


- PUDES ECK - GASTHOF ZUR ALTEN WEIDE




Der Party- & Eventservice in Velten



 +49 (0) 33 04. 33 465

 kontakt@hotel-velten.de

 +49 (0) 33 04. 33 466

 www.hotel-velten.de

70 Plätze in behaglichen Räumen

gemütlicher Biergarten

Gute deutsche Küche

Ideal für Familien- und Betriebsfeiern

gepflegte Biere vom Faß

ausreichend Parkplätze



Chronik des Hauses



Seit 1924 betreibt die Familie Pude ein Geschäft in der Mühlenstrasse 9. Ilse Pude, die Großmutter des jetzigen Besitzers Denny Pude, hat ihren „Kolonialwarenladen“ jahrzehntelang geführt. Man bekam Getränke, Haushaltswaren aller Art und konnte mit Nachbarn einen kleinen Schwatz halten. Zum Laden gehörte noch ein Fuhrgeschäft. Mit 1 PS starken „Hafermotoren“ wurden Transporte aller Art umweltfreundlich erledigt. Der heutige Abholmarkt erfüllt Kundenwünsche in vielfältiger Weise. Mit dem Umbau der Gaststätte und der Eröffnung des Hotels am 1. März 1997 bietet unser Gasthof ein angenehmes Ambiente für Erholung, Wochenendausflüge und Geschäftsreisen.

Der Gasthof inmitten der Ofenstadt Velten, nur 30 Autominuten vom Zentrum Berlins entfernt, am Rande des Rhin/Havelluchs.

Im Haus befindet sich ein Fitnessstudio mit Sauna.

Seinen Ruf verdankt das Haus unseren Serviceleistungen, welche wir Ihnen gerne anbieten:

Übernachtungen in komfortablen Einzel- und Doppelzimmern oder im Appartement

Gut bürgerliche Küche mit wechselndem Zusatzangebot

Räumlichkeiten für Familienfeiern, Jubiläen, Firmen- und Vereinsfesten

Catering von A-Z

Shuttle für unsere Gäste

Die Familie Pude und ihr Team wünschen allen Gästen, Kunden und Besuchern einen guten Einkauf und einen angenehmen Aufenthalt.

Velten, Anno 2017

Der Colonialwarenladen wurde am 17. Oktober 1924 gegründet



Das Jahr 1959

Sommer 2001





VORWEG ODER FÜR ZWISCHENDURCH



Feine Champignoncremesuppe mit leichter Zitronennote abgeschmeckt, dazu Weißgebäck	6,90 Euro A, G
Cremige Tomatensuppe Von sonnengereiften Tomaten und Basilikumcroutons verfeinert	6,40 Euro G
Würzfleisch mit Gouda garniert, dazu reichen wir frische Zitrone und Weißgebäck	7,20 Euro A, G, L
Kleiner gemischter Blattsalat Begleitet vom frischen Gartengemüse, wahlweise mit leichtem Joghurtdressing oder Balsamicovinaigrette	7,20 Euro A, G, F, L, 4, 8, 1



FÜR DEN LEICHTEN HUNGER



Klassisches Bauernfrühstück mit Ei ummantelt, dazu reichen wir einen Beilagensalat	12,40 Euro L, 4, 5
Gemischter Blattsalat Begleitet von frischem Gartengemüse, wahlweise mit leichtem Joghurtdressing oder Balsamico-Vinaigrette +Feta Käse +1,50 Euro +Hähnchenstreifen +2,50 Euro	9,20 Euro A, G, F, 4, 5, 8
Blumenkohl im Backteig Mit Sauce Hollandaise übergossen und Salzkartoffeln, dazu reichen wir einen kleinen Beilagensalat	11,90 Euro A, L, G

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P – Lupine // R – Weichtiere //





SCHNITZEL-LIEBHABER



Hamburger Schnitzel

aus dem Schweinerücken gebraten mit einem Spiegelei als Topping, dazu glasierte Möhren und Bratkartoffeln A, L, G, O, 4, 5

15,90 Euro

Schnitzel „Jäger Art“

begleitet von cremigen Champignons und gebackenen Kartoffelkroketten

16,40 Euro

A, L, G

Schnitzel „au four“

mit Würzfleisch und Gouda garniert, Kartoffelstäbchen und frischer Zitrone

17,20 Euro

A, L, G



ALLES VOM GRILL



Zartes Steak von der Hähnchenbrust

auf gebratenem Wirsingkohl, begleitet von gebackenen Kartoffel-Kroketten

15,90 Euro

A, L, G, O, 4, 5

Hähnchensteak

mit glasierten Möhren und knusprigen Bratkartoffeln, dazu reichen wir Kräuterbutter

15,40 Euro

A, L, G

Rumpsteak

mit Kräuterbutter, knusprigen Bratkartoffeln und einen Beilagensalat

23,90 Euro

A, L, G

Deftiger Burger vom Grill

mit frischen sonnengereiften Tomaten, Blattsalat und Gewürzgurke

10,40 Euro

A, L, G, M, 2

- Classic

- Cheese – mit Käse garniert

- Würzfleisch und Käse garniert

- Bacon / Jalapeños

+ 1,50 Euro

+ 2,50 Euro

+ 1,50 Euro

dazu reichen wir Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes



SÜSSE VERFÜHRUNG



Wiener Apfelstrudel

mit Vanillesauce an einer Kugel Schokoladeneis

6,90 Euro

A, L, G, 1

Gemischtes Eis (Schoko, Erdbeere, Vanille)



mit geschlagener Sahne

6,40 Euro

G, 1

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P – Lupine // R – Weichtiere //



PUDES MÄRCHENKARTE



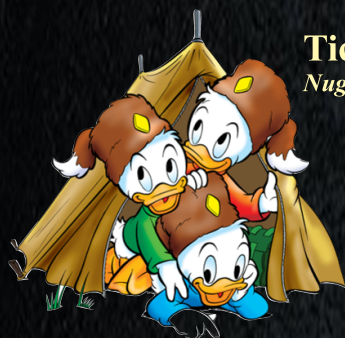
Schneewittchen 2,3,4,8,A,L
Eierkuchen mit Apfelmus

4,90 Taler



Hexennest 1,2,3,4,6,8,A,L
Nudeln mit Tomatensauce

4,90 Taler



Tick - Trick & Track 1,2,3,4,5,A,L,O
Nuggets mit Pommes

5,90 Taler



Käpt'n Blaubär
Stäbchen vom Fisch mit gemischtem Gemüse
dazu Pommes

5,90 Taler 1,2,3,4,5,A,C,D,G,H,O



Schni - Schna - Schnappi 2,3,4,5,A,C,O
kleines Schnitzel mit Pommes

6,90 Taler

Kids-Burger Classic
mit Pommes

2,3,4,5,A,C,O

7,30 Taler



Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P - Lupine // R - Weichtiere //



KAFFEESPEZIALITÄTEN / HEISSGETRÄNKE



Tasse Kaffee	2,10 Euro
Milchkaffee	3,80 Euro
Espresso	2,10 Euro
Doppelter Espresso	3,10 Euro
Cappuccino	3,50 Euro
Late Macchiato	3,80 Euro
Flavour <small>(Vanille, Karamell, Haselnuss)</small>	4,10 Euro
Heiße Schokolade	3,80 Euro
Tee (verschiedene Sorten)	2,50 Euro



BIER VOM FASS



	0,3 l	0,4 l
Krombacher	3,50	4,10
Berliner Kindl	3,50	4,10
Dunkles Bier (nach Tagesangebot)	3,60	4,20
Hefeweizen hell (0,5l)		4,50
Alster / Diesel	3,50	4,10

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärtzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P – Lupine // R – Weichtiere //





FLASCHENBIERE



Kristallweizen 0,5 l	4,50 Euro
Hefeweizen dunkel 0,5 l	4,50 Euro
Malzbier 0,33 l	3,50 Euro
alkoholfreies Bier 0,33 l	3,50 Euro
Berliner Weisse mit Schuss 0,33 l	2,80 Euro





ALKOHOLFREIE GETRÄNKE



	0,2 l	0,4 l
Cola	2,80	4,10
Limonade <small>Zitrone / Orange</small>	2,80	4,10
Spezi	2,80	4,10
Apfelschorle	2,80	4,10
Tafelwasser	2,80	3,80
Red Bull	2,60	
Saft <small>Apfel / Kirsch / Orange / Banane</small>	2,90	4,20
Spreequell	0,25l	0,75l
Wasser sprudel	3,10	6,90
Wasser still	3,10	6,90
Ginger Ale	3,10	
Tonic	3,10	
Bitter Lemon	3,10	

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P – Lupine // R – Weichtiere //



WEINE 0,2 l



Weißwein trocken halbtrocken	4,50 Euro
Rotwein trocken halbtrocken	4,50 Euro
Roséwein halbtrocken	4,50 Euro
Weinschorle	4,10 Euro



SPIRITUOSEN



	2 cl	4 cl
Ramazotti	2,80 Euro	4,20 Euro
Jägermeister	2,80 Euro	4,20 Euro
Underberg	2,80 Euro	
Malteser	2,80 Euro	4,20 Euro
Amareto	2,90 Euro	3,80 Euro
Baileys	2,80 Euro	4,20 Euro
Sambuca	2,80 Euro	4,20 Euro
Nordhäuser Doppelkorn	2,40 Euro	3,80 Euro
Wodka	2,10 Euro	3,60 Euro
Williams Birne	3,80 Euro	6,10 Euro
Grappa	2,40 Euro	3,80 Euro
Jim Beam	2,90 Euro	4,20 Euro
Jack Daniels	2,90 Euro	4,20 Euro
Jonny Walker	2,90 Euro	4,20 Euro
Ballentines	3,10 Euro	4,60 Euro
Bacardi	2,80 Euro	4,20 Euro
Havanna	2,80 Euro	4,20 Euro
Captain Morgan	2,80 Euro	4,20 Euro
Berliner Luft	2,10 Euro	3,60 Euro
Pferfferminz	2,10 Euro	3,60 Euro
Ficken	2,40 Euro	3,80 Euro
Lime	2,20 Euro	3,80 Euro
Ouzo	2,10 Euro	3,60 Euro
Akvavit	2,20 Euro	3,80 Euro





LONGDRINKS





4 cl

Gin Tonic	7,00 Euro
Wodka Orange/Cola	7,00 Euro
Rum Cola	7,00 Euro
Whiskey Cola	7,00 Euro
Flying Hirsch (Jägermeister Energy)	8,50 Euro
Aperol Spritz	7,00 Euro
Campari Orange	7,00 Euro
Wildberry Lillet	7,00 Euro
Futschi	6,00 Euro

Zusatzstoffe

1- Farbstoffe, 2- Konservierungsstoffe, 3- Antioxidationsmittel, 4- Geschmacksverstärker, 5- geschwefelt, 6- geschwärzt, 7- gewachst, 8 Süßungsmittel, 9- Phosphat **Allergene:** A- glutenhaltige Getreide // B- Krebstiere- und erzeugnisse // C- Eier und gewonnene Erzeugnisse // D- Fisch und Fischerzeugnisse // E- Erdnüsse und -erzeugnisse // F- Soja // G- Milch und Milchprodukte // H- Schalenfrüchte // L- Sellerie und -erzeugnis // M- Senf - und Senferzeugnisse // N Sesam- Samen und -erzeugnisse // O- Schwefeldioxid // P – Lupine // R – Weichtiere //



Unsere Preise verstehen sich:

In Euro ohne Trinkgeld, inkl. 7% bzw. 19%
MWSt, Lohnsteuer, Kirchensteuer, Umsatzsteuer,
Gewerbesteuer, Sozial- und
Krankenversicherung, Feuer- und
Haftpflichtversicherung, Lebensversicherung und
Altersvorsorge, Wasch- und Putzmittel, AKM,
Feuerschutzabgabe, Prämien, Wartungsverträge,
Müllabfuhr, Diebstahl- und Glasbruchvers.,
Gebühren für Schankerlaubnis, Kammerbeiträge,
Gas- und Heizkosten, Abwasserkosten,
Stromkosten, Leasingverträge, und und und

Für Ihren Besuch bedanken sich:

das Finanzamt, die Gemeinde, der Staat und der
Wirt!

