



Waschhaus Alt Köpenick

Aus dem Suppentopf / Soups

*Kräftige Bayrische Leberknödelsuppe
Consumé with Bavarian liver dumpling*

€ 4,80

*Dampfige Kartoffel-Lauch-Suppe mit Grünzeug
Steamy creamed potato soup with leek*

€ 4,80

Liebe Leid!

*Gebt's Obacht auf unsere ständig wechselnden
Tagesschmankerln auf unseren Tafeln*

*Dear guests,
please pay attention to our daily changing offers.*

Frisch aus dem Gemüsegarten

Jahreszeitensalat

*Großer jahreszeitlicher Salat mit unserem Hausdressing
Mixed salad with seasonal vegetables and home made dressing*

€ 7,90

Caesar's Salat

*Römersalat mit gerösteten Pinienkernen und Putenbruststreifen
Salad with roasted pine nuts and slices of poultry*

€ 12,50

Waschhaus-Salat

*mit Saftschinkenstreifen und Käse oder mit mariniertem Thunfisch
Salad with ham and cheese or marinated tuna*

€ 10,80

Die Waschhaus-Klassiker / Main dishes

1/2 knusprige Schweinshaxe'n
mit Knödel und Speckkrautsalat
½ Knuckle of pork with potato dumpling and white cabbage salad
€ 9,50

Münchener Schweinebraten
mit Knödel und Speckkrautsalat
Bavarian roasted pork with potato dumpling and white cabbage salad
€ 10,90

Ganze knusprige Schweinshaxe'n
mit Knödel und Bayrisch Kraut
Knuckle of pork with potato dumpling and braised white cabbage
€ 13,90

Kalbstafelspitz in Meerrettichrahm
mit Zwiebelbratkartoffeln und unserem Tagesgemüse
Prime boiled veal in horse raddish sauce with roasted potatoes and daily changing vegetables
€ 15,50

Eine halbe Bauernente aus dem Rohr
mit Knödel und Blaukraut
½ Baked duck with potato dumpling and red cabbage
€ 16,90

Das Waschhaus-Pfandl
eine viertel Ente, á Stückerl von der Kalbshaxe, Schweinsbraten
Blaukraut und Knödel in der Pfanne serviert
,Waschhaus'-Pan
¼ baked duck, slice of roasted veal and roasted pork with potato dumpling and red cabbage
€ 16,50

Wirtshaus-Schmankerl / Small dishes

<i>Unsere hausgebackenen Brez´n</i> <i>Fresh baked pretzel</i>	€ 1,20
<i>Hausgemachtes Kräuter-Speckschmalz mit</i> <i>frischem Holzofenbrot</i> <i>Home made lard with herbs and bacon, served with bread</i>	€ 3,80
<i>Radi und Radieschen</i> <i>(passt gut zum Bier und Brez´n) Assorted kinds of large and small raddish</i> <i>(Fit and proper to beer and pretzels)</i>	€ 5,50
<i>Ein Paar original Weißwürste</i> <i>Bavarian veal sausages</i>	€ 5,50
<i>Frisch anbatzder Obatzda vom Camenbert, Frischkas,</i> <i>mit Zwiebelringen, Radieserl und Brez´n</i> <i>‘Obatzda’ made of camenbert and fresh cheese with onion rings, raddish and a pretzel</i>	€ 6,50
<i>Kalter Schweinsbraten</i> <i>mit frischem Meerrettich, Essiggurken und Hausbrot</i> <i>A slice of roasted pork, served cold with horse raddish, pickles and bread</i>	€ 7,50
<i>Ofenfrischer Leberkas mit Kartoffel-Gurken-Salat</i> <i>Liver loaf with potato- cucumber salad</i>	€ 7,50
<i>Pikante Fleischpflanzerl mit klarem Kartoffelsalat,</i> <i>Grünzeug und süßem Senf</i> <i>Meat balls with potato salad, leek and sweet mustard</i>	€ 8,90
<i>Kleiner Bayerischer Wurstsalat in Essig und Öl mit/ohne Kas, Gurken und roten Zwiebel</i> <i>Bavarian sausage salad made of ‚Regensburger‘ sausages with vinegar and oil, served with</i> <i>or without cheese, cucumber and red onions</i>	€ 8,50
<i>6 Nürnberger Rostbratwurstel mit deftigem Weinsauerkraut</i> <i>an Schuß Bratensafterl, Bratkartoffeln und Senf</i> <i>6 ‚Nürnberger‘ sausages with sauerkraut, sauce and roasted potatoes</i>	€ 8,90
<i>Brotzeitbrett´l</i> <i>mit Kaminwurz, kaltem Braten, schwarzgeräucherter Schinken,</i> <i>Kas, Hausbrot und viel mehr... (das gibt´s auch für mehrer Leid!)</i> <i>Snack consisting of cold cuts, cheese and bread</i>	€ 10,90

Deftiges aus dem Waschhaus /Solid dishes

Waschhaus Gröstl
Speck, Zwiebeln, Kartoffeln, Wurst mit Kräuterrührei
auf Biersauerkraut
Omelette with different kinds of sausages, bacon, onions and potatoes, served on sauerkraut
€ 9,90

Klassischer Elsässer Flammkuchen
mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und Käse
Alsace tarte flambee
With Crème Fraîche, bacon, onions and cheese

€ 9,90

Der Waschhaus-Flammkuchen mit Lachsscheiben
gratinert mit Café de Paris Butter
,Waschhaus'- tarte flambee with slices of smoked salmon, served Café de Paris-butter
€ 9,90

Gebrutzelt und Gebraten/ Roasted dishes

Geröstete Blut- und Leberwurst
mit Weinsauerkraut und Reiberdatschi
Roasted blood and liver sausages with sauerkraut and potato fritters
€ 12,50

Wiener Kalbsschnitzel
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
Escalope of veal with potato-cucumber salad and cranberries
€ 16,50

Vegetarisches / Vegetarian dishes

Dreierlei Käse
Bergkäse, Rohmilchkäse und gewürzter Frischkäse
Three kinds of cheese with raw milk cheese and fresh cheese served with bread
€ 7,90

Gesund und Rund muss es sein
Der gesunde Flammkuchen mit Streifen von Wurzelgemüse
(Karotten, Sellerie und Lauch) und Sauerrahm
Tarte flambee with sliced root vegetables and sour cream
€ 9,90

Käs'spatzen
mit Röstzwiebeln und gemischtem Salat
Swabian pasta, gratinated with cheese, served with roasted onions and a small mixed salad
€ 9,90

Der süße Abschluß / Desserts

Rahmiger Milchreis
mit Vanillestangerl aufgeköcht,
obendrauf mit Schokoladeneis
Creamy rice pudding with chocolate ice cream

€ 5,90

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce

€ 6,50

Grütze von Beerenfrüchten
mit Rahmeis und Schlagrahm
Red fruit jelly with vanilla ice cream and whipped cream

€ 5,90

Wiener Kaiserschmarrn
mit Rosinen, Mandeln in Zimtzucker
(der dauert a bißerl, schmeckt aber umso besser)
Cut-up and sugared pancake with raisins and cinnamon

€ 8,90

Frostige Grüße vom Eisbach / Ice cream

Black & White
Eispyramide mit Vanillerahm und Schokoladeneis, Eierlikörsahne,
je 2 Kugeln
Sundae with chocolate and vanilla ice cream topped with whipped cream and egg liqueur

€ 6,50

Birne Helene
Zwei Birnenhälften auf Bourbonvanilleeis mit warmer
Schokoladensauce und Schlagrahm
Sundae with vanilla ice cream and pieces of pear, served with whipped cream and hot
chocolate sauce

€ 6,90

Wilder Waldbär
Zwei kleine Eierpfannkuchen gefüllt mit Walnußeis
und Haselnußeis, darüber ein Löffel Beerengrütze
2 small pancakes filled with walnut and hazelnut ice cream, served with red fruit jelly

€ 7,50