



Willkommen im Restaurant „Alter Weinberg“

Inhaber Andreas Neidhardt
Reichenwalder Strasse 64
15859 Storkow

Telefon 033678 62706
Mobil 01622352403

info@weinberg-storkow.de
www.weinberg-storkow.de

Steuernummer DE 139094297

Öffnungszeiten
Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag 12,00 bis 23,00 Uhr

Warme Küche von 12,00 bis 21,00 Uhr

Mittwoch ist Schnitzeltag

Jedes Schnitzel 6,90€



Alle Gerichte werden für Sie frisch zubereitet!

1) mit Farbstoff, 2) mit Benzolsäure, 3) koffeinhaltig, 4) chininhaltig, 5) mit Nitritpökelsalz 6) Farbstoff

**Brandenburger
Gastlichkeit** -Qualität genießen und
die Seele baumeln lassen



Der „Alte Weinberg“ und seine Geschichte

An der Straße zwischen Reichenwalde und Storkow, zwischen Wolfswinkel und Hirschluch, lag einst der Storkower Weinberg. Der nach Süden abfallende sonnige Hang der großen Binnendüne bot sich für den Weinbau an. An ihrem Fuße entstand um die vorige Jahrhundertwende ein Bauwerk, das in den nächsten Jahrzehnten den Storkowern und ihren immer zahlreicher werdenden Besuchern als Gasthaus "Alter Weinberg" wohlbekannt wurde. Einer der Wirte prägte sich namentlich besonders ein: Pastor Knaake, der beileibe kein Pfarrer war, sondern nur wegen seiner Art zu sprechen so genannt wurde. Denn er versuchte bei den jüngeren männlichen Gästen seine drei Töchter "unter die Haube zu bringen". Über die Vorläufer der Gaststätte gibt Werner Schultz in seiner Storkower Chronik einen historischen Überblick und berichtet über die Vergangenheit des Weinanbaus in der Storkower Gegend, der diese Namensgebung veranlasste. Nicht wendischen sondern deutschen Ursprungs ist der Weinbau in unserer Gegend. Wahrscheinlich haben ihn die rheinischen und niederländischen Ansiedler schon unter Albrecht dem Bären mit hierher gebracht. Der Weinbau auf den sonnigen Hügeln an der Ostseite unseres Sees muss noch viele Jahrhunderte sich gelohnt haben, und wir werden annehmen dürfen, dass so manches Fäßlein "Storkower" in die bibersteinischen und später in die bischöflichen Kellereien gewandert ist. In der kurfürstlichen Zeit verschmähten es die Lands Herren keineswegs, den hier erzeugten Wein für ihre Tafeln zu verwenden, ja es war ihnen ein besonderes Vergnügen, das Fest der Weinlese mitzumachen. Im 18. Jahrhundert als in Storkow nur ein königlicher Beamter residierte, der in der Person oft wechselte und daher kein dauerndes Interesse für den Weinberg vorhanden war ging der Weinbau zurück und schließlich ganz ein. Zu Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts wurde die Sanddüne des ehemaligen Weinberges infolge des gestiegenen Kalksandsteinbedarfes nach und nach abgetragen. In den zwanziger und dreißiger Jahren suchten die Storkower und deren immer zahlreicher werdende Besucher gern den Gasthof am Rande der Stadt auf. Nach dem Krieg entwickelte sich der "Alte Weinberg" zu einer bekannten Adresse, deren Name auch über die Stadtgrenzen hinaus ein Begriff ist.

*Auszug aus der Geschichte von Erich Oehring - Stadthistoriker –
Eine ausführliche Geschichte finden Sie an der Tafel am Eingang.*



Suppen - Vorspeisen - Salate

Knoblauchsüppchen mit Croutons	3,20 €
Backcamembert mit Preiselbeeren, Toast	3,90 €
gemischter Salatteller mit Joghurdressing	3,90 €
gemischter Salatteller mit Schafskäse Kräuter-Öl-Dressing	4,90 €
gemischter Salatteller mit Thunfisch Kräuter-Öl-Dressing	4,90 €
gemischter Salatteller mit gebackenen Mozzarella Stäbchen Kräuter-Öl-Dressing	5,20 €
gemischter Salatteller mit Putenbruststreifen Kräuter-Öl-Dressing	6,40 €
Blumenkohl-Käse- Medaillon dazu gemischter Salat mit Kräuter-Öl-Dressing	6,40 €
Salatplatte mit Folienkartoffel und Sauerrahm	6,40 €

für unsere Kleinen

Milchreis mit Zucker und Zimt	3,30 €
Reibekuchen mit Apfelmus	3,70 €
Kinderschnitzel Teddybär auf Champignons, Pommes frites	4,20 €
Fischstäbchen buntes Gemüse, Kartoffelkroketten	4,20 €



alles für den Schnitzelfreund

Saftiges Schnitzel auf Brot <i>mit Kräuterbutter und Salatbeilage</i>	7,90 €
Schnitzel „Wiener-Art“ <i>mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	8,50 €
Meerrettich-schnitzel <i>mit Pommes frites und Preiselbeeren</i>	8,90 €
Knoblauchschnitzel <i>mit Pommes frites und Sauerrahmdipp</i>	8,90 €
Schnitzel „Jäger-Art“ <i>mit Rahmchampignons und Pommes frites</i>	8,90 €
Kräutersteak <i>mit Rahmchampignons, Pommes frites</i>	8,90 €
Schnitzel „Zigeuner-Art“ <i>mit Letscho und Bratkartoffeln</i>	8,90 €
Putenschnitzel <i>mit geschmolzener Tomate, Kräuterbutter und Kroketten</i>	8,90 €
Schweinesteak Strindberg <i>(Steak mit Zwiebel-Senf-Eihülle) mit Pommes frites und Salatgarnitur</i>	8,90 €

für den ganz großen Hunger ein zweites Schnitzel dazu zuzgl. 3,00 €

** alle Gerichte wahlweise mit Pommes Frites, Kartoffelkroketten,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln*



Spezialitäten aus Topf und Pfanne

Bauernfrühstück Garnitur	5,90 €
Hausgemachte Schüsselsülze ⁵⁾ Bratkartoffeln, Remouladensauce	6,90 €
Winzertopf zartes Schweinefleisch im eigenen Saft gegart, mit Zwiebeln, Möhren, Pilzen und Rotwein abgeschmeckt, dazu Spätzle	7,80 €
Schweinefiletpfanne mit Spätzle und Rahmchampignons	11,20 €
Argentinische Steakhüfte vom Rind Zwiebelringe, Kräuterbutter, Bratkartoffeln	13,00 €
„Winzersteak“ Argentinische Steakhüfte vom Rind Zwiebelringe, Rotwein-pfeffer-sauce und Bratkartoffeln	13,20 €
Weinbergteller (Schweinesteak, Steakhüfte, Grillwürstchen ⁵⁾) mit Zwiebelringen, Meerrettich, Kräuterbutter, Rahmchampignons, Bratkartoffeln	13,40 €
Kross gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln, frische Blattsalate	12,90 €
Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin“ mit Riesling Sauce, buntes Gemüse, Petersilienkartoffeln	13,20 €

* alle Gerichte wahlweise mit Pommes Frites, Kartoffelkroketten,
Bratkartoffeln, Salzkartoffeln



Biere

<i>Radeberger Pils vom Fass</i>	0,30 l	1,90 €
	0,50 l	3,00 €
<i>Krusovice Schwarzbier vom Fass</i>	0,30 l	1,90 €
	0,50 l	3,00 €
<i>Radler (Pils mit Sprite)</i>	0,40 l	2,50 €
<i>Berliner Weisse¹⁾ rot oder grün</i>	Fl.0,33 l	2,50 €
<i>Schöffelhofer Hefeweizen</i>	Fl.0,50 l	3,00 €

alkoholfreie Biere

<i>Schöffelhofer Hefe <u>Alkoholfrei</u></i>	Fl.0,50 l	3,00 €
<i>ClausthalerExtra <u>Alkoholfrei</u></i>	Fl.0,33 l	2,00 €
<i>Malzbier</i>	Fl.0,50 l	2,90 €

alkoholfreie Getränke

<i>Cola^{1,3)}, Fanta^{1,2)}, Sprite²⁾, Spezi^{1,2)}</i>	0,30 l	1,90 €
<i>Cola^{1,3)}, Fanta^{1,2)}, Sprite²⁾, Spezi^{1,2)}</i>	0,40 l	2,50 €
<i>Apfelschorle</i>	0,20 l	1,50 €
<i>Apfelschorle</i>	0,40 l	2,50 €

Bad Liebenwerda Mineralquellen

<i>Mineralwasser Spritzig</i>	Fl. 0,25 l	1,40 €
<i>Mineralwasser Naturell</i>	Fl. 0,25 l	1,40 €
<i>Mineralwasser Medium</i>	Fl. 0,75 l	3,00 €
<i>Tonic Water⁴⁾</i>	Fl. 0,25 l	1,60 €
<i>Ginger Ale¹⁾</i>	Fl. 0,25 l	1,60 €

Klindworth Fruchtsäfte

<i>Apfelsaft</i>	0,20 l	1,60 €
<i>Orangensaft</i>	0,20 l	1,60 €
<i>Kirschsaft</i>	0,20 l	1,60 €
<i>Bananensaft</i>	0,20 l	1,60 €
<i>Kiba</i>	0,20 l	1,60 €
<i>Tomatensaft</i>	0,20 l	1,60 €

Spirituosen

<i>Wilthener Goldkrone</i>	4 cl	2,00 €
<i>Wilthener Nr. 1 XO</i>	4 cl	2,50 €
<i>Comte Joseph V.S.O.P. Cognac</i>	4 cl	3,00 €
<i>Osborn</i>	4 cl	2,20 €
<i>Martell *V*S* Fine Cognac</i>	4 cl	4,00 €
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	4 cl	2,00 €
<i>Wodka</i>	4 cl	2,20 €
<i>Williams Birne</i>	4 cl	2,20 €
<i>Obstler</i>	4 cl	2,20 €
<i>Grappa</i>	4 cl	2,20 €
<i>Besoffene Marille</i>	2 cl	2,00 €
<i>Tequila</i>	4 cl	2,20 €
<i>Malteser Aquavit</i>	2 cl	1,50 €
<i>Sambuca Molinari</i>	4 cl	2,20 €
<i>Kloster Klaus (Brandenburger Kräuter)</i>	4 cl	2,00 €
<i>Gammel Dansk (Dänischer Bitter)</i>	4 cl	2,40 €
<i>Ramazotti</i>	4 cl	2,40 €
<i>Dooleys</i>	4 cl	2,20 €
<i>De Kuyper Schwarze Johannisbeere</i>	4 cl	2,20 €
<i>Jim Beam Bourbon</i>	4 cl	2,70 €
<i>Southern Comfort Whiskilikör</i>	4 cl	3,00 €
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	4 cl	3,00 €
<i>Aberlour Single Highland Malt Scotch</i>	4 cl	4,50 €
<i>Chivas Regal Premium Scotch 12 Years</i>	4 cl	4,50 €
<i>Dimple Blended Scotch Whisky 15 Years</i>	4 cl	4,50 €

Long drinks

<i>Wodka Cola^{1,3)}</i>	4,00 €
<i>Weinbrand Cola^{1,3)}</i>	4,00 €
<i>Beam Cola^{1,3)}</i>	4,00 €
<i>Bacardi Cola^{1,3)}</i>	4,00 €
<i>Cuba Libre^{1,3)}</i>	4,00 €
<i>Wodka Orange</i>	4,00 €
<i>Wodka Tonic⁴⁾</i>	4,00 €
<i>Gin Tonic⁴⁾</i>	4,00 €
<i>Campari Orange¹⁾</i>	4,00 €
<i>Aperol Grapefruit</i>	4,00 €
<i>Aperol Spritz</i>	4,00 €
<i>Southern Ginger^{1,4)}</i>	4,00 €
<i>Batida Kirsch</i>	4,00 €
<i>Batida Orange</i>	4,00 €
<i>Swimming Pool¹⁾</i>	4,00 €

Aperitifs

<i>Sherry</i>	5 cl	2,50 €
<i>Martini Bianco</i>	10 cl	3,00 €



Weißweine

<i>Kerner Spätlese lieblich</i>	0,20 l	3,20 €
<i>Scheurebe halbtrocken</i>	0,20 l	3,20 €
<i>Riesling trocken</i>	0,20 l	3,20 €
<i>Müller-Thurgau trocken</i>	0,20 l	3,20 €
<i>Weißer Burgunder trocken</i>	0,20 l	3,50 €
<i>Weißwein Schorle</i>	0,20 l	3,00 €

<i>Karaffe Weißwein</i>	0,50 l	7,50 €
-------------------------	--------	--------

<i>Weinheimer Sybillenstein</i>	0,75 l	12,50 €
<i>Kerner-Spätlese * lieblich</i>		

Rheinhessen, Ein richtig fruchtiger Weißwein mit einer feinen und milden Art. Saftige Aromen von Aprikose und reifen Äpfeln. Ein Kerner spät gelesen mit viel Sonne im Herzen.

<i>“Vision“ by Philipp Maurer</i>	0,75 l	12,50 €
-----------------------------------	--------	---------

*Scheurebe QbA * halbtrocken*

Rheinhessen, Ein verführerischer Wein mit ausgeprägter Fruchtigkeit. Anregende Nuancen von Pfirsich und Cassis. Lebendige frische

<i>HPS Wintricher Ohligsberg</i>	0,75 l	14,50 €
----------------------------------	--------	---------

*Riesling Spätlese * lieblich*

Weingut H.P.Schreiner Wintrich/Mosel Gutsabfüllung komplexer, runder Wein, sehr ausgewogen im Säure-Süße-Verhältnis, intensive Fruchtaromen, ein Riesling zum genießen

<i>HPS Brauneberger Kloostergarten</i>	0,75 l	14,50 €
--	--------	---------

*Riesling Kabinett * feinherb*

Weingut H.P.Schreiner Wintrich/Mosel Gutsabfüllung fruchtiger, leichter, mineralischer Wein, der alles das vereint was wir an der Mosel sehr gut können: leichte Weine mit viel Geschmack, tendenziell trocken-schmeckend

<i>HPS Weissburgunder</i>	0,75 l	14,50 €
---------------------------	--------	---------

*Weissburgunder * trocken*

Weingut H.P.Schreiner Wintrich/Mosel Gutsabfüllung fruchtiger Wein, feine Aromen von Mango und Melone, sehr angenehmer Weissburgunder, guter Begleiter zu leichten Sommergerichten, leichter Schmelz, nicht aufdringlich

<i>HPS Riesling Classic</i>	0,75 l	14,50 €
-----------------------------	--------	---------

*Riesling * trocken schmeckend*

Weingut H.P.Schreiner Wintrich/Mosel Gutsabfüllung feiner Riesling mit einer leichten Restsüße, typische Riesling-Aromen nach Pfirsich und reifem Apfel idealer Wein zu täglichen entspannen

<i>Naumburger Steinmeister</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------------------	--------	---------

*Grüner Silvaner * halbtrocken*

Saale-Unstrut, Feinfruchtig und sehr elegant mit dem typischen Hauch von Kräutern und Mineralität in einer rassisten Säure erfüllt den Gaumen.

<i>Ihringer Winklerberg</i>	0,75 l	15,50 €
-----------------------------	--------	---------

*Silvaner QbA * trocken*

Kaiserstuhl-Baden, Weingut Karl Karle, Ein überzeugender, süffiger Silvaner vom Kaiserstuhl mit Tradition. Sein zarter Duft und die fruchtigen Aromen von Mirabelle, Birne und Stachelbeere prägen seinen eleganten Stil.

<i>Ihringer Vulkanfelsen</i>	0,75 l	15,50 €
------------------------------	--------	---------

*Weißer Burgunder QbA * trocken*

Kaiserstuhl-Baden, Weingut Karl Karle, Mit viel Frucht und Frische. Vielschichtige Aromen von Birnen und gelben Früchten mit einem Hauch süßlicher Vanille vereint in diesem spritzigen Wein – Baden richtig lecker.

Rotweine

<i>Dornfelder trocken</i>	0,20 l	3,40 €
<i>Dornfelder halbtrocken</i>	0,20 l	3,40 €
<i>Spätburgunder trocken</i>	0,20 l	3,80 €
<i>Schoppen Rosé Wein trocken</i>	0,20 l	3,40 €

<i>Rotwein Schorle</i>	0,20 l	3,00 €
------------------------	--------	--------

<i>Karaffe Rotwein</i>	0,50 l	8,00 €
------------------------	--------	--------

<i>Martinerhof Dornfelder</i>	0,75 l	14,50 €
-------------------------------	--------	---------

*Dornfelder * lieblich*

Weinmanufaktur Martinerhof Mosel Deutscher Qualitätswein fruchtbetont durch eine harmonische Süße, die sich perfekt mit dem leichten Tannin verbindet

<i>Martinerhof „Magma“</i>	0,75 l	14,50 €
----------------------------	--------	---------

*Dornfelder/Spätburgunder * halbtrocken*

Weinmanufaktur Martinerhof Mosel Deutscher Qualitätswein Aromen und Waldbeeren; Komplex weich, fruchtbetont; leichte Restsüße

<i>Martinerhof „Terra *M*“</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------------------	--------	---------

*Schwarzriesling/Dornfelder * trocken*

Weinmanufaktur Martinerhof Mosel Deutscher Qualitätswein saftiger dennoch runder weicher Rotwein; gelungenes Cuvee aus Schwarzriesling u. Dornfelder

<i>Martinerhof</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------	--------	---------

*Spätburgunder * trocken*

Weinmanufaktur Martinerhof Mosel Deutscher Qualitätswein ein tolles Waldbeeren-Aroma prägt diesen Wein etwas intensiver-würziger als die Vorgänger, vielfältig im Geschmack

<i>Ihringer Vulkanfelsen</i>	0,75 l	15,50 €
------------------------------	--------	---------

*Spätburgunder QbA * halbtrocken*

Kaiserstuhl-Baden, Weingut Karl Karle, Intensive Aromen von Brombeeren, Erdbeeren, Johannisbeeren und roten Waldbeeren ergenzen sich harmonisch mit seinen süßlichen Tanninen. Ein Wein mit einem markanten Charakter.

<i>Ihringer Vulkanfelsen</i>	0,75 l	15,50 €
------------------------------	--------	---------

*Spätburgunder QbA * trocken*

Kaiserstuhl-Baden, Weingut Karl Karle, Ein feuriger, kraftvoller Spätburgunder. Vollmundige Aromen von reifen Beeren in einem samtigen Roten verbinden sich hervorragend mit seinen dezenten Gerbstoffen.

<i>Ca Turchese</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------	--------	---------

*Rosé Wein * trocken*

Italien - Veneto, Rosiger Genuss mit italienischer Lebensart -süffig mit den herrlichen Aromen von Erdbeere und Johannisbeere in einer anregenden Geschmackskomposition. Leicht würzig mit großer Frische – ein herrlicher Rosato mit viel Saft.

Sekt

<i>Schloss Rheinach Sekt trocken</i>	0,10 l	2,00 €
--------------------------------------	--------	--------

<i>Mit angenehmer Restsüße</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------------------	--------	---------

<i>Schloss Rheinach Sekt halbtr.</i>	0,10 l	2,00 €
--------------------------------------	--------	--------

<i>Vollfruchtig und saftig</i>	0,75 l	14,50 €
--------------------------------	--------	---------