

YOU
ONLY
GET
WHAT
YOU
GIVE

New Radicals

B I E R ⁽¹⁾ beer	König Ludwig Helles	0,33	3,20
	Trumer Privatbrauerei Pils	0,33	3,50
	König Ludwig Weißbier / auch alkoholfrei	0,5	4,30
	Red Oat Ale (Spent Berlin) – Craftbeer	0,33	4,50
	Radler – Gösser Naturradler	0,5	4,00
C I D E R	Cider - Outcider Berlin ^(e)	0,33	3,50
S P R I Z Z	„Inge“ Ginger Sprizz		5,80
	Aperol ^(a,b) Sprizz		5,80
	Campari Sprizz ^(a)		5,80
	Weinschorle ^(e)		4,40
L O N G	Gin Tonic ^(c,h)		8,50
	Moscow Mule		8,50
	Bourbon – Maker´s Mark / Spicy Ginger		9,50
F E I N spirits	Grappa Poli moscato	2cl	4,80
	Williamsbrand	2cl	4,50
	Chartreuse grün	2cl	4,50
	Averna / Fernet / Montenegro	2cl	3,00
	Limoncello ^(a)	2cl	3,20
S A F T juices	Apfel naturtrüb / Orange / Mango / Guave		
		0,25	2,70
	Schorle	0,5	4,20
S O F T	Biozisch Rhabarber / Naturorange	0,33	3,10
	Coca-Cola ^(a,f,g) , Coca-Cola light ^(a,f,g,i)	0,2	2,30
	Mineralwasser mit / ohne	0,25 0,75	2,40 5,20
H E I S S hot drinks	Espresso ^(g)		2,20
	Espresso macchiato ^(g,4)		2,50
	Espresso doppio ^(g)		3,00
	Cappuccino ^(g,4)		3,50
	Frischer Ingwertee mit Zitrone & Honig		4,10
Kusmi Tee, diverse Sorten		3,80	

WEIN ^(e) offen
 wine open

WEISS white	roter Veltliner (Österreich)		
	Weingut Heiderer Mayer (Wagram)	0,2 0,75	5,90 20,00
	Riesling (Deutschland)		
	Weingut Jakob Jung (Rheingau)	0,2 0,75	6,30 22,00
	Est! Est!! Est!!! (Italien)		
	Roscetto/Trebbiano/Malvasia (Umbrien)	0,2 0,75	5,90 20,00
	Sauvignon Blanc (Deutschland)		
	Weingut Rings (Pfalz)	0,2 0,75	7,50 25,00

ROT red	Zweigelt (Österreich)		
	Weingut Heiderer Mayer (Wagram)	0,2 0,75	5,90 20,00
	Montepulciano d'Abruzzo (Italien)		
	Cantina Tollo (Abruzzen)	0,2 0,75	6,30 21,00
	Tapps (Deutschland)		
	Cuvée: St. Laurent & Merlot Oliver Zeter (Pfalz)	0,2 0,75	6,70 22,00
	Blaufränkisch (Österreich)		
	Weingut Umathum (Burgenland)	0,2 0,75	7,50 25,00

ROSÉ	S - Cuvée (Deutschland)		
	Cuvée: St.Laurent, Merlot & Syrah Oliver Zeter (Pfalz)	0,2 0,75	5,90 20,00

BUBBLES	Prosecco DOC	0,1	4,50
	Mionetto Treviso – extra dry	0,75	21,00

WEIN^(e) Flasche
wine bottle

WEISS
white

Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Weiß 2016 (limitiert) natur	0,75	69,00
Christian Tschida Österreich, Neusiedlersee Brutal natur	1,5	120,00
Heinz Velich Österreich, Neusiedlersee TO	0,75	35,00
Heinz Velich Österreich, Neusiedlersee Darscho	0,75	55,00
Clemens Strobl Österreich, Wagram Grüner Veltliner Donau	0,75	29,00
Pichler-Krutzler Österreich, Wachau Riesling Loiben	0,75	42,00
Pichler-Krutzler Österreich, Wachau Grüner Veltliner Supperin	0,75	69,00
Claus Preisinger Österreich, Burgenland Kalkundkiesel natur	0,75	35,00
Weingut Pranzegg Italien, Trentino-Südtirol Tonsur, gemischter Satz natur	0,75	39,00
Elisabetta Foradori Italien, Trentino-Südtirol Fontanasanta Manzoni Bianco natur	0,75	45,00
Kellerei Kaltern Italien, Trentino-Südtirol XXX Pinot Grigio natur	0,75	45,00
Schlossgut Diel Deutschland, Nahe Riesling Kabinett feinherb	0,75	35,00

WEIN^(e) Flasche
wine bottle

ROT
red

Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Atanasius 2014 natur	0,75	39,00
Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Josephine natur	0,75	59,00
Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Rot 2016 (limitiert) natur	0,75	69,00
Christian Tschida Österreich, Neusiedlersee Himmel auf Erden 2013 natur	0,75	45,00
Christian Tschida Österreich, Neusiedlersee Kapitel I 2013 natur	0,75	40,00
Pichler - Krutzler Österreich, Südburgenland Blaufränkisch 2011	1,50	120,00
Weingut Pranzegg Italien, Trentino-Südtirol Rosso leggero natur	0,75	33,00
Weingut Pranzegg Italien, Trentino-Südtirol Laurenc natur	0,75	59,00
Elisabetta Foradori Italien, Trentino-Südtirol Terodelgo Rotaliano natur	0,75	49,00
Livio Bruni, Collezione Insieme Italien, Apulien Primitivo di Salento	0,75	25,00

R O S É

Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Rosé 2016 (limitiert) natur	0,75	69,00
Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Winifred natur	0,75	39,00
Gut Oggau Österreich, Neusiedlersee Brutal natur	0,75	45,00
Weingut Wolkenberg Deutschland, Brandenburg Feierabend	0,75	28,00

B U B B L E S

Ernesto Cattel - Costadilà Valdobbiadene, Veneto 2016 natur Prosecco	0,75	29,00
Alfred Gratien Champagner brut	0,75	75,00
Alfred Gratien Champagner brut rosé	0,75	85,00
Fleury de l'Europe Champagner brut natur	0,75	65,00
Claus Preisinger Österreich, Burgenland Pet Nat St. Laurent Ancestral natur	0,75	39,00

S A L A T

FRISCH UND GRÜN mit PIZZABROT ^(1,5)
Market greens with flatbread

KLEIN
small
6,00 €

GROSS
big
8,20 €

+ ZIEGENKÄSE ⁽⁴⁾
goat cheese
11,00 €

F R E S E L L A

DOPPELTGEBACKENES BROT HAUSGEMACHT
MARINIERTER TOMATEN | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL |
BASILIKUM | OREGANO ^(1,4)

Homemade crispbread topped with marinated tomatoes,
basil, extra virgin olive oil and oregano

BURRATA 9,50 €

MOZZARELLA DI BUFALA 9,00 €

D E S S E R T

P A N N A C O T T A

SAHNE | ERDBEERE | MINZE | ZITRONE | VANILLE ⁽⁴⁾

Cream, strawberry, fresh mint, lemon and bourbon vanilla

5,30 €

T I R A M I S U

KEKSE | MASCARPONE | ROHE KAKAOBOHNEN | CAFÉ | EIER ^(3,4,g)

Biscuits, mascarpone, raw cocoa beans, coffee, eggs

5,30 €

C A L Z O N E D O L C E

Sweet nutella filled calzone

NUTELLA ^(1,4,6,7)

5,90 €

P I Z Z E

Wir investieren viel Zeit und Liebe in die Zusammenstellung unserer Pizzen. Daher empfehlen wir, die Pizzen so zu bestellen, wie sie auf der Karte stehen. Bei Unverträglichkeiten oder Allergien können Zutaten weggelassen werden.

Sonderwünsche im Ausnahmefall bitte mit unserem Servicepersonal besprechen.

We invest a lot of time and love in the combination of our pizzas. Therefore we kindly ask you to try them as you find them on our menu. In case of allergies, ingredients can be skipped. Pls discuss any special requests with our service staff.

M A R G H E R I T A

SAN MARZANO DOP TOMATEN | FIOR DI LATTE DOP | PECORINO ROMANO DOP |
FRISCHER BASILIKUM | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL ^(1,4)

The classic vegetarian red pie with basil and fior di latte mozzarella

VEGETARISCH

9,50 €

M A R I N A R A

SAN MARZANO DOP TOMATEN | DATTERINI | KNOBLAUCH |
KALTGEPRESSTES OLIVENÖL | OREGANO ⁽¹⁾

The classic vegan red pie topped with fresh tomatoes and garlic

VEGAN

8,00 €

+ ALICI ⁽²⁾

10,50 €

P A R M A E R U C O L A B I A N C A

FIOR DI LATTE DOP | BOCCONCINO | CULATELLO DOP | RUCOLA | FRISCHER BASILIKUM
| PECORINOHOBEL | STRAUCHTOMATEN ^(1,4)

A white pie with rocket, parma ham, fresh tomatoes and pecorino shavings

14,50 €

S A L A M I S S I M A

SAN MARZANO DOP TOMATEN | BÜFFELMOZZARELLA | VENTRICINA PICCANTE |
PEPERONCINI | PECORINO DOP | FRISCHER BASILIKUM | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL ^(1,4,b,e)

A red pie with mozzarella di bufala, handmade spicy salami, and fresh red peppers

14,00 €

C A P R E S E B I A N C A

MOZZARELLA DI BUFALA DOP | TOMATEN CUORE DI BUE | BASILIKUMREDUKTION |
KNOBLAUCH | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL ^(1,4)

A white pie with mozzarella di bufala, ox heart tomatoes and a reduction of fresh basil

VEGETARISCH

14,00 €

T H E S T A N D A R D # 2
B I A N C A

FIOR DI LATTE DOP | MARINIERTE GELBE ZUCCHNINI | DATTERINI |
GERÖSTETE PINIENKERNE | RUCOLA-RICOTTACREME | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL (1,4)

A vegetarian white pie with fior di latte mozzarella, marinated zucchini, fresh tomato,
roasted pine nuts and a rocket infused ricotta cream

14,50 €

C A L Z O N E

RICOTTA | SAN MARZANO DOP TOMATEN | FIOR DI LATTE DOP | BASILIKUM | PECORINO
ROMANO DOP | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL (1,4)

A folded vegetarian pie stuffed with fresh cheese, tomato sauce and basil
optional: salami or rosemary ham

VEGETARISCH

12,50 €

+ SALAMI NAPOLI ODER ROSMARINSCHINKEN (b,c)

13,50 €

4 S T A G I O N I

SAN MARZANO DOP TOMATEN | FIOR DI LATTE DOP | ROSMARINSCHINKEN |
ARTISCHOCKEN | AUSTERNPILZE | RICOTTA | BASILIKUM (1,4,b,c)

A red and white pie with fior di latte mozzarella, tomato sauce, artichokes,
rosemary ham, oyster mushrooms, ricotta, basil

13,50 €

T A S T E O F B R A N D E N B U R G
B I A N C A

KARTOFFEL | FIOR DI LATTE DOP | FRISCHE SALSICCIA | ROSMARIN |
SCHWARZER PFEFFER | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL (1,4)

A white pie inspired by the region around berlin with fresh sausage, potatoes and fior di latte mozzarella

12,50 €

T O N N O E C I P O L L E

GELBE PIENNOLOTOMATEN | FIOR DI LATTE DOP | FILETTO DI TONNO | KAREMELLISIERTE
CIPOLLE DI TROPEA IGP | BASILIKUM | KALTGEPRESSTES OLIVENÖL (1,2,4)

A yellow pie with fior di latte mozzarella, tuna filet, caramelized Tropea onions, basil and extra virgin olive oil

16,50 €

www.standard-berlin.de

- TIP NOT INCLUDED -

