

KUGELHOF

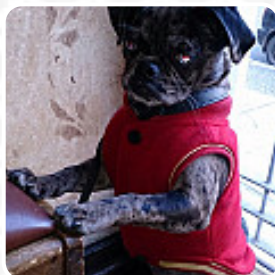
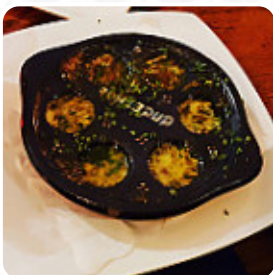


Gugelhof Speisekarte

<https://speisekarte.menu>

Kollwitzstraße 59, Berlin, Germany

+49304429229 - <http://www.gugelhof.de/>



Die Speisekarte des Gugelhof aus Berlin enthält etwa **419** verschiedene Menüs und Getränke.
Durchschnittlich zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 7 €.

Gugelhof Speisekarte



Salate

SALAT-MAISON 10 €

Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

Vegetarisch

PARMESAN-SPARGEL

Antipasti

TOPINAMBUR

Snacks

KROKETTEN

Schnitzel

SCHNITZEL

Reis

RISOTTO

Saucen

HOLLANDAISE

Heissgetränke

MILCHKAFFEE 3 €

Getränke

ORANGENSAFT

Bier

BITBURGER DRIVE

Warmes

KÄNNCHEN TEE 4 €

Softgetränke

COCA-COLA

Potatoes

HASH BROWNS

Weissweine

RIESLING QBA TROCKEN

Sekt

RIESLING SEKT BRUT
FLASCHENGÄRUNG

Alkoholfreie Getränke

GEROLSTEINER NATURELL

Whiskey

COINTREAU

Wein, Sekt Und Spirituosen

JÄGERMEISTER

Schnäpse

OBSTLER

Contorini

BUTTER PORTIONIEREN 1 €

Alkoholfrei Getränke

KIRSCH

Gugelhof Speisekarte



Alkoholische Cocktails / Longdrinks

RUM-COLA

Vip Drinks

BOMBAY SAPHIR

Bebidas

COCA COLA ZERO

Kaffee & Co / Coffee & Co

MALZMILCHKAFFEE

3 €

White

PINOT BLANC RÉSERVE

Bevande Calde

DOPPELTER ESPRESSO
DOPPELTER ESPRESSO

4 €

Le Nostre Birre

BENEDIKTINER HEFE ALKOHOLFREI

Calvados

CHÂTEAU DU BREUIL, 15 JAHRE ALT

Eau De Vie

MIRABELLE

Sparkling Wine

CRÉMANT D'ALSACE

Speyside

CRAGGANMORE 12 YEARS OLD

After Dinner Drinks

REMY X.O.

Franken

2013/14 WÜRZBURGER SILVANER QBA
TR., WEINGUT AM STEIN LUDWIG
KNOLL, WÜRZBURG

Cognac & Brandy

RÉMY V.S.O.P.

Fortified Wines

NOILLY PRAT EXTRA DRY

Digestif

POIRE WILLIAMS

Digestives

GRAPPA DI PROSECCO

Gölles

MARILLE

Kaffee

LATTE MACCHIATO

4 €

Single Malt Scotches

OBAN 14 JAHRE ALT

Gugelhof Speisekarte



Säfte | Juices

ORANGENSAFT ORANGENSAFT

Heissgetränke | Hot Drinks

MILCHKAFFEE CAFE AU LAIT 4 €

Islay

LAGAVULIN 16 JAHRE ALT

Unsere Hausspezialität

SUNDGAUER RACLETTE (AB ZWEI PERSONEN)

Trester

BURGUNDER TRESTERBRAND, 10 JAHRE HOLZFASSREIFE, FRIEDRICH BECKER, SCHWEIGEN

Aus Dem Eisfach

AALBORG AQUAVIT

Sachsen

2013 RIESLING QBA TROCKEN DREI HERREN, WEINGUT DREI HERREN, RADEBEUL

Saale-Unstrut

2013 WEISSBURGUNDER SPÄTLESE TROCKEN KARSDORFER HOHE GRÄTE WEINGUT UWE LÜTZKENDORF, BAD KÖSEN

Mittelrhein

2013 LEUTERSDORFER RIESLING QBA, JOSTEN KLEIN, LEUTERSDORF

Ahr

2013 PINOT NOIR QBA, JOSTEN KLEIN, MAYSCHOSS

Island

TALISKER 10 JAHRE ALT

French

CROISSANT 3 €

Highland

DALWHINNIE 15 JAHRE ALT

Lowland

GLENKINCHIE 12 JAHRE ALT

Scotch Whisky | Irish

Whiskey

JAMESON

Weitere Tolle Windbeutel

Variationen

ZWETSCHGE

Apero

APEROL SPRIZZ

Bitters

BRASILBERG

Gugelhof Speisekarte



Roussillon

2018 CHATEAU MONTNER GRANDE
RESERVE, COTES DU ROUSSILLON
VILLAGES

Le bevande

PASTIS 51

After Dinner Sippers - Hot Coffee Drinks - Imported Liqueurs

BAILEYS IRISH CREAM

Scotch Flights

LAGAVULIN

Biere / Beers

BERLINER WEISSE MIT SCHUSS 2 ROT
ODER GRÜN

BRANDY & COGNAC / CALVADOS & ARMAGNAC

OTARD X.O.

Acqua / Water

TAFELWASSER TABLE WATER

Tresterbrand Aus Italien

SARPA ORO DIE POLI 43% VOL.

Süß / Doux / Sweet

GEWÜRZTRAMINER VIEILLES VIGNES,
ALSACE, CAVES DE HUNAWIHR

Madir

2015 CHATEAU BOUSCASSÉ, SUD
OUEST

Als Heißgetränke Stehen Ihnen Folgende Variationen Zur Auswahl

GLAS-T-STÜCK

3 €

Bitters, Vermouth and Pastis

NOILLY PRAT

Schokoladenspezialitäten

TASSE SCHOKOLADE

3 €

Restaurant Kategorie

VEGETARIER

Starters

GRÜNER SALAT

7 €

TARTARE

Alkoholische Cocktails

CAMPARI-SODA

GIN TONIC

Aperitivo - Aperitifs

KIR ROYAL

CYNAR

Wodka

BAVARKA BAVARIAN VODKA 43% VOL.

Gugelhof Speisekarte



PARLIAMENT VODKA

Gin

AFFE 47

BERLINER BRANDSTIFTER

Alkoholische Geträumke

AVERNA

FERNET BRANCA

Coffee

ESPRESSO 2 €

CAPPUCCINO 3 €

Weisswein Offen

GRAUBURGUNDER QBA TROCKEN

SILVANER EDITION 1893 QBA TROCKEN

Baden

2013 GRAUBURGUNDER QBA AIGI ,
WEINGUT FREY, DENZLINGEN

2008 SPÄTBURGUNDER QBA, WEINGUT
ZALWANDER, DENZLINGEN

Rheingau

2013/14 RIESLING KABINETT TROCKEN,
WEINGUT JOACHIM FLICK, FLÖRSHEIM-
WICKER

2014 HOCHHHEIMER KÖNIGIN-
VICTORIABERG RIESLING QBA
TROCKEN, WEINGUT JOACHIM FLICK

Flammkuchen-Tradition Seit Über 20 Jahren

TARTE FLAMBÉE ALFRED 'S CHILI 10 €

TARTE FLAMBÉE DREIELEI KÄSE 11 €

"Guglhof"-Edelbrände Aus Österreich Von A. Vogl, Hallein Bei Salzburg

HOLLERBRAND RESERVE

VOGELBEERE RESERVE

Original Schwarzwälder Obstbrände Direkt Vom Bauernhof Ludwig Ronecker, Oppenau

BLUTWURZELLIKÖR

HASELNUSSGEIST, ARNO-JOSEF
DIRKER, MÖMBRIS

Mosel

2014 RIESLING HOCHGEWÄCHS
TROCKEN HEARTBREAK , FRANK
BROHL, PÜNDERICH

2013 RIESLING ALTE REBEN, SPÄTLESE
TROCKEN, WEINGUT KARTHÄUSERHOF,
RUWER

Dessertweine & Edelsüsse

2007 RIESLING AUSLESE PÜNDERICHER
MARIENBURG , FRANK BROHL, MOSEL

2005 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU
EICHBERG SELECTION GRAINS NOBLES
. ALBERT HERTZ

Gugelhof Speisekarte



Edelbrände Der Destillerie Lantenhammer Vom Schliersee

MIRABELLENBRAND 42% VOL.

VOGELBEERBRAND 42% VOL.

Mineralwasser Flasche / Bottle Sparkling Water

PUREZZA NATURELL

PUREZZA MEDIUM

Obstler & Kräuter

HOLZFASSOBSTLER 40% VOL.

SPEZIAL KRÄUTER LIQUER 38% VOL.

Folgende Arten Von Gerichten Werden Serviert

BURGER

HUHN

Nachspeisen

PFANNKUCHEN 6 €

JOGHURT 5 €

PANCAKE AU NUTELLA 4 €

Säfte

APFELSAFT, NATURTRÜB

RHABARBERFRUCHTSAFTGETRÄNK.

BANANENFRUCHTSAFTGETRÄNK

Whisky

THE GLENLIVET, 12 JAHRE

CARDHU HIGHLAND MALT

JAMESON 12 YEARS OLD

Longdrinks

GIN BITTER LEMON

WODKA-ORANGE

WODKA BITTER LEMON

Rotwein Offen

MERLOT IGP PAYS D'OC

SPÄTBURGUNDER QBA TROCKEN

CHÂTEAU CÔTES DE MONLEAU

Edelbrände Von Hans Beth, Kröv, Mosel

ALTER TRESTERBRAND IM HOLZFASS
GEREIFT

RIESLING-TRAUBENBRAND

ROTER WEINBERGS-PFIRSICHBRAND

Cognac & Weinbrände

COGNAC HAUSMARKE V.S.O.P.

BAS-ARMAGNAC CHÂTEAU DE LABADE
V.S.O.P.

ASBACH SPEZIALBRAND, 15 JAHRE ALT

Rheinhessen

2012/13 SPÄTBURGUNDER ROSÉ QBA,
ZELLERTALER KELLER

2013/14 SPÄTBURGUNDER QBA
TROCKEN, WEINGUT LANDGRAF,
SAULHEIM

2013 PURPLE JAM, CHATEAU SCHEMBS,
WORMS-HERRNSHEIM

Gugelhof Speisekarte



Elsass, Remy Gresser, Andlau

2013 RIESLING LE GRAVES

2008 RIESLING GRAND CRU
KASTELBERG

2012 PINOT GRIS BRANDHOF

Elsass, Grand C, Domaine Joseph Cattin, Voegtlinshoffen

2013 PINOT BLANC RÉSERVE

2012 MUSCAT RÉSERVE

2013 RIESLING RÉSERVE

Nos Spécialités / Hausspezialitäten / Our Specialities

JARRET DE COCHON DE LAIT
SAUCE À LA BIÈRE BLANCHE 18 €
CHOUCROUTE KNÖDEL

CHOUCROUTE GARNIE
CHOUCROUTE BOUDIN NOIR 18 €
KNACKER KASSELER POMMES DE
TERRE MOUTARDE DE DIJON

ESCALOPE VIENNOISE SALADE DE
POMMES DE TERRE-CONCOMBRE- 25 €
AIRELLE-ROUGE

Whisky & Rum Sowie Whiskyliköre

SLYRS BAVARIAN SINGLE MALT 43%
VOL.

RUNULT BAVARIAN RUM PURE SINGLE
AGRICOLE MAURITIUS 43% VOL.

SLYRS LIKÖR AUS BAVARIAN SINGLE
MALT WHISKY 30% VOL.

Extras

PORTION BAGUETTE 1 €

BROTKORB 2 €

EIN HARTGEKOCHTES EI 1 €

PORTION KONFITÜRE 1 €

Rösti

RÖSTI GRATINÉ AU FROMAGE 14 €
RACLETTE SALADE

RÖSTI CROUSTILLANT AVEC SES
ŒUFS AU PLAT LARDONS SALADE 16 €

RÖSTI CROUSTILLANT (VÉGANE)
AUBERGINE TOMATES SÉCHÉES 16 €
CHAMPIGNONS DE PARIS
ROQUETTE

RÖSTI CROUSTILLANT EMINCÉ DE
VEAU À LA ZURICHOISE SALADE 26 €

Rose

SPÄTBURGUNDER ROSÉ TROCKEN,
BADEN, SG SASBACH

ROSÉ D'UNE NUIT, LANGUEDOC AOP,
SAINT SATURNIN

2020 SANCERRE ROSÉ, LOIRE, HENRI
BOURGEOIS

2020 MIRAVAL, COTES DE PROVENCE
ROSÉ

Vorspeisen / Starters

SOUPE À L'OIGNON ALSACIENNE 7 €
CROÛTON AU FROMAGE

SIX ESCARGOTS GRATINÉS 9 €
BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

CRÈME BRÛLÉE DE FOIE DE
CANARD CONFIT D'OIGNONS 9 €
BRIOCHE

CHÈVRE CHAUD JAMBON DE LA
FORÊT-NOIRE CHUTNEY AUX 9 €
POMMES

Gugelhof Speisekarte



Edelbrände

QUETSCH

MARC DE GEWÜRZTRAMINER

FRAMBOISE, ROBERT DIETRICH,
WETTOLSHEIM

VIEILLE PRUNE D'ALSACE

Elsass, Albert Hertz, Eguisheim

2010 RIESLING GRAND CRU
PFERSIGBERG AC

2011 GEWÜRZTRAMINER AC

2011 GEWÜRZTRAMINER GRAND CRU
EICHBERG AC

2009 PINOT NOIR LA MARIANNE AC
BARRIQUE

Süden

2010 AYDIE L'ORGINE, FAMILLE
LAPLACE, MADIRAN AOP

2010 LES GRAVELS, DOMAINE ROTIER,
GAILLAC AC

2011/12 CHÂTEAU DE L'ENGARRAN,
GRÉS DE MONTPELLIER, COTEAUX DU
LANGUEDOC AC

2012/13 CHÂTEAU PECH-LATT VIEILLES
VIGNES , CORBIÈRES AC

Sekt & Champagne

RIESLING SEKT, ZELLERTALER KELLER

CRÉMANT D 'ALSACE GRAND C- BRUT ,
DOMAINE JOSEPH CATTIN,
VOEGLINSHOFFEN

CHAMPAGNE GASPARD-CRÉPAUX BRUT
GRAND CRU

CHAMPAGNER ROSÉ BRUT, COMTE
AUDOIN DE DAMPIERRE

Rot / Rouge / Red

PINOT NOIR, ALSACE, CAVES DE
HUNAWIHR

MERLOT PETIT VERRE , LANGUEDOC

SPÄTBURGUNDER TROCKEN, BADEN,
WG SASBACH

COTES DU RHONE, VIGNERONS DU
ROQUEMAURE

Liquere & Fruchtuvée's Von Lantenhammer

BERGAMOTTELIQUER 25% VOL.

WILLIAMS FRUCHTLIQUERE 25% VOL.

WALNUSSLIQUER 25% VOL.

KAFFEELIQUER 30% VOL.

Cognac & Weinbrände / Cognac & Brandys

BAS-ARMAGNAC, CHÂTEAU DE MILLET
V.S.O.P.

ASBACH SPEZIALBRAND 15 JAHRE ALT

CALVADOS HAUSMARKE, GUGELHOF

CALVADOS CHÂTEAU DU BREUIL 15
JAHRE ALT

Flammkuchen

FLAMMKUCHEN ALSACIENNE 8 €

TARTE FLAMBÉE VEGETARISCH 10 €

TARTE FLAMBÉE VEGAN 10 €

TARTE FLAMBÉE GUGELHOF 13 €

TARTE FLAMBÉE HAWAII 10 €

Spirituosen

AMARETTO DISARONNO

Gugelhof Speisekarte

MOLINARI SAMBUCA

MOSKOVSKAYA WODKA

BERLINER LUFT

MOSKOVSKAJA VODKA

Alkoholfreie Getränke / Soft Drinks

APFELSAFT NATURTRÜB APPLE JUICE NATURALLY

KIRSCHNEKTAR CHERRY JUICE DRINK

BANANENSAFT BANANA JUICE DRINK

MANGONEKTAR MANGO JUICE DRINK

RHABARBERSAFT RHUBARB JUICE DRINK

Flammekuchen / Tarte Flambée

FLAMMEKUECHE ALSACIENNE FINE PÂTE À PAIN LARDONS OIGNONS CRÈME AIGRE 10 €

FLAMMEKUECHE VÉGÉTARIENNE FINE PÂTE À PAIN LÉGUMES CRÈME AIGRE TOMATES SÉCHÉES OLIVES ROQUETTE OIGNONS MOZZARELLA ROMARIN 11 €

FLAMMEKUECHE CHILI FINE PÂTE À PAIN PIMENTS FRAIS SAUCISSON FRANÇAIS OIGNONS CRÈME AIGRE TRANCHES DE SAUMON CÂPRES OIGNONS BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 11 €

FLAMMEKUECHE GUGELHOF FINE PÂTE À PAIN CRÈME AIGRE TRANCHES DE SAUMON CÂPRES OIGNONS BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 14 €

RACLETTE FAÇON SUNDGAU FROMAGE RACLETTE AUTHENTIQUE POMMES DE TERRE CORNICHONS OIGNONS GRELOT PRÉPARÉ À TABLE 16 €

Weiss / Blanc / White Wine

EDELZWICKER, ALSACE AOP, CAVE DE HUNAWIHR

SYLVANER, ALSACE AOP, CAVE DE HUNAWIHR

RIESLING TROCKEN, PFALZ, MATTHIAS GAUL

WEISSBURGUNDER TROCKEN, PFALZ, NAUERTH-GNÄGY

GRAUBURGUNDER TROCKEN, RHEINHESSEN, WG ALBIG

1/2 Flaschen

2014 HOCHHHEIMER KÖNIGIN-VICTORIABERG RIESLING QBA TR., WEINGUT JOACHIM FLICK

2013 CHABLIS AC, ALAIN CYRIL GAUTHERON

2011 PINOT NOIR CÔTES D 'EGUISHEIM AC

2010/12 BOURGOGNE PINOT NOIR AC, DOMAINE SORIN-DEFRANCE

2010 CHÂTEAU VILLARS, FRONSAC AC

2012/13 CLOS LA COUTALE, CAHORS AC

Dessert / Nachtisch / Dessert

SORBET DE FRUITS ROUGES 6 €

CRÈME BRÛLÉE COMPOTE DE MYRTILLES 7 €

GUGELHUPF GLACÉ GLACE AUX NOIX ET SAUCE FRAMBOISE MAISON 8 €

CRÊPE SUZETTE GLACE À LA VANILLE FLAMBÉE À LA LIQUEUR D'ORANGE 9 €

GUGELHOF SCHMARRN GLACE À LA VANILLE RHUM AMANDES 10 €



Gugelhof Speisekarte

TARTE FLAMBÉE AUX POMMES
FINE PÂTE À PAIN POMMES
CANNELLE FLAMBÉE AU
CALVADOS 10 €

Kindermenü / Children's Menu (Bis 12 Jahre)

PETITE SOUPE AU CHOIX 4 €
PIZZA ALSACIENNE AVEC SAUCE
TOMATE ET FROMAGE 6 €
SPAGHETTI À LA SAUCE TOMATE ET
PARMESAN 4 €
STEAK DE SAUMON GRILLÉ AVEC
POMMES DE TERRE 8 €
SIX NUGGETS DE POULET AVEC
KETCHUP 6 €
ESCALOPE VIENNOISE (VEAU)
AVEC FRITES 12 €

Obstbrände Aus Dem Elsas

EAU DE VIE KIRSCH VIEUX 45% VOL.
EAU DE VIE FRAMBOISE (HIMBEERE)
45% VOL.
QUETSCH (FÜR DAS ELSASS
TYPISCHER ZWETSCHGENBRAND) 45%
VOL.
VIELLE PRUNE D'ALSACE (ALTE
PFLAUME IM HOLZFASS GEREIFT) 42%
VOL.
MARC DE GEWÜRZTRAMINER
(TRESTERBRAND AUS ELSASS) 45%
VOL.
ROTER WEINBERGS-PFIRSICHBRAND
42% VOL.

Edelobstbrände - Die Königsdisziplin Der Bernkunst

WILLIAMSBIRNENBRAND FILTRIERT 42%
VOL.
HASELNUSSSPIRITUOSE 42% VOL.
MARILLENBRAND 42% VOL.
HEIDELBERGGEIST 42% VOL.
WALDHIMBERGGEIST 42% VOL.
ROTER WILLIAMSBIRNENBRAND
UNFILTRIERT 42% VOL.

Rum

HAVANA CLUB, 3 JAHRE
REMEDY, SPICED RUM
DON PAPA
RON ZACAPA 23
RON ZACAPA XO
BOTUCAL
BAVARIAN RUM

Menu Pour Les Enfants

KLEINE SUPPE NACH WAHL 3 €
ELSÄSSER PIZZA MIT
TOMATENSAUCE UND KÄSE 4 €
SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE
UND PARMESAN 5 €
LACHSSTEAK VOM GRILL MIT
BACKKARTOFFELN 7 €
SECHS CHICKEN NUGGETS MIT
KETCHUP 6 €
VANILLEEIS MIT ÜBERASCHUNG 4 €
KLEINER PANCAKE MIT NUTELLA 4 €



Gugelhof Speisekarte



Aus Unserer Schatzkammer

1998 MOREY-ST-DENIS 1ER CRU CLOS
DES ORMES , DOMAINE GEORGES
LIGNIER

1998 GEVREY CHAMBERTIN AC,
DUFOULEUR PÈRE ET FILS

1997 CHAMBOLLE MUSIGNY AC,
DUFOULEUR PÈRE ET FILS

1996 CHÂTEAU LES ORMES SORBET,
CRU BOURGEOIS, MÉDOC

1997 CLOS DU MARQUIS, ST. JULIEN AC

1999 CHÂTEAU GRANDIS, HAUT-MÉDOC
AC

2001 CORNAS CHAMPELROSE ,
DOMAINE COURBIS RHÔNE

Elsass

2020 GENTIL, HUGEL, RIQUEWIHR

2020 RIESLING CLASSIC, HUGEL,
RIQUEWIHR

2020 WEISSBURGUNDER
RUPPERTSBERG, DR. V. BASSERMANN
JORDAN, PFALZ BIO

2018 PINOT BLANC VIEILLES VIGNES,
CAVE DE RIBEAUVILLÉ

2017 RIESLING GRAND CRU
OSTERBERG , CAVE DE RIBEAUVILLÉ

2018 PINOT NOIR RESERVE, CAVE DE
RIBEAUVILLÉ

2016 PINOT NOIR CLASSIC, FAMILLE
HUGEL, RIQUEWIHR

Heisse Getränke / Hot Beverages

VERLÄNGERTER ESPRESSO 3 €
REGULAR COFFEE

KAFFEE KOFFEINFREI 3 €
DECAFFEINATED REGULAR COFFEE

CAPPUCCINO KOFFEINFREI 4 €
DECAFFEINATED CAPPUCCINO

MILCHKAFFEE KOFFEINFREI 4 €
DECAFFEINATED CAFE AU LAIT

HEISSE SCHOKOLADE COUP OF 4 €
HOT CHOCOLATE

EIN GLAS HEISSE ZITRONE MIT 4 €
HONIG A GLASS OF HOT LEMON
WITH HONEY

VERSCHIEDENE TEESORTEN 5 €
SERVIERT IM KÄNNCHEN VARIOUS
SORTS OF TEA, SERVED IN A SMALL
TEAPOT

Warme Getränke

DOPPELTER ESPRESSO 4 €

VERLÄNGERTER ESPRESSO 3 €

TASSE KAFFEE KOFFEINFREI 3 €

CAPPUCCINO KOFFEINFREI 3 €

MILCHKAFFEE KOFFEINFREI 4 €

MALZKAFFEE 2 €

GLAS HEISSE ZITRONE MIT HONIG 3 €

TASSE SCHOKOLADE MIT SAHNE 3 €

Burgund

2013 CHABLIS AC 1ER CRU LES
FOURNEAUX , ALAIN CYRIL
GAUTHERON

2012 BOURGOGNE PINOT NOIR AC,
DOMAINE SORIN-DEFRANCE

2010 CHÂTEAU DE MONTHÉLIE,
MONTHÉLIE AC

2009 GEVREY-CHAMBERTIN AC,
DOMAINE LUCIEN BOILLOT

2019 CHABLIS, DOMAINE BILLAUD
SIMON

2015 SAINT ROMAIN VIEILLES VIGNES,
VINCENT GIRARDIN

Gugelhof Speisekarte

2016 MEURSAULT VIEILLES VIGNES,
VINCENT GIRARDIN

2015 PINOT NOIR SECRET DE FAMILLE ,
ALBERT BICHOT

Biere

BITBURGER PILS VOM FASS

BENEDIKTINER HELL VOM FASS

KÖSTRITZER SCHWARZBIER VOM FASS

SCHNEIDER KRISTALL TAP2

BENEDIKTINER HEFE HELL

BENEDIKTINER HEFE DUNKEL

BENEDIKTINER HEFE ALKOHOLFREI

BERLINER WEISSE MIT SCHUSS

KÖSTRITZER KELLERBIER VOM FASS

Deutschland

2020 RIESLING TROCKEN, MOSEL,
MARKUS HÜLS

2020 RIESLING TROCKEN, RHEINGAU,
ROBERT WEIL

2013 RIESLING HOHENMORGEN
GROSSES GEWÄCHS , PFALZ,
BASSERMANN JORDAN

2018 ENTRELACÉ
(RIESLING/GWÜRZTRAMINER), PFALZ,
MATTHIAS GAUL

2020 WEISSBURGUNDER, BADEN,
MARKUS WÖHRLE

2020 SAUVIGNON BLANC STEINWIEGE ,
WÜRTTEMBERG, RAINER
SCHNAITMANN

2018 PAS DE DEUX ROTWEINCUVÉE
TROCKEN, PFALZ, MATTHIAS GAUL

2019 BLACK PRINT, ROTWEINCUVÉE,
PFALZ, MARKUS SCHNEIDER

2019 SPÄTBURGUNDER HOLZFASS ,
BADEN, ARNDT KÖBELIN

Loire

2013/14 POUILLY-FUMÉ AC, BLANC,
YVON PASCAL TABORDET

2013 LES BARONNES SANCERRE AC, H.
BOURGEOIS, CHAVIGNOL

2020 SAUVIGNON BLANC LA MORINIÈRE
, LES FRÈRES COUILLAUD,
REGRIPIÈRE

2019 SANCERRE, DOMAINE DE TERRES
BLANCHES, BUÉ

2020 POUILLY FUMÉ, PREMIER
MILLESIMÉ BERNARD BOUCHIÉ, SAINT
ANDELAIN, LOIRE

2020 POUILLY FUMÉ, LA RENARDIÈRE
BERNARD BOUCHIÉ, SAINT ANDELAIN,
LOIRE

2018 SANCERRE, LA BOURGEOISE
HENRI BOURGEOIS, CHAVIGNOL, LOIRE

2019 LANGENMORGEN,
WEISSBURGUNDER GROSSES
GEWÄCHS GEHEIMER RAT DR. VON
BASSERMANN JORDAN, PFALZ

2019 CHATEAU MONTGUERET, SAUMUR
ROUGE

Alkoholische Getränke



WEISSER MARTINI

CAMPARI

SPÄTBURGUNDER ROSÉ

WILLIAMS

RAMAZOTTI

UNDERBERG

HAUSMARKE

CAMPARI-ORANGE

WHISKY-COLA

HUGO



Gugelhof Speisekarte



Frühstück



UNSER GEMISCHTER
SMOOTHIE

FRISCH GEPRESSTER
ORANGENSAF

DAS SÜSSE ELSÄSSER	5 €
DAS ENGLISCHE FRÜHSTÜCK	9 €
DAS KÄSEFRÜHSTÜCK	9 €
DAS LACHSFRÜHSTÜCK	9 €
MÜSLI	6 €
EIERGERICHTE	
HASH BROWN	
DREI-LÄNDERECK-FRÜHSTÜCK	9 €
GUGELHOF-BRUNCH	11 €

Rhone

2012 CÔTES-DU-RHÔNE AC, CHÂTEAU
DE MARJOLET

2012/13 COSTIÈRES DE NIMES AC
CUVÉE PRESTIGE, CHÂTEAU DE
VALCOMBE

2011 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES AC
RASTEAU, DOMAINE BEAURENARD

2011 CROZES-HERMITAGE AOC, GUIGAL

2012 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AC, CLOS
SAINT-JEAN

2010/11 BOISRENARD ROUGE,
CHATEAUNEUF-DU-PAPE AC, DOMAINE
BEAURENARD

2019 CROZES HERMITAGE BLANC,
MAISON LES ALEXANDRINS

2016 CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC,
DOMAINE DUCLAUX

2019 COTES DU RHONE VILLAGES,
FAMILLE PERRIN

2019 CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE
LES SINARDS , FAMILLE PERRIN

2015 CHATEAU DE TRIGNON, GIGONDAS

Pfalz

2014 RIESLING KABINETT TROCKEN,
WEINGUT JANSON BERNHARD,
ZELLERTAL

2013 RIESLING KABINETT FEINHERB,
WEINGUT JANSON BERNHARD,
ZELLERTAL

2014 WEISSBURGUNDER TROCKEN VOM
QUARZIT , WEINGUT PFLÜGER, BAD
DÜRKHEIM

2013 GRAUER BURGUNDER TROCKEN,
WEINGUT JANSON BERNHARD,
ZELLERTAL

2014 CHARDONNAY KABINETT
TROCKEN VOM QUARZIT , WEINGUT
PFLÜGER, BAD DÜRKHEIM

2012 RIESLING SPÄTLESE TROCKEN
FORSTER UNGEHEUER , WEINGUT
LUCASHOF, FORST

2013 RIESLING TROCKEN GROSSES
GEWÄCHS LANGENMORGEN , VON
WINNING, DEIDESHEIM

2011 SCHWEIGENER SPÄTBURGUNDER,
WEINGUT FRIEDRICH BECKER,
SCHWEIGEN

2008 SANKT PAUL GROSSES GEWÄCHS,
WEINGUT FRIEDRICH BECKER,
SCHWEIGEN

2012/13 PINOTAGE, DORST
BIETIGHÖFER, MÜHLHOFEN

2011 GAUDENZ CUVÉE, WEINGUT
KNIPSER, LAUMERSHEIM

Bordeaux

2012 L'ECUYER DE COURONNEAU,
BORDEAUX SUPÉRIEUR AC

2009 CHÂTEAU LAMOTHE-CISSAC,
MÉDOC AC

2013 CHATEAU LAFITTE, CÔTES DE
BORDEAUX AOC

Gugelhof Speisekarte



2009/10 CHÂTEAU DU COURLAT,
LUSSAC-ST-EMILION AC

2005 CHÂTEAU MONTLAU MONTLAU,
HORS SÉRIE AC

2009 CHÂTEAU VILLARS, FRONSAC AC

2010/11 CHÂTEAU FRANC PIPEAU,
SAINT-EMILION GRAND CRU AC

2009 CHÂTEAU BONALGUE, POMEROL
AC

2008 CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL, ST-
ESTÈPHE CRU CLASSÉ

2014 CHATEAU BEAU SITE, ST.
ESTÈPHE, BORDEAUX

2014 LIONS DE BATAILLEY, 2ND DE
BATAILLEY, PAUILLAC, BORDEAUX

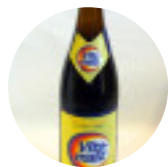
2014 CHATEAU BATAILLEY, GRAND CRU
CLASSÉ, PAUILLAC

2016 CHATEAU CHASSE SPLEEN,
MOULIS, BORDEAUX

2016 LES CHARMES DE GRAND CORBIN,
ST. EMILION GRAND CRU, BORDEAUX

2015 CHATEAU CHÈNE LIÈGE,
POMEROL, BORDEAUX

Alkoholfreie Getränke



MALZTRUNK

KIRSCHNEKTAR

GRAPEFRUITSAFT

PFIRSICHNEKTAR

TOMATENSAFT

COCA COLA LIGHT

FANTA

SPRITE

TAFELWASSER

GEROLSTEINER

EVIAN

BITTERE ZITRONE

TONIC WATER

GINGER ALE

BIONADE HOLUNDER

GEROLSTEINER MEDIUM

BITBURGER DRIVE ALKOHOLFREI

Les Apéritifs

EIN GLAS ELSÄSSER
GEWÜRZTRAMINER

RIESLING SEKT BRUT
FLASCHENGÄRUNG, WEINGUT
ZELLERTALER KELLER

CRÉMANT D 'ALSACE GRAND C-BRUT ,
ELSASS

KIR RIESLING

KIR ROYAL MIT RIESLING SEKT

PINEAU DES CHARENTES,
FRANZÖSISCHER LIKÖRWEIN

KLEINES BIER MIT AMER-PICON

SHERRY FINO, AMONTILLADO

PASTIS TOMATE PASTIS MIT GRENADINE
UND EIS

PALERMO BLANC ROUGE ODER
AMARENA AUF EIS ALKOHOLFREI

MUSCAT COLLECTION, CAVE DE
RIBEAUVILLÉ

CRÉMANT DE ALSACE GIERSBERGER,
CAVE DE RIBEAUVILLÉ

CRÉMANT DE ALSACE BRUT ROSÉ
CUVÉE PHILIPPE MICHEL

KIR VOM RIESLING

PINEAU DE CHARENTES,
FRANZÖSISCHER LIKÖRWEIN

KLEINES BIER MIT AMER PICON

VERMOUTH LA QUINTINYE EXTRA DRY,
BLANC, ROUGE

VERMOUTH CARPANO ANTICA
FORMULA, ROSSO

Gugelhof Speisekarte

SHERRY REAL TESORO, FINO ODER
AMONTILLADO



Gugelhof Speisekarte



Gugelhof

Kollwitzstraße 59, Berlin,
Germany

Öffnungszeiten:

Samstag 12:00-23:00

Sonntag 12:00-23:00

Montag 17:00-23:00

Mittwoch 17:00-23:00

Donnerstag 17:00-23:00

Freitag 17:00-23:00

Gemacht mit [speisekarte.menu](#)

