



Café, Bar, Restaurant

SPEISEN- und
GETRÄNKEKARTE

Fon: (0751) 58588
Fax: (0751) 7647479
Mail: info@cafemuseum.de
Web: www.cafemuseum.de

Frühstück

Süßes Frühstück 10,60

1 großes Heißgetränk nach Wahl,
hausgemachte Marmelade, Nutella, Butter, Brotkorb

Herzhaftes Frühstück 12,90

1 großes Heißgetränk nach Wahl,
Luftgetrocknete Salami, roher und gekochter Schinken, Käseauswahl,
Frischkäseaufstrich, Butter, Brotkorb

Zeit zu Zweit 36,00

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, Rührei, Brotkorb
Jede weitere Person

18,00

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

Mini Frühstück 7,90

1 kleines Heißgetränk nach Wahl,
2 halbe Brötchen belegt mit Wurst oder Schinken oder Käse

Kinderfrühstück 6,50

1 Tasse heiße Schokolade
1 Brötchen, Nutella, Butter
Zusätzliches Gedeck

1,50

Eier (aus 3 Eiern zubereitet, serviert mit Butter und Brot)

Rührei Natur oder mit frischen Kräutern 6,10

Rührei mit Bacon oder gekochtem Schinken 7,50

Tomatenrührei 7,50

mit frischen Kräutern, Zwiebelwürfel und Mozzarella

Spiegelei Natur oder mit frischen Kräutern 6,10

Spiegelei mit Bacon oder gekochtem Schinken 7,50

Obst, Joghurt, Müsli

Bircher Müsli Haferflocken mit Joghurt, Nüssen, Rosinen, und geriebenen Äpfeln	7,80
Kleines Bircher Müsli	3,90

Frühstückskleinigkeiten

Butterbrezel	2,70
Butterbaguette	3,40
1 Mehrkornbrötchen mit Butter	3,20
2 halbe garnierte belegte Brötchen mit Wurst oder Käse	4,50
1 garniertes belegtes Baguette mit Wurst oder Käse	5,50
mit Schinken und Käse (kalt)	5,80
2 halbe garnierte Mehrkornbrötchen mit Wurst oder Käse	4,80
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	1,70

Frühstück servieren wir bis 11.30 Uhr



Willkommen im Café Museum

Liebe Gäste:

Wir freuen uns Sie im Café 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

Schwäbisch

Saure Linsen mit Spätzle und einem paar Saiten 4 (Wienerle)	14,90
Käsespätzle mit Emmentaler und Bergkäse* dazu Röstzwiebeln und Salat	15,90
Maultaschen in Butter gebraten mit Dunkelbiersoße, Röstzwiebeln und Salat	16,90
Maultaschenpfännle mit Schinken, Karotten,- und Zucchiniestreifen, Zwiebeln in Rahm, Salat	17,90
Schwäbisches Dreierlei mit einer Maultasche, Krautkrapfen und Käsespätzle, Dunkelbiersoße, Salat	17,90
Schwabenteller Gebratene Schweinefiletmedaillons und eine Maultasche an Dunkelbiersoße mit Kässpätzle, Röstzwiebeln, Salat	22,50
Zwiebelrostbraten ca. 200g vom Weiderind mit Spätzle oder Pommes Frites	25,90
mit Käsespätzle	27,90

Klassiker

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Salat	19,90
Rahmschnitzel „Natur“ mit Spätzle und Salat	19,90

Unsere Schnitzel erhalten sie wahlweise
vom Schweinerücken oder aus der Putenbrust

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Käse gefüllt dazu Pommes Frites und Salat	22,50
Riesencurrywurst mit Pommes Frites und Salat	15,90
Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Salat	15,90

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

Burger

Hamburger	14,90
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken und Zwiebeln	
Cheeseburger	15,90
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken, Zwiebeln und Käse	
Baconburger	15,90
1 Beefsteak, Tomaten, Essiggurken, gebratenes Rauchfleisch und Röstzwiebeln	
Veganer Burger aus Erbsprotein	15,90
1 Pattie mit Gurke, Tomate, Röstzwiebeln und Barbecuesoße ①	

Beilagensalat 3,90

Unsere Beefburger bestehen aus
ca.180g reinem frischem Rindfleisch aus der Region
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

Suppen

Suppe der Saison mit Baguette	6,90
Thailändische Curry-Kokossuppe mit Gemüsestreifen und Ingwer * + eine gebratene Garnele	6,90 8,90
Kleine Suppe	-2,00

Bunte Salatplatten mit

◇ gebratenen Putenstreifen	17,90
◇ gebackene Chickennuggets (aus der Hähnchenbrust)	17,90
◇ gebratenem Gemüse und Fetawürfeln*	17,90
◇ gebackenen Falafel und Humus ①	17,90
◇ gebratenen Maultaschenstreifen und Röstzwiebeln	17,90
◇ marinierten Rindfleischstreifen mit süßer Chillisoße	18,90
◇ gebratenen Riesengarnelen mit Knoblauch-Senf dip	18,90
◇ Kleine Portion	-2,00
Großer gemischter Salat*	10,90
Kleiner gemischter Salat*	6,90
Beilagensalat*	3,90

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

Vegan und Vegetarisch

Thai-Curry mit Gemüse in Kokossahne dazu Basmatireis ⑤	15,90
Dazu gegrillte Garnelen 4Stck. oder gebratene Putenbruststreifen	8,00 7,00
Hausgemachte Semmelknödel mit Champignonragout ⑤	16,90
Vegane Cevapcici mit Pommes Frites, Ajvar und Paprikazwiebeln ⑤	17,90
Belugalinsen-Curry auf einem Kartoffelstampf mit Rote Beete Schaum ⑤	17,90

Allerlei Kleinigkeiten

Wurstsalat mit Brot ^{1,2,3,4,5,6} Kleine Portion	10,50 8,50
Schweizer Wurstsalat mit Brot ^{1,2,3,4,5,6} Kleine Portion	11,00 9,00
1 Paar Saiten mit Brot ⁴	6,90
Portion Pommes Frites * Kleine Port. Pommes*	5,50 3,90
Portion Pommes Frites mit Salat*	9,90
Süßkartoffelsticks mit Chilimayonnaise Kleine Portion Süßkartoffelsticks	7,50 5,90

Kinderkarte

Kinderpommes

3,90

Spätzle mit Soße

5,80

Süßkartoffelpommes

5,90

Kinderschnitzel mit Pommes Frites

8,90

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

8,90

Kindereisbecher

Vanilleeis mit Gummibärchen und Sahne

4,50

Nur für Kinder bis 12 Jahren

Sämtliche mit

* gekennzeichnete Speisen sind Vegetarisch

Sämtliche mit

① 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

Schwarztee

Glas 0,25l

- Darjeeling** 3,40
Spitzenqualität aus der Sommerpflückung
Feiner Schwarztee aus dem Hochland mit zart-nussiger Note
- Assam mit Vanille** 3,40
Kräftig malziger Schwarztee mit Vanillestücken
- Earl Grey** 3,40
Edle Schwarzteemischung mit Bergamotte-Aroma

Grüntee

- China Lung Fu** 3,40
Feiner Grüntee mit zart-süßer Note
- Sencha Ingwer-Maracuja** 3,40
Milder Grüntee mit Ingwerstücken und Maracuja-Aroma

Rooibostee

- Rooibos Karamell** 3,40
Milder Kräutertee mit Karamell-Aroma
- Chai Latte „Tiger Spice“** 4,30
Schwarztee mit Kräutern und Gewürzen in heißer Milch



Kaffee und Spezialitäten

Tasse Kaffee	2,90
Tasse Kaffee koffeinfrei	2,90
Tasse Kaffee groß	4,10
Port. Kaffee	4,10
Cappuccino	3,20
Cappuccino groß	4,40
Espresso	2,20
Doppelter Espresso	3,60
Espresso Macchiato mit Milchschaum	2,90
Café Corretto Espresso mit einem kleinen Schuß Grappa	4,40
Affogato al Caffè eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4,50
Milchkaffee	3,20
Milchkaffee groß	4,40
Latte Macchiato	3,60
Latte Macchiato groß	4,80
Chai Latte „Tiger Spice“	4,30
Caffè Latte Doppelter Espresso + Milchschaum	4,60
Caffè Mocalatte Espresso, Schokolade + Milchschaum	4,80
Mexikaner Kaffee, Schokolade + Sahne	3,60
Mexikaner groß	4,80
Schokolade mit Sahne	3,20
Schokolade groß	4,40
Heiße Zitrone o. Orange Frisch gepresst (1 Zitrone o. 1 Orange)	4,80
Alle Kaffeespezialitäten mit:	
Lactosefreier.- oder Hafermilch	+0,20
„Flavoured“ mit Sirup (Karamell, Vanille, Amaretto, Zimt)	+1,10
oder mit Alkohol	+2,60


Kräutertee

	Glas 0,25l
Wiesenkräuter Kräutermischung mit würzig-aromatischer Note	3,40
Pfefferminz Melisse Erfrischender Kräutertee aus Pfefferminz- und Melissenblättern	3,40

Aromatisierte Früchtetees

Beerenfrüchte Früchtemischung mit Johannisbeer- und Rote-Grütze-Aroma	3,40
Orange mit Yuzu Zitrusfruchtig,- frischer Tee mit natürlichem Orangenaroma und Yuzu	3,40

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.



Bier vom Fass

Leibinger Edel Spezial	0,20 l	2,80
Leibinger Edel Spezial	0,40 l	3,60
Leibinger Hefeweizen	0,30 l	3,50
Leibinger Hefeweizen	0,50 l	4,50
Radler süß, sauer	0,20 l	2,80
Radler süß, sauer	0,40 l	3,60

Bier; Flaschenbier

Leibinger Hefeweizen Dunkel	0,50 l	4,50
Leibinger Leichtes Hefe hell	0,50 l	4,50
Leibinger Edel Pils	0,30 l	3,70
Farny Kristallweizen	0,50 l	4,50
Farny Kristallweizen leicht	0,50 l	4,50
Colaweizen; Russ	0,50 l	4,50

Alkoholfreies Bier

Leibinger Helles Alkoholfrei	0,33 l	3,70
Meckatzer Hefeweizen Alkoholfrei vom Fass als Radler plus 0,50 €	0,50 l	4,50

Most

Most, Mostschorle Rot (mit Kirschsafft) oder Weiß	0,25 l	3,30
	0,50 l	4,50

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser still, medium, spritzig	0,20 l	2,40
Tafelwasser still, medium, spritzig	0,40 l	3,20
Krumbacher Gourmet (Medium o. Still)	0,50 l	4,20
Cola, Orange-, Spezi ^{1,2,4,6}	0,20 l	2,80
Cola, Orange-, Spezi ^{1,2,4,6}	0,40 l	3,60
Coca Cola Zero ^{1,3,5,6}	0,33 l	3,60
Almdudler	0,35 l	3,60
Bitter Lemon; Ginger Ale; Tonic Water ^{1,7}	0,20 l	3,50
Bitter Lemon; Ginger Ale; Tonic Water ^{1,7}	0,40 l	4,60
Jugendgetränk: Zitronenlimo	0,20 l	2,60
	0,40 l	3,40
Kindergetränk nach Wahl (aus der Zapfanlage)	0,10 l	1,80
Glas Leitungswasser	0,40 l	1,50

Säfte

Apfelsaft	0,20 l	3,30
Orangensaft	0,20 l	3,30
Rhabarber-Nektar	0,20 l	3,30
Maracuja-Nektar	0,20 l	3,30
Johannisbeer-Nektar	0,20 l	3,30
Kirsch-Fruchtsaftgetränk	0,20 l	3,30
Traubensaft, rot	0,20 l	3,30
Multivitaminsaft	0,20 l	3,30
Cranberry-Nektar	0,20 l	3,30
Mangosaft	0,20 l	3,30
Säfte groß	0,40 l	4,80
Saftschorle nach Wahl	0,20 l	2,80
z.B.: Holunderschorle	0,40 l	3,60
Saftmix z.b. KIBA	0,20 l	3,60
	0,40 l	4,90

Eisspezialitäten

Eiskaffee, Eisschokolade	6,30
Eiskaffee, Eisschokolade groß	7,40
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeis	6,90
Kindereisbecher 1 Kugel Vanilleeis mit Gummibärchen und Sahne	4,40
Affogato al Caffè eine Kugel Vanilleeis mit Espresso übergossen	4,90

Smoothies (100% Frucht, frisch gemixt)

Acai Berry & Co Erdbeere, Blaubeere, Mango	Acai Beere,	5,50
Caribbean Feeling Erdbeere, Kokosmilch	Ananas,	5,50
Grasshopper Mango, Ananas, Banane	Spinat,	5,50
Multi V Orange, Karotte, Mango, Zitrone		5,50
Melon Vibes Erdbeere, Mango, Melone		5,50

Kuchen

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

Weine

Rotwein

Hendriks Spätburgunder trocken QbA Nonnenhorner Seehalde	0,2 l	5,90
La Meseta Tinto VdIT 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	4,90
Rebel.Lia Tinto Utiel DOP Expressive Nase nach Kokos, im Mund zeigen sich feine Anklänge von Bittermandel, die für Spannung und Komplexität sorgen. Eine dezenate Fruchtnote nach roten Johannisbeeren rund das Gesamtbild ab. JG 2014 Gold PAR Internationaler Bioweinpreis 2015	0,2 l	5,90

Weißwein

Hendriks Müller-Thurgau, QbA Nonnenhorner Seehalde	0,2 l	5,90
Oberbergener Grauburgunder QbA Trocken, voll feiner Extraktstoffe, nachhaltig im Geschmack	0,2 l	5,40
Gimeldinger Meerspinne Riesling QbA Halbtrocken, spritzige, erfrischende Frucht mit angenehmer Restsüße	0,2 l	5,40
La Meseta Blanco DO Airen aus dem spanischen La Mancha, fast verspielt, duftig, süffig. Bio zertifiziert.	0,2 l	4,90

Liköre

Amaretto	4 cl	4,90
Bailey´s Irish Cream	4 cl	4,90
Sambuca	4 cl	4,90
Southern Comfort	4 cl	4,90

Whisky

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	6,90
Gin Tonic Bombay Sapphire	7,70
Gin Tonic The Duke	7,90
Gin Tonic MOM	7,90
Wodka Lemon	6,90
Wodka Red Bull	7,40
Bacardi Cola	6,90
Peng Weinbrand und Cola	6,90
Whisky Cola	6,90

Spirituosen

Obstler	2 cl	2,60
Korn	2 cl	2,60
Williams Christbirne	2 cl	3,30
Aquavit	2 cl	3,30
Ramazotti	4 cl	3,90
Jägermeister	4 cl	3,90
Fernet Branca	4 cl	3,90
Campari	4 cl	3,90
Grappa	2 cl	4,10
Weinbrand	2 cl	3,30
Cognac	2 cl	4,10
Rum	4 cl	4,90
Bacardi	4 cl	4,90
Tequila Weiß o. braun	2 cl	3,90
Wodka	4 cl	4,90

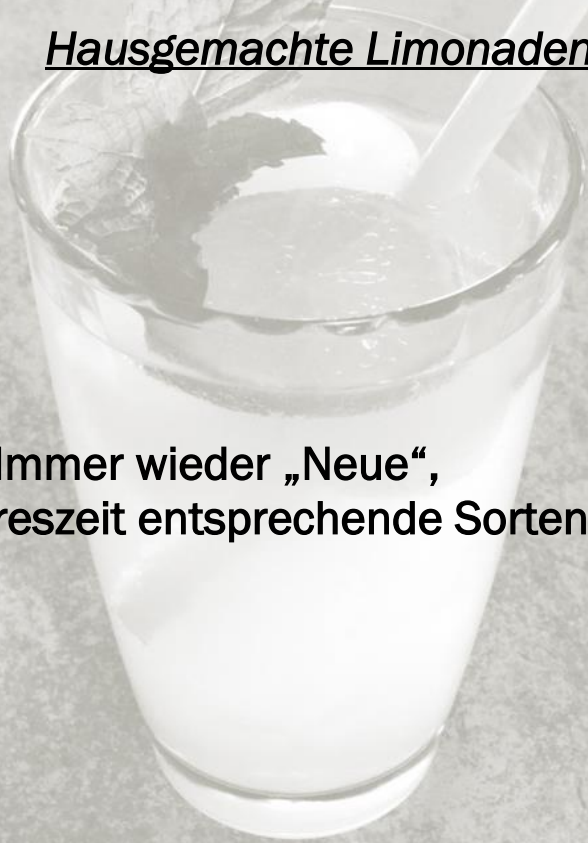
Weißherbst; Rosé

Hendriks Spätburgunder Rosé trocken Nonnenhorner Seehalde QbA	0,2 l	5,90
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	5,90
0,1 l Wein nach Wahl		3,60
Schorle		
Weiß o. Rot o. Rosé	0,2 l	3,40
Weinschorle nach Wunsch	0,2 l	3,60

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 Sekt „handcrafted“ trocken	0,7 l	31,00
Hendriks Rosé Secco	0,1 l	4,90
Hendriks Rosé Secco	0,7 l	26,00
Prosecco Schlanker blumiger Prosecco mit zartem Apfelduft. Klare Frucht und charmante frische Säurestruktur	0,1 l	4,10
Prosecco Piccolo	0,2 l	7,90
Prosecco	0,7 l	24,00
Spritz Prosecco, Wasser, Aperol, Orangenscheibe	0,20 l	6,30
Lillet Wild Berry	0,20 l	6,30
Hugo Prosecco, Wasser, Holundersirup, Limette, Minze	0,20 l	6,30
Hugo (alkoholfrei) Ginger-Ale, Wasser, Holundersirup, Limette und Minze	0,20 l	6,30

Hausgemachte Limonaden



Immer wieder „Neue“,
der Jahreszeit entsprechende Sorten

0,4 l

4,90