

Liebe Gäste, wir haben einen neuen Genussplatz für Sie geschaffen,
einen extravaganen Wohlfühlort – das



CAFÉ WINTERGARTEN



Ein Spiegelsalon aus den 1920er Jahren stand gedanklich Pate, als die Ideen zu Konzept und Stil entstanden. Kultur und Lebensgefühl der Golden Twenties sollten sich mit urbanem Zeitgeist verbünden, Freiraum und Geborgenheit ein intuitives Wohlgefühl für unsere Gäste schaffen. Chic, aber entspannt.

Voilà - entspannen und genießen! Mit Charme und kreativer Küche.
Von süß bis herzhaft. Fein und jede Sünde wert.

Am Wochenende verbreitet der Duft unserer individuellen Kaffeeröstungen ein herrliches Aroma. Auf unseren Frühstücks-Etagere gibt es eine vielfältige Auswahl an Leckereien: Frische Eierspeisen wie Eggs Benedict, hausgemachtes Müsli, fruchtige Aufstriche, diverse erlesene Lachs-, Käse-, Wurst- und Edelschinkensorten, – eine paradiesische Auswahl.

Und ab mittags genießen Sie à la carte nach Herzenslust, wonach Ihnen der Sinn steht: Ob frischen Fisch und Meeresfrüchte, das Beste vom Fleischer, Vegetarisches oder Veganes, ob Snack oder Menü, nicht zu vergessen ein leckeres Dessert...
– alles, was Sie auf Ihrem Teller kunstvoll angerichtet finden, wurde von unseren Köchen mit Passion für Genuss und Freude an echtem Handwerk zubereitet.

Ist die Zeit knapp, weil die Mittagspause so kurz ist – dann probieren Sie doch unseren attraktiven Business Lunch mit einem werktäglich wechselnden Angebot an kleinen, aber feinen Gerichten.

Im Sommer bieten unsere Piazza und das überdachte Atrium eine einzigartige Rückzugsmöglichkeit, die fernab vom Trubel der Potsdamer Straße liegt. Zum Feierabend werden die Piazza und das Atrium zu einem entspannten Treffpunkt für Kollegen und Freunde, die hier gemeinsam den Arbeitstag ausklingen lassen können.

Wir freuen uns, dass Sie im CAFÉ WINTERGARTEN zu Gast sind.
Genießen Sie eine entspannte Zeit bei uns – es wäre wunderschön,
wenn wir Sie bald wiedersehen!

FRÜHSTÜCK - GENUSSVOLL INS WOCHENENDE

SAMSTAG & SONNTAG 9:00 - 14:00 UHR

- ✔ **Kleines Frühstück** ^{A,D,G}
Konfitüre | Honig | Butter | Brötchen | Croissant
- ✔ **Aktiv und gesund** ^{A,D,G,L}
Avocadostulle | Naturjoghurt | Früchte | Hausgemachtes Granola
- ✔ **Joghurt Bowl** ^{G,H}
Naturjoghurt | Früchte | Hausgemachtes Granola | Pekannüsse
- ✔ **Avocadostulle** ^{A,D,G,L}
Geröstetes Brot | Avocado | Tomate | Salat | Sonnenblumenöl
- mit krossem Speck
- mit Spiegelei
- mit norwegischem Räucherlachs

ETAGEREN FÜR 2 PERSONEN

Alle Etageren servieren wir mit Butter, Konfitüre, Honig und einem Brotkorb

Etagere "Südburgenland" ^{A,D,G,I}
Österreichischer Schinkenspeck | Salami | Bresaola | Hirschschenken
Livarot | Taleggio | Tometta Valle Elvo | Kräuterrührei
2 Gl. Crémant de Loire 0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

- ✔ **Etagere "Wien"** ^{A,D,G}
Belgische Waffel | Früchte | Naturjoghurt
Hausgemachtes Granola | Pekannüsse
2 Gl. Crémant de Loire 0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

Etagere "Wintergarten Variété" ^{A,C,D,E,G}
Kärntner Salami | Prosciutto mit Bergkräutern | Rohschinken | Bresaola | Scaramuzza
Vorarlberger Bergkäse | Taleggio | Tometta Valle Elvo | Geräucherte Forelle
Räucherlachs mit Kaviar | Matjes | gebratene Garnelen
2 Gl. Crémant de Loire 0,1l oder frisch gepresster Orangensaft 0,1l

SIDES OR SOLO

- ✔ **Rührei** ^{A,G} (2 Eier) mit Salat und Avocado Dip
- ✔ **Spiegeleier** ^{A,G} (2 Eier) mit Salat und Avocado Dip
- ✔ **Käseomelette** ^{A,G,I} mit Bergkäse, Salat und Avocado Dip
- ✔ **Egg Benedict** ^{A,D,G,H}
Sauce Hollandaise gebacken | Spinat | Salat | Geröstetes Vollkornbrot
- mit Schinken
- mit Räucherlachs

Krosser Speck ^I

Norwegischer Räucherlachs ^{C,G} mit Dill-Senf-Sauce und Salat

BROT, BUTTER & CO.

Kleiner Brotkorb ^{A,D,G}

2 Brötchen | 1 Scheibe Vollkornbrot | Wintergarten Olivenöl

Großer Brotkorb ^{A,D,G}

4 Brötchen | 2 Scheiben Vollkornbrot | Wintergarten Olivenöl

Croissant ^{A,D,G}

Französische Butter ^G 15 g

Französische gesalzene Butter ^G 15 g

Konfitüre 30 g

Honig 30 g

Nutella 33 g

HEISSGETRÄNKE

Kaffee⁹ / Kaffee koffeinfrei

Espresso⁹

Doppelter Espresso⁹

Cappuccino^{9,G}

Latte macchiato^{9,G}

(Iced) Matcha ^{9,G}

Klassisch verwenden wir bei unseren Kaffeespezialitäten Barista Vollmilch .
Auf Wunsch haben wir folgende Alternativen: Laktosefreie Milch, Hafermilch.

Rausch Trinkschokolade^G

Althaus Tee

English Breakfast St. Andrews | Royal Grey Classic | Grün Matinee | Fancy Kamille

Frischer Minztee

Frischer Ingwertee mit Zitrone und Honig

SCHNELL. FRISCH. KÖSTLICH.
CAFÉ WINTERGARTEN BUSINESS LUNCH

MONTAG - FREITAG

12:00 - 14:30 UHR

Täglich neue Gerichte, perfekt für die Mittagspause
oder ein entspanntes Geschäftsessen.

À LA CARTE

TÄGLICH 11:30-16:30 UHR

VORSPEISEN

Beef Tatar ^{A,D,G}

Ei | Schalottenwürfel | Kapern | Landbrot

Hausgebeizter Graved Lachs ^{C,G,H,L}

Meeresalgensalat | Dill-Senf-Sauce

Karottencreme ^{F,H,L}

Buchenpilze | Spargelsprossen | Sonnenblumen-Vinaigrette

HAUPTGÄNGE

Original Wiener Schnitzel ^{A,D,G,H,I}

Lauwarmer Kartoffelsalat | Kürbiskernöl | Preiselbeeren | Zitrone

Geschmorte Ochsenbäckchen ^{D,G,J,K}

Kartoffel-Sellerie-Püree | Saisonaler Spargel | Wurzelgemüse | Demi Glace

Gegrilltes Doradenfilet ^{C,G,I}

Getreiderisotto | Mediterranes Gemüse | Champagnersauce

Gegrillte Perlhuhnbrust ^{G,I,J}

Kartoffel-Sellerie-Püree | Zuckerschoten | Wilder Brokkoli | Gojibeeren Sauce

Quinoa-Gemüse-Tajine ^G

Sonnengetrocknete Tomaten | Gefülltes Mini Gemüse
Saisonaler Spargel | Olivenschaum

DESSERT

Vanillecreme ^{A,G}

Früchte | Karamellsauce

Dunkles Schokoladenmousse ^{A,G}

Erdbeeren | Minze

Dessertvariation & Espresso (empfohlen für 2 Personen) ^{A,G,H,9}

Vanillecreme mit Früchten und Karamellsauce | Himbeer-Haselnuss-Schnitte
Dunkles Schokoladenmousse mit Erdbeeren und Minze | Macaron | 2 Espresso

Käsevariation ^{D,G,H,I}

Taleggio | Tête de Moine | Ziegenkäserolle | Frischkäse mit Kräutern
Parmesan | Mozzarella | Cherrytomaten | Feigenchutney | Pekannüsse | Brotkorb

SPARKLING

Crémant de Loire, Bouvet Ladubay "Excellence", Brut

Französischer Schaumwein mit zarter Perlage und eleganter Frische.

Crémant de Loire, Bouvet Ladubay "Excellence", Brut Rosé

Französischer Schaumwein aus dem Loiretal.

VALDO Marca Oro Valdobbiadene Prosecco

Italienischer Schaumwein - frisch, fein, belebend.

Scavi & Ray Sparkling 0,0%

Charmanter Genuss für alle Anlässe.

CHAMPAGNER



Wintergarten Champagner, Brut

Genießen Sie feierliche Stunden mit diesem feinen Champagner!

Wintergarten Champagner, Cuvée Rosé

Ein Champagner, der Eleganz und Lebensfreude in jedem Glas vereint.

Ein renommierter Champagner aus Reims - komplex, reif und elegant:

Veuve Clicquot Ponsardin, Brut

Berühmte Champagner aus Épernay - ausgewogen und fein:

Perrier-Jouët Grand, Brut

Moët & Chandon, Brut Impérial

Moët & Chandon, Brut Impérial Rosé

Meisterwerke französischer Kellereikunst - Champagne Prestige:

2012 Dom Pérignon, Brut

SPRITZ

Aperol Spritz Aperol^{1,10,11}, Prosecco, Mineralwasser, Orange¹³

Limoncello Spritz Villa Massa Limoncello, Prosecco, Zitrone¹³

ODE Berlin Spritz Ode Bright Lemon, Prosecco, Mineralwasser, Grapefruit¹³

Lillet Berry Lillet Rose¹, Wildberry Limonade, Waldbeeren, Minze

Sanbittèr Spritz 0,0% Sanbittèr, Scavi & Ray 0,0%, Mineralwasser, Orange¹³

GROSSARTIGE WEINE FÜR JEDEN ANLASS



EXCLUSIVE WINTERGARTEN WEINE - KARAFFE / FLASCHE

WEISS 2025 Sauvignon Blanc, trocken
Spanien

ROSÉ 2025 Côtes de Provence Rosé, trocken
Frankreich

ROT 2023 Primitivo, IGP, trocken
Italien

WEINE - KARAFFE / FLASCHE

WEISS

2024 I Frati Lugana, DOC, trocken
Cà dei Frati, Italien

2024 Grauer Burgunder, Qualitätswein, trocken
Weingut Spiess, Deutschland

2024 Weissburgunder, trocken
Weingut Diehl, Deutschland

2023 Chablis, AOC, trocken
Domaine Passy le Clou, Frankreich

ROSÉ

2024 Rosa dei Frati, DOC, trocken
Cà dei Frati, Italien

2024 The Pale Rosé, trocken
by Sacha Lichine, Frankreich

ROT

2024 Syrah, VdF, trocken
Famille Descombe, Frankreich

2022 Rioja Crianza, DOC, trocken
Notas. Bodegas del Medievo, Spanien

2023 Fleurie "Grille Midi", AOC, trocken
Château de Pougelon, Frankreich

2019 Brunello di Montalcino, DOCG, trocken
Il Poggione, Italien

BIER

BIER VOM FASS

Radeberger Pilsner ^D Gl. 0,3l

FLASCHENBIERE

Heineken ^D Fl. 0,33l

Corona Extra ^D Fl. 0,33l

Peroni Nastor Azzuro ^D Fl. 0,33l

Schöfferhofer Hefeweizen ^D Fl. 0,50l

Schöfferhofer Kristallweizen ^D Fl. 0,50l

Schöfferhofer Grapefruit ^D Fl. 0,33l

Gösser Naturradler ^D Fl. 0,33l

ALKOHOLFREIE BIERE

Radeberger 0,0% ^D Fl. 0,33l

Peroni Nastor Azzuro 0,0% ^D Fl. 0,33l

Schöfferhofer Weizen 0,0% ^D Fl. 0,50l

Schöfferhofer Grapefruit ^D Fl. 0,33l

CIDER

Somersby Cider Apple ^{1,11} Fl. 0,33l

Das Original. Fruchtig, spritzig, angenehm süß.

Somersby Cider Blackberry ^{1,11} Fl. 0,33l

Brombeergeschmack mit süß-säuerlichen Akzenten

SPIRITUOSEN

Beefeater Gin 40vol%

Absolut Vodka 43vol%

Havana Club Rum 7 Jahre ¹ 40vol%

Jack Daniel's Old. No7 ¹ 40vol%

Olmecca Tequila Silver / Gold 38vol%

Jägermeister 35vol%

Ramazzotti¹ 30vol% pur oder auf Eis mit Zitrone

Baileys Original Irish Cream 17vol% pur oder auf Eis

Finden Sie eine Spirituose nicht, sprechen Sie gern unser Servicepersonal an.

GIN & TONIC

serviert auf Eis mit Tonic Water¹⁰

Bombay Sapphire mit Limette¹³

Hendrick's Gin mit Gurke

Monkey47 mit Orange¹³

ALKOHOLFREIE ALTERNATIVE

UNDONE NO.2² mit Zitrone¹³

LONGDRINK KLASSIKER

Campari¹ Orange¹³

Absolut Vodka Lemon¹⁰

Absolut Vodka Red Bull^{2,3,13,14} mit Limette¹³

Cuba Libre^{1,9,13} Havana Club 3 Jahre | Coca-Cola | Limette¹³

Jack Daniel's Coca-Cola^{1,9}

COCKTAILS AB 16:30 UHR



Porn Star Martini

Vodka | Vanillesirup¹¹ | Passionsfruchtpüree | Zitronensaft | Champagner



Espresso Martini

Vodka | Kahlua^{1,11} | Läuterzucker¹¹ | Espresso^G



AHOI Special

Gin | Lavendellikör | Lavendelsirup^{1,11} | Rohrzucker | Limette¹³



Caipirinha

Cachaça | Rohrzucker | Limette¹³



Blue Ocean Margerita

Tequila | Cointreau | Blue Curaçao | Zitronensaft



Red Velvet

ODE Ruby Wood | Cranberrysaft | Ramazotti | Zuckersirup¹¹

MOCKTAILS AB 16:30 UHR (ALKOHOLFREI)



Wintergarten

Maracujanektar | Ananassaft | Grenadinesirup^{1,2,11} | Tonic Water¹⁰



Swimming Pool

Ananassaft | Kokosmilch | Kokossirup^{1,2,11} | Blue Curacao^{1,2,11}



Veni Vedi Vici

Orangen¹³-, Limetten¹³- und Zitronenachtel¹³

Minze | Rohrzucker | Ginger Ale^{1,3,10}

SOFTS

San Pellegrino	Fl. 0,25l Fl. 0,75l
Acqua Panna	Fl. 0,25l Fl. 0,75l
Coca-Cola ^{1,9} zero ^{1,9,11} Fanta ¹ Sprite	Fl. 0,20l Fl. 0,20l
Thomas Henry Tonic Water ¹⁰ Bitter Lemon ^{3,10} Ginger Ale ^{1,3,10}	Fl. 0,20l
Dietz Orangensaft	Gl. 0,20l
Dietz Apfelsaft	Gl. 0,20l
Dietz Saftschorlen Apfel Rhabarber Rote Johannisbeere	Fl. 0,33l
Bionade Holunder	Fl. 0,33l
Fuze Iced Tea	Fl. 0,25l
Red Bull ENERGY DRINK ^{2,3,14}	D. 0,25l

HEISSGETRÄNKE

Kaffee⁹ / Kaffee koffeinfrei
Espresso⁹
Doppelter Espresso⁹
Cappuccino^{9,G}
Latte macchiato^{9,G}

Rausch Trinkschokolade^G

Althaus Tee

English Breakfast St. Andrews | Royal Grey Classic | Grün Matinee | Fancy Kamille

Alle Preise in Euro.

Weine und weinhaltige Getränke, sowie Biere und bierhaltige Getränke
enthalten Sulfid >10 mg/kg.

Die genannten Speisen und Getränke können Spuren der folgenden Inhaltsstoffe enthalten.

ALLERGENE I ZUSATZSTOFFE

A Eier **B** Erdnüsse **C** Fisch **D** Gluten **E** Krebstiere **F** Lupinen **G** Milch
H Schalenfrüchte **I** Schwefeldioxid **J** Sellerie **K** Senf **L** Sesamsamen **M** Soja **N** Weichtiere

1 mit Farbstoff(en) **2** mit Konservierungsstoff(en) **3** mit Antioxidationsmittel **4** mit Geschmacksverstärker
5 mit Schwefeldioxid **6** mit Schwärzungsmittel **7** mit Phosphat **8** mit Milcheiweiß **9** koffeinhaltig **10** chininhaltig
11 mit Süßungsmittel **12** enthält Phenylalaninquelle **13** gewachst **14** mit Taurin **15** Nitritpökelsalz