



# KAFFEE WERKSTATT

## WEINKARTE FRÜHJAHR 2025

0,2L|0,75L

### GLASKLAR – RHEINHESSEN

Cuvée aus Silvaner und Müller-Thurgau, die durch sehr attraktive Fruchtaromen überzeugt, die nach reifen Birnen, Wiesenblüten und rotem Apfel duften, ergänzt durch einen Touch Zitrus.

ALK: 11,38% | RESTZUCKER: 11,86g/L | SÄURE: 6,20g/L

5,5€ | -

### CONTI DI COLLOREDO PINOT GRIGIO 2023

Italien - Helles Grüngelb in der Farbe, dem ein herrlicher Duft nach reifen Birnen, rotem Apfel und Quitte folgt. Am Gaumen rund, saftig, frisch und ausgewogen, der Nachhall fruchtig und fein

ALK: 12,50% | RESTZUCKER: 7,40g/L | SÄURE: 5,20g/L

6,0€ | -

### LE CÈDRE ROSÉ

Frankreich Rhonetal - Das feinfruchtige Bouquet mit saftigen Himbeeren, reifen Walderdbeeren und einem Hauch Hibiskusblüte ist herrlich animierend. Am Gaumen ungemein frisch, elegante Weinsäure trifft auf ausbalancierte Frucht, der Nachhall ist wiederum von roten Beeren geprägt.

ALK: 13% | RESTZUCKER: 1,80g/L | SÄURE: 4,0g/L

7,0€ | -

### REMONDA LUGANA

Italien-Gardasee - Zartes, angenehmes und fruchtiges Bouquet mit floralen Note.

ALK: 12,50% | RESTZUCKER: 6,70g/L | SÄURE: 5,40g/L

- | 25,0€

### PRIMITIVO DEL SALENTO

Italien - Salento Intensiv rubinrote Farbe. Fruchtige Noten von Kirschen und Brombeeren.

ALK: 14,50% | RESTZUCKER: 3,00g/L | SÄURE: 5,40g/L

7,0€ | 23,5€



# KAFFEE WERKSTATT

Espresso-  
spezialitäten  
auch als  
Decaf  
erhältlich!

## KAFFEE SPEZIALITÄTEN

auch mit Hafer-, Mandel-, Kokosdrink oder lactosefreier Milch erhältlich

### ESPRESSO SPEZIALITÄTEN

Americano	€ 3,30
Crema	€ 3,00
Espresso   doppio	€ 2,80   € 3,80
Cappuccino	€ 3,80
Schokoccino mit Kakao	€ 4,00
Flat White od. Cortado	€ 4,00
Latte Macchiato	€ 4,50
Espresso Macchiato   doppio	€ 3,50   € 4,50
Café au lait	€ 4,50
Caffe Chef - Spezialität	€ 4,00

### FILTERKAFFEE [aus der Alpina 92°]

<b>Kaffred's Finest</b> [Sidamo Gr.2 washed]	€ 4,50
<i>Bitterschokolade, schwarze Beeren und Muskatnuss</i>	
<b>Master Blend Brazil</b> [Yellow Icafu, Red Cafuai]	€ 4,80
<i>Karamell, Nougat und dunkle Schokolade, reiner Kakao, kräftig, kaum Säure</i>	
<b>Africa Blend</b> [Yirgacheffe Gr.2 washed, Sidamo Gr.2 washed, Malawi Pamwamba AA washed]	€ 4,30
<i>Zartbitterschokolade, Karamell, nussig und leicht fruchtig</i>	
<b>Mexiko Arabica</b> [Oaxaca SHG - washed organic]	€ 4,50
<i>Milchschokolade, Mandel, Nuss, mittlerer Körper, Vanille und Honig</i>	
<b>Honduras</b> [SHG EP - organic]	€ 4,50
<i>La Paz - Medium - City Roast</i>	
<i>Nuss, Milchschokolade, Honig - leicht florale Noten</i>	

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

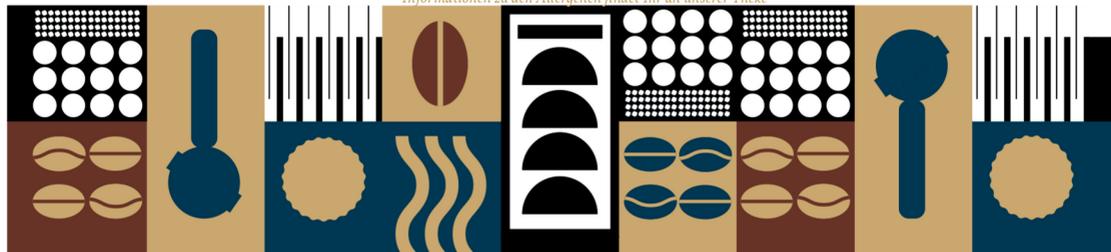
Informationen zu den Allergenen findet Ihr an unserer Theke

TRINKZEUG

Menue 2025

Menue 2025

TRINKZEUG



## Latte SPECIALS auch als Iced Latte

mit Hafer-, Mandel-, Kokosdrink oder lactosefreier Milch erhältlich

TRINKZEUG

Menue 2025

Menue 2025

TRINKZEUG

### Tiramisu Latte

„..... der süße Kuss aus Kaffee und Creme!“

### Macadamia Latte

„.....Nussig, cremig, unwiderstehlich!“

### Cinnamon Latte

„..... ein Schluck, der die Sinne verführt!“

### Vanilla Latte

„..... Vanillasky in deinem Glas ....“

### Karamell Latte

„.....Karamellmadness yaaaa....“

### Schoko Latte

„..... der Klassiker , Du wirst ihn lieben....“

### Lavendel Latte

„.....Hochprovence in Eurem Glas!“

### Weißer Schokolade Latte

„.....Blondie im Glas!!“

### Pistazie Latte

„.....Klassiker mit einem Kuss von Pistazie !“

### Salted Karamell Latte

„.....erlebe die Symbiose aus süß und salzig in deiner Latte“

### Haselnuss Latte

„..... diesen Latte würde jedes Eichhörnchen lieben!“

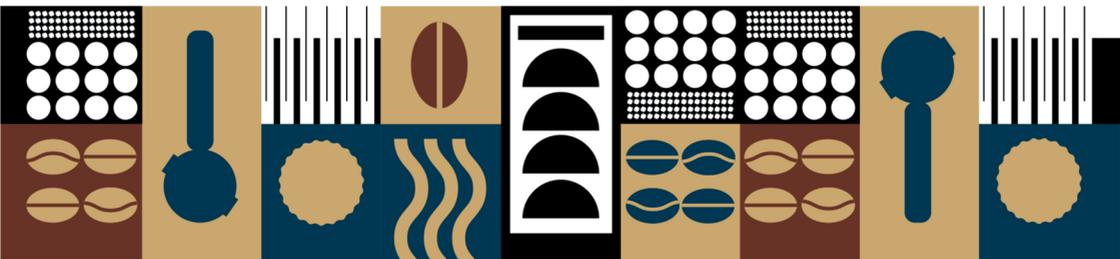
je € 5,50

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

Informationen zu den Allergenen findet Ihr an unserer Theke



# KAFFEE WERKSTATT

## Frühjahr SPECIAL [auch mit Hafer, Mandeldrink o. lactosefreier Milch erhältlich]

Eiskaffee mit Vanilleeis <sup>1</sup>  
..... Doppio mit Milch und Vanilleis € 6,00

Irish Iced Coffee <sup>1</sup>  
.....mit Whiskey, Milch und Sahne (Alkohol) € 6,00

## O'Donnell Moonshine

**Harte Nuss (25 % Vol)**  
**Harte Nuss Cream auf Eis (17 % Vol.)**  
**Salted Toffee Cream auf Eis (17 % Vol.)** je [0,02] € 3,00

## On Ice [eisgekühlt und immer fresh] [auch mit Hafer, Mandeldrink o. lactosefreier Milch erhältlich]

Affogato | doppio <sup>1</sup>  
..... der italienische Klassiker mit Vanilleis € 5,50 | € 6,50

Affogato Pistachio | doppio <sup>1</sup>  
..... der italienische Klassiker mit Pistazien und Eis € 6,00 | € 7,00

Iced Matcha Latte € 5,00

Iced Matcha Strawberry Latte € 6,50

Iced Matcha Mango Latte € 6,50

Iced Chai Latte € 5,00

Iced Dirty Chai € 5,50

## AUS DER MILCHBAR [auch mit Hafer, Mandeldrink o. lactosefreier Milch erhältlich]

Pistacchino <sup>1</sup> € 4,80

Kakao aus Schweizer Schokolade  
Milch- oder dunkle oder weiße Schokolade € 3,80

Matcha Latte <sup>1</sup>  € 5,00

Grün oder Pink <sup>1</sup> € 4,50

Chai Latte <sup>1</sup> € 4,80

Dirty Chai (mit Espresso) <sup>1</sup> € 4,80

Babyccino für die Kleinen <sup>1</sup> € 1,50

TRINKZEUG

Menue 2025

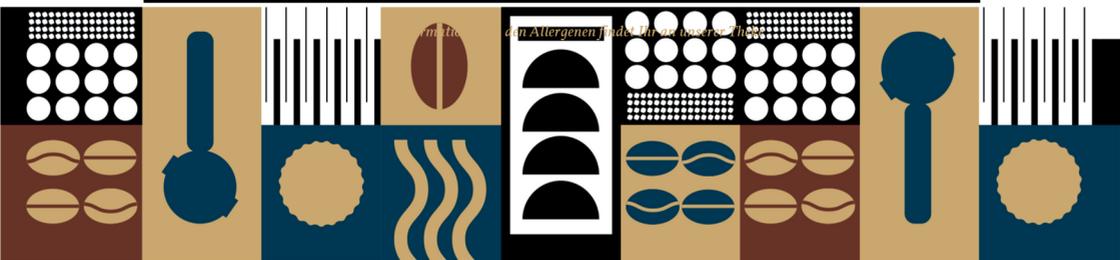
Menue 2025

TRINKZEUG

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.



# KAFFEE WERKSTATT

## SOFTS

### MINERALWASSER

Gerolsteiner still [0,25l]	€ 2,80
Gerolsteiner Ursprung Sprudel [0,33l]	€ 3,00
Gerolsteiner still, sprudel oder medium [0,75l]	€ 6,30

### LIMONADEN & KOLA

Gerolsteiner Citrus Mint	
Gerolsteiner Grilled Watermelon Mint	
Gerolsteiner Lemon Rosemary	
Gerolsteiner Orange-Passionsfrucht je [0,33l]	je € 3,80
Fritz Kola & Kola Zero je [0,2l]	je € 3,00

### SCHORLEN

Gerolsteiner Apfelschorle Elstar [0,33l]	€ 3,80
Mango oder Johannisbeer Schorle [0,4l]	
Rhabarber oder Maracuja - Schorle [0,4l]	je € 4,20

### TEE TIME [Inser Tee im Sieb aus dem Hülser Teeladen]

John Lemon od. Lemon Chai	
Hülser Bottermaat od. Freches Früchtchen	
Darjeeling od. Ostfriesenblatt	
Pfefferminze	
Schietwetter	je € 4,50

 VEGETARISCH

 VEGAN

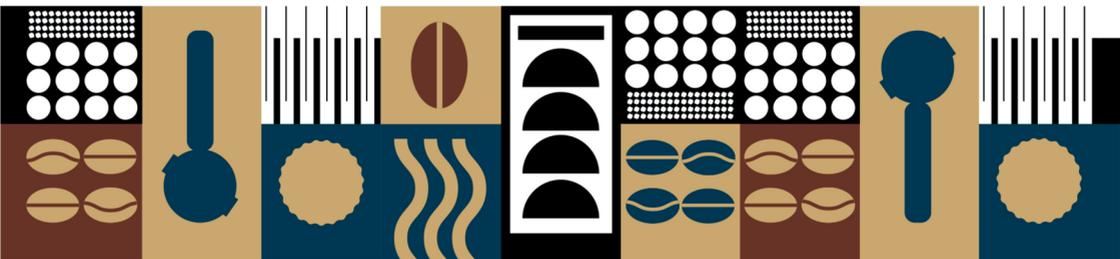
LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

TRINKZEUG

Menue 2025

Menue 2024

TRINKZEUG



# KAFFEE WERKSTATT

## UMDREHUNGEN

### BIER

Tegernseer Hell	[0,33l Flasche]	€3,50
BitBurger Radler	[0,33l Flasche]	€3,20
BitBurger 0,0% Alkoholfrei	[0,33l Flasche]	€3,20

### SchorleFranz

Schorlefranzi Weiß- oder Roséschorle 	[0,33l Flasche]	€4,00
--	-----------------	-------

### MARTINI

Espresso Martini (Vodka, Kaffeelikör und Espresso)	[0,2l Glas]	€7,50
Pornstar Martini (Vodka, Passoa, Vanille, Passionsfrucht und Schaumwein)	[0,2l Glas]	€8,50
Tiramisu Martini (Vodka, Baileys, Tiramisu Sirup, Espresso und Sahne)	[0,2l Glas]	€8,50

### SPECIALS

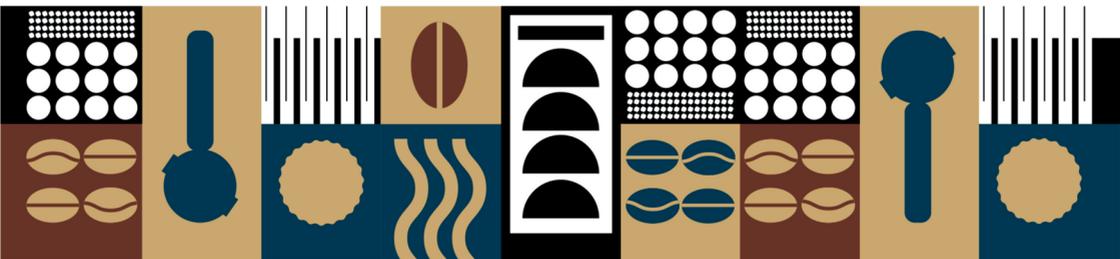
Aperol Spritz   Aperol Alkoholfrei		€6,80   €6,00
Limoncello Spritzmaus   Waldmeister Lemon Spritz		€6,80
Wildberry Lillet	[je 0,3l Glas]	€7,00
Prosecco div. Sorten	[0,1l]	ab €3,80
	[0,75l Flasche]	ab €19,50
Pugibet Rosé alkoholfrei 2023 Frankreich - Das Bouquet hat Anklänge nach roten Beeren und Rhabarber, der Nachhall ist fruchtig und federleicht.	[0,1l]	€4,80

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

Informationen zu den Allergenen findet Ihr an unserer Theke



# KAFFEE WERKSTATT

## FRÜHSTÜCK\* [von 09.30 bis 12.30 Uhr] [auch als vegetarische & vegane Variante]

*Käse- und Wurstvariation (Fleischerei Etteldorf), gekochtes Bio Ei vom Steveshof, Butter, Marmelade, Frischkäse, selbstgemachter Hummus, 2 Brötchen, Brot und je 1 Crema oder Orangensaft*

für 1 Person [+ ein weiterer Teller € 2,00] **€ 16,90**

für 2 Personen **€ 26,90**

## RÜHREIER\* [3 Eier vom Steveshof] [von 09.30 bis 12.30 Uhr]

*natur* **€ 6,90**

*Schinken* **€ 8,50**

*getr. Tomaten und Feta* **€ 9,00**

*Knoblauchwurst - Tomaten und Feta* **€ 9,50**

*Waldpilze - Speck - Bergkäse* **€ 10,00**

## Marktbrötchen [von 09.30 bis 12.30 Uhr]

*Zwei Brötchenhälften belegt mit div. Belag* **ab € 5,00**

*mit Crema* **€ 6,50**

**gerne mit Aufschlag Spiegel-, Rührei oder pochiertes Ei**

## CROISSANT

*pur* **€ 3,00**

*mit Marmelade mit* **€ 3,50**

*Nuss-Nougatcreme* **€ 3,50**

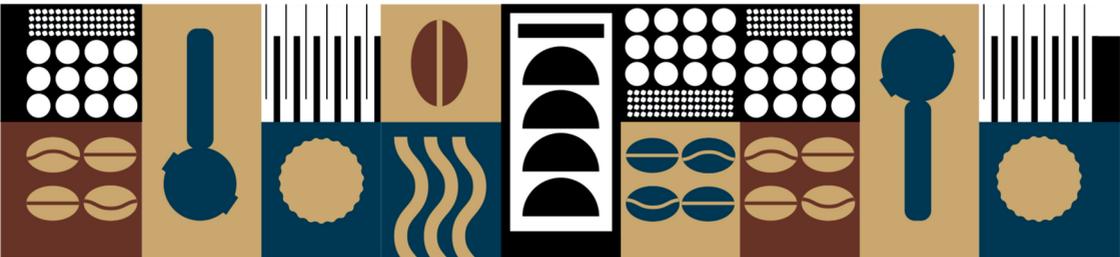
*belegt mit div. Belag* **€ 5,50**

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

Informationen zu den Allergenen findet Ihr an unserer Theke



# KAFFEE WERKSTATT

**Ei Benedict** <sup>•</sup> [bis 12.30 Uhr] € 11,50

getoastete Scheibe Landbrot

pochiertes Ei

Auswahl:

Avocado oder Kochschinken und/oder Gouda

mit Sauce Hollandaise (Grundbasis)

**Das Ei wird frisch zubereitet, daher bitten wir um ein wenig Geduld**

**BÜTTERKEN** <sup>•</sup> [ab 09.30 bis 13.30 Uhr] je € 9,80

Camembert, Honig, Walnüsse

Rote-Beete Hummus, Avocado, Balsamico

luftgetrockneter Schinken, Frischkäse, Salat, Balsamico

Avocado mit Rührei [bis 12.30 Uhr]

**Wechselnde Kuchenauswahl** [in der Auslage & Kühlung] ab € 3,80 - 4,50  
[auch vegan]

**Belgische Waffeln** [ab 13.00 Uhr]

Puderrucker od. natur € 4,00

Sauce € 4,80  
.....mit.Schoko, Karamell od. Erdbeergeschmack

Kirschgrütze & Sahne € 6,80

Kirschgrütze, Sahne & Vanilleeis € 8,80

**KINDERTELLER**

Maisstangen, Keks, Obst, Maiscracker, Babyccino € 5,00

ESSENZEUG

Menue 2025

Menue 2025

ESSENZEUG

 VEGETARISCH

 VEGAN

LEIDENSCHAFT IST UNSER BESTES WERKZEUG.

Informationen zu den Allergenen findet Ihr an unserer Theke

