

UNTER DEN LINDEN



EINSTEIN

LETS STAY IN TOUCH

#einsteintimes
www.einstein-udl.com

EINSTEIN JAUSE

TÄGLICH BIS 17 UHR | DAILY TILL 5 P.M

Hausgemachter Leberkäse Housemade meatloaf mit Kartoffelsalat with potato salad	18,00
Berliner Currywurst mit Pommes Frites Berlin currywurst with French fries	17,00
Avocado Brotzeit Avocado Sandwich Natursauerteigbrot getoastet mit Avocado und marinierten Ofentomaten toasted sourdough bread, avocado and marinated roasted tomatoes	15,00
New York Bagel Sesam Bagel, gebeiztem Lachs, Tomaten, Eisbergsalat, Frischkäse und Meerrettich Sesame bagel, graved salmon, tomatoes, cream cheese and horseradish	16,00

EINSTEIN JAUSE

DEN GANZEN TAG | ALL DAY LONG

Classic Club Sandwich

Hähnchenbrust, gebratener Speck,
Tomaten, Eisbergsalat und Mayonnaise
Chicken breast, fried bacon, tomatoes,
iceberg lettuce and mayonnaise

19,00

Veggie Club Sandwich

Räuchertofu, Grillgemüse,
Tomaten, Eisbergsalat und Mayonnaise
smoked Tofu, grilled vegetables, tomatoes,
iceberg lettuce and mayonnaise

19,00

Pommes frites | french fries **7,00**

kleiner Salat | side salad **7,00**

CLASSIC AFTERNOON TEA

Auswahl an Sandwiches
Scones
mit Marmelade und clotted cream

Auswahl an Pastries
Kännchen ALTHAUS Tee
Assorted Sandwiches

Scones
with jam and clotted cream

Selection of Pastries
Pot of ALTHAUS Tea

29,00

EINSTEIN AFTERNOON TEA

Classic Afternoon Tea
mit einem Glas Laurent-Perrier | La Cuvée
with a glass of Laurent-Perrier | La Cuvée

39,00

EINSTEIN CREAM TEA

Scones
mit Marmelade und clotted cream
with jam and clotted cream

Kännchen ALTHAUS Tee
Pot of ALTHAUS Tea

19,00

KUCHEN & TORTEN

CAKES

Käsekuchen 7,50
German cheese cake

Mohnkuchen - glutenfrei - 7,50
Poppy seed cake - gluten free -

Sachertorte 7,50
Viennese chocolate cake

EINSTEIN Apfelstrudel 12,90
mit Vanillesauce, Vanilleeis oder Sahne
EINSTEIN Apple strudel
with vanilla sauce, vanilla ice cream or whipped cream

Obsttarte 7,50
Fruit tart

Portion Schlagsahne 3,00
Whipped cream

Das Serviceteam informiert Sie gerne über die tagesaktuelle Auswahl.
The service team will be happy to inform you about the daily selection.

EIS

ICE CREAM

Milcheis | Ice Cream
Vanille, Schokolade
vanilla, chocolate

Sorbet | Sorbet
Zitrone, Erdbeer
lemon, strawberry

pro Kugel | per scoop 3,50

Portion Schlagsahne | whipped cream 3,00

Portion frische Früchte | fresh fruits 7,00

Caffè Vaniglia / Affogato 8,00
Doppelter Espresso mit Vanilleeis
Double espresso poured over vanilla ice cream

EINSTEIN Eiskaffee | EINSTEIN Iced Coffee 9,00
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Eisschokolade | EINSTEIN Iced chocolate 9,00
Vanilleeis, Sahne
Vanilla ice cream, whipped cream

EINSTEIN Champagner-Trüffel (12 Stück)
champagne truffles (12 pieces)

18,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

OUR WINE RECOMMENDATION

2021 WEISSER BURGUNDER & CHARDONNAY
WEINGUT KARL H. JOHNER
BADEN, DEUTSCHLAND

0,1L 8,00
0,375L 28,00

2019 CHEVAL NOIR GRAND VIN
CHÂTEAU CHEVAL NOIR
BORDEAUX, FRANKREICH

0,1L 8,00
0,375L 28,00

VORSPEISEN STARTERS

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

EINSTEIN SEASON

Steckrübeneintopf mit Kasslernacken **15,00**
Turnip stew with smoked pork neck

Gebeizter Wels mit lauwarmem Kartoffelsalat und eingelegter roter Zwiebel **19,00**
marinated catfish with lukewarm potato salad and pickled red onion

Gebackenes Ei mit Rote Beete-Salat, Sprossen, Schwarzbrotchips und Ossetra Kaviar 5g **29,00**
baked egg with beetroot salad, sprouts, bread chips and Ossetra caviar 5g

Endiviensalat mit Kartoffeldressing, Speck-Croutons **19,00**
endive salad with potato dressing and bacon croutons

EINSTEIN CLASSICS

Rinder Bouillon mit Frittaten **13,00**
Beef Bouillon with pancake stripes

Österreichische Essigknödel mit roten Zwiebeln und Kürbiskernöl (vegetarisch) **17,00**
Austrian vinegar dumplings with red onions and pumpkin seed oil (vegetarian)

Roastbeef mit Remouladen Sauce **19,00**
Roastbeef with remoulade
mit Braterdäpfeln / with roasted potatoes **7,00**

Marinierter Tafelspitz mit Steirischen Käferbohnen und Kürbiskernöl **22,00**
„Tafelspitz“ marinated beef salad with Styrian beetle beans and pumpkin seed oil

Rindertatar 100g mit geröstetem Sauerteigbrotchip, EstragonMayonnaise und gebeiztem Eigelb **21,00**
Cattle tartar 100g. on roasted sourdough bread, tarragon mayonnaise and pickled egg yolk

Brot und Butter **3,00 p.P.**
Bread and butter

Kaisersalat - vegetarisch
zweierlei Salat, Avocado, Ei, Tomaten,
Parmesan und Brotchips
„Emperor“ salad - vegetarian
two kinds of lettuce, avocado, egg, tomatoes,
parmesan and bread chips
25,00

ZWIEBELROSTBRATEN VOM HOLSTEINER RIND MIT SPÄTZLE UND SCHMORZWIEBELN

HOLSTEIN ROAST BEEF WITH SPÄTZLE AND BRAISED ONIONS

39,00

HAUPTGÄNGE MAIN COURSE

AB 11:30 UHR | FROM 11:30 AM

EINSTEIN SEASON

Schwammerl Gulasch mit Serviettenknödeln (vegetarisch) 25,00
Mushroom goulash with dumplings (vegetarian)

Risotto von Meeresfrüchten 33,00
Seafood risotto

Auberginen Schnitzel mit Kartoffelkräutersalat und Sesam Emulsion (vegetarisch) 33,00
Eggplant schnitzel with potato herb salad and sesame emulsion (vegetarian)

Gebratener Kabeljau auf Krautfleckerln 38,00
fried cod with small pasta mixed with white cabbage

Kotelette vom Tiroler Kalb mit Würzspinat und Erdäpfelgratin 49,00
Tyrolean veal cutlets with spinach and potato gratin

Seezunge mit Würzspinat, Erdäpfeln und zerlassener Butter 49,00
Sole with spinach, potatoes and melted butter

EINSTEIN CLASSICS

Käsespätzle mit Bergkäse und kleinem Endiviensalat (vegetarisch) 28,00
Traditional Austrian cheese noodles with small endive salad (vegetarian)

Original Wiener Saftgulasch vom Wadschunken mit Serviettenknödeln 32,00
Viennese goulash with dumplings

Wiener Backhendl mit Kartoffelsalat 32,00
Classic fried chicken with Austrian potato salad

Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Petersilienerdäpfeln und Gurkensalat 36,00
Wiener Schnitzel with cranberries, parsley potatoes and cucumber salad

Tafelspitz mit Apfelkren, Schnittlauchsauce und Braterdäpfeln 36,00
"Tafelspitz" boiled beef with apple horseradish, chive sauce and roasted potatoes

DESSERT DESSERT

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster 18,00
"Kaiserschmarrn" fried pancake with plum compote

Blanc de Blancs Cremeeis mit Majoran crumble und Sanddorn-Kompott 18,00
Blanc de Blancs cream ice cream with marjoram crumble and sea buckthorn compote

Auswahl von Alpenkäse mit eingelegten Peperoncini 18,00
Selection of Alpine cheeses with pickled peperoncini

GETRÄNKE BEVERAGES

Rheinsberger Preussenquelle still sprudel	Fl. 0,275l Fl. 0,75l	4,00 8,80
Naturtrüber Apfelsaft Organic apple juice	Glas 0,3l	4,90
Rhabarbersaft Rhubarb juice	Glas 0,3l	4,90
Schorle	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,90 6,50
Frisch gepresster Orangensaft Freshly squeezed orange juice	Glas 0,15l Glas 0,3l	4,90 8,00
Hausgemachte Ingwer Limettenlimonade Housemade ginger lemonade	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Hausgemachter Eistee Housemade ice tea	Glas 0,3l Glas 0,5l	5,00 7,50
Soda Citron mit frischer Zitrone with fresh lemon	Glas 0,3l Glas 0,5l	4,90 6,50
Coca Cola Coca Cola Zero	Fl. 0,2l Fl. 0,2l	4,90 4,90
Orangina Almdudler	Fl. 0,25l Fl. 0,35l	4,90 4,90

Thomas Henry Tonic Water	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Ginger Ale	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Spicy Ginger	Fl. 0,2l	5,50
Thomas Henry Bitter Lemon	Fl. 0,2l	5,50

BIER BEER

Schultheiss Pils Fass draft	0,2l 0,4l	3,00 5,50
Clausthaler Original alkoholfrei Pils non-alcoholic	Fl. 0,33l	4,50
Schlösser Alt Alt Bier Dark beer	Fl. 0,33l	4,50
Allgäuer Büble Edelweissbier Edelweissbier alkoholfrei non-alcoholic	Fl. 0,5l Fl. 0,5l	6,00 5,50
Radler Shandy	0,4l	5,50
Berliner Weisse Himbeer oder Waldmeister raspberry or woodruff	0,33l	5,00

APERITIF UND COCKTAILS

Aperol Spritz Aperol, Frizzante, Orange	12,00
Hugo Prosecco, Holunderblütensirup, Limette, Minze	12,00
Bellini Pfirsich, Prosecco	12,00
Moscow Mule Wodka, Limette, Ginger Beer	12,00
Gin Martini London Dry Gin, Noilly Prat, Olive	12,00
Espresso Martini Wodka, Espresso, Kaffeelikör, Irish Cream	12,00
Mojito Weißer Rum, Limette, Zucker, Minze, Soda	12,00
Shirley's New Temple (alkoholfrei) Frische Minze, frischer Orangensaft, Zitrone, Soda	12,00
Cucumber Coool (alkoholfrei) Gurke, Apfel, Ingwer, Zitrone, Zucker, Soda	12,00

KAFFEE COFFEE

Espresso	4,00
Kleiner Brauner, Noisette	4,00
Espresso Macchiato	4,20
Café Marocchino	4,00
Doppelter Espresso	5,50
Doppelter Espresso Macchiato	5,80
Großer Brauner	5,80
Doppelter Espresso mit Kännchen warmer Milch Double espresso with warm milk on the side	
Mélange / Cappuccino	5,90
Café Genovese	5,90
Caffè Latte	6,00
Café au lait	7,50
Kaffee und Milch getrennt im Kännchen We serve coffee and milk on the side	
Verlängerter / Americano	5,00
Einspänner	6,00
Verlängerter mit Schlag im Glas Coffee with whipped cream	
Fiaker	8,50
Verlängerter mit Schlag und Rum Coffee with whipped cream and rum	
Irish coffee	8,50
Verlängerter mit Schlag und Whisky Coffee with whipped cream and whisky	
Überstürzter Neumann	6,00
Schlagobers mit doppeltem Espresso Whipped cream with double espresso	
Caffè Aktiv	8,50
Verlängerter mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl Coffee with 2cl of your preferred spirit	
Schokolade mit Sahne	5,50
Hot chocolate with whipped cream	
Schokolade aktiv	8,50
mit 2cl Spirituose Ihrer Wahl with 2cl of your preferred spirit	

ALTHAUS TEE TEA

	0,4l
Sencha Tokusen	8,50
Jasmine Pearls Bai Yin	8,50
Darjeeling FTGFOP1 First Flash	8,50
English Breakfast Broken	8,50
Assam SFTGFOP1	8,50
Grand Earl Grey	8,50
Chamomile	8,50
Peppermint	8,50
Verbena	8,50
Frischer Ingwer und Limette	8,50
Frische Minze	8,50
EINSTEIN Ingwer Infusion	11,00
Ingwer Honig Ginger Honey	

Matcha Latte

7,00

Chai Latte

7,00

Heiße Schokolade mit Baileys und Sahne

hot chocolate with whipped cream

and Baileys

9,00

Glühwein

mulled wine

7,50

Glühwein mit Schuß

mulled wine with rum

9,50

Bitte informieren Sie uns über Allergien oder diätetische Anforderungen. Einige Speisen können roh oder nicht pasteurisiert sein.

Please inform us if you have any food allergies or special dietary needs. Some dishes may be raw or unpasteurized.

Desweiteren weisen wir darauf hin, dass ab 8 Personen keine Einzelzahlung möglich ist und eine Gesamtrechnung erstellt wird.

Furthermore, we would like to point out that no single payment is possible for 8 or more people and that an overall invoice will be created.

Alle Preise in Euro inklusive Steuer. | All prices in Euro and including VAT.

OFFENE WEINE 0,1L / GLAS 0,2L / GLAS

2021 Alte Reben Riesling	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Kaitui Sauvignon Blanc QBA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2021 Grauburgunder	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Strawanzer Grüner Veltliner	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2020 Petit Chablis Chardonnay A.O.C.	6,00
Domain Alain Geoffroy, Burgund, Frankreich	12,00
2021 Rosé Saigner QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2020 Ursprung QbA	6,00
Markus Schneider, Pfalz, Deutschland	12,00
2019 Junger Knabe Zweigelt	6,00
Weingut Heiderer-Mayer, Wagram, Österreich	12,00
2015 Côtes du Rhone	6,00
Domaine Etienne Guigal, Rhone, Frankreich	12,00

BUBBLES 0,1L / GLAS

2019 Blanc de Blancs Markus Schneider	9,00
NV Laurent-Perrier La Cuvée	18,00
NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé	20,00

BUBBLES

2019 Blanc de Blancs Markus Schneider	65,00
Delamotte Champagne Brut	99,00
NV Laurent-Perrier La Cuvée	125,00
NV Laurent-Perrier Cuvée Rosé	135,00
NV Laurent-Perrier Blanc de Blancs	135,00
NV Laurent-Perrier Grand Siècle	250,00
2013 Dom Pérignon	250,00
2009 Dom Pérignon Rosé	390,00
NV Krug Grande Cuvée	250,00
NV Krug Rosé	390,00

WEISSWEINE WHITEWINE

DEUTSCHLAND

2022 Grauburgunder Markus Schneider, Pfalz	39,00
2021 Alte Reben Riesling Markus Schneider, Pfalz	45,00
2022 Kaitui Sauvignon Blanc Markus Schneider, Pfalz	45,00
2020 Crue Chardonnay Markus Schneider, Pfalz	99,00

ÖSTERREICH

2020 Ganslgraben Grüner Veltliner DAC Weingut Höllerer, Kamptal	42,00
2021 Chardonnay Weingut Stiegelmar, Burgenland	49,00
2021 Sauvignon Blanc Weingut Umathum, Burgenland	59,00
2019 In der Wand Riesling Weingut Pichler-Krutzler, Wachau	69,00

ITALIEN

2020 Colle Cavalieri Trebbiano D.O.P. Cantina Tollo, Abruzzen	42,00
2021 Le Quaiare Lugana D.O.C. Bertani, Venezien	49,00
2020 Etichetta Nera Gavi dei Gavi D.O.C.G. La Scolca, Piemont	69,00
2020 Poggio alle Gazze I.G.T. Ornellaia, Toskana	99,00

FRANKREICH

2021 La Petite Perriere Sauvignon Blanc A.O.C. Domaine de la Perriere, Loire	42,00
2021 Château Marjosse Blanc Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2020 Bourgogne Chardonnay Domaine Alain Geoffroy, Burgund	49,00
2020 Montée de Tonnerre Chablis 1er Cru Jean Durup, Burgund	69,00

ROTWEINE REDWINE

DEUTSCHLAND

2020 Ursprung Cuvée Markus Schneider, Pfalz	39,00
2020 Black Print Cuvée Markus Schneider, Pfalz	49,00
2019 Merlot Mon Église Merlot Markus Schneider, Pfalz	79,00
2015 Late Release Syrah Markus Schneider, Pfalz	89,00

ÖSTERREICH

2019 Blauer Zweigelt Weingut Stiegelmar, Burgenland	42,00
NV Revolution Red Solera -Demeter- Weingut Johannes Zillinger, Weinviertel	49,00
2019 A'Kira T.FX.T Blaufränkisch Weingut Tement, Burgenland	59,00
2018 Cabernet Sauvignon Reserve Jurtschitsch, Kamptal	69,00

ITALIEN

2019 Chianti Riserva D.O.C.G. Terre de Priori Cantina di Montalcino, Toscana	42,00
2020 Le Selezioni Barbera d'Alba D.O.C. Marchesi di Barolo, Piemont	49,00
2020 Le Volte I.G.T. Ornellaia, Toskana, Italien	59,00
2019 Lucente I.G.T. Luce della Vite, Toskana	69,00

FRANKREICH

2015 Côtes du Rhone Domaine Etienne Guigal, Rhone	42,00
2018 Château Marjosse Rouge Pierre Lurton, Bordeaux	49,00
2020 Pinot Noir Domaine Labouré-Roi, Burgund	59,00
2019 Château Lassègue Grand Cru Château Lassègue, Bordeaux	89,00

EX CHÂTEAU

WEINHANDLUNG BERLIN

In direkter Nachbarschaft zum EINSTEIN ist eine kleine und feine Adresse für ausgesuchte Wein und Champagner Qualitäten entstanden. Mit dem Namen EX CHÂTEAU verbinden wir unsere Nähe zu den uns am Herzen liegenden Chateaux und Weingütern. Dies bedeutet, dass Sie bei uns ausschließlich Qualitäten finden, die wir auf direktestem Wege nach Berlin holen und wir zu den Weinmachern oder dem jeweiligen Weingut freundschaftliche Beziehungen pflegen. Diese Weine und Champagner behandeln wir mit großen Respekt und der nötigen Leidenschaft. Wir verstehen uns als Botschafter des guten Geschmacks, wohl wissend, dass man über Geschmack streiten kann, wenn man denn will. Deshalb verlieren wir nicht viele Worte, wir lassen die Qualität im Glas sprechen. Regelmäßig wechselnd finden Sie hier eine Auswahl an Empfehlungen zum Genuss in Ihrem EINSTEIN Unter den Linden und vielleicht schauen Sie bei Gelegenheit einmal im EX CHÂTEAU vorbei.

à votre santé

WHITE WINE

Bordeaux

2020 Château Rieussec Carmes de Rieussec Sémillon, Sauvignon Blanc 0,375 l	45,00
2021 Château Lynch-Bages Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon, Muscadelle	99,00
2015 Domaine de Chevalier Blanc Sauvignon Blanc, Sémillon	149,00
2019 Château Cheval Blanc Le Petit Cheval Blanc Sauvignon Blanc	199,00

Burgund

2020 Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté	99,00
2021 Domaine Leflaive Mâcon-Verzé Chardonnay	125,00
2021 Domaine Michel Bouzereau Meursault Chardonnay	150,00
2018 Bonneau du Martray Corton-Charlemagne Grand Cru Chardonnay	499,00

RED WINE

Bordeaux

2018 Château Marjosse Cuvée Les Truffiers Merlot	77,00
2012 Château Troplong Mondot Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc	175,00
2015 Château Lynch-Bages Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	250,00
2008 Château Pontet-Canet Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot	250,00

SPIRITUOSEN SPIRITS

GIN	4cl	OBSTBRÄNDE	4cl
Bombay Sapphire 40 %	10,00	Ziegler No.1 Wildkirsch Obstbrand 43 %	20,00
Hendrick's Gin 44 %	12,00	Ziegler Marille Obstbrand 43 %	20,00
Monkey 47 Dry Gin 47 %	12,00	Ziegler Sauerkirsch Obstbrand 43 %	10,00
Tanqueray London Dry Gin 47,3 %	10,00	Ziegler Williams Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Mirabelle Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Freudenberger Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Alte Zwetschge Obstbrand 43 %	10,00
		Ziegler Alter Apfel Obstbrand 43 %	10,00
WODKA		GEIST	
Grey Goose Vodka 40 %	12,00	Ziegler Waldhimbeer Geist 42 %	10,00
Stolichnaya 40 %	10,00	Ziegler Haselnuss Geist 43 %	10,00
Wybrowa 40 %	10,00		
WHISKYS		TEQUILA	
Chivas Regal 12 Y 40 %	10,00	Tequila Gran Dovejo blanco 40 %	10,00
Jameson 40 %	10,00		
Ziegler Freud Whiskey 41,5 %	10,00		
Oban 14 Y 43 %	14,00	VERMOUTH	
Lagavulin 16 Y 43 %	14,00	Carpano Antica Formula 16,5 %	8,00
		Martini Bianco 14,4 %	8,00
		Noilly Prat 18 %	8,00
RUM		LIKÖR	
Eminente Rum 7 Y 41,3 %	10,00	Amaretto Disaronno Original 28 %	8,00
Havana Club 7 Y 40 %	10,00	Bailey's Original 17 %	8,00
Ron Zacapa Centenario 23 40 %	14,00	Cointreau 40 %	8,00
Meyer's Rum 40 %	10,00	Grand Marnier Cordon Rouge 40 %	8,00
		Sambuca	8,00
COGNAC		PORT - SHERRY	
Hennessy VS 40 %	12,00	Taylor's Port Tawny 10 Y 20 %	8,00
Hennessy X.O 40 %	25,00	Fino dry, Gutierrez Colosia 15 %	8,00
		Pedro Ximenez, Gutierrez Colosia 15 %	8,00
ARMAGNAC		DIGESTIF	
Domaine du Tariquet Bas-Armagnac VSOP 40 %	10,00	Averna Amaro Siciliano 29 %	8,00
		Fernet Branca 39 %	8,00
GRAPPA		Ramazotti 30 %	8,00
Nonino Vuisinar 43 %	10,00	Pernod 40 %	8,00
		Campari Bitter 25 %	8,00