



Café | Bistro | Wein

Café |

Bistro |

Wein

Mein großer Traum war es schon immer, irgendwann einmal ein eigenes Café oder Bistro zu betreiben, in dem sich Menschen jeder Altersklasse wohl und willkommen fühlen.

Dass das jetzt sogar in meiner Heimatstadt wahr geworden ist, freut mich unglaublich. Ich freue mich über euren Besuch.

Viel Spaß beim durchstöbern unserer Karte & einen guten Appetit.

Eure Katrin

Regionalität

Unsere Bio-Eier beziehen wir von freilaufenden Hühnern des Europahofs in Neudenaun.

Unsere Wurst-& Schinkenspezialitäten beziehen wir von der Metzgerei Wagenblast aus Herbolzheim.

Unsere Backwaren beziehen wir von der Familienbäckerei Reis'ebeck aus Neuenstadt.

Unseren Kaffee beziehen wir von der Kaffeerösterei Harry's aus Gundelsheim.

Unsere Spirituosen beziehen wir vom Assulzerhof aus Allfeld.

Café | Bistro | Wein

Café |

Bistro |

Wein

Alle Preise in €, inkl. gesetzlicher Mwst.
Gerne informieren wir euch bei Bedarf über enthaltene Allergene und Zusatzstoffe.

Frühstückskarte (9-12Uhr)

	€
<u>Smoothies & Drinks</u>	
Grüner Smoothie Spinat, Avocado, Banane, Mango, Orangensaft	4,8
Mango-Bananen-Smoothie Mango, Banane, Orangensaft	4,8
Beeren Smoothie diverse Beeren, Orangensaft	4,8
frisch gepresster Orangensaft 0,2l	3,8
<u>Kombis</u>	
Klassisches Wagners Salami/ gekochter Schinken /Rohschinken/ Käseauswahl/ gekochtes Bio-Ei/ Butter/ Marmelade/ Gemüsesticks/ Salatbeilage/ Brot- & Brötchenkorb	13,7
Nordisches Wagners Frischkäse/ Meerrettich/ Lachs/ Forellenfilet/ hausgemachte Honig-Senf-Sauce/ hausgemachter Lachs-Dill-Aufstrich/ halbe Avocado mit Sesam / Brot- & Brötchenkorb	15,8
Käse Wagners Käseauswahl/ Frischkäse/ Butter/ Bio-Rührei/ hausgemachter Paprika-Cashew-Aufstrich/ hausgemachter Kräuterhummus/ hausgemachter Mango-Chutney/ Gemüsesticks/ Brot- & Brötchenkorb	15,7
Veganes Wagners hausgemachter Paprika-Cashew-Aufstrich/ hausgemachter Kräuterhummus/ hausgemachter Linsenaufstrich/ Marmelade/ halbe Avocado mit Sesam/ veganer Joghurt mit hausgemachtem Granola und Früchten/ Gemüsesticks/ Brot- & Brötchenkorb	14,8
Süßes Wagners Marmelade/ Nutella/ Butter/ Croisant/ Hefezopf	8,8

Café |

Bistro |

Wein

	€
<u>Brote</u>	
Burrata Bauernbrot/ Frischkäse/ Rucula/ Burrata/ Tomaten/ Pesto	11,8
Avocado Bauernbrot/ Avocado / Rucula/ 2 pochierte Eier/ Sprossen	12,7
Rustikales 2 Körnerbrote/ Frischkäse/ Serrano Schinken/ Rucula/ Tomaten/ Grana Padano/ 2 Spiegeleier	13,8
Bagel Bagel/ Rührei/Frischkäse/ Rucula / Sprossen	9,8
Nordisches 2 Körnerbrote/ Frischkäse/ Rucula/ Lachs/ hausge- machte Honig-Senf-Sauce/ Meerrettich	13,8
<u>Breakfast Bowls</u> (jeweils auch vegan möglich)	
Joghurt Bowl Joghurt/ Honig/ Granola / Saaten/ Früchte	7,2
Smoothie Bowl Mango-Banane oder Beeren Bowl Granola/ Saaten/ Früchte	7,8
Porridge Bowl Schoko oder Beeren Porridge Erdnussbutter/ Granola / Saaten/ Früchte	8,2
<u>Sweet Tooth</u>	
Pancakes 3 Pancakes/ Pancakesirup/ Früchte	8,7
Obstsalat diverse Früchte	4,2

Café |

Bistro |

Wein

	€
<u>Extras</u>	
Rührei	3,8
3 Bio-Eier, 1 Scheibe Brot	
wahlweise mit Pilzen (+1,00€)	
Tomaten (+1,00€)	
Käse (+1,00€)	
Schinken (+1,00€)	
Kräutern (+0,50€)	
Omelette	3,8
3 Bio-Eier, 1 Scheibe Brot	
wahlweise mit Pilzen (+1,00€)	
Tomaten (+1,00€)	
Käse (+1,00€)	
Schinken (+1,00€)	
Kräutern (+0,50€)	
Spiegelei	3,2
2 Bio-Eier, 1 Scheibe Brot	
gekochtes Bio-Ei	1,6
Portion hausgemachter Aufstrich	1,3
Paprika-Cashew-Aufstrich/ Kräuter-Hummus oder Linsenaufstrich	
Portion Käse/ Salami/ gekochter Schinken/ Rohschinken	1,6
Portion Marmelade/ Nutella/ Honig	1,0
Portion Lachs	3,6
Stück Bananenbrot	1,2
Brezel	1,8
Butterbrezel	2,1
Croissant	2,5

Café |

Bistro |

Wein

Mittagskarte (ganztäglich)

	€	
Gefüllte Wraps	5,8	
Pesto-Rucula-Tomaten-Mozzarella mit Balsamico-Creme/ Falafel-Feta-Kräuterhummus mit Rucula		
Belegte Baguettes	5,4	
Schinken-Käse mit Gurken und Tomaten/ Pesto-Rucula-Tomaten-Mozzarella/ Frischkäse & eingelegte Tomaten/ Frischkäse-Avocado-Sprossen/ Pesto-Serranoschinken-Rucola		
Paninis	5,8	
Schinken-Käse/ Pesto-Tomaten-Mozzarella/ Grillgemüse		
Belgische Waffeln		
mit Puderzucker	4,0	
mit Sahne & Obst	6,2	
Kuchen		
Rührkuchen/Muffins	2,4	
Sahnekuchen/Torte	3,8	

Bistro |

Abendkarte (18-21Uhr)

Vesperplatten

Käse-Vesperplatte

Dreierlei Käseauswahl, hausgemachter Linsenaufstrich, hausgemachter Paprika-Cashew-Aufstrich, hausgemachter Kräuter-Hummus, hausgemachtes Mango-Chili-Chutney, Butter, Oliven, Gemüsesticks, Brotkorb

für 1 Person	7,8
für 2 Personen	14,8
für 4 Personen	27,8

Wein

€

Wurst-Vesperplatte
 Salami-und Schinkenauswahl, Butter, Essiggurken, Tomaten,
 Gemüsesticks, Brotkorb

für 1 Person 8,7
 für 2 Personen 16,5
 für 4 Personen 29,8

Wurst-Käse-Vesperplatte
 Dreierlei Käseauswahl, Salami-und Schinkenauswahl,
 Butter, Gurken, Tomaten, Sprossen, Gemüsestocks, Brotkorb

für 1 Person 8,2
 für 2 Personen 15,8
 für 4 Personen 28,8

Hausmacher Vesperplatte
 Leberwurst, Blutwurst, roher Schinken, Schwatenmagen, Butter,
 Essiggurken, Tomaten, Gemüsesticks, Brotkorb

für 1 Person 8,5
 für 2 Personen 16,2
 für 4 Personen 29,2

Vegane Vesperplatte
 hausgemachter Linsenaufstrich, hausgemachter Paprika-Cas-
 hew-Aufstrich, hausgemachter Kräuter-Hummus, Oliven, Falafel,
 Gemüsesticks, eingelegte Tomaten, Peperoni, Brotkorb

für 1 Person 7,2
 für 2 Personen 13,8
 für 4 Personen 26,8

Extras

Portion Falafel (4Stk.) 1,6
 Portion Oliven 1,3
 Portion Käsewürfel 1,6
 Portion hausgemachter Aufstrich 1,3
 Paprika-Cashew-Aufstrich/ Kräuter-Hummus/ Linsenaufstrich

Bistro |

Wein

Getränkekarte

	€		€
<u>Heißgetränke</u>		<u>Biere</u>	
Espresso	2,3	Distelhäuser Helles vom Fass 0,5l	3,8
doppelter Espresso	2,6	Distelhäuser Radler 0,5l	3,5
Espresso Macchiato*	2,8	Distelhäuser Pils 0,3l	3,8
Cappuccino*	3,8	Distelhäuser Hefeweizen auch alkoholfrei 0,5l	3,8
Milchkaffee*	3,8		
Kaffee Tasse	3,0	<u>Aperitifs</u>	
Latte Macchiato*	4,2	Aperol 0,25l	6,5
Heiße Schokolade*	3,8	Lillet 0,25l	6,5
Offener Tee diverse Sorten (bitte fragen Sie unser Servicepersonal)	3,2	Hugo 0,25l	6,5
* auch mit Hafermilch möglich (+ 0,70€)		<u>Schnäpse & Liköre</u>	
<u>Kaltgetränke</u>		Odenwälder Katzenbuckel Kräuterlikör	2,5
Teinacher Wasser Naturell/Medium		Pfirsichlikör mit Mosbacher Pfirsichen	2,5
0,33l	2,6	Johannisbeerlikör	2,5
0,75l	4,8	Champagner Bratbirnenlikör	2,5
Teinacher Genusslimonaden Rhabarber-Mirabelle/ Mango-Maracuja-Orange/ Johannisbeer-Holunder/ Limette-Minze		Odenwälder Williams Christ Birnenbrand	2,8
0,33l	3,8	Feiner Brand von Heckenwetschgen	3,5
Apfelsaft-/ Orangensaft-Schorle 0,3l	2,8		
Coca-Cola 0,33l	2,8		

Wein

Weinkarte

		€	
<u>Weißweine</u>			
Weißweinschorle			
0,25l		3,8	
Kerner Qualitätswein			
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE			
halbtrocken			
0,25l		4,8	
0,75l		16,5	
Weißburgunder Qualitätswein			
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE			
trocken			
0,25l		4,8	
0,75l		16,5	
Chardonnay Qualitätswein			
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE			
trocken			
0,25l		4,8	
0,75l		16,5	
Silvaner Muschelkalk Qualitätswein			
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE			
trocken			
0,25l		5,2	
0,75l		17,5	
Riesling Auslese			
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE			
halbtrocken			
0,25l		5,6	
0,75l		22,8	

	€	
<u>Roséweine</u>		
Roséweinschorle		
0,25l	3,8	
Spätburgunder Rosenkavalier Qualitätswein 2022		
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE		
halbtrocken		
0,25l	4,2	
0,75l	4,8	
<u>Rotweine</u>		
Rotweinschorle		
0,25l	3,8	
Cabernet Dorsa		
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE		
im Eichenfass gereift		
trocken		
0,25l	5,2	
0,75l	17,5	
Lemberger Dunkelgraf		
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE		
im Eichenfass gereift		
trocken		
0,25l	5,6	
0,75l	22,8	
Cuvée Alter Berg Royal		
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE		
im Barrique gereift		
trocken		
0,25l	5,6	
0,75l	22,8	

	€
<u>Sekt</u>	
Cuvée Sekt	
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE	
Sekt b.A.	
trocken	
0,1l	3,5
Cuvée Alkoholfrei	
Fürstenfass Weinkellerei, Hohenlohe, DE	
feinherb	
0,1l	3,2