



DREIVIERTTEL WEINE BERLIN
ODERBERGER STRASSE 39
10435 BERLIN

DI-DO 16-22 Uhr
FR & SA 14-22 Uhr
So 14-20 Uhr

TEL: +49 162 1370770

📍 DREIVIERTTEL.BERLIN

www.dreiviertelweine.de



Now we´re drinking!

WILLKOMMEN
... bei Dreiviertel Weine Berlin!

Wir sind der Weinladen und Weinbar im Herzen von Berlin mit einem feinen, kleinen Speiseangebot und einem reichen Fundus aus über 600 selektierten Weinen aus Europa.

Neben einer wechselnden Auswahl offener Weine, können alle Weine aus dem Laden auch bei uns verkostet werden. Wir berechnen für die Flaschen einen Serviceaufschlag von 100%, aber maximal 50,- € pro Flasche.

Haben Sie Fragen? Wir beraten Sie gerne.

WELCOME
... to Dreiviertel Weine Berlin!

We are the wine shop and wine bar in the heart of Berlin with a fine, small range of dishes and a rich stock of over 600 selected wines from Europe.

In addition to a changing selection of wines by the glass, all wines presented can also be tasted at the shop. We charge a service surcharge of 100%, but no more than 50 € per bottle.

Need advice? We're happy to help.



FLAMMKUCHEN / TARTE FLAMBÉE

ELSASS No 1

Speck, rote Zwiebeln und Frühlingszwiebeln
Bacon, red onions and spring onions
13,- €

GRATIN No 2

Speck, Champignons und Emmentaler
Bacon, mushrooms and cheese
14,- €

VEGGIE No 3

In Olivenöl eingelegt Zucchini, Champignons und Kirschtomaten
In olive oil marinated zucchini, mushrooms and cherry tomatoes
15,- €

SÜSS No 4

Apfel, Zimt & Zucker/ Apple, cinnamon & sugar
(mit Calvados flambiert/ Flambéed with Calvados +2 Euro)
14,- €

BIRNE No 5

Birne & Roquefort
Pear & Roquefort
16,- €



WEISSWEINSCHORLE / WHITE WINE SPRITZER

Sparkling water with Grauburgunder 0,2 l 7,- €

BIER / BEER

Peroni 0,33 l 3,5 €
Peroni 0,0 – Alkoholfrei / Alcohol free 0,33 l 3,5 €

SPIRITUOSEN / SPIRITS

Mirabelle Obstbrand Horst Sauer, Franken 2 cl 6,- €
Grappa Brunello di Montalcino
Borgo Antico San Vitale, Lombardei 2 cl 6,- €
Vogelbeere/ Rowanberry Brand DSM, Berlin 2 cl 10,- €
Mandarine/ Tangerines Geist DSM, Berlin 2 cl 10,- €
Herbstlaub/ Autumn leaves Geist DSM, Berlin 2 cl 10,- €

GIN TONIC

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 4 cl 14,- €
London Dry Gin DSM, Berlin 4 cl 16,- €
jeweils mit/ always with 0,2L Schweppes Dry Tonic Water

ALKOHOLFREI / SOFT DRINKS

Rheinsberger Preussenquelle
Mineralwasser / Mineral Water – Still & Sprudel/ Sparkling
0,275 l 2,5 €
0,75 l 6,- €
Apfelschorle / Apple Spritzer Ostmost 0,33 l 3,- €
Rharbarberschorle /Rhubarb Spritzer Ostmost 0,33 l 3,- €
Matcha BioZisch Voelkel /
Lemonade with Matcha Tea 0,33 l 3,- €
Coca Cola/ Sprite 0,2 l 2,5 €



WEISS – RESTSÜSSE / WHITE – FRUITY & SWEET

2023 Niederhäuser Klamm Riesling Kabinett – *Restsüss / Residual sweetness*

Nahe, Dönnhoff 0,1 l 8,- €

2001 Riesling Spätlese – *gereift / Aged & Fruity*
Rheingau, Querbach 0,1 l 8,- €

ROT / RED

2022 Barbera d' Asti – *Trocken / Dry*
Piemont, Forteto della Luja 0,1 l 6,- €

2021 Rioja Crianza – *Trocken / Dry*
Rioja, Gómez Cruzado 0,1 l 7,- €

2018 Spätburgunder/ Pinot Noir QbA – *Trocken / Dry*
Baden, Dr. Heger 0,1 l 7,- €

2022 Côtes du Rhône *Trocken / Dry*
Rhône, Perrin 0,1 l 6,- €

2020 Château Saint-Aubin Cru Bourgeois *Trocken / Dry*
Bordeaux 0,1 l 7,- €

NATURWEIN / NATURAL WINE

PetNat Sparkling Radice Rosé *Frisch & Fruchtig / Fresh & Fruity*
Emilia Romagna, Az. Agr. Paltrinieri 0,1 l 7,- €

White 2021 Silvaner Natural *Seidig & Frisch / Silky & Fresh*
Rheinhessen, Wittmann 0,1 l 7,- €

Orange Naked Orange *Fruchtig & Saftig / Fruity & Juicy*
Burgenland, Heinrich 0,1 l 7,- €

Rot 2022 El Marciano *Kräftig & Würzig / Strong & Spicy*
Castilla y Leon, Alfredo Maestro 0,1 l 7,- €



SPEISEN / DISHES

3/4 Specials

Etagere No 1

Serrano Schinken Gran Reserva, 3 französische Käse & Antipasti
Serrano ham Grand Reserva, 3 french cheese, & Antipasti
29,- €

Etagere No 2

Burrata mit schwarzem Trüffel, 3 französische Käse & Antipasti
Burrata with black truffle, 3 french cheese, & Antipasti
34,- €

Alle Etageren werden mit regionalem Brot serviert.
All etageres are served with regional bread.

SIDE DISHES

Grüne Oliven / Green Olives 5,- €

Regionales Brot / Regional bread 3,- €

Gesalzene französische Butter / Salted french butter 2,- €



SPEISEN / DISHES

Serrano Schinken Gran Reserva
Serrano ham Grand Reserva 60g
10,- €

Burrata mit schwarzem Trüffel / Burrata with black truffle
16,- €

Kleine Käseplatte / Small cheese platter
Camembert, Comte & Saint-Maure 120g
12,- €

Große Käseplatte / Big cheese platter
Camembert, Comte, Saint Maure, Chaource, Roquefort 200g
18,- €

Vegetarische Antipasti / Mixed vegetarian antipasti
12,- €

Alle Gerichte werden mit regionalem Brot serviert.
All dishes are served with regional bread.



SCHAUM / BUBBLES

Crémant Blanc
18 Monate /Month Méthode Traditionnelle – *Brut / Dry*
Bourgogne, Veuve Ambal 0,1 l 7,- €

Crémant Rosé
18 Monate /Month Méthode Traditionnelle – *Brut / Dry*
Bourgogne, Veuve Ambal 0,1 l 7,- €

ROSÉ – TROCKEN / ROSÉ – DRY

2022 Rosé – *Ausgewogen & Fruchtig/Balanced & Fruity*
Provence, Château de Beaupré 0,1 l 6,- €

WEISS – TROCKEN / WHITE – DRY

2023 Riesling Gutswein – *Trocken / Dry*
Nahe, Dönnhoff 0,1 l 6,- €

2023 Grauburgunder – *Trocken / Dry*
Rheinhessen, Manz 0,1 l 6,- €

2022 Grüner Veltliner „Löss“ – *Trocken / Dry*
Kamptal, Schloss Gobelsburg 0,1 l 6,- €

2022 Chardonnay – *Trocken / Dry*
Alto Adige, Alois Lageder 0,1 l 6,- €

2022 Sauvignon Blanc „Le Petiot“ – *Trocken / Dry*
Loire, Domaine Ricard 0,1 l 6,- €

2023 Lugana – *Trocken / Dry*
Lombardei, La Meridiana 0,1 l 6,- €