

Grüß Gott und Herzlich Willkommen!

Wir freuen uns sehr Sie heute in unserem Pagodenrestaurant
Der Vierte Mann begrüßen zu dürfen
und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Genießen Sie unsere österreichischen Schmankerln,
die wir für Sie frisch in unserer Küche zubereiten.
Bitte kalkulieren Sie deshalb eine kleine Wartezeit
mit ein und probieren Sie währenddessen
einen unserer hochklassigen Weine, die wir allesamt aus dem
Restaurant Ottenthal beziehen,
mit denen wir freundschaftlich verbunden sind.

Wir bitten Sie um Beachtung:

Dieses Restaurant existiert lediglich zur Weihnachtszeit; es ist
ein Restaurant auf Zeit, immer geöffnet anlässlich des
Weihnachtsmarktes vor dem Schloss Charlottenburg. Sie befinden
sich hier in einem der exklusivsten und technisch aufwendigsten
Restaurant Zelt Bauten Deutschlands. Trotzdem sind kleine
Einschränkungen
je nach Wetterlage nicht auszuschließen.

Sollten Sie Sonderwünsche haben, können Sie
diese jederzeit mit unserer Restaurantleitung besprechen.
Wir wünschen Ihnen eine angenehme Adventszeit und ein
friedliches Weihnachtsfest.

Der Vierte Mann

Vorspeisen / Suppen

Was herzhafts und hoabß!

Kürbis-Lauch-Suppe mit Original Kürbiskernöl,
Scheiben vom Weißbrotstangerl 4,90 €

Vor der Predigt gibts oan

Rindersaftgulasch-Suppen und Korb
mit Krustenbrot 4.90 €

Das Beste für Ihre Eminenz!

2 ofenwarme Ziegenkäse in Linzer Bauernspeck
auf Salatbett der Saison mit gerösteten Pinienkernen
und hausgemachten Dressing 8.50 €

Früsch zupft aus Hubers Garten -

Rucolasalat mit Tomaten-Gurken-Schnitt,
gerösteten Pinienkernen, Parmesanraspel
und hausgemachtem Dressing 6.90 €

A Sünd is scho - Drei Teufel aus den Bergen

Scheiben vom Weißbrotstangerl
mit frischem Hack, Tomaten und Käsegitter
überbacken, kleine Beilage vom Gartensalat
mit frischen Kräutern 5.90 €

...was Gsundes für den Herrn Pfarrer

Lauwarmer Linsen-Möhren-Salat mit gedünsteten
Zwiebelchen und herzhafter Nussmischung 7.50 €

Der Vierte Mann

Hauptspeisen

Und des mog der Herr Kaplan -

Schupfnudel-Pfanne mit Sauerkraut,
frisch gebratenen Speck & Zwiebeln 8,50 €

Ja, samma dabei -

Original Rindergulasch nach Hausrezept
mit gebratenen Schupfnudeln 10,90 €

Leibspeis vom Herrn Magister sa Frau -

Käsespätzle mit Speck & Zwiebeln
heiß aus der Pfanne 9.50 €

Ollas leiwaund hier!

Schweinsbraten mit Sauerkraut,
Weißbiersauce & Semmelknödel 12,50 €

Der Vierte Mann

Hauptspeisen

Nach der Predigt -

Wiener Schnitzel vom Jungbullen, frischer
Erdäpfelsalat mit Salatbeilage vom Garten 14,90 €

Wie im Beichtstuhl -

Extra in der Pfanne gebratener Leberkäse
mit Erdäpfelsalat & süßem Senf,
dazu frische Gartensalatbeilage 7,80 €

Für großen Hunger -

Jausenbrett mit original Schinken- und Karreespeck,
Wurst- und Käsesorten, Köferl-Würstchen ,
Verhackertem, Brot- und Brezel-Korb,
frischem Kren und Senfgläschen,
dazu ein Obstler (2 cl) - unsere Hausspezialität 13,90 €

Mit vui Feuer -

Käsekrainer Originalwurst mit Erdäpfelsalat,
frischen Kren & scharfen Senf, Brotbeilage 5,80 €

Die Süßen und die Schönen

Portion Hüttenkäse mit lauwarmer Kaiserschmarrn mit Puderzucker, Mandelsplittern & Zwetschgenröster	6,50 €
Warmer Apfelstrudel mit Schlag und Vanillesauce aus dem Simmertopf	5,50 €
Original Sachertorte	3,90 €
Alpenländische Apfel-Mohn-Torte	3,90 €
Mit Schlag als Zuschlag zzgl.	1,00 €
Steirisches Trachtenhaus: aus Nuss- Kernöl - Teig mit Johannisbeermarmelade unterm Hut Schlag und Schneegestöber	4,50 €
Feigensoße & Aprikosenjus	5,90 €
Alpiner Käse-Rohmilch-Teller mit drei Sorten aus Österreich, Italien, Frankreich, dazu selbstgemachte Chutneysoßen und Feigensenf, kleiner Brotkorb	8,90 €

Der Vierte Mann

Die Heißgetränke

Tasse / Glas

Café Crème	2,90 €
Espresso	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Cappuccino mit Bio-Milch geschäumt	3,50 €
Großer Milchkaffee mit Bio-Milch	3,90 €
Latte Macchiato im Glas	3,90 €
Glas Tee	2,90 €

(Schwarzer Tee, Grüner Tee mit Zitrone, Pfefferminztee)

Auf Wunsch reichen wir Ihnen gerne Honig und eine frische Zitronenscheibe. H

Heiße Schokolade mit Bio-Milch zubereitet	3,30 €
mit extra Sahne	3,90 €

Original Winzerglühwein im offiziellen Nikolausbecher	
	0,2 l 3,00 €
mit Stroh Rum (2cl)	5,50 €

Jagertee im Glas	0,2 l 3,20 €
------------------	--------------

Heißer Grog mit original Stroh-Rum (2cl)	0,2 l 3,20 €
--	--------------

Dieses Jahr eine ganz neue Rezeptur:

Aperol-Orangen-Punsch mit eingelegter Mandel-Amarenakirsche	0,2 l 3,90 €
Mit Haube vom Schlag unterm Zimthimmel	4,50 €

Der Vierte Mann

Erfrischungs- und Begleitgetränke

Mineralwasser Römerquelle , prickelnd	Fl. 0,33 l	3,20 €
Mineralwasser Römerquelle, prickelnd	Fl. 0,75 l	6,90 €
Mineralwasser Römerquelle still & pur	Fl. 0,33 l	3,20 €
Mineralwasser Römerquelle still & pur	Fl. 0,75 l	6,90 €
Coca-Cola ^{1,2,6}	Fl. 0,33 l	3,20 €
Coca-Cola-Light ^{1,2,3,5,6}	Fl. 0,33 l	3,20 €
Fanta Orange ^{1,2,4}	Fl. 0,33 l	3,20 €
Almdudler, österreichische Kräuterlimonade	Fl. 0,35 l	3,50 €
Originalsäfte der Firma <i>Hasenfit</i>		
Bio-Apfelsaft naturtrüb	Fl. 0,25 l	3,50 €
Bio-Orangensaft	Fl. 0,25 l	3,50 €
Frisch gepresster Orangensaft mit frischen Minzeblättern	Glas 0,10 l	3,90 €

Der Vierte Mann

allgemeine Getränke

Aperol Sprizz	0,1 l	4,50 €
Frizzante - Schaumwein mit Holunderblütensaft	0,1 l	4,50 €
mit Wildquitte	0,1 l	4,50 €

Österreichisches Bier - aus der Flasche ...des is zum selber einschenken!

Kapsreiter hell	0,5 l	4,80 €
Grieskirchner Export dunkel	0,5 l	4,80 €
Jörger Weizenrüb	0,5 l	4,80 €
Weihenstephan Weizen, alkoholfrei	0,5 l	4,50 €

Hochprozentiges

Aus der Wachau - 100% Marillenbrand, Destillerie Hellerschmid

2 cl	3,20 €
4 cl	4,80 €

Alte Zwetschge aus Puch / Weiz mild im Eichenfass gereift,

Destillerie Wilhelm

2 cl	3,50 €
4 cl	5,90 €

Edel-Hausbrand Der Vierte Mann,

original steirischer Obstler von Wilhelm

2 cl	2,50 €
4 cl	3,90 €

Marillenlikör, edler Tropfen aus reiner Frucht, Destillerie Hellerschmid

2 cl	3,20 €
4 cl	4,80 €

Der Vierte Mann

Weinkarte

Rosé

Zweigelt Rosé 2009, Weingut Schneller,
aus einem 10-jährigen Weingarten, zart und leicht
harmonisch, ein idealer Begleiter 0,1l 3,90 €

Österreichische Spezialität!
Schilcher Klassik 2010, Weingut Hainzl-Jauk,
große Lebendigkeit bei würzigem Nachhall
von Paprika und Brennessel 0,1l 5,50 €



Sekt

Sektkellerei Szigeti Frizzante,
handverlesene Trauben vom Müller-Thurgau
und Welschriesling, elegant, zartes Bukett,
aprikosenfruchtig im Abgang 0,1l 3,40 €

Alle Flaschenpreise auf Anfrage.

Der Vierte Mann

Weinkarte

Rot

Zweigelt 2007, Weingut Schneller,
rubinrote Farbe mit Violettreflexen,
typisches Kirscharoma und viel Finesse 0,1l 3,50 €

Classic Cuvée 2010, Weingut Aumann,
leuchtendes Rot, fruchtig und zugleich würzig,
weich und rund im Abgang 0,1l 3,90 €



Weiß

Grüner Veltliner Overture 2010, Weingut Schneller
trockener Qualitätswein, Duft vom
frischen Apfel mit leichten Karamelltönen 0,1l 3,80 €

Cuvée Steinthal 2010, Weingut Schneller,
Weißburgunder und grüner Veltliner,
trocken, typische Burgundernase 0,1l 3,90 €

Frühroter Veltliner 2010, Weingut Schneller,
grüner Apfel mit Zuckerwatte hinterlegt -
ein Wein, passgenau für jedes Essen 0,1l 3,80 €

Für unsere Gäste zur gediegenen Information

Für Sehgeschwächte stellen wir Ihnen gerne eine Lesehilfe zur Verfügung. Bitte beim Service erfragen.

Alle Preise (gültig ab 21. November 2011) beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer und die Bedienung.

Alle Preise sind in Euro. Kennzeichnung laut Fremdstoffverordnung:

(1) mit Farbstoff, (2) mit Sorbinsäure, (3) Aspartam (enthält Phenylalaninquelle), (4) mit Antioxidationsmittel (5) mit Süßungsmittel, (6) Coffeinhaltig

Wir bitten unsere Kunden höflich um Barzahlung.

Bitte beachten Sie das Rauchverbot bis 21 Uhr.

Wir erbitten Ihre letzte Speisenbestellung bis 22 Uhr und Ihre letzte Getränkebestellung bis 22:30 Uhr.

Für Ihre Lektüre halten wir die aktuelle Ausgabe des Tagesspiegels bereit.

Bitte achten Sie auf Ihre Garderobe es wird keine Haftung übernommen.

Extra Stühle für Kleinkinder erfragen Sie bitte beim Service. Wickelmöglichkeiten finden Sie im WC- Village bei der Informationspagode.

Bitte stellen Sie Ihren Kinderwagen vor der Pagode ab.

Vielen Dank für Ihr Verständnis und Ihr Mitwirken!

Tischreservierungen

Gerne nehmen wir Ihre Tisch- und Menüreservierungen für bis zu 100 Personen an. Bitte wenden Sie sich an unsere Restaurantleitung Frau Nowinski oder Frau Patino - Mayer die Sie gerne individuell beraten.