

## SUPPEN

**Tagessuppe** 5,00

## SALATE

**Gemischter Beilagen Salat** 4,00

**Backhendlsalat mit Kürbiskernen und Saisonalem Gemüse** 17,00

**Blattsalat mit Falafel und Saisonalem Gemüse  
Und Avocado** 14,00

## HAUPTSPESIEN

**Beef Burger** 13,00  
*Speckmarmelade, Käse, Cocktailsauce, Beef Patty*

**Pulled Pork Burger** 13,00  
*Pulled Pork, Cole Slaw, Salat,*

**Baked Cheese Burger** 12,00  
*Gebackener Käse, Beef Patty, Salat, Preiselbeeren*

**Mac and Cheese mit Röstzwiebel** 10,00

## SNACKS

**Pommes Frites** 5,00

**Chili Cheese Nuggets (5 Stk.)** 5,00

**Onion Rings (9 Stk.)** 5,00

**In Panko gebackene Hühnerstreifen mit Dip (5 Stk.)** 9,00

**Bosna** 8,00

**Portion Tortilla Chips mit Dip** 4,00

## DIPS

**Avocado** 1,50

**Cocktailsauce** 0,50

**Ketchup** 0,50

**Mayonaise** 0,50

**Sour Cream** 0,50

**Currysauce** 0,50

## DESSERTS

**Tagessdessert / Tageskuchen** 5,00

## Die essbar Currywurst

### NUR OHNE IST SIE DAS ORIGINAL

*Die echte Berliner Currywurst ist eine Currywurst ohne Darm. Sie wird wegen ihrer Besonderheit auch als Berliner Bratwurst bezeichnet. Berliner Currywurst besteht aus hellem Brät (Fleisch-/Fettmasse) und zählt zur Familie der Brühwürste.*

*Für die Herstellung der Currywurst ohne Darm ist ein spezielles Verfahren notwendig. In Berlin kann man auch Currywurst im Darm bestellen, wobei sich dahinter eine Berliner Dampfwurst oder eine Berliner Bockwurst verbirgt. Gebraten wird die Berliner Currywurst traditionell im Fett- bzw. Ölbad.*

*Wer hat's erfunden?*

*Der Fleischer Max Brückner aus Johannegeorgenstadt in Sachsen, experimentierte seit ca. 1947 an einer Wurst ohne Darm.*

*Naturdarm war nach dem Krieg Mangelware. Zur Wurstherstellung wird das Brät in einen Darm gepresst und streift dort aus. So erhält die Wurst ihre Form.*

*Mit der neuen Herstellungsmethode von Brückner erhielt die Wurst auch ohne Darm ihre Form. Anfang der 1950er Jahre kam er nach Westberlin. Hier perfektionierte er die Herstellung und startete den Verkauf der Wurst.*

*Erster Kunde war die Familie Jankowitz aus Berlin-Spandau. Die Spandauer ohne Peile kam zusammen mit der beliebten Tomatensauce sehr gut an. Später, als auch der Imbiss die Wurst verkaufte, setzte sich der Name Currywurst durch.*

<b>Original Berliner Currywurst mit Gebäck</b> *A M	12.50
<b>Original Berliner Currywurst mit Pommes</b> *A M	12.50
<b>Gaumenkiller Berliner Currywurst</b> (mit Pommes oder Gebäck) EXTRASCHARF! *A/M	13.50

## Feiern in der essbar

### GANZ PRIVAT DIE ESSBAR FÜR EUER EVENT!

Egal ob Geburtstagsfeier, Jubiläum, Präsentationen oder Firmen Events – die ESSBAR ist für jeden Anlass die perfekte Location!  
Im Erdgeschoss finden bis zu 45 Personen Platz und im ersten Stock bis zu ca. 70 Personen (inkl. Terrasse)

In der ESSBAR findet ihr gute Laune und entspanntes Flair, zusammen mit guter Musik und kulinarischen Highlights!

Lass uns gemeinsam feiern, melde dich bei [essbar@chefpartie.at](mailto:essbar@chefpartie.at)

*Das Chef Partie Team heißt Euch herzlich  
willkommen!*

### LEGENDE ZU DEN ALLERGENEN INHALTSSTOFFEN

### ALLERGENIC INGREDIENTS INFORMATION

Glutenhaltiges Getreide		<b>A</b>	Grains Containing Gluten
Krebstiere		<b>B</b>	Crustaceans
Eier v. Geflügel		<b>C</b>	Eggs
Fisch		<b>D</b>	Fish
Erdnüsse		<b>E</b>	Peanuts
Sojabohnen		<b>F</b>	Soy
Milch von Säugetieren		<b>G</b>	Milk / Lactose
Schalenfrüchte		<b>H</b>	Edible Nuts
Sellerie		<b>L</b>	Celery
Senf		<b>M</b>	Mustard
Sesam		<b>N</b>	Sesame
Schwefeldioxid & Sulfite		<b>O</b>	Sulphites
Lupine		<b>P</b>	Lupines
Weichtiere		<b>R</b>	Molluscs