

Biere

Tegernseer Hell `	0,33 l	3,40
Unertl Weißbier #	0,50 l	4,30
Unertl Leichtes Weißbier #	0,50 l	4,30
Lamms Bräu Alkoholfrei	0,33 l	3,40
Radler	0,50 l	4,00

Schnäpse

Obstler	2cl	3,20
Williams Christ	2cl	3,50
Ramazzotti	2cl	3,50
Grappa	2cl	3,50

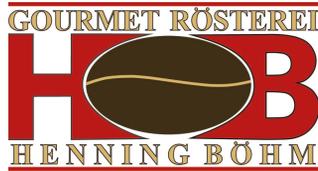
Alkoholfreie Getränke

Oma`s hausgemachter Durstlöscherschorle

Ingwer oder Zitrone-Minze oder oder Holunder-Thymian-Birne

in der Flasche serviert	0,50 l	4,40
Petrusquelle Gourmet Spritzig	0,25 l	2,80
Petrusquelle Gourmet Naturell	0,25 l	2,80
Tafelwasser Spritzig	0,50 l	3,00
Tafelwasser Naturell	0,50 l	3,00
Tafelwasser Spritzig	1,00 l	5,90
Tafelwasser Naturell	1,00 l	5,90
Fritz Kola * °	0,33 l	3,80
Fritz Kola ohne Zucker * °	0,33 l	3,80
Golden Mix * ° (Spezi)	0,30 l	3,00
Golden Mix * ° (Spezi)	0,50 l	3,80
Golden Säfte:	0,20 l	2,50
Apfel, Orange, Rhabarber, Johannisbeer,		
Fruchtsaftschorle nach Wunsch	0,20 l	2,90
Fruchtsaftschorle nach Wunsch	0,40 l	4,00

*Coffeinhaltig ° enthält Farbstoff ^ Chininhaltig # Weizen ´ Gerstenmalz < Sulfite
Alle Preise incl. 19% MwSt. und Bedienungsgeld



Wir sind eine Gourmet Kaffeerösterei, die im traditionellen Trommelröstverfahren bei niedrigsten Temperaturen (180 - 220°C) sehr, sehr langsam (ca. 22-28 Minuten) röstet.

Durch die Kombination aus den besten Rohkaffees der jeweiligen Ernten (100% Gourmetqualitäten) und dem besonderen Röstverfahren entstehen besonders bekömmliche und aromareiche Kaffees.

Röstreizstoffe entstehen erst gar nicht. Aufdringliche Säuren werden dabei minimiert, sozusagen “rausgeröstet”.

Wir rösten ausschließlich mit warmer Frischluft (keine Abgasrezirkulation!)

und kühlen natürlich auch mit Frischluft (kein Wasser). Es gibt kein mir bekanntes aufwendigeres und besseres Röstverfahren.

Neben Spitzenkaffees aus den besten Lagen der Welt verarbeiten wir auch absolute Raritäten. Selbstverständlich haben wir Zugriff auf praktisch alle verfügbaren Rohkaffees aus zertifiziertem Anbau. Immer mehr Verbraucher gehen zunehmend bewusster mit dem Thema Ernährung und Genuss um. Gerade in den letzten Jahren hat sich zudem Sachkunde und Kennerschaft rund um das Thema Gourmet Kaffees.

Warme Getränke

	klein	groß
Kaffee klein	2,20	3,30
Cappuccino	3,20	4,50
Milchkaffee groß		4,20
Espresso	1,80	3,20
Espresso Macchiato	2,00	3,20
Latte Macchiato	3,40	
Heißer Kakao	3,40	
Chai Latte	3,40	
Kännchen Tee		4,50

Zur Wahl stehen:

Dallmayer Ceylon Reinblattmischung, Grüner Tee

Grüner Tee mit Zitrone, Grüner Tee mit Jasmin

Ingwer Tee mit frischer Minze

Sonnentor Bio Kräutertees:

Fragen Sie Ihre Bedienung nach unserer Teekiste

Weißwein

0,10 1 0,75

2012 Deutschland LORCH WEIßER BURGUNDER PFALZ

Ein Weißer Burgunder mit elegant
eingebundener Frucht und feiner,
milder Säure >

3,00

2015 Deutschland PETER & PETER

Riesling aus der Steillage
trocken Bukett von Pfirsichen und
Aprikosen >

3,20 22,90

2015 Italien

ARAGOSTA Vermentino Di Sardegna
ein erfrischender Sommerwein mit
angenehmer Säure und voller Frucht

>

3,50 24,90

Weinschorle Weiß oder Rot 0,20 3,90

Rotwein

0,10 l 0,75 l

2018 Österreich	LITTLE JOHN CUVEE` Burgenland Verhaltene Frucht mit feinem Duft nach Brombeeren und Mandeln trocken aber samtig und weich	2,90
2015 Italien	DI SAN MARZANO Primitivo Puglia Ein gehaltvoller fruchtiger Süd Italiener	3,00 21,90
2015 Italien	FEUDO SICILIA DDOC NERO D`A VOLA PRINCIPI DE BOGERA Ein dichter, dunkler Rotwein mit deutlichen Anklängen von roten Beeren in der Nase. Am Gaumen kraftvoll und dicht mit schöner Frucht	3,50 25,90
2016 Frankreich	CANNONAU DI SARDEGNA ein eleganter, gehaltvoller nach getrockneten Pflaumen duftender Rotwein	3,50 25,90

Café FLOWER

Wir verzichten bei der Zubereitung unserer Speisen auf künstliche Aromen und Geschmacksverstärker.

Unsere Gerichte verfeinern wir lieber mit frischen Kräutern und erlesenen Gewürzen. Außerdem legen wir großen Wert auf regional erzeugte Lebensmittel.

Unter dem Motto Miet mich Feier Dich steht Ihnen unser Lokal für jede Feierlichkeit exklusiv zur Verfügung. Sollten Sie aus irgend einem Grund einmal nicht zufrieden sein, so lassen Sie es uns wissen. Denn nur so können wir besser werden und noch mehr auf die Wünsche unserer Gäste eingehen.

Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt

Euer
Wolfgang Rauner

Aperetivo

Prosecco		4,10
Spritz Aperol Veneto Weißburgunder Aperol Soda		7,20
Spritz Zitrone Minze Prosecco Zitronensirup frische Minze		7,20
Hugo	Prosecco Holunderblütensirup Soda	7,20

