

WEINE & GETRÄNKE 2022

BY RESTAURANT ALVIS IM HOTEL ALBRECHTSHOF



Getränkepauschalen

Mit unseren Getränkepauschalen können Sie sich auf Ihrer Familienfeier oder Firmenveranstaltung entspannt zurücklehnen und die köstlichen Drinks genießen. Im Vorfeld wird die Dauer der Veranstaltung und Getränkewünsche besprochen und festgelegt, wobei ein Pauschalbetrag pro Gast kalkuliert wird. Somit gibt es am Ende keine unerfreulichen Überraschungen. Egal wieviel konsumiert wird, der Preis hält. Für jede weitere Stunde gibt es dann einen überschaubaren Zuschlag.

„APERITIF BAR“

- Sekt Hausmarke
- Sherry Medium & Dry
- Martini
- Campari / Aperol
- Gin
- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte / Limonaden

30 Min. 13,50€ p.P.
60 Min. 17,50€ p.P.

„ALKOHOLFREI“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte
- Softgetränke
- Alkoholfreies Bier
- Alkoholfreier Sekt
- Gega Kaffee / Althaus Tee

Optional:
Kaffeespezialitäten +2,00€ p.P.

1 Std. 11,50€ p.P.
2 Std. 17,50€ p.P.
3 Std. 24,50€ p.P.
4 Std. 30,50€ p.P.
5 Std. 34,50€ p.P.
6 Std. 38,50€ p.P.

„KOMFORT“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte
- Softgetränke
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Weizenbier
- Sekt Hausmarke
- Hauswein
(nach Angebot des Restaurants)
- Gega Kaffee / Althaus Tee

1 Std. 18,00€ p.P.
2 Std. 25,00€ p.P.
3 Std. 32,00€ p.P.
4 Std. 38,00€ p.P.
5 Std. 42,00€ p.P.
6 Std. 45,00€ p.P.

Optional: Kaffeespezialitäten +2,00€ p.P.

„EXKLUSIV- OPEN BAR“

- Spreequell Mineralwasser
- Bauer Fruchtsäfte / Softgetränke
- Bier vom Fass
- Alkoholfreies Bier
- Weizenbier
- Sekt Hausmarke
- Hauswein
gemäß Angebot Bar
- Longdrinks
gemäß Angebot der Bar
- Gega Kaffeespezialitäten /
Althaus Tee

1 Std. 24,00€ p.P.
2 Std. 32,00€ p.P.
3 Std. 40,00€ p.P.
4 Std. 48,00€ p.P.
5 Std. 54,00€ p.P.
6 Std. 57,00€ p.P.



Getränkekarte

Aperitif

Pimm's No1	4 cl	7,20 €
Martini Vermouth white	5 cl	8,20 €
Martini Vermouth dry	5 cl	8,20 €
Martini Vermouth red	5 cl	8,20 €
Campari	4 cl	7,20 €
Campari Orange / Soda		9,50 €
Sandemann Sherry dry	5 cl	7,20 €
Sandemann Sherry Medium	5 cl	7,20 €
Sandemann Portwein rot	5 cl	10,00 €
Sandemann Portwein weiss	5 cl	8,00 €
Hausmarke Sekt halbtrocken	0,1 l	6,50 €
Riesling Sekt Brut Flaschengärung trocken	0,1 l	7,00 €

Bier vom Faß / draft beer

Berliner Kindl - Jubiläums Pilsener	0,3l	3,90 €
Berliner Kindl - Jubiläums Pilsener	0,4l	4,90 €
Radeberger Pilsener	0,3l	3,90 €
Radeberger Pilsener	0,4l	4,90 €

Flaschenbier / bottled beer

Berliner Weiße Waldmeister / Himbeere	0,33l	3,90 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell	0,5 l	5,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen kristall	0,5l	5,20 €
Schöfferhofer Hefeweizen alk.frei	0,5 l	5,20 €
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	3,90 €
Clausthaler alkoholfrei classic / extra herb	0,33l	3,90 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Getränkekarte

Mineralwasser / mineral water

Spreequell classic	0,25l	3,00 €
Spreequell naturell	0,25l	3,00 €
Spreequell classic	0,75l	6,50 €
Spreequell medium	0,75l	6,50 €
Spreequell naturell	0,75l	6,50 €

Säfte / juices

Bauer Orangensaft	0,2l	3,40 €
Bauer Apfelsaft	0,2l	3,40 €
Bauer Tomatensaft	0,2l	3,40 €
Bauer Bananennektar	0,2l	3,40 €
Bauer Johannisbeernektar	0,2l	3,40 €
Bauer Kirsch - Nektar	0,2l	3,40 €
Bauer Saft / Nektar divers	0,4l	5,10 €
Rhabarberschorle	0,33l	4,60 €
Saftschorle	0,2l / 0,4l	3,30 € / 5,00 €
Orangensaft frisch gepresst	0,2l / 0,4l	6,00 € / 8,00 €

Limonaden / lemonades

Ingwer-Zitronenlimonade	0,33l	4,60 €
Coca Cola ^{3,1}	0,2l	3,40 €
Coca Cola Light / Zero ^{3,4,1}	0,2l	3,40 €
Sprite	0,2l	3,40 €
Fanta Orange	0,2l	3,40 €
Schweppes Bitter Lemon ²	0,2l	3,40 €
Schweppes Ginger Ale ¹	0,2l	3,40 €
Schweppes Tonic Water ²	0,2l	3,40 €

¹ mit Farbstoff ² chininhaltig ³ Coffeinhaltig ⁴ Süßstoff

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Getränkemkarte

Kaffee, Tee und Spezialitäten/ coffee, specialities and tea

Tasse Kaffee		3,20 €
Espresso / macchiato		3,20 € / 3,50 €
doppelter Espresso / macchiato		4,10 € / 4,40 €
Cappuccino		3,60 €
Milchkaffee		3,80 €
Latte Macchiato		3,90 €
Tasse heiße Schokolade		3,70 €
Tasse Tee		3,20 €
Sorten:		
Earl Grey, Darjeeling, Assam, Grün Matinee, Sencha Supreme		
Milde Minze, Chamomile, Classic Herbs, Fruit Berry		

Digestif

Lantehammer Obstbrände	4cl	9,60 €
Birne / Mirabelle / Himbeere / Kirsch		
Liköre aus der Preussischen Spirituosenmanufaktur	4cl	8,00 €
Quitte, Pflaume, Minze, Nuß, Ingwer, Kräuter		
Grappa di Prosecco	4cl	9,00 €
Grappa Nonino Barrique	4cl	11,50 €
Ramazotti	4cl	8,20 €
Averna	4cl	8,20 €
Jägermeister	4cl	8,20 €
Underberg	2cl	4,20 €
Berliner Kümmel	4cl	7,20 €
Brandstifter Berlin dry Gin	4cl	9,00 €
Brandstifter Korn	4cl	9,00 €
Remy Martin VSOP	4cl	10,50 €
Hennessy Fine	4cl	10,50 €
Hennessy X.O.	4cl	15,50 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Achten Sie besonders auf unsere regionalen Produkte aus Berlin-Brandenburg!

Please, pay attention on our regional products!



Offene Weine

Weissburgunder, trocken fruchtiger Duft nach Birnen Rheinhessen, Weingut „Dreissigacker“	0,1l 4,20 €	0,2l 7,90 €	0,5l 18,50 €
Gelber Muskateller und Grüner Silvaner, trocken Grüner Apfel und reife Stachelbeere Pfalz, Weingut „Phillip Kuhn“	4,10 €	7,70 €	18,30 €
Riesling, trocken angenehme frische Säure Mosel-Saar-Ruwer, Weingut „Albert Kallfelz“	4,50 €	8,50 €	18,90 €
Grauburgunder, trocken feinwürzig, fruchtig Baden, Weingut „Konrad Salwey“	4,10 €	7,50 €	18,10 €
Chardonnay, trocken Zitrusfrüchte, samtiges Bukett Frankreich, Weingut „Bouchard Ainé & Fils“	3,90 €	7,30 €	17,50 €
Pinot & Co Rosé, trocken zarte Beeren, frische Säure Rheinhessen, Weingut „Dreissigacker“	4,20 €	7,90 €	18,50 €
Spätburgunder, trocken feinfruchtig, elegantes Aroma Baden, Weingut „Konrad Salwey“	4,10 €	7,70 €	18,30 €
Dornfelder & Merlot, trocken Schwarzkirsche, feine Röstaromen Pfalz, Weingut „Philipp Kuhn“	4,50 €	8,50 €	18,90 €
Chateau Lestage-Chevillon Waldbeeren, schwarze Johannisbeere, Rauch Frankreich, Weingut „Chateau Lestage-Chevillon“	5,10 €	9,70 €	23,50 €
Cotes du Rhône, Grenache & Syrah, trocken dichte Frucht von Kirschen, würziges Bukett Frankreich, Weingut „E.Guigal“	4,90 €	9,30 €	22,70 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Sekt & Champagner

Hausmarke Albrechtshof, Jahrgangssekt trocken	0,1l	6,50 €
Hausmarke Albrechtshof, Jahrgangssekt trocken	0,75l	36,00 €
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Mosel-Saar-Ruwer, „Weingut Kallfelz“	0,1l	7,00 €
Riesling Sekt brut, Flaschengärung Mosel-Saar-Ruwer, „Weingut Kallfelz“	0,75l	41,00 €
Champagner, Moet & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,2l	26,00 €
Champagner, Moet & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,375l	41,00 €
Champagner, Moet & Chandon Imperial Champagne, Frankreich	0,75l	71,00 €
Champagner, Piper-Heidsieck brut Champagne, Frankreich	0,75l	68,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Saale-Unstrut-Region Weingut Kloster Pforta

Naumburger-Weißburgunder Apfel, Quitte, Honigmelone, Pfirsich trocken	Weißburgunder	32,00 €
Grüner Silvaner leichte Fruchtnoten, Heu aromen trocken	Silvaner	31,00 €
Saalhäuser Blauer Spätburgunder Waldbeeren, Nuß aromen trocken	Spätburgunder	44,00 €
Blauer Zweigelt tiefrote Farbe, Weichselkirsche trocken	Zweigelt	36,00 €

Weine von den steilen Moselhängen Weingut Kallfelz

Riesling Hochgewächs 'Selection' fruchtig, mineralisch, verspielt, intensives Bukett feinherb	Riesling	32,00 €
Merler Adler filigran - elegantes Aroma, feine Beeren trocken	Riesling Kabinett	33,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus Baden Weingut Abril

Weißburgunder Honigduft, Lindenblüte trocken	Weißburgunder	34,00 €
Enselberg Grauburgunder reife Birnen, süsse Pflaumen trocken	Grauburgunder	34,00 €
Enselberg Reserve Pinot Noir dunkles Kirschrot, samtige Himbeeren trocken	Pinot Noir	56,00 €

Weingut Heger

Grauburgunder „Sonett“ Aprikosen, Mangos und Melone, cremige Textur trocken	Grauburgunder	34,00 €
Rosé „Sonett“ exotische Früchte, cremige Textur trocken	Spätburgunder	34,00 €
Spätburgunder „Sonett“ intensive feine Beerenaromen, orientalische Gewürze trocken	Spätburgunder	38,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus Rheinhessen Weingut Dreissigacker

Weissburgunder Duft nach Wiesenblumen, saftiger Geschmack trocken	Weissburgunder	34,00 €
Pinot & Co. Rosé zartrosa, feine Säure, Kräuteraromen trocken	Spätburg. / St. Laurent	32,00 €

Weine aus dem Rheingau Weingut Robert Weil

Riesling Pfirsichduft, feine Säure, pikant trocken	Riesling	40,00 €
----------------------------------------------------------	----------	---------

Weine aus Franken Weingut Hans Wirsching

Iphöfer Silvaner zarter Duft nach Minze, Apfel, Quitte, Birne trocken	Silvaner	33,00 €
Iphöfer Mönchshütte frischer Muskatduft, saftige Zitrusnoten trocken	Müller Thurgau	30,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer

Weinkarte

Eine Weinreise durch Deutschland

Weine aus der Pfalz Weingut Hensel

Weissburgunder & Chardonnay-Aufwind Bukett von Aprikosen und Mandeln trocken	Weissb. / Chard.	36,00 €
Spätburgunder Aufwind Kirschen, Waldbeeren, zarte Holznote trocken	Spätburgunder	38,00 €
Merlot-Höhenflug Schattenmorellen, Holunder, Barriquenote trocken	Merlot	48,00 €

Weingut Philipp Kuhn

Freistil grüner Apfel, reife Stachelbeere trocken	Muskateller	32,00 €
Incognito Schwarzkirschen, feine Röstaromen trocken	Dornfelder / Merlot	36,00 €
Mano Negra schwarze Früchte, Lebkuchen, Kräuter trocken	Blaufränk. / Cabernet	48,00 €

Weingut Fusser

Sauvignon Blanc Stachelbeere, Zitrusfrüchte und Holunder trocken	Sauvignon Blanc	35,00 €
Riesling Ruppertsberg weißer Pfirsich und Aroma von exotischen Früchten trocken	Riesling	33,00 €

Alle Preise beinhalten die gesetzliche Mehrwertsteuer



www.facebook.com/albrechtshofhotels
www.facebook.com/restaurantalvis

#joyfoodwithfriends

ALBRECHTSHOF HOTELS
Albrechtstraße 8 | 10117 Berlin Mitte
Tel.: 030/ 30886-480 | bankett@albrechtshof-hotels.de
www.albrechtshof-hotels.de
www.alvis-restarant.de