



*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-Kren-Creme  
und marinierten Kräutern



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



Überraschung

34 €



## Menü

### „Quer durch Österreich“ (vegetarisch)

Kaspressknöderl  
in kräftiger Gemüsesuppe  
mit sauren Perlen



Lauwarmer Grillgemüse-Brotsalat  
mit confierten Tomaten



Sellerieschnitzel  
mit Bioerdäpfel- und Gurkensalat



Überraschung

31 €



## 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 €

## 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 €
karamellisiertem Ziegenkäse .....	11,5 €
Backhendlstreifen natur vom „happy Kikok Maishendl“ .....	12 €



## Suppen

Tagessuppe ..... 5,5 €

### 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 €

**Lauwarmer Grillgemüse-Brotsalat (vegan)**  
mit konfierten Tomaten ..... 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-Kren-Creme  
und marinierten Kräutern ..... 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*

### **Mogli**

Kleines Wiener Schnitzel  
mit Bioerdäpfelsalat  
oder Kartoffelbrei ..... 9,5 €

### **Pezi Bär**

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

### **Popeye**

Spinatknöderl  
mit Nussbutter und Parmesan ..... 7,5 €



## Nachspeisen

### Mutzenbacher's Apfelstrudel – Summer Remix –

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 Vanillesauce (aromatisiert mit Stroh Rum 80)  
die Vanillesauce wird in den Sommermonaten  
als gekühlter Vanillecremeschaum serviert ..... 7,5 €



## *Kaffee & Tee von Julius Meinl*

### **Kaffee**

Kleiner Schwarzer (Espresso) .....	2,8 €
Kapuziner – das Original mit Schlagobers .....	3,2 €
Melange .....	3,5 €
+ extra Milch .....	+ 0,3 €
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	7 €
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 €
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-Äpfel (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 €
Stiegl Weisse Sport (alkoholfrei) .....	50 cl	4,3 €
Null Komma Josef (alkoholfrei) .....	33 cl	3,5 €
Die Weisse (naturtrüb, vegan, glutenfrei) .....	50 cl	4,9 €

### 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 €
Roszbacher .....	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	3,7 €
	vierterl	7 €
Müller Thurgau, <i>Weingut Koch</i> .....	achterl	3,7 €
	vierterl	7 €
Chardonnay, <i>Stiegelmar</i> .....	achterl	3,7 €
	vierterl	7 €
Roter Veltliner, <i>Heiderer-Mayer</i> .....	achterl	4,5 €
	vierterl	8 €
Weißer Spritzer .....	0,4 l	4,5 €

### Rosé

Rosé, <i>Umatham</i> .....	achterl	4,8 €
	vierterl	9 €

### Rot

Zweigelt, <i>Heiderer Mayer</i> .....	achterl	4,2 €
	vierterl	8 €
St. Laurent, Wagramer Select, <i>Heiderer Mayer</i> .....	achterl	3,8 €
	vierterl	7 €
Blaufränkisch, <i>Leo Hillinger</i> .....	achterl	4,2 €
	vierterl	8 €





## Flaschenweine

### Weiß

Roter Veltliner, <i>Heiderer-Mayer</i> .....	26 €
Grüner Veltliner, Steinfeder Terrassen, <i>Domäne Wachau</i> .....	28 €
Welschriesling, <i>Bioweingut Johannes Zillinger</i> .....	29 €
Grüner Veltliner Federspiel, <i>Rudi Pichler</i> .....	36 €
Grauer Burgunder, <i>Umatham</i> .....	35 €
Gelber Muskateller, <i>Steirische Klassik, Polz</i> .....	36 €
Chardonnay Barrique, <i>Stiegelmar</i> .....	39 €

### Rosé

Rosé Umatham .....	26 €
--------------------	------

### Rot

St. Laurent, <i>Wagramer Selection</i> .....	21 €
Blaufränkisch, <i>Leo Hillinger</i> .....	22 €
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](mailto:info@mutzenbacher-berlin.de)

[reservierung@mutzenbacher-berlin.de](mailto:reservierung@mutzenbacher-berlin.de)

[www.mutzenbacher-berlin.de](http://www.mutzenbacher-berlin.de)



Für das Like auf unserer Facebook-Seite

 Mutzenbacher Gastro

gibts a Schnapselr aufs Haus.

*... und bis boid ♥*

