

Willkommen im Restaurant Aljonuschka!

Begeben Sie sich mit uns auf eine Reise durch die faszinierende Vielfalt der osteuropäischen und zentralasiatischen Küchen! Unsere Speisen vereinen Einflüsse aus der russischen, kasachischen, usbekischen, belarussischen, ukrainischen, tatarischen, baschkirischen und kaukasischen Kulinarik – mal traditionell, mal kreativ und immer mit einer persönlichen Note verfeinert.

Ob Sie traditionelle Aromen lieben oder neugierig auf neue Geschmackserlebnisse sind, bei uns finden Sie Gerichte, die mit Liebe und Sorgfalt von Hand zubereitet werden. Probieren Sie unsere einzigartigen Interpretationen – ob klassisch, vegetarisch oder vegan, bei uns ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Wir wünschen Ihnen Guten Appetit!

Ihr Aljonuschka Team

Spiegelkarte
MEHÜ

Suppen

СУПЫ

Borschtsch

БОРЩ

traditionelle Suppe aus Rote Bete, Weißkohl, Tomaten, Paprika, Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln und Rindfleischstreifen, serviert mit Schmand und einer Scheibe Brot a,g,2,3

Portion – 7,50 €

Borschtsch Vegan

ВЕГАНСКИЙ БОРЩ



traditionelle Suppe aus Rote Bete, Weißkohl, Tomaten, Paprika, Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln, serviert mit veganem Schmand und einer Scheibe Brot a,f,2,3

Portion – 7,50 €

Goljanka

СОЛЯНКА

deftiger Eintopf aus allerlei Fleischsorten, Kapern, Oliven, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und sauren Gurken, serviert mit Schmand und einer Scheibe Brot a,g,h,2,3,5,6,7,II,13

Portion – 8,50 €

Goljanka Vegan

ВЕГАНСКАЯ СОЛЯНКА



deftiger Eintopf aus Kapern, verschiedenen Pilzen, geräuchertem Tofu, Oliven, Kartoffeln, Paprika, Zwiebeln und sauren Gurken, serviert mit veganem Schmand und einer Scheibe Brot a,f,2,3,4,5,6,7,II

Portion – 8,50 €



Salatzpreisen

САЛАТЫ


Russischer Gehichtsalat

СЕЛЁДКА ПОД ШУБОЙ

russischer Schichtsalat mit dem ungewöhnlichen Namen „Hering unter dem Pelzmantel“ aus Matjesfilet, gekochten Kartoffeln, Eiern, Möhren, Rote Bete und Joghurt-Mayonnaise-Dressing _{c,d,g,2,3,5}

Portion – 9,90 €

Russischer Gehichtsalat Vegan

ВЕГАНСКИЙ СЛОЁНЫЙ САЛАТ 

russischer Schichtsalat aus gekochten Kartoffeln, Möhren, Rote Bete, und einem veganen Joghurt-Mayonnaise-Dressing _{f,1,2,3,5}

Portion – 8,90 €

Weißkrautsalat

КАПУСТНЫЙ САЛАТ 

Salat aus frischem Spitzkohl, Gurken, Karotten und Dill in Essig und Öl ₅

Portion – 5,90 €

Vinaigrette

ВИНЕГРЕТ 

Salat aus gekochten Kartoffeln, Möhren, Rote Bete, grünen Erbsen, Sauerkraut, sauren Gurken in pflanzlichem Öl _{f,2}

Portion – 7,90 €



Olivier Govetskiy

ОЛИВЬЕ СОВЕТСКИЙ

deftiger Salat aus gekochten Kartoffeln, Möhren und Eiern, grünen Erbsen, fein geschnittener Geflügelwurst, sauren Gurken im Mayonnaise-Joghurt-Dressing c,g,i,j,2,3,5

Portion – 8,90 €



Rote Bete Salat

СВЕКОЛЬНЫЙ САЛАТ

Salat aus geriebener Rote Bete, gemischt mit Mayonnaise, Knoblauch, fein gehackten Backpflaumen und Walnüssen f,1,2,3,5

Portion – 8,90 €



Gofenie

СОЛЕНЬЯ

eine Auswahl aus eingelegten Gemüsesorten – traditionell auch als Beilage zum Vodka j,2,3,5,11

Portion – 8,50 €



Für Zwischendurch

ЗАКУСКИ



Brötchen

КОРЗИНКА С ХЛЕБОМ 

serviert mit Auberginenpüree a,j,i,1,2,3

Portion – 3,90 €



Speckplatte

ТРАДИЦИОННЫЕ СОРТА САЛА

Aufschnitt verschiedener Specksorten j,2,3,II

Portion – 13,50 €

Weitere Vorgspeisen

Gefüllte Plinsen

ФАРШИРОВАННЫЕ БЛИНЧИКИ

Plinsen gefüllt mit Räucherlachs,
serviert mit Schmand a,c,d,g,i,2

1 Stück – 9,90 €

Kartoffelpuffer

ДРАНИКИ (P)

traditionelle, belarussische Reibekuchen
aus Kartoffeln, serviert mit Schmand
oder veganem Schmand a,f

3 Stück – 9,90 €

Eingelegter Hering „Gələdka“

СЕЛЁДКА

ideal als Begleiter zum Vodka d,2

Portion – 7,70 €

Plinsen Spezial

БЛИНЫ С ИКРОЙ

hausgemachter, dünner Eierkuchen, serviert
mit Lachskaviar und Schmand a,c,d,g,2

1 Stück – 14,50 €

Hauptgerichte

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Pelmeni Classic

ПЕЛЬМЕНИ

handgemachte, gekochte Teigtaschen gefüllt mit Rinderhack und Zwiebeln, serviert mit gebratenen Zwiebeln und Schmand oder Brühe a,c,g,3

15 Stück – 16,00 €

Wareniki Classic

ВАРЕНИКИ

handgemachte, gekochte Teigtaschen mit einer Kartoffelpüree-Zwiebel-Füllung, serviert mit Schmand und gebratenen Zwiebeln a,c,g,3

10 Stück – 15,50 €

Wareniki Vegan

ВЕГАНСКИЕ ВАРЕНИКИ

handgemachte, gekochte Teigtaschen mit einer Kartoffel-Kürbis- oder Pilzfüllung, serviert mit veganem Schmand und gebratenen Zwiebeln a,c,g,3

10 Stück – 15,50 €





Überbackene Pельmeni

ПЕЛЬМЕНИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЫРЕ

handgemachte, gekochte Teigtaschen gefüllt
mit Rinderhack und Zwiebeln, überbacken
mit Käse, dazu Schmand und gebratene
Zwiebeln a,c,g,3

12 Stück – 18,90 €



Überbackene Wareniki

ВАРЕНИКИ ЗАПЕЧЕННЫЕ В СЫРЕ 

handgemachte, gekochte Teigtaschen mit
einer Kartoffelpüree-Zwiebel-Füllung,
überbacken mit Käse, serviert mit
gebratenen Zwiebeln und Schmand a,c,g,3

8 Stück – 16,90 €

Beef Groganoff

БЕФСТРОГАНОВ

ein deftiges Gericht der russischen Küche aus gebratenen Rindfleischstreifen in einer Rotwein-Sahne-Soße, dazu Weißkraut-salat und frittierte Kartoffeln a,g,l,3,5

Portion – 25,90 €



Gchazchlik

ШАШЛЫК

hausgemachter marinierter Schweinefleischspieß, dazu Weißkraut-salat und frittierte Kartoffeln
(Wartezeit ca. 40 min) f,j,3,4,5

Portion – 28,00 €

Beef Groganoff Vegan

БЕФСТРОГАНОВ ВЕГАН



ein deftiges Gericht der russischen Küche aus gebratenen Sojastreifen und Pilzen in einer veganen Sahne-Soße, dazu Weißkraut-salat und frittierte Kartoffeln a,f,l,3,5

Portion – 22,90 €



Hauptgerichte

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Überbackenes Putenbrustfilet

ЗАПЕЧЁННОЕ ФИЛЕ ИНДЕЙКИ

feines Putenbrustfilet in Currypilz-
rahmsoße, mit Käse überbacken, dazu
Kartoffelpüree und Weißkrautsalat fi,2

Portion – 23,90 €

Lachsfilet

ЛОСОСЬ ЖАРЕННЫЙ

saftiges Lachsfilet zart gegart in
Butter, dazu Kartoffelpüree und
Weißkrautsalat d,9,3

Portion – 25,90 €

Hauptgerichte

ОСНОВНОЕ МЕНЮ

Perpechi

ПЕРЕПЕЧИ 

hausgemachte, herzhafte Blätterteig-Küchlein, traditionell aus der Region Udmurtien (Russland), mit Füllung je nach Tagesangebot, überbacken mit Ei und Käse, serviert mit Schmand und Weißkrautsalat a,c,g,3,5

3 Stück – 17,00 €

Pirozhki

ПИРОЖКИ  

frisch zubereitete, gebratene Hefeteigtasche gefüllt mit

- a) Kartoffelstampf und Zwiebeln
- b) geschmortem Kraut und Zwiebeln
- c) gekochtem Ei und Schnittlauch

serviert mit veganem oder klassischem Schmand und Weißkrautsalat a,f,c,3,5

3 Stück – 15,00 €

Khachapuri

ХАЧАПУРИ 

georgische, frisch zubereitete Hefeteigtasche nach Art des Hauses mit Frischkäse- und Mozzarella-Füllung, überbacken mit Käse, serviert mit Schmand und Weißkrautsalat a,c,g,3,5

Portion – 17,00 €



Cheburek

ЧЕБУРЕК

handgemachte, frisch zubereitete,
gebratene Nudelteigtaschen gefüllt
mit Rinderhackfleisch, serviert mit
Schmand und Weißkrautsalat a,f,g,3,5

2 Stück – 17,00 €

Cheburek Vegetarisch oder Vegan

ВЕГЕТАРИАНСКИЙ ИЛИ
ВЕГАНСКИЙ ЧЕБУРЕК



handgemachte, frisch zubereitete, gebratene
Nudelteigtaschen mit einer Füllung Ihrer Wahl

- a) Kartoffelstampf und Zwiebeln
- b) geschmortem Kraut und Zwiebeln
- c) Spinat mit Frischkäse und Mozzarella

serviert mit veganem oder klassischem
Schmand und Weißkrautsalat a,f,g,3,5



Belyaschi

БЕЛЯШИ

frisch zubereitete, gebratene
Hefeteigtasche mit
Rinderhackfleischfüllung, serviert
mit Weißkrautsalat und Schmand a,g,3,5

3 Stück – 17,00 €



Oladuschki Vegan

ВЕГАНСКИЕ ОЛАДУШКИ 

hausgemachte, kleine Pfannkuchen
aus Sojajoghurt, serviert mit Apfelmus
oder Marmelade

a,f,2,11,13

3 Stück – 8,70 €


Plinsen „Katja's Blinчики“

БЛИНЧИКИ ОТ КАТИ 

hausgemachte, kleine Eierkuchen gefüllt mit
Frischkäse, serviert in russischer gezuckerter
Kondensmilch

a,c,g,2,3,11

Portion – 12,70 €



Dezzerts

ДЕСЕРТЫ

Girniki

СЫРНИКИ



hausgemachte Quarkküchlein, serviert mit
Apfelmus, Honig, Marmelade oder
russischer gezuckerter Kondensmilch

a,c,g,2,3,II,13

3 Stück – 10,50 €

Weitere Dezzerts

Russisches Gahnceis

РОССИЙСКОЕ МОРОЖЕНОЕ

leckeres russisches Plombier mit
süßer Sauce nach Ihrer Wahl

a,g,I,3

Portion - 5,70 €

Heiße Himbeeren
auf Gahnceis

МОРОЖЕНОЕ С ГОРЯЧЕЙ МАЛИНОЙ

leckeres russisches Plombier mit
heißen Himbeeren

a,g,I,3

Portion – 7,70 €

Hausgemachtes Gebäck

ДОМАШНЯЯ ВЫПЕЧКА

je nach Angebot

Portion – 6,50 €

Getränkescarte

НАПИТКИ

Tee

Schwarzer Tee

English Breakfast

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Grüner Tee

Sencha Senpai

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Kamillentee

Fancy Chamomille

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Pfefferminztee

Milde Minze

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Apfeltee

Persischer Apfel

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Früchtetee

Fruit Berry

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Russischer Ivan-Tee

Tasse - 3,50 € | Kännchen - 8,50 €

Traditioneller Kräutertee aus Weidenröschen. Wohltuend, koffeinfrei, reich an Antioxidantien und Mineralstoffen.

EXTRAS ZUM TEE | + 1,00 €

Marmelade, Zitronen, Honig oder Tasse heißes Wasser.

Gamowar

Traditionell zubereiteter Tee für gesellige Runden, serviert mit typischem Teegebäck und feinem Konfekt – ein herzliches Erlebnis zum Teilen.

3-4 Liter - 19,00 €

Kaffee^{9,9}

Kaffee

Tasse - 3,50 €

Espresso

Tasse - 3,30 €

Doppelter Espresso

Tasse - 5,50 €

Cappuccino

Tasse - 4,10 €

Latte Macchiato

Tasse - 4,10 €

Kakao⁹

Zartbitter · Vollmilch · Weiß

Tasse - 6,70 €

serviert mit Schlagsahne.



Mineralwasser

Selters Classic · Naturell

0,25 l - 3,00 € | 0,75 l - 7,00 €

Gett drinks

**Pepsi Cola · Pepsi Max ·
Mirinda · 7 Up**

0,3 l - 4,50 €

Gette und Gchorlen

**Apfelsaft · Orangensaft ·
Sauerkirschsaft · Bananensaft · KiBa ·
Birkensaft**

0,3 l - 4,90 €

Apfelschorle · Johannisbeerschorle

0,3 l - 4,50 €

Spezialitäten

Kefir_g

0,3 l - 4,50 €

Erfrischendes, traditionelles
Sauermilchgetränk, das durch die
Fermentation von Milch mit Kefirkultu-
ren hergestellt wird.

Kwas_a

0,3 l - 4,50 €

Leicht prickelnder Brottrunk – malzig,
mild-süß und sehr belebend.

Mors

0,3 l - 4,50 €

Hausgemachter Kompott aus allerlei
Beerenobst.

Hausgemachte Limonaden I,2,10,11,13

Himbär Limonade

0,5 l – 7,50 €

Himbeere, Grapefruit, Zitrone,
Soda

Shrek Limonade

0,5 l – 7,50 €

Grüner Apfel, Gurke, Zitrone,
Soda

Snegovik

0,5 l – 7,50 €

Litschi, Holunderblüte, Zitrone,
Minze, Heidelbeere, Soda

Thomas Limonade

0,5 l – 7,50 €

Heidelbeere, Lavendel, Zitrone,
Minze, Soda

Passion Limonade

0,5 l – 7,50 €

Maracuja, Melone, Zitrone,
Minze, Soda

Alkoholfreie Cocktails

Fresh Maker

0,4 l – 7,00 €

Ginger-Ale, Rohrzucker, Minze,
Limette

Piña Colada

0,4 l – 7,00 €

Kokosnuss, Ananassaft, Sahne,
Zitronensaft



Getet

Fürst von Metternich Riesling, trocken

0,75 l - 35,00 €

Feinperliges Mousseux mit Aromen von Mandarine und Pfirsich. Frisch und ausgewogen mit dezenter Süße, harmonischer Dosage und elegantem Abgang.

Weißwein

Tsinandali

Badagoni - Georgia

0,1 l - 4,50 € | 0,2 l - 7,90 € | 0,75 l - 29,00 €

Cuvée aus Rkatsiteli und Mtsvane. Feinherb, leicht säurebetont mit Noten von Apfel, Pfirsich, Quitte und tropischen Früchten. Vollmundig und cremig mit Anklängen von Melone, Haselnuss und Eiche.

Edition Goldener Reiter

Weingut Hanke - Sachsen

0,1 l - 4,50 € | 0,2 l - 7,90 € | 1,0 l - 35,00 €

Elegante Cuvée aus fünf weißen Rebsorten. Fruchtig und fein säurebetont mit Müller-Thurgau, Kerner und Riesling, getragen vom Schmelz des Weißburgunders. Ein Hauch Scheurebe rundet harmonisch ab.

Roséwein

Literweise 2021 (Cuvée)

Weingut Hammel & Cie. - Pfalz

0,1 l - 4,50 € | 0,2 l - 7,90 € | 1,0 l - 29,00 €

Feinduftig an rote Beerenfrüchte erinnerndes Bouquet. Ein Hauch von feiner Fruchtsüße verleiht diesem Wein eine harmonisch milde Art, gepaart mit saftig erfrischendem Wohlgeschmack.

Rotwein

Mukuzani

Badagoni – Georgien

0,1l - 4,50 € | 0,2l - 7,90 € | 0,75l - 29,00 €

Im Eichenfass gereifter Saperavi mit Aromen von reifer Kirsche, dunkler Schokolade, Vanille und Gewürzen. Vollfruchtig und leicht herb mit Noten von Pflaume, Johannisbeere und Nelke im Abgang.

Edition Goldener Reiter

Weingut Hanke – Sachsen

0,1l - 4,50 € | 0,2l - 7,90 € | 1,0l - 35,00 €

Sächsische Rotweincuvée mit intensiver, gedeckter Farbe und einem Duft von reifen Brombeeren und roten Kirschen. Am Gaumen überzeugt sie mit feiner Frucht, ausgewogener Säure und einer harmonischen Tanninstruktur. Eine elegante Komposition aus Regent, Dornfelder und Spätburgunder.

Granatapfelwein

Arame

Armenien

0,1l - 4,50 € | 0,2l - 7,90 € | 0,75l - 29,00 €

Milder Granatapfelwein mit lebendiger Frucht, Noten von Vanille, Kirsche, Trockenfrüchten und Mandeln. Im Abgang zeigen sich feine Nuancen von Eichenrinde und Tabak.

Kleine Weinreize

Fünf verschiedene Weine zur Verkostung: Zwei Weißweine, zwei Rotweine und Granatapfelwein, serviert mit Nussmix.

5 x 50 ml - 15,00 €



Alkoholische Getränke

АЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ

Fassbier

**Radeberger Pilsner ·
Freiberger Edelkeller Naturtrüb ·
Radler**

0,3 l - 4,10 € | 0,5 l - 5,20 €

Haschenbier

**Büble Bayrisch Hell · Büble Edelweißbier
· Büble Urbayrisch Dunkel ·
Büble Edelweißbier Alkoholfrei**

0,5 l - 5,20 €

Radeberger Pilsner Alkoholfrei

0,3 l - 4,10 €

Aperitif^{I,2,II}

Aperol Spritz

0,3 l - 7,50 €

Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe

Lillet Berry

0,3 l - 7,50 €

Lillet Blanc, Russian Wild Berry



Wodka

Absolut

2 cl - 3,00 € | 100 g - 14,00 € | 200 g - 25,00 €

Wodka, der seit über 100 Jahren ausschließlich in der kleinen schwedischen Stadt Åhus und nur aus hochwertigen, heimischen Zutaten hergestellt wird.

Beluga

2 cl - 6,50 € | 100 g - 30,00 € | 200 g - 55,00 €

Besonders edler Wodka aus Russland der Super-Premium-Klasse. Reines artesisches Wasser verleihen einen weichen und luxuriösen Geschmack.

Whiskey

Four Roses Small Batch

5 cl - 9,00 €

Ein charaktervoller Bourbon aus vier Destillaten mit sanften Noten von Früchten, Vanille und Eiche – weich, rund und ausgewogen.

Brandy

Ararat „Vaspurakan“ Brandy *15 Jahre*

4 cl - 9,00 €

Komplex, weich und ausdruckstark: Dieser armenische Brandy überzeugt mit würzigen, fruchtigen und süß-herben Nuancen.

Tequila

Sierra Antiguo

2 cl - 5,00 €

Goldfarbener Anejo mit charaktervollen Noten von Zitrus, Gewürzen und Vanille – aromatisch, rund und ausgewogen.

Cocktails

Lady Aljonuschka

0,5 l - 9,50 €

Wodka, Melonenlikör, Ananassaft, Orangensaft

Mojito

0,5 l - 9,50 €

Rum, Rohrzucker, Limette, Minze, Sodawasser

Piña Colada

0,5 l - 9,50 €

Rum, Cocos Sirup, Ananassaft, Sahne, Zitronensaft

Allergene

- a** Glutenthaltiges Getreide (d. h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel u. a.) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- b** Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c** Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d** Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e** Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f** Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g** Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h** Schalenfrüchte d. h. Mandel (*Amygdalus communis* L.), Haselnuss (*Corylus avellana*), Walnuss (*Juglans regia*), Kaschunuss (*Anacardium occidentale*), Pekannuss (*Carya illinoensis* (Wangenh.)), Paranuss (*Bertholletia excelsa*), Pistazie (*Pistacia vera*), Macadamianuss und Queenslandnuss (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus hergestellte Erzeugnisse
- i** Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j** Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k** Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l** Schwefeldioxid und Sulfite
- m** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n** Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse



Vegetarisches Gericht



Veganes Gericht

Zusatzstoffe

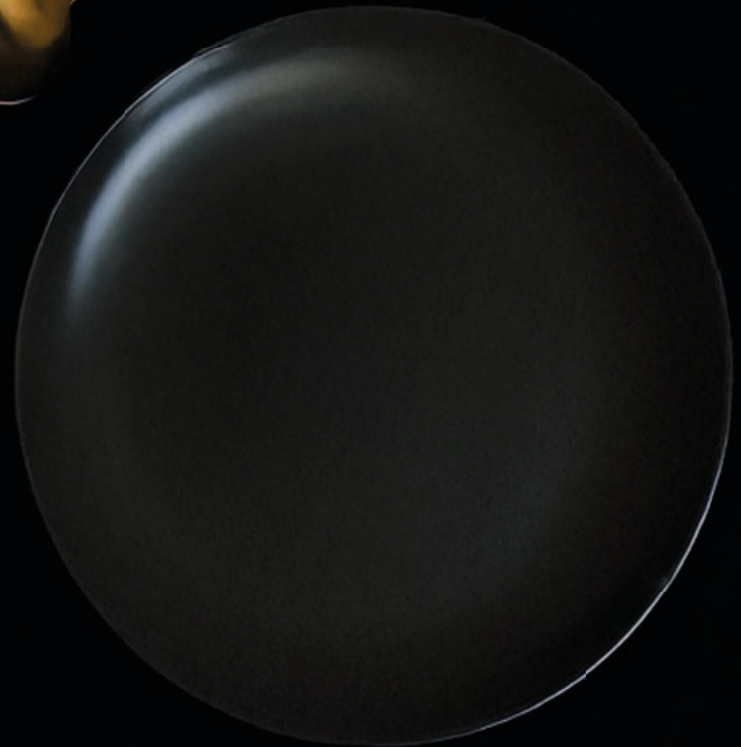
- 1** mit Farbstoff
- 2** mit Konservierungsstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** geschwefelt
- 6** geschwärzt
- 7** mit Phosphat
- 8** mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- 9** koffeinhaltig
- 10** chininhaltig
- 11** mit Süßungsmittel
- 13** gewachst

*Haben Sie Lust etwas
Neues zu probieren?*

*Genießen Sie traditionelle Spezialitäten
wie Plow, Zharkoje und weitere besondere Gerichte,
die nicht auf unserer regulären Karte stehen. Für Gruppen
ab 5 Personen zaubern wir diese Köstlichkeiten gerne auf
Vorbestellung – bitte geben Sie uns dazu mindestens eine Woche
Vorlaufzeit.*

*Freuen Sie sich auf ein exklusives Geschmackserlebnis,
perfekt für gesellige Runden und besondere Anlässe!*

Ihr Aljonuschka Team



Fotos & Gestaltung: Aljona Olifrenko