MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Restaurant, Café, Bar

SPEISEN- und GETRÄNKEKARTE

Fon: (0751) 58588
Mail: info@cafemuseum.de
Web: www.cafemuseum.de

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Frühstück

Zeit zu Zweit | 39,00
Pro Person 1 großes Heißgetränk sowie 1 Glas Saft 0,1l nach Wahl,
hausgemachte Marmelade, Bircher Müsli
Luftgetrocknete Salami, roher und gekochter Schinken, Käseauswahl, Frischkäseaufstrich, Gemüsesticks, Rührreier, Brotkorb
Jede weitere Person | 19,50

Süßes Frühstück | 11,70
1 großes Heißgetränk nach Wahl,
hausgemachte Marmelade, Nutella, Butter, Brotkorb

Herzhaftes Frühstück | 14,10
1 großes Heißgetränk nach Wahl,
Luftgetrocknete Salami, roher und gekochter Schinken, Käseauswahl, Frischkäseaufstrich, Butter, Brotkorb

Möchten Sie Ihr Frühstück lieber vegetarisch, einfach bitte dem Servicepersonal Bescheid geben.

Mini Frühstück | 8,70
1 großes Heißgetränk nach Wahl,
2 halbe Brötchen belegt mit Wurst oder Schinken oder Käse

Kinderfrühstück | 6,70
1 Tasse heiße Schokolade
1 Brötchen, Nutella, Butter

Eier *(zubereitet aus 3 Freilandeiern aus Oberschwaben, serviert mit Butter und Brot)*

Rührei Natur oder mit frischen Kräutern | 7,70

Rührei mit Bacon oder gekochtem Schinken | 9,10

Tomatenrührei mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfel und Mozzarella | 9,10

Spiegelei Natur oder mit frischen Kräutern | 7,70

Spiegelei mit Bacon oder gekochtem Schinken | 9,10

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Obst, Joghurt, Müsli

Bircher Müsli | 7,90
Haferflocken mit Joghurt, Nüssen, Rosinen, und geriebenen Äpfeln

Kleines Bircher Müsli | 4,90

Frühstückskleinigkeiten

Butterbrezel |2,80
Butterbaguette |3,40

2 halbe garnierte belegte Brötchen mit Wurst oder Käse |4,70
mit Schinken und Käse (kalt) |5,10
1 garniertes belegtes Baguette mit Wurst oder Käse |5,70
mit Schinken und Käse (kalt) |6,10
2 halbe garnierte Mehrkornbrötchen mit Wurst oder Käse |5,00
mit Schinken und Käse (kalt) |5,40

Port. Schinken oder Käse oder Wurst (jeweils 3 Scheiben) |3,30

Port. Butter, Marmelade, Nutella, Honig, Frischkäse,
hausgemachter veganer Aufstrich jeweils |1,70

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Willkommen im Museum in Weingarten

Liebe Gäste:

Wir freuen uns Sie im Museum begrüßen zu dürfen.

Auf den nächsten Seiten finden Sie unser reichhaltiges Speisen,- und Getränke Angebot.

Lassen Sie sich in Ihrer, wahrscheinlich doch knappen, Freizeit von unserem Team verwöhnen.

Falls es irgendwelche Wünsche oder Anregungen Ihrerseits geben sollte, zögern Sie nicht sich uns, oder unserem Personal mitzuteilen.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit bei uns.

Familie Scheffler

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Schwäbische Spezialitäten

Saure Linsen mit Spätzle | 15,20
und einem paar Saiten 4 (Wienerle)

Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse* | 16,20
dazu Röstzwiebeln und Salat

Maultaschen in Butter gebraten | 18,20
mit Dunkelbiersoße, Röstzwiebeln und Salat

Maultaschenpfännle | 19,20
mit Schinken, Karotten,- und Zucchinistreifen, Zwiebeln in Rahm, Salat

Schwäbisches Dreierlei |19,20
mit einer Maultasche, Krautkrapfen und Käsespätzle, Dunkelbiersoße, Salat

Schwabenteller | 24,20
Gebratene Schweinefiletmedaillons und eine Maultasche an Dunkelbiersoße mit Kässpätzle, Röstzwiebeln, Salat

Zwiebelrostbraten ca. 200g vom Weiderind
mit Spätzle oder Pommes Frites | 27,20
mit Käsespätzle | 29,20

Klassiker

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken |21,20
mit Pommes Frites und Salat
aus der Putenbrust | 23,20

Rahmschnitzel „Natur“ aus dem Schweinerücken |21,20
mit Spätzle und Salat
aus der Putenbrust | 23,20

Cordon Bleu vom Schweinerücken | 23,20
mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und Salat

Riesencurrywurst mit Pommes Frites und Salat | 17,20

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Salat | 17,20

Die meisten Gerichte erhalten sie auf Wunsch auch als kleine Portion | -2,00
Beilagen Umbestellungen | +1,00
auf Käsespätzle | +2,50
Zusätzliches Gedeck | +2,00

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Burger

Hamburger | 17,20
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln

Cheeseburger | 18,20
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Käse

Baconburger |18,20
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken, gebratenes Rauchfleisch und Röstzwiebeln

Veganer Burger | 17,20
1 Edamame-Avocado Paddy
mit Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und Barbecuesoße Ⓥ

Beilagensalat (nur als Beilage zu einem weiteren Essen) **|3,90**

Unsere Beefburger bestehen aus
ca.180g reinem Rindfleisch
und werden normalerweise leicht rosa gebraten.
Möchten Sie Ihren Burger lieber durchgebraten, einfach bitte dem
Servicepersonal Bescheid geben.

Alle Burger werden wahlweise
mit Pommes Frites oder Salat serviert

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Suppen

Suppe der Saison mit Baguette | 6,90
Kleine Suppe | 4,90

Bunte Salatplatten mit

◊ gebratenen Putenstreifen | 17,90
◊ gebackene Chickennuggets | 17,90
◊ gebratenem Gemüse und Fetawürfeln* | 17,90
◊ gebackenen Falafel und Humus Ⓥ | 17,90
◊ gebratenen Maultaschenstreifen und Röstzwiebeln | 17,90
◊ gebratenen Riesengarnelen | 18,90
◊ marinierten Rindfleischstreifen mit süßer Chilisoße | 18,90
◊ Kleine Portion | -2,00

Großer gemischter Salat* | 12,90
Kleiner gemischter Salat* | 6,90
Beilagensalat* (nur als Beilage zu einem weiteren Essen) | 3,90

Alle Salatplatten werden mit Weißbrot und je nach Wunsch mit unserem Hausdressing oder Balsamicodressing serviert.

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Vegan und Vegetarisch

Thai-Curry mit Gemüse in Kokossahne dazu Basmatireis Ⓥ | 16,20
dazu gegrillte Riesengarnelen | +8,00
oder gebratene Putenbruststreifen | +7,00

Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonragout Ⓥ | 17,20

Allerlei Kleinigkeiten

Wurstsalat mit Brot 1,2,3,4,5,6 | 11,50
Kleine Portion | 9,50

Schweizer Wurstsalat mit Brot 1,2,3,4,5,6 | 12,50
Kleine Portion | 10,50

1 Paar Saiten mit Brot 4 | 6,90

Portion Pommes Frites* | 5,70
Kleine Port. Pommes* | 4,10

Portion Pommes Frites mit Salat* | 9,90

Süßkartoffelsticks mit Chilimayonnaise | 8,50
Kleine Portion Süßkartoffelsticks | 6,90

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Kinderkarte

Kinderpommes | 4,10

Spätzle mit Soße | 5,80

Süßkartoffelpommes | 6,90

Kinderschnitzel mit Pommes Frites | 9,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites | 9,90

Kindereisbecher | 4,90
Vanilleeis mit Gummibärchen und Sahne

Nur für Kinder bis 12 Jahren

Sämtliche mit
* gekennzeichnete Speisen sind Vegetarisch
Sämtliche mit
Ⓥ gekennzeichnete Speisen sind Vegan
Alle Preise inkl. Bedienung und MwSt.

1: mit Farbstoff; 2: mit Konservierungsstoff; 3: mit Süßungsmittel; 4: mit Phosphat;

5: mit Antioxidationsmittel; 6: mit Geschmacksverstärker

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Teespezialitäten | 3,60

Schwarztee

Darjeeling „BIO Fairtrade“
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung
Feiner Schwarztee aus dem Hochland mit zart-nussiger Note

British Breakfast „BIO Fairtrade“
Traditionelle Blattmischung aus Ceylon und Indien für einen genussvollen Beginn am Morgen. Liebt einen Schuss Milch.

Grüntee

Jingshen Blatt „BIO Fairtrade“
Frühlingsgrüntee aus China mit weicher, hellgrüner Tasse und einem fein-herben Geschmack

Rooibostee

Rooibos Vanille
Südafrikanischer Rotbusch versetzt mit Vanillestückchen und feinem Vanillearoma hat kaum Gerbstoffe und KEIN Koffein

Chai | 4,90

Chai Latte „Tiger Spice“
Schwarztee mit Kräutern und Gewürzen in heißer Milch

Matcha | 4,90

Matcha Latte
Fein vermahlener Matcha Grüntee aus kontrolliert biologischem Anbau in heißer gezuckerter Milch

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee | 3,10
Tasse Kaffee koffeinfrei | 3,10
Tasse Kaffee groß | 4,40
Portion Kaffee| 4,40

Cappuccino | 3,40
Cappuccino groß | 4,70
Espresso | 2,30
Doppelter Espresso | 3,30
Espresso Macchiato mit Milchschaum | 3,00
Café Corretto Espresso mit einem kleinen Schuß Grappa | 5,10
Affogato al Caffè Vanilleeis mit einem doppelten Espresso übergossen |4,80

Milchkaffee |3,40
Milchkaffee groß | 4,70

Latte Macchiato | 3,90
Latte Macchiato groß | 5,10
Caffè Latte Doppelter Espresso + Milchschaum |4,90
Caffè Moccalatte Espresso, Schokolade + Milchschaum | 5,10
Mexikaner Kaffee, Schokolade + Sahne | 3,90
Mexikaner groß | 5,10

Schokolade mit Milchschaum oder Sahne | 3,50
Schokolade groß | 4,70

Alle Kaffeespezialitäten mit:

Lactosefreier.- oder Hafermilch | +0,30
„Flavoured“ mit Sirup (Karamell, Vanille, Amaretto, Zimt) | +1,10
mit Alkohol | 2,60

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Kräutertee | 3,60

Kamillenblüte
Reine getrocknete Kamillenblüten mit honigartigem Geschmack

Spearminze „Fairtrade“
Milde und feine Minze mit Kühl-frischer Geschmacksnote

BIO Relax Ayurvital
Ayurvedische Kräutergewürzmischung aus Indien mit Fenchel, Anis, Ingwer, Süßholz, Zimt, Orangenschale und schwarzem Pfeffer

BIO Teaspa Ayurviva
vitalisiert Körper und Geist auf ayurvedische Art mit Ingwer, Rosmarin, Minze, Kamille und Zitronengras

Aromatisierte Früchtetees | 3,60

Cascara Mango
Erfrischend Herb mit dem Fruchtfleisch der Kaffeekirsche
in Kombination mit Mango und süßen Brombeerblättern

BIO Früchte Natur
mit Hibiskus, Apfel, Hagebutte, Orangenschale, Rote Beete und Zitronenschale aus ökologischem Anbau

Sehr verehrter Gast,
lassen auch Sie sich für Tee, diesen jahrtausende bekannten und gepflegten Genuss, gewinnen. Tee regt an, aber nicht auf. Bitte achten Sie auf die Ziehzeit. Diese sollte für Schwarzen Tee zwischen 3 und 5 Minuten betragen. Bei 3 Min. Ziehzeit wirkt Tee anregend, bei 5 Min. beruhigend. Für Aromatees und aromatisierten Früchtetees von 5-8 Minuten.
Wir wünschen eine erholsame Teepause.

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Bier vom Fass

Meckatzer Hell	0,20 l	2,90
Meckatzer Hell	0,40 l	3,70
Meckatzer Hefeweizen	0,30 l	3,70
Meckatzer Hefeweizen	0,50 l	4,70
Radler süß, sauer	0,20 l	2,90
Radler süß, sauer	0,40 l	3,70

Bier; Flaschenbier

Meckatzer Urweizen Dunkel	0,50 l	4,70
Meckatzer Leichtes Weizen	0,50 l	4,70
Meckatzer Löwen-Pils	0,30 l	3,80
Farny Kristallweizen	0,50 l	4,70
Farny Kristallweizen leicht	0,50 l	4,70
Farny Kristallweizen alkoholfrei	0,50 l	4,70
Colaweizen; Russ	0,50 l	4,70

Alkoholfreies Bier

Meckatzer Hell Alkoholfrei vom Fass	0,20 l	2,90
Meckatzer Hell Alkoholfrei vom Fass	0,40 l	3,70
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei vom Fass	0,50 l	4,70

Most

Most, Mostschorle Rot (mit Kirschsaft) oder Weiß	0,25 l	3,70
	0,50 l	4,90

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, medium, spritzig	0,20 l	2,50
Tafelwasser still, medium, spritzig	0,40 l	3,30
Krumbacher Gourmet (Medium o. Still)	0,50 l	4,30
Cola, Orange-, Spezi 1,2,4,6	0,20 l	2,90
Cola, Orange-, Spezi 1,2,4,6	0,40 l	4,10
Coca Cola Zero 1,3,5,6	0,33 l	4,10
Almdudler	0,35 l	4,10
Bitter Lemon; Ginger Ale; Tonic Water 1,7	0,20 l	3,80
Bitter Lemon; Ginger Ale; Tonic Water 1,7	0,40 l	5,10
Kindergetränk nach Wahl (aus der Zapfanlage)	0,10 l	1,90
Glas Leitungswasser	0,40l	1,50

Säfte

Apfelsaft	0,20 l	3,80
Orangensaft	0,20 l	3,80
Rhabarber-Nektar	0,20 l	3,80
Maracuja-Nektar	0,20 l	3,80
Johannisbeer-Nektar	0,20 l	3,80
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,80
Traubensaft, rot	0,20 l	3,80
Multivitaminsaft	0,20 l	3,80
Mangosaft	0,20 l	3,80
Säfte groß	0,40 l	5,40
Saftschorle nach Wahl	0,20 l	3,30
z.B.: Holunderschorle	0,40 l	4,50

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Eisspezialitäten

Eiskaffee, Eisschokolade	6,90
Eiskaffee, Eisschokolade groß	7,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeis	7,40
Kindereisbecher 1 Kugel Vanilleeis mit Gummibärchen und Sahne	4,90
Affogato al Caffè Vanilleeis mit einem doppelten Espresso übergossen	4,80

MUSEUM
RESTAURANT | CAFE | BAR

Kuchen

Kuchen	4,40
Torte	4,60
Port. Sahne	1,70

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Rotwein

Hendriks Spätburgunder trocken QbA Nonnenhorner Seehalde	0,2 l	6,20
La Meseta Tinto VdlT Tierra de Castilla Sortenreiner Tempranillo-die Königin unter Spaniens Rotweinsorten. Tolle Nase mit Aromen von Waldfrüchten, Erdbeeren und reifen Himbeeren. Bio zertifiziert.	0,2 l	5,20
Rebel.Lia Tinto Utiel DOP Expressive Nase nach Kokos, im Mund zeigen sich feine Anklänge von Bittermandel, die für Spannung und Komplexität sorgen. Eine dezente Fruchtnote nach roten Johannisbeeren rund das Gesamtbild ab. JG 2014 Gold PAR Internationaler Bioweinpreis 2015	0,2 l	6,20

Weißwein

Hendriks Müller-Thurgau, QbA Nonnenhorner Seehalde	0,2 l	6,20
Oberbergener Grauburgunder QbA Trocken, voll feiner Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack	0,2 l	5,70
Gimmeldinger Meerspinne Riesling QbA Halbtrocken, spritzige, erfrischende Frucht mit angenehmer Restsüße	0,2 l	5,70
La Meseta Blanco DO Airen aus dem spanischen La Mancha, fast verspielt, duftig, süffig. Bio zertifiziert.	0,2 l	5,20

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Liköre

Amaretto	4 cl	4,90
Bailey´s Irish Cream	4 cl	4,90
Sambuca	4 cl	4,90
Johnnie Walker Red Label	4 cl	4,90
Johnnie Walker Black Label	4 cl	5,90
Glenfiddich Pure Malt Scotch	4 cl	5,90
Four Roses (Bourbon)	4 cl	5,90
Tullamore Dew (Irish Whisky)	4 cl	5,90
Jack Daniel´s	4 cl	5,90

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	5,90

Longdrinks

Campari Soda 1	6,90
Campari Orange 1	7,90
Gin Tonic Bombay Saphire	8,70
Gin Tonic The Duke	8,90
Gin Tonic MOM	8,90
Wodka Lemon	7,90
Wodka Red Bull	8,90
Bacardi Cola	6,90
Peng Weinbrand und Cola	6,90
Whisky Cola	6,90

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Spiritousen

Obstler	2 cl	2,60
Korn	2 cl	2,60
Williams Christbirne	2 cl	3,30
Aquavit	2 cl	3,30
Ramazzotti	4 cl	4,50
Jägermeister	4 cl	4,50
Fernet Branca	4 cl	4,50
Grappa	2 cl	5,80
Cognac	2 cl	4,90
Rum	4 cl	4,90
Bacardi	4 cl	4,90
Tequila Weiß o. braun	2 cl	3,90
Wodka	4 cl	4,90

MUSEUM
RESTAURANT | CAFE | BAR

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Weißherbst, Rosé

Hendriks Spätburgunder Rosé trocken Nonnenhorner Seehalde QbA	0,2 l	6,20
Garnacha Rosado 'Parra' Jimenez Sortenreiner Garnacha. Trockener Spanischer Rosé aus dem La Mancha mit einer sehr ausgewogenen Restsüße. Bio-zertifizierter Wein in Demeter Qualität	0,2 l	6,20
0,1 l Wein nach Wahl		3,90

Schorle

Weiß o. Rot o. Rosé	0,2 l	3,90
Weinschorle nach Wunsch	0,2 l	4,10

Sekt; Champagner; Prosecco

Glas Sekt (Berger Cuvee trocken)	0,1 l	4,10
Piccolo (Berger Cuvee trocken)	0,2 l	6,90
Flasche Sekt (Berger Cuvee trocken)	0,7 l	23,00
Hendriks Rosé Secco	0,1 l	4,90
Hendriks Rosé Secco	0,7 l	26,00
Prosecco	0,1 l	4,10
Prosecco Piccolo	0,2 l	7,90
Prosecco	0,7 l	24,00
Aperol Spritz	0,20 l	7,50
Spritz Alkoholfrei mit Ramazzotti Arancia	0,20 l	7,50
Lillet Wild Berry	0,20 l	7,50
Hugo	0,20 l	7,50
Hugo (Alkoholfrei)	0,20 l	7,50

MUSEUM

RESTAURANT | CAFE | BAR

Hausgemachte Limonaden

Immer wieder „Neue“ der Jahreszeit entsprechende Sorten	0,4l	4,90