

WILLKOMMEN IM AUGUSTINER KELLER DES 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, der ältesten Brauerei Münchens, wurde der Zollpackhof 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!

AUSZUG UNSERER AUGUSTINER BIRSPEZIALITÄTEN

Augustiner Hell Schnitt		ca. 0,3 l
Augustiner Hell		0,5 l
Augustiner Hell Mass		1,0 l
Augustiner Edelstoff		0,50 l
Augustiner Edelstoff Mass		1,00 l
Augustiner Dunkel		0,50 l
Augustiner Hefeweizen		Flasche 0,50 l



Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.

ZÜNFTIGE BROTZEITEN



Richard's
Wild

Brettl „Zollpackhof“

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

Brettl „Käse & Speck“

Rösches Brot, gesalzene Butter, Hart- und Weichkäse aus dem Alpenvorland und der Schweiz mit Feigensenf, Vorarlberger Speck, eingelegter Gurke und Radi

Brettl „Alles Käse“

Rösches Brot, gesalzene Butter, Obazda, Hart- und Weichkäse aus dem Alpenvorland und der Schweiz mit Feigensenf, eingelegter Gurke und Radi

Brettl „Alles Fisch“

Rauchlachstatar, BBQ-Pulled-Fisch, Thunfischpraline, dazu Kartoffelrösti mit Schmand, Schwarzbrot, Zitrone und Meerrettich

Brettl „Wild auf Wild“

Rösches Brot, gesalzene Butter, Griebenschmalz, Blutwurst, Leberwurst, Wildpfefferbeißer, Wildknacker, Hirschkransalami, Wildsalami, Hirschschinken, Preiselbeergelee und Radi

Brettl „Alles Grün“

Rösches Brot, gesalzene Butter, Obazda, Gemüsesticks, Radieschen, eingelegte Gewürzgurke und Radi

VORSPEISEN & SUPPEN

Hausgemachter Obazda und warme Brezn

Gemischter Salat mit Balsamico- oder Joghurtdressing

Leberknödelsuppe

Große Berliner Kartoffelsuppe mit Würstchen und Butterstulle

Große klassische Gulaschsuppe mit Schmand und Butterstulle

SCHMANKERL

Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln

Currywurst mit hausgemachter Currysauce und Pommes Frites

Schweinebraten an Augustiner Dunkelbiersauce
mit Bayrisch Kraut und Kartoffelklößen

Kalbfleischpflanzerl mit hausgemachter dunkler Jus,
Möhren-Erbsengemüse und Kartoffelstampf

Knusprige Schweinshaxe (ca. 600 g) frisch aus dem Ofen,
auf Augustiner Dunkelbiersauce mit Sauerkraut und Kartoffelklößen

„Schnitzel Wiener Art“ mit warmem Kartoffel-Gurkensalat
oder Pommes Frites

½ Ente, rösch, aus dem Ofen mit Rotkohl und Kartoffelknödeln

Augustiner Schmankerlpfanne (ab 2 Personen)

Schweinebraten, Leberkäse, Nürnberger Würstchen und
Pfefferbeißer mit Sauerkraut, Bayrisch Kraut und Rotkohl,
dazu zweierlei Klöße

Augustiner Schmankerlpfanne mit Ente, rösch (ab 2 Personen)

Schupfnudelpfanne in Kürbisschaum mit Kürbiskernen und Ziegenkäse

Vegetarische Steinpilzravioli in leichter Salbeibutter
mit gebratenen Pilzen und Parmesansplitter

DESSERT

Bayrisch Crème mit Fruchtsauce und Beerensorbet

Klassische Apfelküchle mit Vanillesauce, Zimt & Zucker

Hausgemachter Kaiserschmarrn (ab 2 Personen)

mit eingelegten Rosinen, karamellisierten Nüssen, Schlag-
sahne und Vanilleeis (ca. 20 Minuten Zubereitungszeit)



ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Adelholzener Sprudel oder Still	0,75 l
Adelholzener Sprudel oder Still	0,25 l
Tafelwasser (Sprudel)	0,50 l
Coca-Cola ^{1,3,5,9} , Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,3,4,5}	0,30 l
Coca-Cola ^{1,3,5,9} , Coca-Cola Zero ^{1,3,5,9} , Fanta ^{1,4} , Sprite ⁴ , Spezi ^{1,3,4,5}	0,50 l
Coca-Cola Light ^{1,3,5,9}	0,33 l
Fassbrause	0,33 l
Almdudler ³	0,35 l
Thomas Henry <i>Bitter Lemon</i> ¹⁰ , <i>Tonic Water</i> ¹⁰ , <i>Ginger Ale</i> ^{2,3,8}	0,20 l
Kraftmalz ³	0,33 l

SÄFTE

Orangensaft	0,30 l
Apfelsaft	0,30 l
Rhabarbersaft	0,30 l
Kirschsft	0,30 l
Bananensaft	0,30 l
Kiba	0,30 l
Schwarzer Johannisbeersaft	0,30 l
Große Säfte	0,50 l
Kleine Saftschorle	0,30 l
Große Saftschorle	0,50 l

HEISSE GETRÄNKE

Kaffee ⁹	Tasse
Cappuccino ⁹	Tasse
Milchkaffee ⁹	Tasse
Latte Macchiato ⁹	Glas
Espresso ⁹	Tasse
Espresso, doppelt ⁹	Tasse
Espresso Macchiato ⁹	Tasse
Heiße Schokolade	Tasse
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse
Heiße Schokolade mit Rum	Tasse
Diverse Teesorten	Glas

1) Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffen 3) Antioxidationsmittel 4) mit Geschmacksverstärker
5) mit Schwefeldioxid 9) koffeinhaltig 10) chininhaltig

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

UNSERE BIRSPEZIALITÄTEN

Augustiner Hell	0,50 l 1,00 l
Schnitt Augustiner Hell	ca. 0,30 l
Augustiner Edelstoff	0,50 l 1,00 l
Schnitt Augustiner Edelstoff	ca. 0,30 l
Augustiner Hefeweizen	Flasche 0,50 l
Augustiner Dunkel	0,50 l
Augustiner Radler	0,50 l 1,00 l
Erdinger Russen	0,50 l 1,00 l
Erdinger Urweisse	0,50 l 1,00 l
Erdinger Weißbier Kristall	Flasche 0,50 l
Erdinger Dunkel	Flasche 0,50 l
Erdinger Weißbier (alkoholfrei)	Flasche 0,50 l
Erdinger Pikantus	Flasche 0,50 l
Erdinger Grapefruit (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l
Erdinger Zitrone (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l
Clausthaler (alkoholfrei)	Flasche 0,33 l

Regelmäßiger Anstich eines Augustiner Hell aus dem Holzfass

0,5 l
1,0 l





ZOLLPACKHOF

Anno 1855

Restaurant & Biergarten

Sutterer
1799

SPIRITUOSEN

SCHWARZWALD SCHNÄPSE

Sutterer Williams Christbirne	4 cl	€
Sutterer Zwetschge	4 cl	
Sutterer Mirabelle	4 cl	
Sutterer Himbeergeist	4 cl	
Needle Masterpiece Gin - der Fichtennadel-Gin aus dem Schwarzwald	4 cl	
Wood Stork Rum	4 cl	
Scheibel Moorbirne	4 cl	
Scheibel Altes Pflümle	4 cl	

NEEDLE
BLACKFOREST GIN

FEINBRENNEREI AUS FINOWFURT

100 ml

Williams Christbirne (für 5 Personen)
inklusive Arbeitsunfähigkeitsbescheinigung

LONGDRINKS

Needle Gin Tonic	0,3 l
Wood Stork Rum Cola	0,3 l
Jack Daniels Cola	0,3 l



AQUAVIT

Linie Aquavit	4 cl
Jubiläums Aquavit	4 cl

die feine brennerei
SEIT 2019

BITTERS & ANISETTE

Ramazzotti	4 cl
Averna	4 cl
Fernet-Branca	4 cl
Jägermeister	4 cl
Sambuca	4 cl
Baileys	4 cl

Scheibel

SCHAUMWEIN

SEKT

La Scala

Glas 0,10 l

La Scala

Flasche 0,75 l

€

WEIN

0,2 L

WEISS OFFEN

2021 Grüner Veltliner

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2021 Grauburgunder „Tag für Tag“

Frankhof Weinkontor

2021 Chardonnay, Aimery

Noble Vignes, Südfrankreich 1,00 L

ROT OFFEN

2020 Zweigelt

Norbert Bauer, Weinviertel, AT

2020 Merlot, Aimery

Nobles Vignes, Südfrankreich

Weinschorle weiss oder rot

Jahrgangsänderungen behalten wir uns vor.