halbe	0,5 l	5,80
Augustiner Hell Mass	1,0 l	11,00
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	4,30
		
DAZU EMPFEHLEN WIR		
Hausgemachte Mini-Bouletten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzgurke, Obazda, Griebenschmalz und Estragon-Senf		9,90
Radieschen auf Eis mit hausgebackenem Brot und Maldonsalz-Butter		7,50

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer.

BAYRISCHE TAPAS

€

Hausgemachte Mini-Bouletten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Gewürzgurke, Griebenschmalz, Obazda und Estragon-Senf	9,90
Radieschen auf Eis mit hausgebackenem Brot und Maldonsalz-Butter	7,50
Schnittlauchbrote (3 halbe Scheiben)	6,50

Variation unserer Tapas

22,00 €

Hausgemachte Mini-Bouletten mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Radieschen auf Eis, Schnittlauchbrot, dazu Gewürzgurke, Estragon-Senf, Obazda, Griebenschmalz, ein Korb hausgebackenes Brot und Maldonsalz-Butter

SUPPEN

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Einlage	8,00
Vegetarische Tagessuppe	8,00

SALATE

Großer gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrenspaghetti und Balsamico-Dressing	12,50
Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrenspaghetti und Balsamico-Dressing	6,50
Caesar Salat mit Parmesan, bayrischen Croûtons und Caesar-Dressing	13,50
Kleiner Caesar Salat mit Parmesan, bayrischen Croûtons und Caesar-Dressing	6,50

EXTRAS ZU UNSEREN SALATEN:

+ glasierte Hähnchenstreifen	7,00
+ Extra-Dressing	2,00

VORSPEISEN €

Frischer Radi mit Schnittlauchbrot	8,50
Hausgemachter Obazda mit ofenfrischer Brezn	12,50
Bayrischer Wurstsalat in Scheiben mit roten Zwiebeln, Radieschen, Gewürzgurke und Breznchips	12,00
Rinder-Carpaccio mit Olivenöl, Maldonsalz, Parmesan, Pinienkernen und Rucola, dazu ein Korb hausgebackenes Brot	23,00
Ein Korb hausgebackenes Brot (6 halbe Scheiben)	6,90
Brezn	4,30
Gesalzene Butter	1,50

HERZHAFTE BROTZEITEN

Kleine Brotzeit	17,00
Rösches Brot, Schwarzwälder Schinken, Kasslerbraten, Pfefferbeißer, Obazda, Ei, Butter, Gewürzgurke und Radi	

Brotzeitbrettl (ab 2 Personen)

pro Person 21,50 €

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


SCHMANKERL	€
Frisch gebratene große Scheibe Leberkäs mit Bio-Spiegelei und Bratkartoffeln mit Speck	17,00
„Wurstteller Berlin“ Currywurst (2 Stück) aus regionaler Herstellung mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites	17,80
Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	19,90
Knusprige Schweinshaxe (ca. 700 g) frisch aus dem Ofen auf Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelknödel mit Semmelbutter	24,00
Zwiebelrostbraten vom Rind (ca. 200 g), dazu Bratkartoffeln mit Speck, Speckbohnen und Kräuterbutter	28,00
Bürgermeisterstück, zart und mager aus der Rinderkeule (ca. 250 g), lackiert mit pikantem Kräuterpesto an kräftiger Jus, dazu buntes Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln	29,00
Nürnberger Würstchen (9 Stück) mit Augustiner Dunkelbiersauce, dazu Sauerkraut und Kartoffelstampf	19,50
Kalbsleber „Berliner Art“ mit Äpfeln, Zwiebeln und Kartoffelstampf	25,50
Südtiroler Knödel-Trilogie mit geröstetem Speck, Tomaten-Salbei-Ragout und Parmesan	18,40
Käsespätzle mit Speck, Junglauch und Röstzwiebeln	17,90
EXTRAS ZU UNSEREN SCHMANKERLN:	
+ Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrenspaghetti und Balsamico-Dressing	6,50
+ Extra Kräuterschmand	2,50
+ Extra Bratensauce	3,00

SCHNITZEL

€

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Zitrone	22,50
+ Portion Champignonrahm	4,50
+ Preiselbeeren	1,50
Münchner Schnitzel vom Schwein in einer Wiener Panade aus frischem Meerrettich und süßem Senf	24,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone und Preiselbeergelee	29,90
<i>Wahlweise mit Gurkensalat, Beilagensalat, lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat, Speckbohnen, Pommes Frites, Kartoffelstampf oder Bratkartoffeln mit Speck.</i>	

VEGETARISCHE SCHMANKERL

Vegetarische Ofenkartoffel, überbacken mit Schafskäse und Tomatenragout, dazu Kräuterschmand	16,30
Vegetarische Käsespätzle mit Junglauch und Röstzwiebeln	17,50
Vegetarische Südtiroler Knödel-Trilogie mit Tomaten-Salbei-Ragout und Parmesan	18,00
 Vegane Mangold-Wirsing Roulade, gefüllt mit Polenta und Pilzen, serviert auf glaciertem Gemüse, Korbelschaum und Petersilienöl (glutenfrei)	20,50
EXTRA ZU UNSEREN VEGETARISCHEN SCHMANKERLN:	
+ Kleiner gemischter Salat mit Cherrytomaten, Gurke, Paprika, Möhrenspaghetti und Balsamico-Dressing	6,50

BEILAGEN

€

Gurkensalat, Beilagensalat, lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat, Speckbohnen, Pommes Frites, Kartoffelstampf, Bratkartoffeln mit Speck oder Kartoffelknödel mit Semmelbutter	je 6,50
Bio-Spiegelei	3,10

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE BIS 12 JAHRE

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	9,90
Nürnberger Würstchen (6 Stück) mit Kartoffelstampf	10,90
Pasta mit Tomatensauce	7,90
Räuberteller	0,00

SÜSSES AUS DER HAUSEIGENEN PÂTISSERIE

Verschiedene hausgemachte Kuchen und Torten aus der hauseigenen Backstube	5,90
Bayrisch Crème mit Fruchtsauce und Beerensorbet	10,00
Warmer hausgemachter Brownie mit Schokoladensauce und Vanilleeis	12,00
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis	12,00

EXTRAS ZU UNSEREN DESSERTS:

+ zusätzlich Schlagsahne	2,00
+ zusätzlich eine Kugel Eis	2,50
+ zusätzlich eine Kugel Sorbet	3,00



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

€

Adelholzener sprudelnd oder still	0,25 l	3,90
Adelholzener sprudelnd oder still	0,75 l	8,50
Tafelwasser (sprudelnd)	0,50 l	4,00
Coca-Cola ^{1,2,8,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{1,3} , Spezi ^{1,2,3,8,11}	0,30 l	3,90
Coca-Cola ^{1,2,8,11} , Coca-Cola Zero ^{1,2,3,5,6,7,8,11} , Fanta ^{1,2,3} , Sprite ^{1,3} , Spezi ^{1,2,3,8,11}	0,50 l	4,90
Coca-Cola Light ^{1,2,3,5,6,7,8,11}	0,33 l	4,30
Fassbrause ^{1,3,4,5,6,7}	0,33 l	4,30
Almdudler ^{2,3}	0,35 l	4,50
Thomas Henry Bitter Lemon ^{3,10} , Tonic Water ^{3,10} , Ginger Ale ^{2,3}	0,20 l	4,00
Kraftmalz	0,33 l	4,00

SÄFTE

Apfelsaft	0,30 l	4,90
Rhabarbernektar	0,30 l	4,90
Maracujanektar	0,30 l	4,90
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l	4,90
Kleine Saftschorle	0,30 l	4,50
Große Saftschorle	0,50 l	6,80

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁹	Tasse	3,90
Cappuccino ⁹	Tasse	4,50
Milchkaffee ⁹	Tasse	4,70
Latte Macchiato ⁹	Glas	4,70
Espresso ⁹	Tasse	3,30
Espresso, doppelt ⁹	Tasse	4,80
Espresso Macchiato ⁹	Tasse	3,90
Heiße Schokolade	Tasse	4,80
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	5,30
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse	7,80
Diverse Teesorten	Glas	4,00
Grog	Glas	7,80

granini®
TRINK Genuss

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 coffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

UNSERE BIER SPEZIALITÄTEN

€

Augustiner Hell Halbe	0,5 l	5,80
Augustiner Hell Mass	1,0 l	11,00
Augustiner Hell Schnitt	ca. 0,3 l	4,30
Augustiner Edelstoff Halbe	0,5 l	6,10
Augustiner Edelstoff Mass	1,0 l	11,50
Augustiner Edelstoff Schnitt	ca. 0,3 l	4,40
Augustiner Hefeweizen	Flasche 0,50 l	5,80
Augustiner Dunkel	0,50 l	6,10
Augustiner Radler	0,50 l	5,80
Augustiner Radler Mass	1,00 l	11,00
Erdinger Russen Halbe	0,50 l	6,10
Erdinger Russen Mass	1,00 l	11,50
Erdinger Urweisse Halbe	0,50 l	6,10
Erdinger Urweisse Mass	1,00 l	11,50
Erdinger Weißbier Kristall	Flasche 0,50 l	6,10
Erdinger Dunkel	Flasche 0,50 l	6,10
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	Flasche 0,50 l	6,10
Erdinger Pikantus	Flasche 0,50 l	6,30
Erdinger Grapefruit (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,60
Erdinger Zitrone (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,60
Clausthaler (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l	4,60

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

0,5 l 5,80 €

1,0 l 11,00 €

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 altbayerischer 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-bayerische 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 Edelnougatnote. 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	35,00
Pommery Brut Royal	Flasche 0,75 l	95,00
Pommery Brut Royal Rosé	Flasche 0,75 l	125,00
Pommery Blue Sky	Flasche 0,75 l	135,00

WEIN

		0,2 L	1L
2023	WEISS / ROSÉ OFFEN Grüner Veltliner Norbert Bauer, Weinviertel, AT	7,80	38,00
2024	Grauburgunder <i>Tag für Tag</i> Frankhof Weinkontor, DE	8,50	42,00
2023	Chardonnay, Aimery Nobles Vignes, Südfrankreich	8,20	40,00
2023	ROSÉ, Portugieser Weißherbst, feinherb Weinbiet, Pfalz, DE	8,20	40,00
	ROT OFFEN		
2023	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			
2022	Weißburgunder/Chardonnay, Grohsartig Groh, Rheinhessen	0,75 l	42,00
2023	Riesling <i>EINS ZWEI DRY</i> Leitz, Rheingau	0,75 l	44,00
2021	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			
2022	Sancerre AOC, Domaine Michel, Loire	0,75 l	58,00
2023	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
2022	Sauvignon Blanc <i>Clara</i> Klein Constantia, Western Cape, Südafrika	0,75 l	69,00

FLASCHENWEIN ROT

€

DEUTSCHLAND

2022	Bermatinger Spätburgunder, Ortswein Markgraf von Baden, Baden	0,75 l	49,00
2021	Black Print, Markus Schneider, Pfalz	0,75 l	54,00
		Magnum 1,5 l	105,00

FRANKREICH

2019	AOC Mouton Cadet Rouge, Heritage, Baron Philippe de Rothschild, Bordeaux, Pauillac	0,75 l	52,00
2022	La Ciboise, Lubéron AOC M. Chapoutier, Rhône	0,75 l	42,00

ITALIEN

2021	LIFILI Rosso Salento, IGP A6mani, Apulien	0,75 l	39,00
2019	Masi <i>Costasera</i> Amarone della Valpolicella Classico DOCG	0,75 l	110,00

NEUE WELT

2021	Escudo Rojo, Grand Reserva, Bordeaux Cuvée, Baron Philippe de Rothschild, Chile	0,75 l	46,00
2020	Chateau Ste. Michelle, Cabernet Sauvignon, Cold Creek, Washington State, USA	0,75 l	68,00

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

		€
APERITIF		
Aperol Spritz ^{2,10}	0,2 l	9,50
Hugo	0,2 l	10,00
Volée Tonic (alkoholfrei)	0,3 l	9,50
LONGDRINKS		
Wodka Lemon ^{3,10}	0,3 l	12,50
Wodka Tonic ^{3,10}	0,3 l	12,50
Jack Daniel´s Cola ^{1,2,8,11}	0,3 l	12,50
Gin Tanqueray Ten/Thomas Henry Tonic ^{3,10}	0,3 l	12,50
Needle Gin Tonic - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald ^{3,10}	0,3 l	12,50
Wood Stork Rum Cola ^{1,2,8,11}	0,3 l	12,50
LIKÖR		
Baileys Original Irish Cream ^{2,3,}	4 cl	7,50
Amaretto ^H	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 ^A	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

1 mit Konservierungsstoff; 2 mit Farbstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Süßungsmittel Saccharin; 5 mit Süßungsmittel Cyclamat; 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylalaninquelle; 7 mit Süßungsmittel Acesulfam; 8 mit Phosphat; 9 geschwefelt; 10 chininhaltig; 11 coffeinhaltig; 12 mit Geschmacksverstärker; 13 geschwärzt; 14 gewachst; 15 gentechnisch verändert.

COGNAC		€
Hennessy Cognac VSOP ²	4 cl	14,00
RUM		
Havanna Club Añejo 3 Años	4 cl	8,00
Pott Rum	4 cl	6,50
Wood Stork Rum ²	4 cl	9,00
DIGESTIF		
Hausschnaps Obstler	4 cl	6,50
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
Sutterer Kirsche	4 cl	7,50

Scheibel Altes Pflümle	4 cl	8,50
Scheibel Moorbirne	4 cl	8,50

Scheibel