

Gaststube Zum eisernen Gustav

—

Speisekarte



Inhaberin: Brigitte Dittmar

Hauptstraße 59a · 13127 Berlin

Tel. 030/91 42 57 07

www.zumeisernengustav.de

info@zumeisernengustav.de

Über Uns

Die Restauration „Zum Eisernen Gustav“ verfügt über zwei gemütlich eingerichtete Innenräume sowie einen großen Wintergarten und einen schönen Biergarten.

Mit unseren 100 Sitzplätzen im Innenbereich und 70 Plätzen im Biergarten können wir Sie reichhaltig bewirten.

Auf Grund der umfangreichen Räumlichkeiten ist das Gasthaus für die verschiedensten Veranstaltungsmöglichkeiten nutzbar.

Telefon 030/91425707

Wir unterbreitet Ihnen gern ein attraktives Angebot.



Öffnungszeiten

Montag - Samstag 12.00 bis 24.00 Uhr
Sonntag 12.00 bis 22.00 Uhr

Familienfeiern bis 100 Personen

Vorspeisen

<i>Tagessuppe</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Camembert gebacken mit Toast & Preiselbeeren</i>	<i>3,30 €</i>
<i>Würzfleisch mit Käse überbacken, dazu Toast</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Senf-Honig Dip</i>	<i>5,80 €</i>

Frische Salate der Saison

<i>Kleiner gemischter Salat</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Salat mit Geflügelstreifen und warmem Pfirsich, Hausdressing und Feta-Käse, dazu reichen wir Baguette</i>	<i>10,80 €</i>
<i>„Gustav Salat“ Mediterraner Salat, Thunfisch, Oliven, Feta-Käse, Zwiebeln und Knoblauchdressing, dazu reichen wir Baguette</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Großer gemischter Salat, Garnelen in Knoblauchbutter gebraten, dazu reichen wir Baguette</i>	<i>11,50 €</i>

Spezialitäten des Hauses

Berliner Eisbein, Sauerkraut, Erbspüree, Kartoffeln	10,50 €
Gegrilltes Rindersteak mit Pommes und Kräuterbutter	14,90 €
Hausgemachte Sülze mit Remouladensauce und Bratkartoffeln	7,50 €
Hausgemachter Gulasch mit Apfelrotkohl und Kartoffeln	9,50 €
Rinderroulade mit Apfelrotkohl und Klößen	11,80 €
Grillpfanne vom Schwein, Rind und Geflügel an Speckbohnen, dazu Pommes Frites	14,50 €
„Eiserne Gustavpfanne“, Geschnetzeltes vom Geflügel mit buntem Gemüse, Kartoffeln und Käse überbacken	12,50 €

Alles vom Schwein

Hamburger Schnitzel an buntem Gemüse dazu Bratkartoffeln und Spiegelei	12,50 €
Hausgemachte Königsberger Klopse mit Kartoffelstampf	7,50 €
Schweinenackensteak mit geschmorten Zwiebeln dazu Kroketten	10,80 €
Schweinerückensteak mit Würzfleisch und Käse überbacken, mit buntem Gemüse und Kroketten	12,90 €
Schnitzel „Wiener Art“ an buntem Gemüse und Bratkartoffeln	11,80 €

Wir servieren fast alle Gerichte auch in Seniorenportionen

Geflügel

*Geflügelleber gebraten mit Zwiebelringen,
Apfelrotkohl und Salzkartoffeln* 10,20 €

*Knusprige halbe Ente mit
Apfelrotkohl und Klößen* 12,90 €

Alles vom Fisch

*Gebratenes Zanderfilet, Gemüse
und Salzkartoffeln* 14,50 €

*Gebratenes Schollenfilet, Gemüse
und Salzkartoffeln* 13,50 €

*Matjesfilet nach „Hausfrauenart“
mit Bratkartoffeln* 9,50 €

Für Kartoffel- und Nudelfreunde

*Bauernfrühstück mit Quark
nach Art des Hauses* 8,90 €

*Folienkartoffel mit Quark
nach Art des Hauses* 3,50 €

*Omelette, gefüllt mit Tomaten
und Feta Käse* 8,90 €

*Pasta mit gebratenen Geflügelstreifen
in einer Basilikum -Sahnesauce* 8,50 €

*Pasta mit gebratenen Garnelen
in einer Weißwein - Knoblauchsauce* 9,50 €

Gerichte für unsere kleinen Gäste



<i>Kinderschnitzel mit frischem Gemüse und Pommes Frites</i>	<i>6,50 €</i>
--	---------------

<i>Fischstäbchen mit frischem Gemüse und Pommes Frites</i>	<i>5,60 €</i>
--	---------------

<i>Kartoffelpuffer mit Apfelmus</i>	<i>4,50 €</i>
-------------------------------------	---------------

Gustavs Dessertkarte



<i>Rote Grütze mit Vanillesauce</i>	<i>3,70 €</i>
-------------------------------------	---------------

<i>Eierkuchen gefüllt mit Apfelmus und Vanilleeis</i>	<i>4,50 €</i>
---	---------------

<i>Omas Apfelstrudel auf Vanillesauce mit Sahnehäubchen</i>	<i>3,70 €</i>
---	---------------

Das Eisangebot entnehmen Sie bitte der separaten Eiskarte.

Warme Getränke

Kaffee ²	1,90 €
Pott Kaffee ²	3,20 €
Espresso ²	2,00 €
Doppelter Espresso ²	2,60 €
Cappuccino ²	2,30 €
Latte Macchiato ²	3,20 €
Milchkaffee ²	2,90 €
Heiße Schokolade	2,60 €
Tee diverse Sorten	1,70 €
Grog 4cl	3,60 €
Glühwein	3,00 €
Glühwein mit Schuss	3,90 €

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola ^{2,5,8,13}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Fanta ^{3,13}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Sprite ¹³	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Spezi ^{2,3,5,8,13}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Bonaqua Tafelwasser	0,2l/0,4l	1,20 €/2,20€
Selters Flasche	0,75l	5,50 €
Vittel still	0,2l/0,4l	1,20 €/2,20€
Fassbrause ^{5,11}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Ginger Ale ⁵	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Tonic ^{7,8,13}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Bitter Lemon ^{3,7}	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Apfelschorle	0,2l/0,4l	1,70 €/3,20€
Malztrunk ¹⁶	0,33l	2,20 €

Säfte

Apfelsaft ³	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€
Orangensaft	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€
Kirschnektar ³	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€
Bananennektar	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€
Ananassaft ¹⁷	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€
Tomatensaft	0,2l/0,4l	1,50 €/3,00€

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) koffeinhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff
 6) geschwärzt 7) chininhaltig 8) Phosphat 9) Milcheiweiß 10) Ei klar 11) Süßungsmittel 12) Aspartam
 13) Geschmacksverstärker 14) fein zerkleinertes Fleisch 15) Sahne 16) Glukose 17) Pektin 18) Sulfite

Biere

vom Fass

<i>Böhmisch schwarz</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>2,20 €/3,20€</i>
<i>Radeberger</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>2,20 €/3,20€</i>
<i>Berliner Pilsener</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>2,20 €/3,20€</i>
<i>Alsterwasser</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>2,20 €/3,20€</i>
<i>Diesel</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>2,20 €/3,20€</i>
<i>Litovel (Tschechisch)</i>	<i>0,3l/0,5l</i>	<i>1,80 €/2,80€</i>

Flaschenbier

<i>Schöfferhofer Weizenbier hell</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier kristall</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Schöfferhofer Weizenbier alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>3,40€</i>
<i>Clausthaler alkoholfrei</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,70€</i>
<i>Berliner Weiße mit Schuss (rot/grün)⁵</i>	<i>0,33l</i>	<i>2,90€</i>

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) koffeinhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff
6) geschwärzt 7) chininhaltig 8) Phosphat 9) Milcheiweiß 10) Ei klar 11) Süßungsmittel 12) Aspartam
13) Geschmacksverstärker 14) fein zerkleinertes Fleisch 15) Sahne 16) Glukose 17) Pektin 18) Sulfite

Weinkarte

Rotwein

Spätburgunder trocken	0,2l	4,00 €
Dornfelder trocken	0,2l	4,00 €
Dornfelder halbtrocken	0,2l	4,00 €
Dornfelder lieblich	0,2l	4,00 €
Rotweinschorle	0,2l	4,00 €
Flasche Rotwein	0,7l	16,50 €

Sekt und Prosecco

Rotkäppchen

Glas 0,1 L / Flasche 0,7 L 3,00 € / 16,00 €

Prosecco Frizzante

Glas 0,1 L / Flasche 0,7 L 3,00 € / 16,00 €

Weißwein

Müller Thurgau trocken	0,2l	4,00 €
Riesling trocken	0,2l	4,00 €
Riesling halbtrocken	0,2l	4,00 €
Weißweinschorle	0,2l	4,00 €
Flasche Weißwein	0,7l	16,50 €

Roséwein

Roséwein trocken	0,2l	4,00 €
Roséwein lieblich	0,2l	4,00 €
Flasche Roséwein	0,7l	16,50 €

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) koffeinhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff
6) geschwärzt 7) chininhaltig 8) Phosphat 9) Milcheiweiß 10) Ei klar 11) Süßungsmittel 12) Aspartam
13) Geschmacksverstärker 14) fein zerkleinertes Fleisch 15) Sahne 16) Glukose 17) Pektin 18) Sulfite

Aperitifs

<i>Sherry Sandemann</i>	<i>5cl</i>	<i>3,10€</i>
<i>medium, trocken ¹⁸</i>		
<i>Martini Bianco</i>	<i>5cl</i>	<i>3,90€</i>

Whisky

<i>Jack Daniels</i>	<i>4cl</i>	<i>4,80€</i>
<i>Jim Beam</i>	<i>4cl</i>	<i>4,50€</i>

Schnäpse

<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	<i>4cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Nordhäuser Fruchtlikör</i>	<i>4cl</i>	<i>2,00€</i>
<i>Bailey's Irish Cream ^{2,5,15}</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Apfelkorn</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Sambuca weiß</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Moskovskaya Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Parliament Wodka</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Grappa</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Gin</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Obstler</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Linie Aquavit</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Malteser</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Spanischer Likör Nr. 43 ⁵</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Tequila silver/gold</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Obstwasser</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Williams Christbirne</i>	<i>4cl</i>	<i>3,00€</i>

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) koffeinhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff
6) geschwärzt 7) chininhaltig 8) Phosphat 9) Milcheiweiß 10) Ei klar 11) Süßungsmittel 12) Aspartam
13) Geschmacksverstärker 14) fein zerkleinertes Fleisch 15) Sahne 16) Glukose 17) Pektin 18) Sulfite

Kräuter

Gebirgskräuter	4cl	2,50 €
Becherovka	4cl	3,00 €
Ramazotti	4cl	3,20 €
Kümmerring	4cl	3,00 €
Jägermeister	4cl	3,00 €
Underberg	4cl	2,00 €

Longdrinks

Cola Whisky ^{2,5,8,13}	4,50 €
Cola Weinbrand ^{2,5,8,13}	4,80 €
Cola Wodka ^{2,5,8,13}	4,80 €
Gin Tonic ^{7,8,13}	4,80 €
Campani Orange ⁵	4,80 €
Wodka Lemon ^{3,7}	4,80 €
Cuba Libre ^{2,5,8,13}	5,00 €
Aperol Spritz ⁵	4,50 €

Rum

Bacardi black, weiß	4cl	3,50 €
Havana Club	4cl	3,50 €

Cocktails

Caipirinha	5,50 €
Pitu, Limetten, Rohrzucker	
Swimmingpool	4,80 €
Bacardi, Wodka, Sahne, Cocoscreme, Blue Curacao, Ananassaft	
Pina Colada	4,80 €
Anannas, Sahne, Cocosnussirup, Bacardi	
Sex on the Beach	4,80 €
Bacardi, Wodka, Peachlikör, Kirschsaff, Orangensaft	
Tequila Sunrise ⁵	4,80 €

Inhaltsstoffe: 1) Konservierungsstoffe 2) koffeinhaltig 3) Antioxidationsmittel 4) geschwefelt 5) mit Farbstoff
6) geschwärzt 7) chininhaltig 8) Phosphat 9) Milcheiweiß 10) Ei klar 11) Süßungsmittel 12) Aspartam
13) Geschmacksverstärker 14) fein zerkleinertes Fleisch 15) Sahne 16) Glukose 17) Pektin 18) Sulfite

Historie

Zu Beginn des 18. Jahrhunderts ist die heutige Restauration „Zum Eisernen Gustav“ durch die Familie Koppen, einer Buchholzer Gastronomiefamilie, eröffnet worden.

Diese Restauration bildet, zusammen mit der gegenüber befindlichen Kirche, den idyllischen Stadtkern von Buchholz. Ein idealer Treffpunkt für Familien, Handwerker, Gewerbetreibende, Durchreisende etc. Im Jahre 1850 kann Familie Koppen ihre Restauration durch einen Tanzsaal erweitern. Dieser wurde gerne für Tanzveranstaltungen, Erntedankfeste, Familienfeiern und beschwingte Abende genutzt.

Von 1895 bis 1904 dient die Restauration als Omnibusdepot für die Fahrpausen der Busfahrer. Nach einem Scheunenbrand ist die Restauration allmählich verfallen. 1911 übernimmt Gustav Matthieu die verfallene Restauration und verhilft ihr, mit dem Namen „Jägerheim“ zu neuem Leben. Gustav Matthieu hat seine Restauration um einen gemütlichen Biergarten erweitert. Das neue rustikale, Berliner Zilleflair zog die Gäste wieder sehr gut an. Bei einem Bierchen, wie „Löwen Böhmisches“ und „Berliner Kindl“ konnte man im Biergarten klönen. Der große Stammtisch zog wieder viele Buchholzer, Gewerbetreibende, Handwerker Reitervereine etc. an.

Höhepunkt der Geschichte der Restauration war 1958, als der Film „Der eiserne Gustav“ gedreht wurde. Drehort war auch die Kulisse des Buchholzer Stadtkerns, somit auch die heutige Restauration „Zum Eisernen Gustav“.

Die Hauptrolle dieses Filmes spielt Heinz Rühmann. Die Buchholzer Görsch, Schmelz und Mitglieder des Schulchores dienten als Statisten. In den Drehpausen setzte Rühmann sich in die Küche der Restauration und trank Pfefferminztee und aß Weißkäse mit ner Stulle.

Seit 2001 wird die Restauration mit liebevoller Hand von Familie Dittmar geführt. Wir bemühen uns stets, das gemütliche Ambiente und seine Geschichte, so weit wie möglich zu erhalten. Dennoch möchten wir uns den Ansprüchen der heutigen Zeit anpassen und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt in der Restauration „Zum Eisernen Gustav“ 2013