



Suppen

EUR

Kürbis-Currysüppchen mit Kürbiskernöl und Kokosmilch	5,00
Tomatensuppe mit Basilikumsahne und geschmolzenen Mozzarellaperlen	5,00
Kartoffelsuppe mit feinem Wurzelgemüse mit Scheiben von der Wiener Wurst	5,00

Salate

kleine Salatvariation der Saison	6,00
große Salatvariation der Saison mit gerösteten Weißbrotwürfeln	9,00
Herbstliche Blattsalate mit Gartengemüse dazu gegrillter Kürbis, gratiniert mit Ziegenkäse, Thymian und Honig mit Balsamico-Dressing und gerösteten Kürbiskernen	10,50

zusätzlich zum Salat:

Hirtenkäse und Oliven	+ 3,00
Thunfisch in Öl	+ 3,50
feines Hähnchenbrustfilet im Sesammantel	+ 4,00
gebratenes Lachsfilet	+ 7,00

dazu bieten wir Ihnen eine Auswahl von verschiedenen Dressings:
Balsamicodressing, Joghurtdressing, Kräuter-Knoblauchdressing und Essig & Öl

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Vorspeisen

EUR

Rindercarpaccio

9,50

hauchdünne Rinderfiletscheiben auf Dijon-Feigen-Senf
mit frischem Rucola und Parmesan

Räucherlachsrissoles auf goldgelben Reibeküchlein

10,00

mit Feldsalat und Meerrettichschmand

Ziegenkäseröllchen im Speckmantel mit Aprikose

10,50

Rucolasalat, Balsamicodressing, Cherrytomaten und Parmesan
(auf Wunsch auch vegetarisch)

Burger

Hamburger „Umspannwerk Ost“

12,00

mit Pommes frites

saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Double Cheeseburger „Umspannwerk Ost“

12,50

mit Pommes frites

saftig gegrilltes Rindfleisch 200g, doppelt Käse, frische Tomaten, Salat
Spreewaldgurke und hausgemachte Sauce in einem Gourmet Brötchen

Pasta

Fettuccine mit Kürbis und gebratener Hähnchenbrust

14,50

Kräuterseitlingen, Chili und eine leichte Sauce

Schwarze Fettuccine mit Edellachs

15,00

frischen Tomaten, Frühlingszwiebeln
in einer raffinierten Safransauce

Tagliatelle vegetarisch

14,00

in Zitronenbutter gebratene Pilze, frische Petersilie
Thymian und Parmesan

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Hauptgerichte

EUR

Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit lauwarmem Kartoffel-Specksalat 13,00

Vegetarische Pfanne 13,00
mit frischer Paprika, Auberginen, Zucchini, Hirtenkäse, Rucola
und frittierten Kartoffelwürfeln (auf Wunsch auch vegan)

Pikante Schweinefiletspitzen 13,00
mit frischen Champignons, Zwiebeln, Paprika
und Risotto mit Wildreis

Hirschgulasch mit Waldpilzen 14,00
Haselnuss-Spätzle und Preiselbeerbirne

Rinderroulade 14,50
mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl

Schweinefiletmedaillons 14,50
mit schmackhaften Waldpilzen, dazu Kartoffelpüree
getoppt mit Parmesan und knusprigen Bacon

Brust und Keule von der Bauernente 15,00
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

Wildschweinkeule 16,00
in Speck geschwenktem Rosenkohl
feiner Wildjus und Semmelknödeln

Argentinisches Rumpsteak mit Kräuterbutter 20,50
an einer Pfeffersauce und mit Sauerrahm gefüllter Backkartoffel

Fisch

Edellachsfilet gebraten 15,50
auf Rahmblattspinat und Dijonsenf-Kartoffeln

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Dessert

EUR

geeister Kaiserschmarrn
halbgefrorenes Parfait in Schichten
mit Rumrosinen und Mandelsplittern 5,50

Crème Brûlée
mit Marzipan gefüllter Pflaume „Amandie“ 6,00

Berliner Schokoladenkuchen
mit Vanilleeis und Schlagsahne 6,50

hausgemachte Crêpes
mit Marzipan-Frischkäsefüllung und Rosmarin-Zimtpflaume 6,50

Käse

Käsevariation 11,00
Variation von Rohmilchkäse und Tête-de-Moine Röschen
mit Pumpernickel, frischen Trauben und Feigensenf

Eine Karte mit Allergenen - Kennzeichnung erhalten Sie von unseren Mitarbeitern

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB

✉ Palisadenstraße 48, 10243 Berlin ♦ Tischreservierung 030 - 42 80 42 42♦

www.umspannwerk-ost.de



Soups

EUR

Pumpkin curry soup
with pumpkin oil and coconut milk 5,00

Tomato Soup with fresh basil mousse
and pearls of mozzarella 5,00

Potato soup with fine root vegetables
with slices of Viennese sausage 5,00

Salads

Small variation of green salad and raw vegetables 6,00

Big variation of green salad and raw vegetables
with fried croutons 9,00

Green salad, with garden vegetables 10,50
grilled pumpkin au gratin with goat's cheese, thyme and honey
with balsamic dressing and roasted pumpkin seeds

Salad extras

Greek cheese and olives +3,00

Tuna Fish +3,50

Grilled Chicken Breast Filet in a sesame coat +4,00

fried salmon +7,00

salad dressings:

Balsamic dressing, yoghurt dressing, herb dressing with garlic
or vinegar and oil

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Starters and small appetizer

EUR

Carpaccio of Beef with Parmesan cheese
and fig mustard

9,50

small potato cake with smoked salmon
on corn salad and horseradish

10,00

Goat cheese rolls in bacon with apricot
rucola salad, balsamic dressing
cherry tomatoes and parmesan

10,50

Burger

Hamburger "Umspannwerk Ost"
with fries juicy grilled beef 200g, fresh tomatoes, lettuce,
Cucumber and homemade sauce in a bun

12,00

Double cheeseburger "Umspannwerk Ost"
with fries juicy grilled beef 200g, double cheese, fresh tomatoes,
lettuce, Cucumber and homemade sauce in a bun

12,50

Pasta

Fettuccine with pumpkin and roasted chicken breast
Herb mushrooms in a light sauce with chili

14,50

Black fettuccine with salmon
fresh tomatoes, spring onions
in a saffron sauce

15,00

Tagliatelle vegetarian
Mushrooms fried in lemon butter, fresh parsley
Thyme and Parmesan

14,00

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Main dishes

EUR

Breaded Cutlet of Pork
with a warm potato bacon salad 13,00

Vegetarian pan 13,00
with fresh peppers and eggplant, white cheese, arugula
and fried potato cubes

Spicy slices of Pork Filet 13,00
with fresh mushrooms, onions and peppers
and risotto with wild rice

Venison goulash 14,00
with mushrooms and "spaetzle"

Beef roulade 14,50
with potato dumplings and apple red cabbage

Pork medallions 14,50
with wild mushrooms, mashed potatoes
topped with parmesan and crunchy bacon

Breast and leg of duck 15,00
with red cabbage and potato dumplings

Wild boar 16,00
with bacon brussels sprouts and dumplings

Rump Steak of Argentinian Beef 20,50
with herb butter, on a pepper sauce
and baked potato with sour cream

Fish

fine fillets of grilled salmon 15,50
on leaf-spinach and 'Dijon'-mustard-potatoes

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB



Desserts

EUR

iced „Kaiserschmarrn“ "speciality of Austria", parfait in delicate layers with rum-soaked raisins	5,50
Crème Brûlée with filled marzipan plum	6,00
Berlin chocolate cake with vanilla ice cream and whipped cream	6,50
Homemade crêpes with marzipan -cheese filling and rosemary cinnamon plum	6,50

Cheese

Variation of different cheese specialities with fresh grapes and fig mustard	11,00
---	-------

DINNERSHOW

THEATER

RESTAURANT

CLUB