







Restaurant & Kneipe  
seit 1997

 Geschichte, Idee, Konzept und Namen der „Ständigen Vertretung“ (abgekürzt: „StäV“) hängen eng zusammen mit der jüngeren deutschen Geschichte. Zwischen der Bundesrepublik und der DDR gab es keine „Botschaften“, sondern „Ständige Vertretungen“ in Bonn und Ost-Berlin. Als die Mauer fiel, entbrannte ein heftiger Streit zwischen alter und neuer Hauptstadt. Bonn unterlag knapp. Etwa 50.000 Rheinländer zogen 1998 nach Berlin. 40 Jahre Bonn waren Geschichte. Diese spannende Zeit wird in der „StäV“ dargestellt. Die Französische Nachrichtenagentur AFP titelte: „Die „StäV“ ist nicht irgendeine Kneipe, sondern ein politisches Lesebuch“ ... „Die Geschichte der vergangenen Jahrzehnte findet sich wieder...“

 La historia, la idea, el concepto y el nombre de la “Ständige Vertretung” (abreviado “StäV”, en español “Representación Permanente”) guardan una estrecha relación con la historia alemana reciente. Entre la república federal y la RDA no había “Embajadas” sino “Representaciones ciones permanentes” en Bonn y Berlín Este. Cuando cayó el muro, se desató una fuerte disputa entre la vieja y la nueva capital. Bonn perdió por poco. Unos 50.000 habitantes de Renania se mudaron en 1998 a Berlín. En los 40 años de Bonn se hizo historia. Ese apasionante tiempo está representado en la «StäV». La agencia de noticias francesa AFP tituló: “La StäV no es un bar cualquiera, sino un libro de lectura política... La historia de las últimas décadas se encuentran de nuevo aquí ...

 History, idea, concept and name of the «Ständige Vertretung» (short: StäV) are closely related to recent German history. The West-German Federal Republic and the East German Democratic Republic didn't have regular embassies but “steady representations” (German: Ständige Vertretung) in Bonn and East-Berlin. As the wall came down there was a bitter fight between the old and the new capital. Bonn lost. Approximately 50.000 people from the Rhineland moved to Berlin in 1998. 40 years of Bonn were consigned to history. This thrilling time is shown at the “StäV”. The French newsagency AFP titled: “The “StäV” ist not an ordinary pub, but a political reading-book. ... “The past decades’ history is brought back.”

 L’histoire, l’idée, la conception et le nom de la „Ständige Vertretung“ (StäV de son petit nom) sont étroitement liés à l’histoire récente de l’Allemagne. Entre la République fédérale et la République démocratique d’Allemagne, il n’existait pas d’ambassades, mais des „Représentations permanentes“ ou „Ständige Vertretung“, à Bonn et à Berlin-Est. Lorsque le Mur est tombé, une vive querelle s’est élevée entre ancienne et nouvelle capitales. Bonn fut vaincue de justesse. Environ 50 000 Rhénans ont alors déménagé en 1998 à Berlin. Une page de 40 ans, qui s’était écrite à Bonn, était tournée. C’est cette page, palpitante, qui est reproduite sur les murs de la StäV. L’Agence France Presse a pu titrer „La StäV n’est pas une brasserie comme les autres, mais un livre d’histoire... Elle retrace l’histoire des décennies passées“.

 Noi dello Staendige Vertretung abbiamo il merito di aver reso la kölsch molto popolare al di fuori dei confini di Colonia. La storia, l’idea , il concetto e il nome dello “Staendige Vertretung” (StäV), sono correlate alla più giovane storia tedesca degli ultimi 50 anni. Durante la divisione della Germania in est e ovest non vi erano le rispettive ambasciate bensì delle “rappresentanze permanenti”, Staendige Vertretung; caduto il muro e superato l’impatto nel decidere quale città meritasse il ruolo di capitale, la decisione cadde su Berlino; a Bonn rimasero 40 anni di storia postbellica. E circa 50000 renani si trasferirono a Berlino e per dare loro un senso di “patria” oltre i “confini” nacque lo StäV. Essendo lo StäV una documentazione di tale storia abbiamo meritato un corsivo dell’agenzia di stampa francese AFP. “lo StäV non è una qualsiasi birreria dove si consumi solo birra, bensì un libro politico ...” salute e ... prost.



# Die StäVs in Deutschland Germany



# KÖLSCH



**KÖLSCH** ist eine obergärige Biersorte und darf nur in Köln und näherer Umgebung gebraut werden. Es muss in den typischen schlanken „Stangen“ ausgeschenkt werden und ist eine EU-geschützte regionale Spezialität. Kölsch ist gesund und macht fröhlich. Der Kellner („Köbes“) serviert im „Kranz“ solange, bis der Gast seinen Deckel auf das Glas legt. Mehrere Gäste können sich auch einen kleinen oder großen Kranz an den Tisch kommen lassen. Niemals stößt man mit dem oberen Rand des Glases an, nur mit dem Boden. Auf jeden Fall aber: Prost!

**KÖLSCH** is simply special. It is top-fermented beer allowed to be brewed only in the city of Cologne (and its near vicinity). Served in typical slim and cylindrical glasses, called Stangen, it is trademarked by the European Union as a regional speciality. Kölsch is healthy, Kölsch makes happy. The bar staff, called „Köbes“ will serve you beer until you place your beer mat on your glass. The glasses are carried in a circular tray (Kölschkranz) with holes for the glasses and a handle in the centre.

**KÖLSCH** es sencillamente especial. Es una cerveza cuya producción está autorizada solamente en la ciudad de Colonia y sus proximidades. Se la sirve en los típicos vasos delgados y cilíndricos, llamados Stangen, reconocidos por la Unión Europea como una especialidad regional. Kölsch es saludable, Kölsch lo hace feliz. El personal del bar köbes continuará sirviéndole cerveza hasta que usted coloque su apoya-vaso sobre el mismo. Los vasos son llevados en una bandeja circular (Kölschkranz) con agujeros para los mismos y una manija en el centro. Köbes hará una marca en su apoya-vaso por cada cerveza que le sirva.

**KÖLSCH** - La birra è una birra a fermentazione superiore; il nome Kölsch le deriva dalla zona di produzione: cioè Colonia. La Kölsch va servita in dei piccoli bicchieri da 0,25 l, chiamati „stangen“; il cameriere, detto köbes, serve di continuo la birra fino a quando il cliente stesso decide con un gesto, il posizionare il „bierdeckel“, il cartoncino con su segnate le birre bevute, sul bordo del bicchiere.

**KÖLSCH** est simplement spéciale. Cette bière fermentée n'est brassée qu'à Cologne. Servie dans des verres typiques, minces et cylindriques, appelés Stangen, La Kölsch est une appellation d'origine reconnue par l'Union européenne. La Kölsch est saine, rend heureux. Le personnel du bar, appelé „Köbes“ vous en servira jusqu'à ce que vous placiez votre dessous de verre en carton sur le verre (stangen). Les Stangen sont apportés dans un plateau ... circulaire (Kölschkranz) avec des cavités spéciale et une poignée au centre. ites attention, ne portez jamais de toast avec le haut du verre plus fragile, faites le avec le bas. Et PROST ! (Santé !)

# KÖLSCH VOM FASS



## Gaffel Kölsch



0,2 l 2,2

0,5 l 5,5

## Kränze



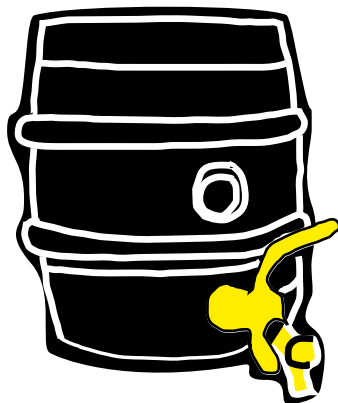
8 x 0,2 l

16,0

11 x 0,2 l

22,0

Für  
die große Runde  
am Tisch  
zum Selberzapfen!



## „Pittermännche“

10 Liter Fass  
mit Zapfhahn am Tisch

99,0

Außer Haus  
59,0 plus Pfand 25,0



# BIER

## VOM FASS | DRAFT BEER

<b>Gaffel Kölsch</b>		0,2 l	2,2
		0,5 l	5,5
Kölsch 8er Kranz		8 x 0,2 l	16,0
Kölsch 11er Kranz		11 x 0,2 l	22,0
<b>* Gaffel <i>Wies</i> *</b> <i>Der Urvater des Kölsch – naturtrüb, obergärig, vollmundig &amp; süffig</i>		0,3 l	3,3
		0,5 l	5,5
Gaffel Wiess naturtrübes Radler		0,3 l	3,0
		0,5 l	5,0
„Pittermännche“ mit Zapfhahn am Tisch		10 Liter Fass	99,0
Erdinger Weißbier		0,5 l	5,5
Berliner Berg Pale Ale 5,5 % vol. (Rheinterrasse nur Flasche 0,33 l)		0,3 l	4,0

## FLASCHENBIERE | BOTTLED BEER

Berliner Weisse (rot oder grün)	0,33 l	3,5
Erdinger Dunkel	0,5 l	5,5
Erdinger Kristall	0,5 l	5,5
Erdinger Alkoholfrei	0,5 l	5,5
Kölsch Alkoholfrei	0,33 l	3,5

# WEIN

## StäV® Weißwein Cuvée, *Lecker Wing*

Weingut Geils | Rheinhessen  
Weißburgunder, Chardonnay



	0,2 l	5,9
Flasche	0,75 l	19,9

## StäV® Rotwein Cuvée, *Rotes Konstrukt*

Weingut Nett | Rheinland-Pfalz  
Merlot, Lagrein, Cabernet, Dornfelder



	0,2 l	5,9
Flasche	0,75 l	19,9

»Wer die Wahrheit im Wein finden will,  
darf die Suche nicht gleich beim ersten Glas aufgeben.«

Werner Mitsch

# WEIN

## WEISSWEIN

Weissburgunder		0,2 l	5,5
„Turmfalke“ QbA	Flasche	0,75 l	18,9
Grauburgunder Bischel		0,2 l	6,5
Rheinhessen	Flasche	0,75 l	22,9
Riesling Gutswein bio		0,2 l	7,9
Kaufmann, Demeter   Rheingau	Flasche	0,75 l	27,9
I Frati Lugana			
Cà dei Frati   Lombardei	Flasche	0,75 l	36,0

## ROSÉ

Drink Pink		0,2 l	5,9
Christian Stahl   Franken	Flasche	0,75 l	19,9
Muskattrollinger			
Rainer Schnaitmann   Württemberg	Flasche	0,75 l	24,9

## ROTWEIN

Eichstetter Spätburgunder trocken		0,2 l	5,5
Friedrich Kiefer   Kaiserstuhl, Baden	Flasche	1,0 l	22,0
Pleno Tempranillo tinto		0,2 l	5,9
Navarra	Flasche	0,75 l	19,9
Crazy Gaul Cabernet, Merlot, Tempranillo			
Matthias Gaul   Pfalz	Flasche	0,75 l	37,0

## WEINSCHORLE

weiß/rot		0,2 l	4,9
----------	--	-------	-----

# SCHNAPS



## AUS KÖLN

Kabänes <i>Kräuter, Köln</i>	30,2 vol.	2 cl	2,5
Papa Rhein <i>Bierbrand, Köln</i>	38% vol.	2 cl	3,0
Mamma Nero <i>Kräuterlikör, Köln</i>	30% vol.	2 cl	3,0
Schwesterherz <i>Johannisbeerlikör, Köln</i>	15% vol.	2 cl	3,0
Plüsch Prumm <i>Pfirsichlikör, Köln</i>	15% vol.	2 cl	3,0
Gin de Cologne <i>Köln</i>	42% vol.	4 cl	7,0



## AUS DER REGION BERLIN/BRANDENBURG

Berliner Luft <i>Pfefferminzlikör, Berlin</i>	18% vol.	2 cl	2,0
Mampe Halb & Halb <i>Kräuter, Berlin</i>	31% vol.	2 cl	2,5
Belsazar Rosé <i>Vermouth, Berlin</i>	17,5 % vol.	4 cl	5,0
Stork Club Gurkengeist <i>Spreewald</i>	40% vol.	2 cl	3,5
Stork Club Omas Apfelkuchen-Likör <i>Spreewald</i>	20% vol.	2 cl	3,0
Stork Club Tante Rhabarber-Likör <i>Spreewald</i>	20% vol.	2 cl	3,0
Stork Club Whisky <i>Spreewald</i>	40% vol.	4 cl	9,0



# SCHNAPS

## DEUTSCHLAND

Fürst Bismarck <i>Korn, Hamburg</i>	38% vol.	2 cl	2,5
Helbing <i>Kümmel, Hamburg</i>	35% vol.	2 cl	2,5
Eversbusch Doppel-Wachholder <i>Hagen</i>	46% vol.	2 cl	3,5
Kammer Williams Birnen Brand <i>Karlsruhe</i>	40% vol.	2 cl	3,0
Kammer Obstbrand <i>im Holzfass gereift, Karlsruhe</i>	38% vol.	2 cl	3,0
Wilthener Goldkrone <i>Weinbrand Wilthen</i>	28% vol.	2 cl	2,0

## INTERNATIONAL


42 Below <i>Vodka, Neuseeland</i>	40% vol.	2 cl	2,5
Bombay Sapphire Gin <i>England</i>	40 % vol.	4 cl	5,5
Hendrick's Gin <i>Schottland</i>	44% vol.	4 cl	7,0
Bacardi Carta Blanca <i>Rum, Puerto Rico</i>	37,5 % vol.	4 cl	5,5
J&B Rare Blended Scotch Whisky <i>Schottland</i>	40 % vol.	4 cl	5,5
Jack Daniel's <i>Tennessee Whiskey, Tennessee, USA</i>	40% vol.	4 cl	6,5
Baileys Irish Cream <i>Irland</i>	17 % vol.	4 cl	5,0

# LONGDRINKS

Bombay Gin Tonic	9,0
Hendricks Gin Tonic	10,5
Gin de Cologne Tonic	10,5
Bacardi Cola	9,0
J&B Cola	9,0
Jack Daniel's Cola	10,0
Vodka Lemon	9,0
Aperol Lemon	7,0
Moscow Mule <i>Vodka, Schweppes Ginger B., Limette</i>	10,0
Futschi <i>Wilthener Gold Krone, Cola</i>	6,0

# PRICKELND

## SEKT | APERITIF

Berlinsky Cuvée Brut <i>Trebbiano, Airen, Rivaner   Saar</i>	0,1 l	3,9
	Flasche	0,75 l 19,9
 <i>Aperol, Sekt, Soda, Orange</i>	0,2 l	6,5
Berlin Spritz <i>Belsazar Rosé, Thomas Henry Pink Grapefruit, Orange</i>	0,2 l	6,5
Lillet Berry <i>Lillet Blanc, Schweppes Russian Wild Berry, Zitrone</i>	0,2 l	6,5
Basil Spritz <i>Sekt, Basilikum-Zitonen-Limonade, Zitrone</i>	0,2 l	6,5

---

## CHAMPAGNER

Perrier-Jouët Grand Brut	Flasche	0,75 l 69,0
Perrier-Jouët Blason Rosé	Flasche	0,75 l 99,0
Perrier-Jouët Belle Epoque	Flasche	0,75 l 199,0



# ALKOHOLFREI

## WASSER

StäV Tafelwasser laut



Glas	0,3 l	2,5
Flasche	1,0 l	6,0

StäV Tafelwasser still

Glas	0,3 l	2,5
Flasche	1,0 l	6,0

Spreequell Mineralwasser Classic

Flasche	0,75 l	6,5
---------	--------	-----

Spreequell Mineralwasser Naturell

Flasche	0,75 l	6,5
---------	--------	-----

---

## SAFT & LIMO

Apfelschorle

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Johannisbeerschorle

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Cola

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Cola light

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Orangenlimonade

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Zitronenlimonade

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Schweppes Tonic Water

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Schweppes Bitter Lemon

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Schweppes Ginger Ale

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Schweppes Ginger Beer

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Schweppes Russian Wild Berry

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Thomas Henry Pink Grapefruit

Flasche	0,2 l	3,5
---------	-------	-----

Proviant Rhabarberschorle *naturnrüb, Berlin*

Flasche	0,33 l	4,0
---------	--------	-----

Elephant Bay Ice Tea Blueberry

Flasche	0,33 l	4,0
---------	--------	-----

Soda Libre – The Basil *Basilikum-Zitonen-Limonade*

Flasche	0,33 l	4,0
---------	--------	-----

Gaffels Fassbrause

Flasche	0,33 l	3,5
---------	--------	-----

Vita Malz

Flasche	0,33 l	3,5
---------	--------	-----

Bauer Apfelsaft *aus der Region*

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Bauer Johannisbeernektar *aus der Region*

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

Bauer Orangensaft *aus der Region*

Glas	0,3 l	3,5
------	-------	-----

---

# FRÜHSTÜCK | BREAKFAST KUCHEN

## Frühstück

Breakfast

10-15 Uhr

Frische Brötchen, Butter-Croissant,  
Holzofen-Sauerteigbrot, Deutsche Markenbutter,  
Zwiebelmett, Gouda, Salami,  
Konfitüre, Honig, Kräuterschmand,  
Obstsalat



Fresh Buns, butter croissant,  
wood-oven sourdough bread, German branded butter,  
onion raw ground pork meat, Gouda cheese, salami, jam,  
honey, herb curd, fruit salad

18,9 | für 2 Personen

9,9 | pro Person

## WARME GETRÄNKE

Kaffee Crème	3,0
Espresso	2,5
Espresso doppio	4,0
Cappuccino	3,5
Milchkaffee	4,0
Latte Macchiato	4,0
Kakao mit Sahne	4,5
Eiskaffee	5,0



*Auf Wunsch werden Ihre Getränke auch mit Haferdrink zubereitet.*

### Tee

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kamille, Kräuter, Früchtetee	3,5
---------------------------------------------------------	-----

Bitte fragen Sie nach unserer Allergenen Speisekarte

# SUPPEN

Soups | Sopas | Minestre | Potages

## Soljanka



Eine säuerlich, leicht scharfe Suppe der osteuropäischen Küche  
Fleisch, Wurst, Gemüse, Tomate, saure Sahne, Zitrone



Soljanka (Russian soup)

Meat, sausage, vegetables, tomato, sour cream, lemon



Soljanka (sopa rusa)

Carne, salchichas, verduras, tomate, crema agria, limón.



Soljanka (zuppa russa)

Carne, salsiccia, verdure, pomodoro, panna acida, limone



Soljanka (soupe russe)

Viande, saucisse, légumes, tomate, crème sure, citron

6,9

*Traditionelles Rheinisches*

## „Kröstchen-Rindergulasch“



Rhenisch goulash served in terrine



Estofado típico de la Renania presentado en sopera



Spezzatino tipico della Renania servito in zuppiera



Typique goulache de la Rhénanie servi en soupière

8,9

## Traditionelles Würzfleisch

*mit Käse gratiniert*

Hähnchenfleisch, Schweinefleisch, Champignon,  
Zwiebel, Zitrone, Worcester Sauce, Toast



Chicken, pork, mushrooms, onion, lemon, Worcester sauce, toast, gratinated with cheese



Pollo, cerdo, champiñones, Worcester sauce, pan tostada, gratinado con queso



Pollo, maiale, funghi, limone, Worcester sauce, fetta di pane tostato, gratinato con formaggio



Poulet, porc, champignons, citron, Worcester sauce, pain grillé, gratinée avec du fromage

7,0

Unser Brot

Brot wie früher: Wasser, Roggen, Weizen, Salz,  
im Holzofen mit viel Liebe gebacken.

Auch der Bundestag wird mit diesem Brot beliefert.

Our bread: Bread as before: water, rye, wheat, salt,  
baked in a wood oven with much love.

The German Bundestag is also supplied with this bread.

# SALAT

Salad | Ensalada | Insalate | Salade

## Großer Blattsalat

Radieschen, Gurke, Kirschtomate,  
geröstete Kürbiskerne, Balsamico-Dressing, Croutons



Mixed salad, summer radish, cucumber, cherry tomato,  
roasted pumpkin seeds, balsamic dressing



Ensalada grande de hojas, rábanos, pepino, tomate cherry,  
semillas de calabaza asadas, aderezo balsámico



Grandi foglie di insalata, ravanelli, cetriolo, pomodoro ciliegia,  
semi di zucca tostati, condimento balsamico



Salade de grandes feuilles, Radis, concombre, tomates cerises,  
graines de citrouille grillées, vinaigrette balsamique

10,5



## mit marinierter Brust vom Landhuhn



with marinated chicken breast



con pechuga marinada del pollo



con petto marinato del pollo



avec une poitrine de poulet marinée

13,9

## mit Schafskäse



with feta cheese



con queso de oveja



formaggio di pecora



du fromage de brebis

13,9



## Caesar Salat mit gebratenen Riesengarnelen

Römersalat, Kirschtomaten, Grana Padano,  
geräucherter Schweinebauch, Croutons, Caesar-Dressing



Caesar salad with roasted prawns, Romaine lettuce, cherry tomatoes,  
Grana Padano, smoked pork belly, croutons, Caesar dressing



Lechuga romana, tomates cherry, grana padano,  
panceta de cerdo ahumada, picatostes, aderezo César



Lattuga romana, pomodorini, Grana Padano,  
pancetta di maiale affumicata, crostini, salsa caesar



Laitue romaine, tomates cerises, Grana Padano,  
poitrine de porc fumée, croûtons, vinaigrette césar

16,5



# GENUSS IN GROSSER RUNDE

**ab 4 Personen**

*For groups of 4 or more | Para grupos de 4 o más.*

*Per gruppi di 4 o più | Pour groupes de 4 ou plus*



## Kölsche Allerlei

Frikadellen, Schwarzwälder Schinken, Zwiebelmett,  
Halve Hahn, Tatar vom Weiderind,  
Holzofenbrot, Röggelchen, Butter, Griebenschmalz,  
Spreewaldgurke, Wildkräuter, Senf



Meatballs, Black Forest gammon, raw ground pork meat, onions,  
Gouda cheese, beef tartar, wood-oven bread, rye bun, butter, lard,  
Spreewald gherkins, wild herbs, mustard

16,9 | *Person*

## Dom Platte

Frikadellen, garniertes Sauerkraut, glasierte Schweinshaxe,  
Fleischwurst, Berliner Eisbein, Kasselernackern,  
Bratkartoffeln, Krautsalat, Kartoffel-Speck-Salat



Meatballs, garnished sauerkraut, glazed pork knuckle,  
boiled pork sausage, roast of cured and smoked pork loin,  
fried potatoes, coleslaw, potato-bacon salad

23,9 | *Person*

### Kränze

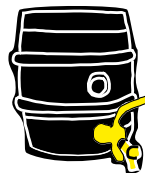
8 x 0,2l 16,0

11 x 0,2l 22,0



### „Pittermännche“


10 Liter Fass  
mit Zapfhahn  
am Tisch  
99,0



# STÄV KLASSIKER

StäV Classic | StäV clásico | StäV classico | StäV classique

Die Currywurst gehört zu den beliebtesten Speisen der Deutschen. Insbesondere aber ist sie in Berlin sehr beliebt und berühmt. Da die Currywurst das Leibgericht von Bundeskanzler Gerhard Schröder ist (Foto rechts mit Klaus Uwe Benneter, SPD-Generalsekretär 2004/05), gaben die StäV®-Erfinder der Currywurst einen Namen: „Kanzler-Filet“ - heute „Altkanzler-Filet“. Inzwischen haben viele Gastronomie den Namen für die „Kult-Currywurst“ übernommen.

 The Curry Sausage is one of the most popular foods of the Germans. But in particular it is very popular and famous in Berlin. Since the sausage was the favorite dish of the Federal Chancellor Gerhard Schröder (photo right with Klaus Uwe Benneter, SPD General Secretary 2004/05), who StäV® inventor gave the sausage a name: „Chancellor fillet“. Meanwhile, many gastronomy have adopted the name for the „Cult Currywurst“.



## ALT-KANZLERFILET



# Die Kult-Currywurst

mit Kartoffelsalat *oder* Pommes frites und Krautsalat



„The fillet of the Ex- Chancellor“ | German-Berlin speciality –Legendary  
curried sausage with potato salad *or* French fries and coleslaw



„El filete del Ex-Canciller“ | Especialidad alemana-berlinesa de la casa  
Salchicha de curry culto – con ensalada de patatas o papas fritas y lechuga rizada



„Il filetto dell' Ex-Cancelliere“ | specialità tedesca-berlinesa  
de la casa la salsiccia al curry leggendaria  
con insalata di patate o patatine fritte e insalata di cavolo



„Le filet du Ex-Chancelier“ | Spécialité allemand-berlinoise de la  
maison – la saucisse de curry légendaire  
avec salade de pommes de terre *ou* frites et salade de chou

9,9

---

Unsere Currywurst wird hergestellt  
nach dem Original-Rezept von Herta Heuwer (Erfinderin der Currywurst).  
Aus einem Familienbetrieb, in dem alles in einer Hand liegt:

**Aufzucht – Schlachtung – Produktion**

Our Currywurst is made according to the original recipe  
by Herta Heuwer (founder of the Currywurst).  
From a family business where everything is in one hand:  
Rearing - slaughtering - production



# STÄV KLASSIKER

StäV Classic | StäV clásico | StäV classico | StäV classique

## Tatar vom Oldenburger Weiderind <sup>200 g</sup> zum selbst anmachen, geröstetes Sauerteigbrot



Tartar of free range beef 200 g,  
roasted sourdough bread



Tártaro del pasto 200 g,  
pan de masa fermentada,



Tartare dal pascolo 200 g,  
pane a lievitazione naturale



Tartare de pâturage 200 g,  
pain au levain rôti

17,9

## Zwei grobe Bio-Bratwürste Sauerkraut, Bratkartoffeln *oder* Kartoffelstampf, Senf



Two coarse bratwurst,  
sauerkraut, pan fried potatoes or mashed potatoes, mustard



Dos salchichas orgánicas gruesas,  
chucrut, patatas salteadas o puré de patatas, mostaza



Due salsicce biologiche grossolane,  
crauti, patate arrosto o puré di patate, senape



Deux saucisses biologiques grossières, choucroute,  
pommes de terre sautées ou purée de pommes de terre, moutarde

14,9

## Rheinische Frikadellen Kartoffelsalat *oder* Bratkartoffeln, Senf



Rhenish meatballs, potato salad *or* fried potatoes  
Albóndigas, ensalada de patatas *o* patatas salteadas



Polpette, insalata di patate *o* patate arrosto



Boulettes de viande, salade de pommes de terre *ou*  
poêlée de pommes de terre, moutarde



13,9



auch ab 23:00 Uhr erhältlich | also available from 11 p.m.

# STÄV KLASSIKER

StäV Classic | StäV clásico | StäV classico | StäV classique

## Kasselerbraten

Sauerkraut, Bratkartoffeln, Senf



Roast of cured and smoked pork loin,  
sauerkraut, fried potatoes, mustard



Chuleta ahumada,  
chucrut, patatas salteadas, mostaza



Arrosto di maiale affumicato,  
crauti e patate arrosto, senape



Rôti de porc fumé,  
choucroute et pommes de terre sautées, moutarde

15,9

## Kölsche Hämmchen 800 g

gepökelttes Hintereisbein, Sauerkraut,  
gelbes Erbsenpüree, Kartoffelstampf, Senf



Boiled pork knuckle 800 g, sauerkraut, yellow pea pudding,  
mashed potatoes, mustard



Delante pié de cerdo cocido 800 g, chucrut,  
puré de guisantes, puré de patatas, mostaza



Stinco di maiale lessso 800 g, crauti con patate,  
purè di piselli, purè di patate, senape



Jarret de porc 800 g, choucroute, purée de petits pois,  
purée de pommes de terre, moutarde

16,9

## Krosse Schweinshaxe 650 g

Sauerkraut, Bratkartoffeln, Senf



Grilled pork knuckle 650 g,  
sauerkraut, fried potatoes, mustard



Paletilla de cerdo glaseada a la parrilla 650 g,  
chucrut, patatas salteadas, mostaza



Stinco glassato alla griglia 650 g,  
crauti, patate arrosto, senape



Jambonneau glacé grillé 650 g,  
choucroute, pommes de terre sautées, moutarde

18,9

# STÄV KLASSIKER

StäV Classic | StäV clásico | StäV classico | StäV classique

## Berliner Kalbsleber

Apfel, Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf, Wildkräuter



Calf liver, Berlin style, pan fried and garnished,  
apple, onion, mashed potatoes, wild herbs



Higados de ternera fritos, manzana, puré de patatas, cebolla,



Fegato di vitello arrosto „alla berlinese“ con mele, cipolle, puré di patate



Foie de veau sauté, style berlinois, pommes,  
oignons, purée de pommes de terre

18,9

*Das Rheinische Nationalgericht*

## Himmel un Ääd

gebratene Blutwurst, Röstzwiebel, Apfel, Kartoffelstampf, Senf



„Heaven and Earth“ – the famous local dish of the Rhine Valley Region  
grilled black pudding, roasted onions, apple, mashed potatoes, mustard



„Cielo y Tierra“ - la comida nacional de Renania morzilla frita,  
cebolla, manzana, puré de patatas, mostaza



„Cielo e terra“ - il piatto renano ufficiale sanguinaccio arrosto su  
puré di patate, cipolle, mele, senape



„Cieux et terres“ - la spécialité rhénane boudin noir sauté, oignon,  
pommes, purée de pommes de terre, moutarde

14,9

## Rheinischer Sauerbraten vom Rind

Pumpnickel, Rosinen, Kartoffelklöße, Apfel, Mandeln



Rhenish Sauerbraten (in vinegar marinated beef),  
pumpnickel, raisins, gravy, potato dumplings, apples, almonds



Rheinischer Sauerbraten (carne de res marinada),  
pan oscuro Pumpnickel, pasas, albóndigas de patata, manzana



Rheinischer Sauerbraten (manzo marinato),  
pane nero di segale, uvetta, gnocchi di patate, mela, mandorle



Rôti de boeuf Rhéna, raisins, pain noir,  
boules de pommes de terre, amandes, almendras

18,9

# NEUE DEUTSCHE KÜCHE

New german kitchen | Nueva cocina alemana  
Nuova cucina tedesca | Nouvelle cuisine allemande

## Rheinischer „Pulled Sauerbraten Burger“

Brioche-Bun, Schmand, Salatherzen, Krautsalat, Tomato,  
Gouda, gezupfter Sauerbraten, Pommes frites



Rhenish „Pulled Sauerbraten Burger“,  
Brioche bun, sour cream, cole slaw, lettuce, Gouda cheese  
pulled beef from Sauerbraten, tomato, French fries



Bollo de leche, col blanca, corazones de lechuga, queso gouda,  
Sauerbraten desplumado, tomate, crema agria, papas fritas



Panino Brioche, cavolo bianco, cuori di lattuga, formaggio Gouda,  
Sauerbraten pizzicato, pomodoro, panna acida, patatine fritte



Brioche, chou blanc, coeurs de laitue, fromage gouda, Sauerbraten,  
tomate, crème sure, frites

16,9

## StäV's Reuben Sandwich

geröstetes Sauerteigbrot, Kasseler, Sauerkraut, Gouda,  
Birnenensfrème, Bio-Ei, Pommes frites, Spreewaldgurke



Toasted sour dough bread, roast of cured and smoked pork, sauerkraut,  
gouda cheese, pear-mustard sauce, fried egg, fries, Spreewald gherkins



Pan de masa agri dulce tostado, asado de cerdo curado y ahumado, chucrut,  
Queso gouda, salsa de pera y mostaza, huevo frito, papas fritas, pepino en vinagre



Pane tostato con pasta acida, arrosto di maiale affumicato e stagionato, crauti,  
formaggio gouda, salsa alla senape, uovo fritto, patatine fritte, cetriolo sottaceto



Pain au levain grillé, rôti de porc fumé et salé, choucroute, fromage gouda,  
sauce poire-moutarde, oeuf au plat, frites, concombre mariné

13,9

---

Unser Rindfleisch:

100% Freiland-Rinderaufzucht, Oldenburger Land (Grasfütterung)

Our beef: 100% free range beef

# NEUE DEUTSCHE KÜCHE

New German kitchen | Nueva cocina alemana  
Nuova cucina tedesca | Nouvelle cuisine allemande

## StäV Burger

3 Wochen trockengereiftes deutsches Rindfleisch 220 g  
Bacon, Bacon-Chutney, Cheddar, Salatherzen,  
Röstzwiebeln, Spreewaldgurke, Tomate, Süßkartoffel-Pommes,  
Trüffel-Mayonnaise



German Dry Aged Beef 220 g, Bacon, Bacon Chutney, Cheddar,  
Romane salad hearts, onion, pickled cucumber, tomato,  
sweet potato fries, truffeld mayonnaise



German Dry Aged Beef 220 g, Bacon, Chutney de tocino, Cheddar,  
lechuga romana, cebolla, pepinillos en vinagre, tomate,  
boniatos fritos con salsa de trufa



German Dry Aged Beef 220 g, Bacon, Chutney di pancetta, Cheddar,  
insalata, cipolla, cetriolo sott'aceto, tomate,  
patata dolce fritata con mayo tartufatto



German Dry Aged Beef 220 g, Bacon, Bacon Chutney, Cheddar,  
salade, oignon, cornichon, tomate,  
frites de patates douces avec mayonnaise aux truffes

17,9

## Veganer Grünkernburger

Bun, Sojajoghurt, Salatherzen, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln,  
Patty, Tomatensalsa, Pommes frites



Spelt Burger veggie | Bun, soy yoghurt, heart of (leaf salad),  
tomato, cucumber, red onions, patty, tomato salsa, French fries



Hamburguesa vegana con semillas verdes | Bollo, yogurt de soya, corazones de  
lechuga, tomate, pepino, cebolla roja, empanada, salsa de tomate, papas fritas



Burger vegano al nocciolo verde | Panino, yogurt di soia, cuori di lattuga,  
pomodoro, cetriolo, cipolla rossa, tortino, salsa di pomodoro, patatine fritte



Burger végétarien aux grains verts | Petit pain, yaourt de soja, coeurs de laitue,  
tomate, concombre, oignon rouge, galette, salsa aux tomates, frites

15,9

# FLAMMKUCHEN

## Der originale Elsässer

Speck, Zwiebel, Schmand



The original Alsatian, lean bacon, onion, sour cream



El original de la Alsacia, panceta magra, cebolla, crema agria



L'originale Alsaziana, pancetta magra, cipolle, panna



L'original Alsacienne, bacon maigre, oignon, crème

10,5

mit Käse gratiniert

scalloped with cheese | con queso a petición

con formaggio su richiesta | au fromage sur demande

11,5

## Der Rheinische

Blutwurst, Schmand, Apfel, Zwiebel



The Rhenish, black pudding, sour cream, apple, onions



Aquella de la Renania, morcilla, crema agria, manzana, cebolla



La Rhénane, boudin noir, crème, pomme, oignons



La Renana, sanguinaccio, crème, mela, cipolle

12,5

## Mit Shrimps

Shrimps, Knoblauch, Zwiebel, Käse, Tomatensoße



Shrimps, garlic, onions, cheese, tomato sauce



Con pescado: gambas, ajo, cebolla, queso, salsa de tomate



Con pesce: scampi, aglio, cipolle, formaggio, salsa di pomodoro



Avec poisson: crevettes, ail, oignons, fromage, sauce de tomate

12,9

## Der Italienische

mit Salami, Mozzarella, Tomate,  
Rucola, Tomatensoße



„The Italian“: with salami, mozzarella cheese, tomatoes, rocket, tomato sauce



„El italiano“: con salami, mozzarella, tomate, rúcola fresca, salsa de tomate



„L'italiano“: con salami, mozzarella, pomodori, rucola, salsa di pomodoro



„L'italien“: avec salami, fromage mozzarella, tomates, roquette, sauce tomate

11,5

# FLAMMKUCHEN

## Flammkuchen mit Schinken



Schwarzwälder-Schinken,  
Käse, Rucola, Tomatensoße



Black Forest gammon, cheese, rocket, tomato sauce



Con carne: jamón serrano en calidad excepcional, con queso al gratén sobre una salsa de tomate, cubierto con ensalada rúcola fresca



Con carne: prosciutto crudo affumicato, gratinato con formaggio sopra una salsa di pomodoro coperto con rucola fresca



Avec viande: jambon fumé de qualité extra, gratiné avec du fromage sur sauce tomate et couvert avec de la roquette fraîche

11,9

## Flammkuchen Vegetarisch | Vegan Veggie



### Spinat, Mozzarella, Knoblauch, Kirschtomaten, Tomatensoße



Spinach, mozzarella cheese, garlic, cherry tomatoes, tomato sauce



Espinaca, mozzarella, ajo, tomates cherry, salsa de tomate



Spinaci, mozzarella, aglio, pomodorini, salsa di pomodoro



Épinards, fromage mozzarella, ail, tomates cerises, sauce tomate



11,9

### Rucola, Tomatensoße, Parmesan



Rocket, Parmesan, tomato sauce



Rúcola, parmesano, salsa de tomate



Rucola, con parmigiano, salsa di pomodoro



Roquette fraîche, fromage parmesan, sauce tomate



10,5

### Mozzarella, Schluppen, rote Zwiebeln, Rosé Champignons, Basilikum, Datterino



Mozzarella, scallions, red onions, rosé mushrooms, basil, datterino



Mozzarella, cebolletas, cebollas rojas, Champiñones rosados, albahaca, tomates



Mozzarella, cipollotti, cipolle rosse, funghi rosati, basilico, pomodori



Mozzarella, oignons de printemps, oignons rouges, champignons rosés, basilic, tomates



12,5

# FISCH

Fish | Pescado | Pesce | Poisson

## Matjes nach „Hausfrauenart“

Sauerrahm, Gewürzgurke, Apfel, Zwiebel, Bratkartoffeln



Traditional Matjes (soused herring)  
Sour cream, gherkin,  
apple, onion, fried potatoes



Arenques estilo casero  
Crema agria, pepino en vinagre, manzana,  
cebolla, patatas salteadas



Aringa casalinga  
Panna acida, cetriolo sottaceto,  
mela, cipolla patate arrosto



Harengs Matjes „a la ménagère“  
Crème sure, concombre mariné, pomme, oignon,  
pommes de terre sautées

13,9

## Filet vom Havelzander

Gurkensalat, Kartoffelstampf, Wildkräuter



Fillet of pike perch pan fried on the skin  
Mashed potatoes, cucumber salad, wild herbs



Filete de Luciperca frito sobre la piel  
Puré de patatas, ensalada de pepinos



Filetto di lucioperca cotto al forno sulla pelle  
Purè di patate, insalata di cetrioli



Filet de sandre poêlé sur sa peau  
Purée de pommes de terre, salade de concombre

15,9



ASC Siegel für Nachhaltige Aquakultur  
MSC Siegel für Nachhaltige Fischerei z.B. unser Matjes





# NACHSPEISEN

Dessert | Postres | Dessert | Desserts

## „Lava Cake“

Warmes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Schlagsahne



Hot chocolate cake, whipped cream  
Pastel de chocolate caliente, crema batida  
Torta al cioccolato caldo, panna montata  
Gâteau au chocolat chaud, crème fouettée



6,9

## StäV Käsekuchen *im Glas*

Beerenragout, Butterstreusel



StäV cheese cake served in a glass, berries, crumble  
StäV's tarta de queso en un vaso, bayas, crumble  
StäV torta di formaggio in un bicchiere, bacche, crumble  
StäV gâteau au fromage dans un verre, baies, crumble

6,9

## Apfelstrudel



Apple strudel | Strudel de manzana caliente  
Strudel alle mele caldo | Strudel aux pommes chaud

... *mit Vanille-Sauce*



... with vanilla sauce | ... con salsa de vainilla  
... con salsa di vaniglia | ... avec sauce vanillée

6,5

... *mit einer Kugel Vanille-Eis*

... with one scoop of vanilla ice-cream | ... con una bola de helado vainilla  
... con una pallina di gelato di vaniglia | ... avec une boule de glace Vanille

8,0

## Die süßen Flammkuchen

Las dulces | The sweets | Les sucrées | I dolci

... *mit Äpfeln auf Zimtschmand, mit Calvados flambiert*



... with apples on cinnamon sour cream, flambéed with Calvados  
... con manzanas sobre nata agria di canela, l ambeado con Calvados  
... con mele su panna acida alla cannella, fiammeggiato con Calvados  
... avec pommes sur une crème aigre à la cannelle, flambée avec Calvados

8,9

... *und mit einer Kugel Vanilleeis*

... with a scoop of Vanilla ice-cream | ... y una bola de helado Vainilla  
... e una pallina di gelato Vaniglia | ... et une boule de glace Vanille

10,4

# Stäv for Kids

Alle Softgetränke  
für unsere Kleinen  
All soft drinks for our kids  
0,1 L 0,5



„Kleiner Bauer“  
Gebratene Hähnchenbrust mit Erbsen,  
Möhrrchen und Kartoffelstampf  
Fried chicken breast with peas,  
carrots and mashed potatoes

4,5



„Bärenstark“  
Rindergulasch  
mit Butterspätzle  
Goulash with butter spaetzle

4,5



„Schnelle Robbe“  
Hausgemachte Fischboulette  
mit Bratkartoffeln und Gurkensalat  
Homemade fried fishball  
with fried potatoes and cucumber salad

4,5

„Pinocchio“  
Nudeln mit Hackfleischsoße  
Pasta with Bolognese sauce

4,5



„Süßer Eisbär“  
Eisbecher mit Schokolade,  
Vanille und bunten Smarties  
Ice cream with chocolate, vanilla  
and colorful smarties

3,5



# StäV® SHOP

Ein Stück StäV für zuhause!  
Schauen Sie einfach mal im Foyer unserer „Keramikabteilung“ ...



StäV®  
Snapback  
Cap  
29,9

## Hoodie black

mit „StäV®-Signet“

Hoodie with  
StäV® signet,

39,9



## T-Shirt black or white

mit „StäV®-Signet“  
with StäV®  
signet

19,9



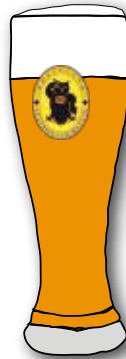
## StäV®-Buch:

„Das Phänomen StäV – Brücke zwischen  
Rhein und Spree“ 14,95



StäV®-  
Kölschglas  
0,2l 2,5

StäV®-Bierkrug  
0,5l 7,5



StäV®-  
Weizen-  
bierglas  
0,5l 7,5

StäV®-  
Weinglas  
7,5



Zeitungsteller 25,0  
Newspaper plate

## StäV®-Weine

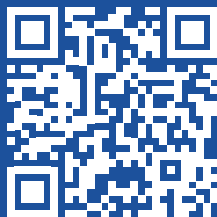
StäV® Weißwein Cuvée,  
Weingut Geils | Rhein-  
hessen, Weißburgunder,  
Chardonnay

StäV® Rotwein Cuvée  
Weingut Nett | Rhein-  
land-Pfalz | Merlot,  
Lagrein, Cabernet,  
Dornfelder  
Flasche 0,75l 11,9



A piece of StäV to take home!  
Just look in the foyer of our restrooms ...

SCAN ME !



#staevberlin



facebook.com/staevberlin  
instagram.com/staevberlin  
www.staev.de/berlin