



SPEISEN & GETRÄNKE

**FAUSTUS**  
Restaurant • Biermass









## SUPPEN

### Soups

- 10 **Tomatensuppe**<sup>1,2</sup> 4,50  
mit getrockneten Tomaten, gerösteten  
Pinienkernen und frischem Basilikumpesto  
Tomato soup with dry tomatoes,  
roasted pine nuts and basil-pesto
- 11 **Kartoffelsuppe**<sup>4,8,16</sup> 5,00  
mit frischem Majoran  
und Wiener Würstchen  
Potato soup with sweet marjoram  
and Wiener-Sausages

## SALATE

### Salads

- 50 **Gemischter Salat** – klein 5,90  
Small mixed salad
- 51 **Gemischter Salat** - groß 9,90  
Big mixed salad
- 53 **Blattsalate** 11,90  
mit Ziegenkäse<sup>8</sup>, frischen Tomaten,  
Gurke, Paprika und Oliven<sup>2</sup>  
Big mixed leaf salad with goat's cheese,  
tomato, cocumber, sweet pepper and olives
- 54 **Gemischter Salat** 11,90  
mit gebackenen Mozzarellasticks<sup>1,2,8</sup>  
Mixed salad with mozzarella sticks
- 55 **Hähnchen an Blattsalat** 11,90  
gebraten mit Knoblauch und Kräutern  
Fried Chicken with leaf salad

## VORSPEISEN & SNACKS

### Starters

- 13 **Laugenbretzel** 3,20  
mit frischem Kräuterquark<sup>8</sup>  
Bretzel with spread
- 25 **Folienkartoffel** 9,90  
mit frischem Kräuterquark<sup>8</sup>  
und Räucherlachs<sup>5,2</sup>  
Baked potato filled with spread  
and smoked salmon
- 24 **Folienkartoffel** 7,50  
mit frischem Kräuterquark<sup>8</sup>  
und kleinem Salat  
Baked potato filled with spread  
served with small salad
- 26 **Folienkartoffel** 8,90  
mit Hähnchenbruststreifen  
und Tomatensauce<sup>1</sup>  
Baked potato filled with stipes of  
chickenbreast and tomato sauce
- 22 **Brotzeit** 10,50  
Schinken<sup>2,3,4</sup>, Salami<sup>1,2,4</sup>, Leberwurst,  
Bergkäse, Tomate, Zwiebel  
und Gewürzgurke  
Snack consisting of bread, cold cuts,  
cheese and vegetables
- 29 **Schale Oliven**<sup>2</sup> 4,50  
Cup of olives
- 27 **Schale getrocknete Tomaten**<sup>2</sup> 4,50  
Cup of dry tomatoes
- 28 **Schale Kapernbeeren**<sup>2</sup> 5,50  
Cup of capers
- 23 **Käsebrett** 12,50  
Käseauswahl<sup>2,8</sup>, Trauben, Feigensenf,  
Butter und Brotkorb  
Choise of cheese with fruits, fig-mustard,  
butter and bread basket
- 21 **Schmalzbrot** 3,00  
Brotkorb und Schälchen Schmalz  
Bread basket and cup of lard







## FLAMMKUCHEN

### Flatbread

**Frischer, hausgemachter Flammkuchen mit Crème fraîche und Käsemischung, wahlweise belegt...**

Tarte flambée is an Alsatian dish composed of thin bread dough rolled out in a rectangle, which is covered by crème fraîche, onions and bacon. It is one of the most famous gastronomical specialties of the region

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 32 | ...mit Speck <sup>2,16</sup> und Zwiebel<br>With bacon and onions  | 7,80  |
| 34 | ...mit Lauch, Speck <sup>2,16</sup><br>und frischen Tomaten<br>With field garlic, bacon and tomatoes                           | 7,90  |
| 33 | ...mit Paprika, Zucchini, Zwiebel<br>und frischen Tomaten<br>With sweet peper, zucchini, onions<br>and tomatoes                | 8,90  |
| 35 | ...Schinken, Rucola und Parmesan <sup>2,8</sup><br>With ham, rocket and Parmesan-cheese  | 9,50  |
| 31 | ...Garnelen, Tomate, Lauch<br>und Petersilie<br>With prawns, tomatoes, field garlic<br>and parsley                             | 12,50 |
| 36 | ...mit Hähnchenbruststreifen<br>Champignons und getrockneten Tomaten<br>With stripes of chicken, mushrooms<br>and dry tomatoes | 12,50 |

## FLEISCH GERICHTE

### Main Courses

- |    |  |       |
|----|--|-------|
| 66 | <b>Königsberger Klopse<sup>2,8</sup></b><br>mit Salzkartoffeln und Kapern-Sauce<br>Also known as Soßklopse, a German specialty<br>of meatballs in a white sauce with capers  | 13,90 |
| 67 | <b>Hühnerfrikassee<sup>2,8</sup></b><br>mit Erbsen, Champignons und Petersilienreis<br>Fricassee of chicken with pea, mushrooms<br>and rice with parsley   | 12,90 |
| 70 | <b>Gekochte Rinderbrust</b><br>mit Meerrettichsauce, Bouillionkartoffeln <sup>8</sup> ,<br>frischem Gemüse und Kräuter<br>Brisket of beef with horseradish-sauce,<br>Bouillon-Potatoes, fresh vegetables<br>and herbage                | 15,90 |
| 68 | <b>Gegrilltes Rumpsteak</b><br>mit „Faustus-Knoblauch-Butter <sup>2,8“</sup> ,<br>Pommes Frites und Salat<br>Grilled rump steak with special garlic-butter,<br>french fries and salad  | 17,50 |
| 69 | <b>Faustus-Grillteller</b><br>mit Hähnchenbrust, Rumpsteak,<br>Schweinefilet, Grilltomate und Pommes Frites <sup>2</sup><br>Dish of mixed grill with chickenbreast,<br>rumpsteak, fillet of pork, grilled tomatoes<br>and french fries | 19,50 |
| 73 | <b>Wiener Schnitzel</b><br>mit Kartoffel-Gurkensalat und Kürbiskernöl<br>Thin slice of veal coated in breadcrumbs<br>and fried, with potato-gherkin-salad<br>and pumpkin-seed-oil  | 17,50 |
| 74 | <b>Wiener Schnitzel</b><br>mit Pommes Frites, With french fries  | 15,90 |
| 72 | <b>Wiener Schnitzel</b><br>mit Blattsalat, With leaf salad   | 15,90 |
| 65 | <b>Gebratene Kalbsleber<sup>8</sup></b><br>mit Zwiebelringen, Kartoffelpüree<br>und karamelierten Äpfeln<br>Calf's liver with fried onion rings,<br>mashed potatoes and caramelized apples   | 14,90 |
| 75 | <b>Currywurst<sup>15,16</sup></b><br>mit Faustus-Ketchup, Grilltomate<br>und Pommes Frites<br>German national dish consisting of hot pork<br>sausage cut into slices and seasoned with<br>special curry sauce, served with small salad | 6,90  |
| 61 | <b>Nürnberger Rostbratwürstchen</b><br>mit Sauerkraut, Pommes Frites und Senf<br>Nuremberger sausages with white cabbage,<br>served with french fries and mustard  | 9,50  |







## FISCH GERICHTE

### Fish

- 62 **Lachsfilet** 15,90  
auf Zucchini-Kartoffelgemüse  
mit Weißweinsauce  
fried salmon with zucchini and potato  
in white wine sauce
- 63 **Havel-Zander** 14,90  
auf Haut gebraten mit Rahmsauerkraut,  
Thymiankartoffel und Selleriestroh  
Fried pike-perch with sauerkraut-cream,  
potato and celery
- 64 **Riesengarnelen** 18,90  
in Knoblauch gebraten mit Tomate  
und Petersilie, dazu Baguette und Salat  
Fried king size prawns with tomato and  
parsley, served with bread and salad

## VEGETARISCH

### Vegetarian

- 90 **Gemüse-Quiche**<sup>8</sup> 7,90  
hausgemacht, mit Zucchini, Tomaten,  
Lauch und Salat  
Baked dish based on custard in a pastry  
crust with zucchini, tomato, field garlic,  
served with salad
- 91 **Spätzle** 9,90  
mit Blattsalat und geriebenem Bergkäse<sup>8</sup>  
Swabian type of egg noodle of soft texture,  
with leaf salad and hard cheese
- 92 **Kartoffelauflauf** 8,90  
mit Ananas und Ingwer  
Potato Soufflé with pineapple and ginger

## KINDER GERICHTE

### For children

- 111 **Hähnchenbruststreifen** 5,50  
mit Tomatensauce<sup>1</sup> und Kartoffeln<sup>1</sup>  
Stripes of chicken breast  
with tomato sauce and potato
- 110 **Kleines Schnitzel** 6,50  
mit Pommes Frites  
Escalope with french fries

## DESSERTS

### Sweets

- 101 **Rote Grütze** 4,90  
mit Vanille-Sauce<sup>2,8</sup>  
Dessert of semiliquid red fruit  
with vanilla sauce
- 103 **Warmer Apfelstrudel** 5,90  
mit Vanille-Sauce<sup>2,8</sup> und/  
oder Vanille-Eis<sup>2,8</sup>  
Apple strudel with vanilla sauce  
and/or vanilla icecream
- 104 **Kartoffelpuffer** mit Apfelmus 3,90
- 105 **Frischer Obstsalat** 7,20  
mit Vanille-Sauce<sup>2,8</sup> oder Vanille-Eis<sup>2,8</sup>  
Fresh fruits with vanilla icecream
- 102 **Kaiserschmarrn**<sup>8</sup> 6,90  
mit Rosinen, Zwetschgenröster  
und Vanille-Eis<sup>2,8</sup>  
Cut up sugared pancake with raisins,  
damson plums and vanilla icecream

**Wechselnde frische Kuchen- und  
Tortenvariationen finden Sie  
in unserer Vitrine.**





## Offene Weißweine

	0,2 l	0,5 l
<b>Morio Muskat QbA</b> , lieblich WZG Rietburg - Pfalz	3,50	8,50
<b>Riesling QbA</b> , trocken Schloß Schönborn - Rheingau	3,50	8,50
<b>Grüner Veltiner</b> , trocken Weingut Buchmayer - Österreich	3,50	8,50
<b>Chardonnay</b> , trocken Sauvignon blanc Concha y Toro - Chile	3,90	9,50

## Offene Rotweine

	0,2 l	0,5 l
<b>Dornfelder QbA</b> , lieblich WZG Rietburg - Pfalz	3,50	8,50
<b>Zweigelt</b> , trocken Blauer Portugieser QbA Kremstal-Österreich	3,50	8,50
<b>Merlot</b> , trocken Vin de Pays d'Oc - Frankreich	3,50	8,50
<b>Cabernet Sauvignon</b> , trocken Merlot Concha y Toro - Chile	3,90	9,50
<b>Bordeaux AC</b> , trocken Bordeaux - Frankreich	5,50	10,50

## Offener Roséwein

	0,2 l	0,5 l
<b>Portugieser</b> , trocken Weißherbst QbA Weinkellerei Motzel - Rheinhessen	3,50	8,50
<b>Weißweinschorle</b>	3,50	8,50
<b>Rotweinschorle</b>	3,50	8,50



## Flaschenweine weiß 0,75 l

### Deutschland - Gemany

**Weißburgunder QbA**, halbtrocken 15,50  
„Königschaffhauser Vulkanfelsen“  
WZG Königschaffhausen – Baden

**Grauer Burgunder QbA**, trocken 16,50  
Weingut Lergenmüller - Pfalz

**Pinot Grigio DOC**, trocken 21,50  
„Ca’ Bolani“  
Tenuta Ca’ Bolani - Friaul

**Villa Bürklin Weiß**, trocken 22,50  
Dr. Bürklin-Wolf – Pfalz

**Riesling QbA**, trocken 26,50  
Weingut Robert Weil - Rheingau

### Österreich - Austria

**Grüner Veltiner**, trocken 18,50  
„Classic“  
Weingut Prechtel-Weinviertel DAC

### Frankreich - France

**Sancerre AC**, trocken 29,50  
„Les Romains“  
Fouassier Pere et Fils, Loire

## Flaschenwein rosé 0,75 l

**Spätburgunder Weißherbst**, trocken 16,50  
WZG Bötzingen - Baden

## Flaschenweine rot 0,75 l

### Deutschland - Gemany

**Dornfelder**, trocken 15,50  
Rietburg - Pfalz

**Villa Bürklin Rot**, trocken 17,50  
Dr. Bürklin Wolf – Pfalz

**Spätburgunder QbA**, trocken 20,50  
„Alde Gott“  
WZG Alde Gott S. - Baden

### Österreich - Austria

**Zweigelt „Exclusiv“ QbA**, trocken 19,50  
Weingut Prechtel – Weinviertel DAC

### Frankreich - France

**Beaujolais Villages**, trocken 19,50  
Selection Bruno Rabut - Beaujolais

**Chateau Caillou d`Artus**, trocken 36,50  
„Grand Cru“  
Bordeaux – Saint-Emilion

### Italien - Italy

**Chianti Classico DOCG**, trocken 23,50  
„Riserva“  
Cantine Bonacchi S.p.A. - Toscana

**Montepulciano d`Abruzzo DOC**, trocken 18,50  
„Il Bucaro“  
Casa Vinicola Tortona - Abruzzen

Wir servieren jeweils die aktuellen Jahrgänge.



## Warme Getränke

Kaffee <sup>9</sup>	Tasse	2,20	
Milchkaffee <sup>9</sup>	Tasse XL	3,20	
Latte Macchiato <sup>9</sup>	Glas	3,40	
Cappuccino <sup>9</sup>	Tasse	2,40	
Espresso <sup>9</sup>	Tasse	1,90	
Espresso Macchiato <sup>9</sup>	Tasse	2,10	
Doppelter Espresso <sup>9</sup>	Tasse	3,00	
Heiße Schokolade mit Sahne	Tasse	2,80	
Heiße Milch mit Honig	Tasse	2,20	
Faustus heiße Schokolade (mit 2 cl Amaretto <sup>1</sup> )	Tasse	4,00	
Wittenberg Grog <sup>1</sup> (4 cl Rum)	Glas	4,00	
Irish Coffee <sup>9</sup> (2 cl Whisky <sup>1</sup> )	Tasse	4,00	
Baileys Coffee <sup>9</sup> (2 cl Baileys <sup>1</sup> )	Tasse	4,00	
Extra Flavor Vanille, Karamel, Kokos		0,20	
Tee (diverse Sorten)	Glas	2,00	
Kännchen Kaffee		3,60	
Kännchen Tee		3,50	
Teesorten	Darjeeling Royal Grüntee Asia Superior Rooibos Vanille Kräutergarten Sommerbeeren Pfefferminzblätter		

## Softdrinks

		0,2 l	0,4 l
Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>		2,50	3,90
Coca-Cola Light <sup>1,3,9,12</sup>		2,50	3,90
Coca-Cola Zero <sup>1,3,9,12</sup>		2,50	3,90
Fanta <sup>1,3</sup>		2,50	3,90
Sprite <sup>2</sup>		2,50	3,90
Spezi <sup>1,2,3</sup>		2,50	3,90
Bitter Lemon <sup>10</sup>		2,50	3,90
Tonic Water <sup>10</sup>		2,50	3,90
Ginger Ale <sup>1</sup>		2,50	3,90
Saftschorle		2,50	3,90
Fassbrause		2,50	3,90
Gerolsteiner Medium		0,25 l	2,50
Gerolsteiner Medium		0,75 l	6,70
Gerolsteiner Naturell		0,25 l	2,50
Gerolsteiner Naturell		0,75 l	6,70
Tafelwasser		0,40 l	3,60
Red Bull <sup>14</sup>		0,25 l	3,80
Bionade Litschi		0,33 l	3,50
Bionade Kräuter		0,33 l	3,50
Bionade Holunder		0,33 l	3,50
Bionade Ingwer-Orange		0,33 l	3,50
Eistee Peach <sup>3</sup>		0,33 l	3,20
Eistee Orange <sup>3</sup>		0,33 l	3,20
Eistee Lemon-Lime <sup>3</sup>		0,33 l	3,20
Eistee Mango-Maracuja <sup>3</sup>		0,33 l	3,20

## Säfte

	0,2 l	0,4 l
Ananassaft	2,50	3,90
Grapefruitsaft	2,50	3,90
Bananennektar	2,50	3,90
Kirschnektar	2,50	3,90
Orangensaft	2,50	3,90
Mangonektar	2,50	3,90
Tomatensaft	2,50	3,90
Kirsch-Bananennektar	2,50	3,90

## Faßbiere

	0,3 l	0,5 l
Warsteiner Pilsner	2,80	3,90
Burgensteiner Pils	2,80	3,90
König Ludwig Dunkel	2,80	3,90
Gaffel Kölsch	2,80	3,90
Weihenstephaner Hefe Hell	2,80	3,90
Alster (Bier + Sprite <sup>2</sup> )	2,80	3,90
Radler (Bier + Fanta <sup>1,3</sup> )	2,80	3,90
Diesel (Bier + Coca-Cola <sup>1,3,9</sup> )	2,80	3,90
Gespritztes Bier + Fassbrause	2,80	3,90
Warsteiner Pilsner	1 l	7,50

## Flaschenbiere

Weihenstephaner Kristall	0,5 l	3,90
Weihenstephaner Dunkel	0,5 l	3,90
Weihenstephaner Alkoholfrei	0,5 l	3,90
Malztrunk <sup>1</sup>	0,33 l	3,20
Warsteiner Alkoholfrei	0,33 l	3,20
Berliner Weisse rot o. grün	0,33 l	3,50

## Prosecco & Champagner

Prosecco Valdo	0,1 l	3,50
Rosé Prosecco Valdo	0,1 l	3,90
Prosecco Valdo	0,75 l Fl.	24,50
Rosé Prosecco Valdo	0,75 l Fl.	26,50
Lanson Black Brut	0,25 l Fl.	15,50
Lanson Black Brut	0,75 l Fl.	49,00

## Aperitif

5 cl

Martini I Bianco; Rosso; Dry	3,00
Campari <sup>1</sup>	4,00
Sandeman Dry; Medium; Cream	3,00

## Liköre

4 cl

Disaronno originale Amaretto <sup>1</sup>	4,00
Baileys <sup>1</sup>	4,00
Southern Comfort I	4,00
Cointreau <sup>1</sup>	4,00

## Anis

4 cl

Ouzo	4,00
Pernod <sup>1</sup>	4,00
Ricard <sup>1</sup>	4,00
Sambuca	4,00

## Kräuter & Bitter

4 cl

Jägermeister <sup>1</sup>	4,00
Averna <sup>1</sup>	4,00
Ramazzotti <sup>1</sup>	4,00
Fernet Branca <sup>1</sup>	4,00
Branca Menta <sup>1</sup>	4,00
Underberg <sup>1</sup>	4,00

## Whisky & Whiskey

4 cl

Ballantine's <sup>1</sup>	4,00
Jack Daniel's <sup>1</sup>	4,00
Jim Beam <sup>1</sup>	4,00
Johnnie Walker Red Label <sup>1</sup>	4,00
Tullamore Dew <sup>1</sup>	5,00
Chivas Regal <sup>1</sup>	7,00
Glenfiddich 12 years <sup>1</sup>	7,20

## Rum

4 cl

Bacardi Carta Blanca	4,00
Havana Club 3y Cuba <sup>1</sup>	4,00
Havana Club 7y Cuba <sup>1</sup>	6,00
Ron Varadero 5y Cuba <sup>1</sup>	5,50

## Grappa, Klare & Obstbrände

2 cl

Grappa Barbero	2,50
Jubiläums Aquavit	2,50
Malteserkreuz Aquavit	2,50
Finsbury Gin	2,00
Echter Nordhäuser Doppelkorn	2,50
Fürst Bismarck Original	2,50
Kartoffelschnaps	2,50
Smirnoff Wodka	2,00
Sierra Tequila Silver	2,00
Sierra Tequila Gold <sup>1</sup>	2,00
Pascall Kirsch	2,60
Pascall Himbeere	2,60
Pascall William's Birne	2,60

## Brandy, Calvados & Cognac

2 cl

Asbach Uralt	2,50
Carlos <sup>1</sup>	2,80
Vecchia Romagna	2,50
Osborne Veterano <sup>1</sup>	2,80
Pâpidoux X.O. Calvados <sup>1</sup>	3,50
Hennessy Fine de Cognac	4,50
Remy Martin V.S.O.P.	4,00

## Rum mit 4 cl Alkohol

0,2 l

Bacardi & Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>	6,50
Jim Beam & Coca-Cola <sup>1,3,9</sup>	6,50
Gin & Tonic Water <sup>10</sup>	6,50
Wodka & Bitter Lemon <sup>10</sup>	6,50
Campari & Orange <sup>1</sup>	6,50
Southern Comfort & Ginger Ale <sup>1</sup>	6,50



**INHALTSSTOFFE**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) mit Phosphat
- 8) mit Milcheiweiß
- 9) koffeinhaltig
- 10) chininhaltig
- 11) mit Süßungsmittel
- 12) enthält eine Phenylalaninquelle
- 13) gewachst
- 14) mit Taurin
- 15) hergestellt unter Mitverwendung von Pflanzenöl aus gentechnisch verändertem Soja
- 16) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel und Nitritpökelsalz
- 17) Mit Geschmacksverstärker, Antioxidationsmittel, Posphat und Konservierungsmittel
- 18) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig
- 19) mit Farbstoff, Antioxidationsmittel, koffeinhaltig, mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle

**FAUSTUS**  
**Restaurant • Biermass**

WITTENBERGPLATZ 2 · 10789 BERLIN  
WWW.FAUSTUS-BERLIN.DE