

WILLKOMMEN!

MEPHISTO

GASTRONOMIE IM SCHAU SPIELHAUS

UNSERE

SOMMERSPECIALS



Franziskaner Alkoholfrei: Blutorange, Zitrone oder Holunder

Vollmundiges Aroma kombiniert mit fruchtigem Geschmack

0,5l 3,90 €

Afroot Sutherlandia

Erfrischend bitter mit Johannisbeere und afrikanischer Sutherlandia-Pflanze

0,33l 2,60 €

Eistee: Minze oder Lemongras

Natürlich & handgemacht aus der ManuTeeFaktur Berlin

0,33l 3,40 €

Eiskaffee frappé oder Eisschokolade frappé

Mit erfrischendem Crushed Ice und Schlagsahnehaube

3,90 €

zusätzlich mit einer Kugel Vanilleeis

+ 0,50 €

Gekühlter Merlot aus dem südfranzösischen Languedoc

Trockener Rotwein für Sommerabende wie am Mittelmeer

0,2l 4,60 €

Hugo mit oder ohne Alkohol

Sekt trifft auf Holunder, Limette & frische Minze

5,40 €

MEPHISTOS



TEUFLISCH GUTE WOCHE

immer mittwochs: Flammkuchenabend

Jede leckere Flammkuchenvariation für nur 6,99 €!

immer donnerstags: Bierabend

Jedes große Bier (0,5l Helles, Pils, Schwarz, Hefe) nur 3,-€!

immer freitags: Longdrink- & Cocktailabend

Alle Longdrinks und Cocktails von unserer Karte 1,-€ günstiger!

immer samstags: Fritz-Abend

fritz-kola, fritz-spritz und fritz-limo je 0,33l-Flasche nur 2,22 €!

immer sonntags: Burgerabend

Unsere Burger je 1,-€ günstiger!

**Auch im Sommer: lecker & entspannt in den Sonntag starten
mit unserem umfangreichen Sonntagsbrunch!**



LIEBE GÄSTE, da wir alle unsere Speisen frisch für Sie zubereiten, bitten wir Sie um Verständnis für eventuelle Wartezeiten.

Über Speisenbestellungen von TheaterbesucherInnen freuen wir uns bis eine Stunde vor Vorstellungsbeginn. Sehr gerne können Sie auch nach der Vorstellung und ganz ohne Zeitdruck den Abend mit kleinen & großen Speisen bei uns ausklingen lassen.

Sie leiden unter Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten? Alle Allergene und Zusatzstoffe sind wie folgt ausgewiesen. Enthält: Weizen (a1), Gerste (a3), Hafer (a4), Dinkel (a5), Ei (c), Fisch (d), Erdnüsse (e), Soja (f), Milch / Milchzucker (g), Mandeln (h1), Paranüsse (h2), Walnüsse (h3), Sellerie (i), Senf (j), Sesam (k), Sulfit/Schwefeldioxid (l). Farbstoff (1), Nitritpökelsalz und Nitrat (2), Antioxidationsmittel (3), Phosphat (8), Süßungsmittel / eine Phenylalaninquelle (9), Coffein (11), Coffein (erhöhter Gehalt 25mg/100ml) (12), Chinin (13). Wir verzichten grundsätzlich auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Bei weiteren Fragen berät Sie sehr gerne unser Servicepersonal.

Wir akzeptieren EC-, Giro-, Maestro- oder V-Pay-Karten deutscher Kreditinstitute ohne weitere Gebühren. Bei Zahlung mit MasterCard, Visa, American Express, Electron, JCB, China Union Pay, Apple Pay, Android Pay berechnen wir Ihnen pro Zahlvorgang eine Servicegebühr von 1,20 €.

Fotos in dieser Speisekarte (außer diese Seite): Inszenierungen der Spielzeit 2016/2017 (Auswahl), Fotografen: Nilz Böhme, Andreas Lander.

Fotos im Gastraum und Foto diese Seite: Dauerausstellung von Nilz Böhme. Wir danken dem Theater Magdeburg für die freundliche Unterstützung!

KLEIN UND FEIN

Tagessuppe [nach Angebot]

(als kleine Vorsuppe) 4,90 €

(als Hauptgericht) 6,90 €

Feldstecher - Feldsalat mit Schalotten, Croûtons und
frisch gehacktem Knoblauch in Olivenöl (vegan) [a5]

4,40 €

Kleine hausgebackene Dinkelbrotscheiben mit
zwei hausgemachten Soßen nach Wahl (vegan) [a5]

4,90 €

Bunte Babykartoffeln mit zwei
hausgemachten Soßen nach Wahl (vegan)

5,40 €

Wählen Sie zu Brot & Kartoffeln aus folgenden hausgemachten Soßen:

Unsere Sommerdips & -soßen:

Geröstete Erdnüsse & getrocknete Tomaten (vegan) [e]

Honig-Ingwer-Senf [j]

Kräuter-Quark-Frischkäse [g]

Paprika-Chili (vegan)



FRISCHER SALAT

Großer gemischter Salat wahlweise mit ...

... hausgebeiztem Lachs [d]	9,90 €
... gebratenen Hähnchenstreifen	8,90 €
... gerösteten Sonnenblumenkernen (vegan)	8,40 €

Griechischer Bauernsalat mit Gurken, Tomaten, Oliven, Jalapeños, roten Zwiebeln und Feta oder vegan mit „Veta“ [g / vegan: f, 3] 8,90 €

Gartensalat mit Honigmelone, Walnüssen und Feta oder vegan mit „Veta“ [h3, g / vegan: f, 3] 8,40 €

Alle Salate mit hausgebackenen Dinkelbrotscheiben [a5]

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Dressings:

Unsere Sommerdressings:

- Honig-Ingwer-Senf-Dressing (Empfehlung für den Großen Salat) [i]
- Holunderbalsamico-Vinaigrette (vegan, Empfehlung für den Griechischen Salat)
- Mango-Vinaigrette (vegan, Empfehlung für den Gartensalat)



HAUSGEMACHTE QUICHE

Quiche mit Schinken, Tomaten, Lauch und Gouda [2, 3, a5, c, g]	5,40 €
Quiche mit Birne, Zucchini, Walnuss und Le Gruyère (vegetarisch) [a5, c, g, h3]	5,40 €
Quiche mit Möhren, Brokkoli, Grünkern (vegan) [a5, f]	5,90 €

AUS DEM FLAMMKUCHENOFEN

Flammkuchen mit roten Zwiebeln, Schinkenspeck und Gouda [2, 3, a5, g]	8,40 €
Flammkuchen mit Tomaten, Zucchini und Lauch (vegan) [a5, f]	8,40 €
Flammkuchen mit Gorgonzola, Tomaten, Rucola und Gouda (vegetarisch) [a5, g]	8,40 €
Flammkuchen mit Lachs, Lauch, Spinat und Gouda [a5, g]	8,90 €

Quiches und Flammkuchen werden nach traditionellem Rezept mit Dinkelmehl gebacken.



VOM GRILL & AUS DER PFANNE

Hoppelpoppel (Bauernfrühstück Berliner Art) [c, g] (auf Wunsch auch vegetarisch ohne Speck, dafür mit mehr Gemüse)	7,90 €
Hähnchen-Tomaten-Feta-Spieße auf Rucola und Bandnudeln mit mit hausgemachtem Pesto Rosso [a1, e, g]	11,40 €
Gegrilltes Lachsfilet mit Kräuter-Quark-Frischkäse-Creme auf Bandnudeln mit mit hausgemachtem Pesto Rosso [d, g]	12,40 €
Mephistos Burger mit Rindfleisch, roten Zwiebeln, Tomate, Jalapeños, Käse, Tomaten-Pfirsich-Chutney, Preiselbeeren, dazu Salatbeilage und Kartoffelecken [1, 3, a1, c, g, j, k]	9,90 €
Gretchens Burger mit mariniertem Hähnchen, Feldsalat, roten Zwiebeln, Tomate, exotischer Mangosoße, Hartkäse, dazu Salatbeilage und Kartoffelecken [a1, g, k]	9,90 €
(beide Burger auf Wunsch auch vegan als Falafel-Burger) [k]	



DESSERTS

Apfeltraum (Apfelmark mit Kokosschaum, vegan)

3,90 €

Unser Sommerdessert:

Frische Waffel mit Puderzucker sowie ...

... warmer Schokolade und Holunderblütenschaum (vegetarisch) [a5, c, g]

4,90 €

... Vanilleeis und Erdbeersoße (vegetarisch) [a5, c, g]

4,90 €

ZUM KNABBERN

Zwei kleine Schälchen mit gesalzenen Erdnüssen & Salzbrezeln [a1, a3, e]

1,90 €



FÜR KINDER

Bandnudeln mit Tomatensoße (vegan) [a1]	4,90 €
Grißbrei mit Apfelmus und Zimt & Zucker (vegetarisch, auf Wunsch vegan) [a1, g]	4,40 €

WOCHENENDBRUNCH

Sonntags ab 10:00 Uhr:

Kaltes & warmes Brunchbuffet

pro Person	13,40 €
Kinder bis 10 Jahre	6,70 €
Kinder bis 4 Jahre	kostenfrei



KAFFEE, SCHOKOLADE & TEE

Café Crème ^[11]	Tasse	2,20 €
Milchkaffee ^[11, g]	Große Tasse	3,00 €
Espresso ^[11]	Tasse	2,20 €
Espresso Doppio ^[11]	Tasse	3,00 €
Espresso Macchiato ^[11, g]	Tasse	2,40 €
Cappuccino ^[11, g]	Tasse	2,60 €
Latte Macchiato ^[11, g]	Große Tasse	3,00 €
Heiße Schokolade ^[g]	Große Tasse	2,80 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne ^[g]	Große Tasse	3,00 €
Tee	Große Tasse	2,00 €
Pai Mu Tan (Weißer Tee) ^[11]		Röd Gröd (Früchteteetee)
China Sencha (Grüner Tee) ^[11]		Schietwetter (Kräuterteetee)
Darjeeling (Schwarzer Tee) ^[11]		Africa Dream (Rooibostee)

Alle Kaffeespezialitäten sind auf Wunsch auch vegan mit Hafermilch erhältlich. ^[a4]



ALKOHOLFREI

fritz-kola ^[1, 12] , fritz-kola mit steviol-glykosiden aus stevia ^[1, 9, 12] , fritz-kola zuckerfrei ^[1, 9, 12] , fritz-kola kola-kaffee-limonade ^[1, 12]	Flasche 0,33l	2,60 €
fritz-spritz bio apfel-, rhabarber- oder traubensaftschorle	Flasche 0,33l	2,60 €
fritz-limo orangenlimonade ^[1, 3] , zitronenlimonade ^[3] , melonenlimonade oder apfel-kirsch-holunder-limonade	Flasche 0,33l	2,60 €
fritz-mate	Flasche 0,33l	2,60 €
mischmasch kola-orangen-limonade ^[1, 11]	Flasche 0,33l	2,60 €
Thomas Henry: Tonic Water ^[13] , Bitter Lemon ^[13] , Ginger Ale ^[1]	Flasche 0,2l	2,60 €
Mineralwasser L'eau Sans Souci:	Glas 0,2l	2,00 €
naturelle, medium oder classic	Flasche 0,75l	5,60 €
Bauer Fruchtsaft: Apfel, Grapefruit, Orange, Tomate	Glas 0,2l	2,60 €
Bauer Fruchtnektar: Banane, Erdbeer, Mango, Maracuja, Rhabarber, Sauerkirsche, Schwarze Johannisbeere	Glas 0,2l	2,60 €
alle Säfte und Nektare als Schorle	Glas 0,4l	4,00 €



BIER

Spaten Münchener Hell [a3]	vom Fass 0,3l	2,60 €
	vom Fass 0,5l	3,90 €
Hasseröder Premium Pils [a3]	vom Fass 0,3l	2,60 €
	vom Fass 0,5l	3,90 €
Hasseröder Schwarzbier [a3]	vom Fass 0,3l	2,60 €
	vom Fass 0,5l	3,90 €
Becks Pils [a3]	Flasche 0,33l	2,60 €
Becks Green Lemon [a3]	Flasche 0,33l	2,60 €
Becks Blue alkoholfrei [a3]	Flasche 0,33l	2,60 €
Rothaus Pils Tannenzäpfle [a3]	Flasche 0,33l	2,60 €
Franziskaner Hefe-Weissbier [a1, a3]	Flasche 0,5l	3,90 €
Franziskaner Hefe-Weissbier Dunkel [a1, a3]	Flasche 0,5l	3,90 €
Franziskaner Hefe-Weissbier alkoholfrei [a1, a3]	Flasche 0,5l	3,90 €
Leffe Blond (Helles obergäriges Belgisches Abteibier) [a3]	Flasche 0,33l	3,40 €
Leffe Bruin (Dunkles obergäriges Belgisches Abteibier) [a3]	Flasche 0,33l	3,40 €



WEISSWEINE

Grüner Veltliner Qualitätswein trocken

Kamptal (Österreich), Weingut Schmid. Ein intensives Bouquet von exotischen Früchten und einem herrlichen Citrusaroma.

Glas 0,2 l 3,60 €

Rivaner QbA trocken (Bio)

Rheinhessen, Weingut Neumer. Schöner, üppiger Duft nach Apfel, harmonische, saubere Frucht am Gaumen und ein angenehmer, animierender Nachklang.

Glas 0,2 l 4,20 €

Weisser Burgunder QbA trocken

Baden, Weingut Bercher Burkheim. Unglaublich saftiger Weißburgunder mit viel Schmelz und Aromen von Fliederbeeren und Mirabellen.

Glas 0,2 l 4,60 €

Grauburgunder QbA trocken

Pfalz, Weingut Stephan Meyer. Geradlinige Fruchtnoten von Birne und Apfel gepaart mit einer erfrischenden Saftigkeit.

Glas 0,2 l 5,20 €

Grüner Silvaner QbA trocken

Saale-Unstrut, Weingut Kloster Pforta. Dieser Wein verführt mit einem zarten Holunderduft und kräuterigem Basilikum.

Glas 0,2 l 5,60 €

Kestener Riesling Kabinett feinherb

Mosel, Weingut Meierer. Große Frucht in Verbindung mit einem hervorragend ausbalancierten Süße-Säure-Verhältnis.

Glas 0,2 l 4,40 €

Kerner Spätlese mild

Rheinhessen, Weingut Jean Buscher. Ein fruchtig-eleganter, feinherber und extraktreicher Wein, der mit vielen Speisen harmoniert.

Glas 0,2 l 4,40 €



ROTWEINE

Zweigelt Qualitätswein trocken

Kamptal (Österreich), Weingut Schmid. Fruchtig, leichter Trinkgenuss.
Weichselkirsche gepaart mit einem Hauch von Vanille.

Glas 0,2 l 3,60 €

Wilder Cabernet & Dornfelder QbA trocken

Pfalz, Weingut Lergenmühle. Wilder, spannender Rotwein mit kräftigem
Tanningerüst und charakteristischer vollmundiger und weicher Art.

Glas 0,2 l 4,20 €

Hamballe Spätburgunder QbA trocken

Württemberg, Weinkellerei Hohenlohe. Ein eleganter Rotwein mit
kräftigem Aroma. Seine Frucht erinnert an Waldbeere, Kirsche und etwas Cassis.

Glas 0,2 l 4,60 €

Cuvée No 38 QbA trocken

Pfalz, Weingut Klein. Eine Cuvée aus Cabernet und Merlot.
Saftig, dunkle Früchte und ein charmanter, runder Abgang.

Glas 0,2 l 5,20 €

Dornfelder QbA trocken

Saale-Unstrut, Weingut Kloster Pforta. Wunderbar saftig untermalt
von Holunderbeeren- und Veilchenaromatik.

Glas 0,2 l 5,60 €

Portugieser QbA mild (Bio)

Rheinhessen, Weingut Neumer. Super fruchtig, fast blumig mit
„a bissele“ Marzipan im Geschmack. Ein kleiner Verführer!

Glas 0,2 l 4,20 €



ROSEWEIN

Spätburgunder Rosé QbA trocken

Nahe, Tobias Rickes. Fruchtig, frisch, saftig und Trinkgenuss ohne Ende.

Ein Rosé, von dem man einfach nicht satt wird und den man nicht verpassen sollte.

Glas 0,2 l

5,40 €

SEKT

Geldermann Carte Blanche trocken

Glas 0,1 l

3,60 €

Sekt auf Eis: Glas 0,2 l

5,40 €

Geldermann Carte Noire halbtrocken

Glas 0,1 l

3,60 €

Sekt auf Eis: Glas 0,2 l

5,40 €

Geldermann Rose trocken

Glas 0,1 l

4,20 €

Sekt auf Eis: Glas 0,2 l

6,20 €

Über die Flaschenpreise für Wein & Sekt informiert Sie unser Servicepersonal.



LONGDRINKS

Rum Kola (mit 4cl Havana Club Añejo 3 Años) [1, 11]	4,20€
Wodka Kola (mit 4cl Russian Standard) [1, 5, 11, a1, l]	4,20€
Wodka Orangensaft (mit 4cl Russian Standard) [5, a1, l]	4,20€
Wodka Lemon (mit 4cl Russian Standard) [5, 12, a1, l]	4,20€
Gin Tonic (mit 4cl Bombay Sapphire) [13]	5,20€
Gin Tonic (mit 4cl Monkey 47) [1, 13]	7,90€
Gin Lemon (mit 4cl Bombay Sapphire) [13]	5,20€
43er mit Milch (mit 4cl Licor 43) [1, 5, l, g]	5,40€
Whiskey Kola (mit 4cl Jameson) [1, 11]	5,20€
Calvados Apfel (mit 4cl Pâpidoux Calvados XO) [5, l]	5,60€

Gerne erfüllen wir auch Ihre individuellen Longdrinkwünsche!



COCKTAILS

Wodka Martini (5cl Russian Standard, 1cl Dry Vermouth, Olive) [5, a1, l]	4,90 €
Martini Dry (5cl Bombay Sapphire, 1,5cl Dry Vermouth, Olive) [5, l]	5,90 €
Aperol Spritz (5cl Aperol, 8cl Sekt, Mineralwasser, Orangenscheibe) [1, 6, 13]	5,60 €
White Russian (3cl Russian Standard Vodka, 3cl Kahlúa, Sahne, Eis) [5, a1, l]	5,60 €
Cuba Libre (4cl Havana Club Añejo 3 Años, fritz-kola, Limette) [1, 6, 11]	5,90 €
Tequila Sunrise (4cl Tequila, Orangensaft, Grenadine, Orangenscheibe) [5, 6, l]	6,40 €
Mojito (4cl Havana Club, Mineralwasser, frische Minze, Limettensaft, Rohrzucker) [6]	6,40 €
Hugo (2cl Holundersirup, 10cl Sekt, Mineralwasser, frische Minze, Limette) [1, 6]	6,40 €
Moscow Mule (4cl Russian Standard, Limette, Spicy Ginger, Gurkenscheibe) [5, 6, a1, l] (auch als Munich Mule mit 4cl Bombay Sapphire) [5, 6, a1, l]	6,80 €
Matiroschka (4cl Russian Standard, Limette, Rohrzucker, fritz-mate) [5, 6, a1, l]	7,40 €
Gretchens Traum (4cl Havanna Club, 2cl Licor 43, Sahne, Maracujasaft) [1, 5, l]	7,80 €
Long Island Ice Tea [1, 5, 6, 9, 11, a1, l] (2cl Havana Club Añejo 3 Años, 2cl Russian Standard, 2cl Bombay Sapphire, 2cl Sierra Tequila silver, 2cl Triple Sec, Zuckersirup, Limettensaft, fritz-kola)	9,40 €
Hugo alkoholfrei (10cl alkoholfreier Sekt, Holundersirup, Mineralwasser, frische Minze, Limette) [1, 6]	5,40 €
Mephistos Driver alkoholfrei (Erdbeersaft, Orangensaft, Maracujasaft, Zitronensaft, Mineralwasser, Orangenscheibe) [6]	4,80 €



SPIRITUOSEN

Becherovka (Kräuterbitterlikör)	2cl	2,00 €
Unicum (Kräuterbitterlikör) [1]	2cl	2,40 €
Holunderblütenlikör	2cl	2,40 €
Toschi Lemoncello auf Eis (Zitronenlikör)	4cl	3,40 €
Kahlúa (Kaffeeликör) [1]	4cl	3,80 €
Licor 43 (Vanillelikör) [1, 5, l]	4cl	4,40 €
Havana Club Añejo 3 Años (Rum)	4cl	3,00 €
Pyrat XO Reserve (Rum) [1]	4cl	6,60 €
Russian Standard (Wodka) [a1, 5, l]	4cl	2,80 €
Grasovka (Wodka)	4cl	3,40 €
Bombay Sapphire (Gin)	4cl	3,80 €
Monkey 47 (Gin) [1]	4cl	6,90 €
Jameson (Irish Whiskey) [1]	4cl	3,80 €
The Glenlivet 15 Years Old (Scotch Whisky) [1]	4cl	6,80 €
Pâpidoux Calvados XO (Apfelbrand) [5, l]	4cl	4,40 €
Sierra Tequila silver [5, l]	2cl	2,00 €

Mephisto Gastronomie & Event GmbH

im Schauspielhaus Magdeburg, Otto-von-Guericke-Str. 64, 39104 Magdeburg

Telefon: 0391/50960100

www.mephisto-magdeburg.de, www.facebook.com/mephisto.magdeburg

Küchenschluss: Di. - Do. 22:00 Uhr, Fr. + Sa. 23:00 Uhr, So. 21:00 Uhr