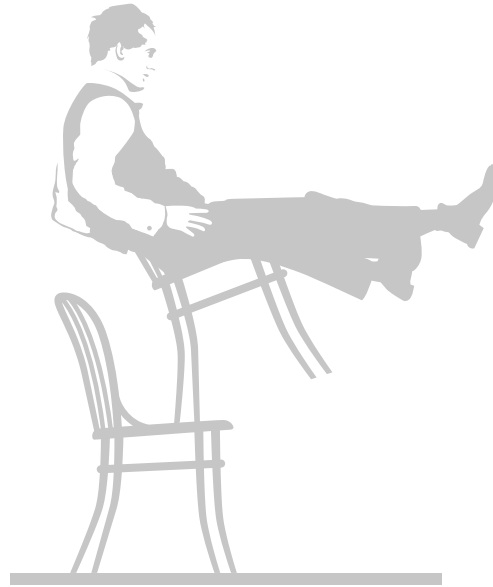


Kaffeehaus
3 Modul

BRAU-KUNST-KÜCHE



*Kaffeehaus
3 Modul*

BRAU-KUNST-KÜCHE

Das *Kaffeehaus 3Modul* in Weinsberg

Öffnungszeiten:

täglich 10:00 – 23:00

Sonntag bis 20:00

Montag Ruhetag

Unsere Küche verwöhnt Sie

für das Frühstück von 10:00 – 12:00

zum Mittagstisch von 12:00 – 14:00

zum Abenddinner von 17:30 – 22:00

Samstag und Sonntag durchgehend.

Gerne stellen wir für Ihre Feierlichkeiten ein speziell auf Sie abgestimmtes Menü zusammen.

74189 Weinsberg

Marktplatz 1

Tel. 0 71 34-9 06 92 66

www.kaffeehaus-3modul.de

Liebe Gäste!

Mit dem *Kaffeehaus 3 Modul* möchten wir diesem historischen Gebäude im Zentrum von Weinsberg neues Leben einhauchen.

Die Wiener Kaffeehauskultur gepaart mit der guten alten schwäbischen Küche möge Ihnen das Dasein ein wenig versüßen. Da dürfen natürlich die berühmten österreichischen Mehlspeisen und Kuchen nicht fehlen. Selbstverständlich bieten wir auch kreative vegetarische Gerichte und exotische Spezialitäten an.

Sie sollen sich zu jeder Tageszeit bei uns wohlfühlen und können aus einem hochwertigen Angebot zum Frühstück, Mittagstisch, Kaffee und Kuchen und zum Abendessen wählen. Oder Sie kommen einfach nur auf ein „Gläschen“ oder eine Tasse Heißgebrühtem vorbei, lassen die Beine baumeln und vergessen bei einer guten Lektüre die Zeit.

Eine reichhaltige Auswahl an erlesenen Weinen aus dem Weinsberger Raum und Österreich sowie feinste Destillate, Whiskys und Cocktailklassiker sollten jedem Genießer ein Lächeln ins Gesicht zaubern.

Kunst und Kultur dürfen nicht fehlen, so veranstalten wir Lesungen, Konzerte, Stand-up-Comedy und wechselnde Ausstellungen.

Wir wünschen Ihnen eine sehr angenehme Zeit bei uns.

Ihr Kaffeehaus-Team und Pierre Gattinger

REZENT

Beilagensalat, bunt gemischt und knackig	€ 3,80
Großer bunter Weibertreusalat der Saison mit Brot/Brötchen	9,50
mit gegrilltem Lachs, Rinder- oder Kalbsstreifen	14,50
Hausgemachte Maultaschen – Bergers No. 1 Geheimrezept – extrem lecker!!! ... nur so viel sei verraten: niemals mit Schweinefleisch ...	
Drei goldbraun gebratene Maultaschen auf Kartoffelsalat	10,90
auf buntem Salatteller	12,50
Bauernbrot mit Bacon*, Raclette-Käse überbacken, buntem Pfeffer und gemischtem Salat	9,50
mit Bratgemüse, Raclette-Käse überbacken und kleiner Salatbeilage	9,50
Vesperteller „Metzgerbub“* Rauchfleisch, Aufschnitt, Gurken, Ei, Pfefferoni, Meerrettich, Senf, Butter und Hönninges Bauernbrot	10,50
Vesperteller „Milchbub“ Käseteller, Obst, Nüsse, Feigensenf, Butter und Hönninges Bauernbrot	11,50
Hausgemachte Schupfnudeln mit saisonalem Bratgemüse und kleinem gemischtem Salat	12,50
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und hausgemachtem Kartoffelsalat	15,90
Gegrilltes mariniertes Lachsfilet auf Blattspinat und Fettuccine	17,90
Rostbraten mit Sauerkirschsugo, Spitzkohl, Meerrettich und Kartoffelstampf	19,50

* Mit Konservierungsstoffen Natriumnitrit, Natriumnitrat

KINDER

Hausgemachte Schupfnudeln mit Apfelmus und Puderzucker	€ 6,00
Kleiner Schwabe Zwei hausgemachte Maultäschle mit leckerer Bratensoße und kleinem Kartoffelsalat	6,50
Räuberteller	0,00

SÜß

Zwei Palatschinken mit Marillenkönfitüre und Puderzucker	6,50
Kaiserschmarrn mit Apfelmus und Puderzucker	7,90



Auf Wunsch erhalten Sie von uns eine Speisekarte mit allen deklarierungspflichtigen **Allergenen**.



Weitere Speisen entnehmen Sie bitte unserem **Aushang**.



Gerne stellen wir für Ihre **Feierlichkeiten** ein Speziell auf Sie abgestimmtes Menü zusammen.

FRÜHSTÜCK

Kaiser Franz Joseph € 4,50

Zwei Stück Hefegugelhupf, Rosen-Marillen-Konfitüre,
Feinste Himbeeren-Konfitüre und Butter

Kaiserin Sissi 6,90

Orangensaft, Früchte, Müslischälchen, Hefegugelhupf, Butter und Rosen-Marillen-Konfitüre

Maria Theresia (Vegan) 6,90

Hausgemachter veganer Gemüseaufstrich, Obst und Gemüsebeilage, Brotkorb

General Schwarzenberg 7,20

Zwei Rühreier mit Speck*, Brotkörbchen, Butter, Rahm-Bergkäse und Tomate

Kaffeehaus-Frühstück 11,90

Orangensaft, Frühstücksei, feine Käseauswahl, Schwarzwälder Schinken*, Brotkorb,
Butter, Rosen-Marillen-Konfitüre, Feinste Himbeeren-Konfitüre, Obst und Gemüsebeilage

Kaffeehaus-Frühstück für „Zwei“ 23,00

Tiffany Frühstück 12,50

Hausgebeizter Orangen-Lachs / kleine Käseauswahl / 2 Rühreier / Müsli mit
frischen Früchten / Butter / Marillenkönfitüre und hausgemachte Brötchen

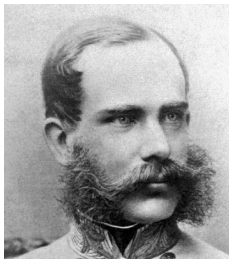
„Frühstück des Monats“

Immer wieder neu zusammengestellte Kompositionen – siehe Aushang

FRÜHSTÜCKSBAUKASTEN

Frühstücksei	€ 1,50
2 Rühreier	2,90
2 Rühreier mit Speck*	3,90
Brotkorb mit 3 hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot	2,50
Brötchen hausgemacht	0,60
Portion Butter	1,00
Portion Konfitüre	1,50
Käseplatte oder Wurstaufschnitt	4,20
Schinkenplatte*	4,50
Müsli mit frischen Früchten	3,50
Palatschinken mit Konfitüre und Puderzucker	3,50
Kinderpalatschinken mit Nutella	3,50
Smoothie aus frischem saisonalen Obst	0,2 L 3,50
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 L 3,50

Ein anderes Wort für Zucker stammt aus der Sprache der alten Inder. Aus ihrem „khand“ entwickelte sich im Laufe der Zeit der Kanditor bzw. der Konditor sowie der Kandiszucker, der – so betrachtet – eigentlich ein „Zuckerzucker“ ist.



Kaiser Franz Josephs Sinn fürs Süße: Die Frage nach den Essgewohnheiten Seiner Apostolischen Majestät hat bereits Kaiser Franz Josephs Zeitgenossen aufs Intensivste beschäftigt. Es erscheint auch kaum ein nennenswertes Werk über den Langzeit-Habsburger, das sich nicht auch mit dem Verhältnis des Kaisers zu den süßen Dingen des Lebens auseinandersetzt. So bestand er auf seinen geliebten Hefegugelhupf, ohne diesen er keinen Tag beginnen konnte.



Kaiserin Sissi, die seit ihrem Einzug in die Hofburg niemals einen gewissen Anflug von Melancholie verleugnen konnte, tröstete sich über allzu trübe Stunden in ihrem goldenen Käfig gerne mit Süßigkeiten hinweg. Ganz so süß wie ihr täglicher Speiseplan aussah, wollten wir das ihr zu Ehren ernannte Frühstück jedoch nicht gestalten.

Christoph Wilhelm Hufeland, der große Arzt der Goethezeit befand in seinem berühmten Werk „Die Kunst, das menschliche Leben zu verlängern“, eine Lanze für den Zucker den er, obwohl er gleichzeitig vor der damit verbundenen Gefahr von Zahnkaries warnte, insgesamt als „kühlend, auflösend und reinigend“ sowie als bestes Digestif zur Förderung der Verdauung und zur Erhaltung der Gesundheit rühmte.

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND EIS

Kleiner Schwarzer ¹ (Espresso)	€ 2,00
Doppelter Schwarzer ¹ (Doppelter Espresso).	3,00
Kleine Schale Gold ¹ (Espresso mit Milchschaum)	2,20
Schale Gold ¹ (Cappuccino)	2,80
Große Schale Gold ¹ (Doppelter Cappuccino)	3,80
Verlängerter ¹ (Kaffee)	2,50
Großer Verlängerter ¹ (Doppelter Kaffee)	3,50
Melange ¹ (Milchkaffee)	3,50
Kaffee Verkehrt ¹ (Latte Macchiato großes Glas)	3,50
Kleiner Brauner ¹ (Espresso mit Flüssiger Sahne)	2,20
Großer Brauner ¹ (Doppelter Espresso mit flüssiger Sahne)	3,20
Einspänner ¹ (Kaffee mit Schlag und Puderzucker im Glas)	3,00
Fiaker ¹ (Kaffee mit 2cl Kirschwasser und Schlag im Glas)	4,00
Cafe Corretto ¹ (Espresso mit einem Schuss Grappa)	3,00
Eiskaffee ¹ (Starker Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag)	4,20
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis.	4,20
Marlies Bauernhof-Eis Wechselnde Sorten, Kugel.	1,50

Alle Kaffeegetränke gibt es auch mit frisch gemahlenem entkoffeinierten Espresso sowie mit laktosefreier Milch und Mandelmilch

Mit Mandelmilch + 0,40

1683 – Geburtsstunde der Wiener Kaffeehauskultur

Die Geschichte rund um den Ursprung des Wiener Kaffeehauses ist eng mit dem Ende der Türkenbelagerung 1683 verbunden. Der Wiener Georg Franz Kolschitzky (1640 bis 1694) soll laut Überlieferung für eine Heldentat als erster die Erlaubnis zum Kaffeeausschank bekommen haben. Der im eroberten Lager der Osmanen gefundene Kaffee soll dafür den Grundstock geliefert haben.

Eine Gasse im 4. Bezirk sowie ein Denkmal Ecke Favoritenstraße/ Kolschitzkygasse in Wien erinnern daran.

Das erste Wiener Kaffeehaus wurde jedoch vom armenischen Spion Diodato gegründet. Diodato, ein geheimnisvoller Mann im Dienste des Wiener Hofes, war aufgrund seiner Herkunft mit der Zubereitung der dunklen Bohnen wohlvertraut. Der Johannes-Diodato-Park auf der Wieden in Wien ist ihm gewidmet. (Quelle: www.wien.gv.at)

SCHOKOLADE, HEIßE MILCH, TEE

Heiße Schokolade mit Caotina Noir Schweizer Schokolade	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Schlag	3,50
Heiße Schokolade, kleine Tasse	2,50
Heiße Milch mit Honig	3,20
Heiße Mandelmilch mit Honig	3,60
Offener Tee im großen Glas serviert	3,20
Schwarza Peter ⁷ Bio Schwarztee Ceylon	
Frische Resi ⁷ Bio Grüntee Ingwer Limone	
Greana Gustl ⁷ Bio Grüntee 1 St Grade „China Gunpowder“	
Pfiffiga Beppi Bio Frchteteer Ingwer-Orange-Zimt	
Spritzige Quirin Bio Frchteteer Granatapfel-Mango	
Nette Nani Bio Kruterteer Pfefferminze	
Guada Luggi Bio Kruterteer Bergkräuter	
Chai Charly ⁷ Schwarzer Tee* (67,5%), Zimtstcke*, Fenchelsamen*, Ingwerstcke* Pfeffer Schwarz*, Nelken*, Kardamom*, Chilli*	
Chai Latte ⁷ Chai Charly mit aufgeschäumter Milch	3,50

... UND DAZU

Kuchen	€ 3,20
Kuchen zum mitnehmen	2,80
Torte	3,30
Torte zum mitnehmen	3,00
Portion Schlag	0,40

SAFT UND NEKTAR

	0,2 L	0,4 L
Beil Ananasnektar	€ 2,60	€ 3,90
Beil Orangensaft	2,60	3,90
Beil Quitten-Birnen-Saft 100% Direktsaft	2,60	3,90
Beil Traubensaft Rot 100% Direktsaft	2,60	3,90
Beil Schwarzer Johannisbeer-Nektar	2,60	3,90
Beil Rhabarber-Nektar	2,60	3,90
Beil Maracuja-Nektar	2,60	3,90
Beil-Säfte als Schorle	2,30	3,60
Taubertaler Apfelsaftschorle vom Fass	2,30	3,60

Das Unternehmen Beil Fruchtsaft: 100 Jahre Qualität

Seit 1904 produziert die Firma Beil Getränke der gehobenen



Premiumklasse. Dabei sind Frische und unverfälschter Geschmack stets ihr oberstes Gebot. Das Ziel ist, möglichst Früchte aus der Region so schonend wie möglich zu gesunden und rückstandsfreien Säften zu verarbeiten.

WASSER

Distelhäuser Brauwasser Tafelwasser	0,2 L	€ 1,90
	0,4 L	2,90
	1,0 L	4,70
Teinacher Gourmet Medium	0,25 L	2,20
	0,75 L	4,90
Teinacher Gourmet Naturell	0,05 L	2,20
	0,75 L	4,90

LIMONADEN UND MEHR

Fritz-Kola¹	0,33 L	€ 2,90
Fritz-Kola Zuckerfrei¹	0,33 L	2,90
Fritz-Kola Mischmasch¹	0,33 L	2,90
Fritz-Limo Orange	0,33 L	2,90
Fritz-Limo Zitronenlimonade	0,33 L	2,90
Fritz-Limo Apfel-Kirsch-Holunder-Limonade	0,33 L	2,90
Holunder-Kracher	0,30 L	3,20
Maracuja-Lime	0,30 L	3,50
Red Bull^{1,6}	0,25 L	3,20
Thomas Henry Tonic Water³	0,2 L	2,70
Thomas Henry Bitter Lemon³	0,2 L	2,70
Thomas Henry Ginger Ale	0,2 L	2,70
Thomas Henry Spicy Ginger	0,2 L	2,70

BIERE VOM FASS

Alpirsbacher Klosterbräu – das Bier mit dem berühmten Brauwasser aus dem Schwarzwald

0,30 L 0,50 L

Alpirsbacher Spezial € 2,90 € 3,70

Untergäriges Klosterbier, vollmundig, malzaromatisch

Alpirsbacher Pils 2,90 3,70

Untergäriges Klosterbier, elegant hopfenbetont

Distelhäuser Weizen Hefe Hell 2,90 3,70

Obergäriges helles Hefeweizenbier, erfrischend frucht aromatisch

Radler 2,80 3,50

Brauereigeschichte Alpirsbacher Klosterbräu

Im Hof der Alpirsbacher Klosterbräu hängt ein altes Schild mit der Aufschrift „Emil Stopp!“ Es stammt aus der Zeit, als das Bier noch mit Pferdefuhrwerken ausgeliefert wurde. Damals war es noch üblich, dass der Bierfahrer bei jeder Abladestation ein Glas aufs Haus serviert bekam – „... zur Stärkung“. Damit unser „gestärkter“ Bierfahrer Emil sein Fuhrwerk für die nächste Beladung in der Brauerei auch richtig zum Stehen brachte, wurde dieses Schild als kleine Hilfestellung für ihn montiert. Denn wenn er schon zu viel des guten Bieres getrunken hatte und es ihm deshalb nicht gelang, genau am Schild anzuhalten, war die Schicht für ihn beendet. Bleibt die Frage zu klären, ob Emils Pferde irgendwann gelernt haben, von selbst an dem Schild anzuhalten ...

Das altherwürdige Kloster Alpirsbach, das eingebettet zwischen den grünen Höhen und den Wäldern des Schwarzwaldes liegt, könnte noch ganz andere Geschichten erzählen. Von Johann Gottfried Glauner, der im Jahre 1877 die Entscheidung traf, angesichts der entstehenden Eisenbahnlinie und der zunehmenden Zahl an Kurgästen die stillgelegte Brauerei des Ortes wieder in Betrieb zu nehmen. Seinen Sohn Karl Albert schickte er ins Oberbayrische nach Weihenstephan, um ihn zum Braumeister ausbilden zu lassen. 1880 kehrte Karl mit all der Energie seiner jungen Jahre nach Alpirsbach zurück, um hier „das beste Bier weit und breit“ zu brauen, das sich im Lauf der Zeit gegen unzählige Konkurrenten in der Region durchsetzen sollte. An der Beliebtheit der Alpirsbacher Biere hat sich bis heute nichts geändert – seit vier Generationen.

BIERE AUS DER FLASCHE

Alpirsbacher Klosterstoff Bügelflasche	0,33 L	€ 3,00
Malzaromatisches Märzen		
Distelhäuser Weizenbier Hefe dunkel	0,50 L	3,50
Alpirsbacher Hefeweizen hell	0,50 L	3,50
Alpirsbacher Kristallweizen	0,50 L	3,50
Alpirsbacher Kloster dunkel	0,50 L	3,50
untergäriges Dunkelbier, malzaromatisch		
Distelhäuser Kellerbier	0,50 L	3,50
ungefiltert, naturtrüb		

ALKOHOLFREIE BIERE

Alpirsbacher alkoholfrei	0,33 L	€ 2,90
Alpirsbacher Hefeweizen alkoholfrei	0,50 L	3,50

WEINE _ 1

Weiß

0,10 L 0,20 L 0,75 L

Qualitätsweine aus Baden-Württemberg:

Kaffeehaus Weiß Hausmarke € 2,20 € 4,00 € 13,00

Rivaner trocken

Vinum Riesling Classic trocken 2,50 4,60 15,50

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Lemberger weißgekeltert halbtrocken 2,70 4,90 17,00

Blanc de Noir, Genossenschaftskellerei Heilbronn

Grauer Burgunder trocken 3,20 5,90 19,50

Staatsweingut Weinsberg

Du & Ich 3,20 5,90 19,50

Cuvée aus Riesling, Justinus Kerner, Sauvignon; Staatsweingut Weinsberg

Chardonnay trocken 3,20 5,90 19,50

Stift Klosterneuburg, Österreich

Dieser Chardonnay ist finessenreich und elegant. Sein helles Gelbgrün, die frische Apfelfrucht in der Nase und der feine Schmelz am Gaumen machen ihn zu einem rundum harmonischen Vertreter seiner Sorte.

Weinschorle mit Vinum Riesling Classic 3,00

WEINE _ 2

Weiß

0,10 L 0,20 L 0,75 L

Samos Messwein Muskateller lieblich 15% € 3,20 € 5,90 € 19,50

Stift Kloster Neuburg, Österreich

Mittleres Goldgelb, süß und fruchtig mit fülligem Volumen und frisch-fruchtiger Note nach hellen Orangen und Muskatnuss. Dieser Messwein wird gemäß den Vorgaben des Kirchenrechts im Codex Juris Cononici im Canon 924, § 3 produziert. Dieser besagt, dass Messwein naturrein und unaufgebessert sein muss, nichts was der Haltbarkeit des Weines dient, wird verwendet. Um dies zu gewährleisten, darf Messwein nur mit bischöflicher Erlaubnis hergestellt werden. Unser Messwein wird daher mit besonderer Sorgfalt zur Feier der heiligen Messe und zur Freude der Menschen hergestellt.

Rosé

Muskat-Trollinger Rosé lieblich 2,80 5,20 18,00

Genossenschaftskellerei Heilbronn

Rosé trocken 2,50 4,60 15,50

Grantschener Wildenberg

Rosé Klassik halbtrocken 2,90 5,40 18,50

Stift Kloster Neuburg, Österreich

In der Farbe strahlend helles Pink. Sowohl in der Nase wie auch am Gaumen präsentiert sich dieser Rosé mit finessenreichen Erdbeer- und Kirscharomen. Durch sein fruchtiges Aromaspiel und seine angenehme Säurestruktur eignet er sich auch hervorragend als Aperitif.

Weinschorle Rosé trocken 3,00

WEINE _ 3

Rot

0,10 L 0,20 L 0,75 L

Qualitätsweine aus Baden-Württemberg:

Kaffeehaus Rot Hausmarke € 2,50 4,20 14,00

Cuvée aus Trollinger, Lemberger, Dornfelder; trocken

Fleiner Kirchenweinberg Samtrot halbtrocken 2,60 4,70 17,50

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Weinsberg-Erlenbach

Lemberger trocken 2,70 4,90 18,00

Heilbronner Stiftsberg

Weinschorle Hausmarke 3,00

Qualitätsweine aus Österreich:

Pinot Noir trocken 3,60 6,80 22,50

Stift Klosterneuburg, Österreich

St. Laurent Ausstich trocken Stifterl 0,25L 6,90

„Stifterl“ werden liebevoll die kleinen Flaschen vom Stift Klosterneuburg genannt

WEINE _ 4

Rot

0,75 L

Spätburgunder trocken € 19,50

Staatsweingut Weinsberg

Sie & Er trocken 20,50

Cuvée aus Spätburgunder, Acolon, Cabernet Dorsa; Staatsweingut Weinsberg

Patronis Cuvée 2014 trocken 23,50

Stift Kloster Neuburg, Österreich

Diese Cuvée (40 % St. Laurent, 40 % Zweigelt und 20 % Merlot) besticht mit seinem dunklen Rubingranat und dem verführerischen Duft nach schwarzen Johannisbeeren gepaart mit intensiven Waldbeernoten. Am Gaumen saftig, mit präsenten Tanninen, dunkelbeerigen Nuancen, Vanille und feinen Röstaromen.

Traumzeit Cuvée trocken 29,50

Acolon, Cabernet Dorsa, Cabernet Cubin; Staatsweingut Weinsberg

Stift Klosterneuburg

Weinbautradition seit 900 Jahren und kompromissloses Qualitätsstreben sind die Charakteristika des Weinguts Stift Klosterneuburg. Seit seiner Gründung im Jahr 1114 betreibt das Stift Klosterneuburg Weinbau und ist damit das älteste Weingut Österreichs. Mit der bewussten Konzentration auf heimische Rebsorten, mit schonender Traubenverarbeitung und dem behutsamen Ausbau der Weine im einzigartigen Klima des Klosterneuburger Stiftskellers verfolgt das Weingut das Ziel authentische Weine mit Charakter – echte Botschafter Ihrer Herkunft hervorzubringen. Höchste internationale Bewertungen der Weine liefern Jahr für Jahr den Beweis.

Als erstes klimaneutrales Weingut Österreichs ist das Weingut Stift Klosterneuburg auch Vorreiter in Sachen Nachhaltigkeit und Klimaschutz.

Staatsweingut Weinsberg

Die als Königliche Weinbauschule 1868 gegründete Anstalt ist die älteste deutsche Wein- und Obstbauschule und als Weinbauschule in Weinsberg und Umgebung wohlbekannt. Geistiger Vater und Hauptinitiator dieser Weinbauschule war Immanuel Dornfeld. Ihren jetzigen Namen – Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg (LVWO) – erhielt sie am 4. November 1952. Schüler aus ganz Deutschland und dem Ausland werden hier u.a. zu Weinbautechnikern ausgebildet.

Das Istituto Agrario San Michele all'Adige im italienischen San Michele all'Adige im Trentino ist ein Partnerinstitut der LVWO. Die von der Weinbauschule hergestellten Weine und Sekte werden seit 1995 unter der Bezeichnung Staatsweingut Weinsberg vermarktet. Zum 01.01.2005 wurde die LVWO in einen Landesbetrieb umgewandelt.

SEKT

Baden Württemberg:

Cuvée Sekt Dry	0,10 L	€ 3,50
Heilbronner Staufenberg, Baden Württemberg	0,75 L	21,00
Kaffeehaus Riesling Brut Hausmarke	0,10 L	3,80
Heilbronner Stiftsberg, Baden Württemberg	0,75 L	22,50
Secco M.	0,75 L	23,00
Staatsweingut Weinsberg, erfrischend fruchtig, aus der Muskatellertraube		
Sekt Orange	0,10 L	3,00
Kir Royal	0,10 L	4,00
French 75	0,10 L	4,50
Aperol Sprizz²	0,20 L	5,00
Hugo	0,20 L	5,00

EDEL UND SCHARF_1

Whisky:

Talisker Single Malt Scotch Whisky **2 cl** € 4,20

Süß und rauchig mit Gerstenmalz und Trockenfrüchten. Eine intensive Pfeffernote. **4 cl** 7,00

Caol Ila 12 Jahre Single Malt Scotch Whisky 43% vol. **2 cl** 4,90

Zurückhaltend mit fruchtigen Zitrusnoten, frisch und appetitanregend, deutlicher Rauch mit medizinischen Noten, angenehmes Mundgefühl. **4 cl** 7,90

KURZ UND KNACKIG

Tequila Weiß mit Zitrone und Salz **2 cl** € 2,50

Tequila Braun mit Orange und Zimt **2 cl** 2,50

Wodka **2 cl** 2,50

Sambuca mit Kaffeebohne. **2 cl** 2,50

EDEL UND SCHARF_2

Destillate vom Staatsweingut Weinsberg:

RubINETTE Apfelbrand 43% vol	2 cl	€ 3,00
Williams Christ Birnenbrand 40% vol	2 cl	3,50
Mispelbrand Burg Wildeck 42% vol	2 cl	4,00
Muskateller Tresterbrand 40% vol	2 cl	3,90

4 Jahre im Holzfass gereift

Brände:

Marillenbrand 40% vol vom Stift Klosterneuburg.	2 cl	3,90
Hausbrand (Topinambur-Brand aus Baden)	2 cl	3,00
Grappa Oro del Cavaliere	2 cl	3,50

Liköre vom Staatsweingut Weinsberg:

Quittenlikör 20% vol	2 cl	2,80
Himbeerlikör 20% vol	2 cl	2,80
Walnusslikör 25% vol	2 cl	2,60

Kräuter:

Ramazzotti	2 cl	2,50
Ramazzotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	4,00
Jägermeister	2 cl	2,50
Yeni Raki	4 cl	4,00
Appenzeller Alpenbitter	2 cl	2,80

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic ³ mit 4cl Bombay Sapphire Gin	0,30 L	€ 6,50
Vodka Lemon ^{3,4} mit 4cl Absolut Vodka	0,30 L	6,50
Moscow Mule (4cl Wodka, Fr. Limette, Gurke, Spicy Ginger)	0,30 L	6,50
3Modul Batida, Vodka, Johannisbeere.	0,30 L	6,50
Jacky Cola	0,20 L	6,50
Cuba Libre ¹ (Havana Club, Limette, Cola)	0,30 L	6,50
Caipirinha (5cl Cachaca, brauner Zucker, Limette, Crushed Ice)	0,30 L	7,50
Long Island Ice Tea ¹ (Cointreau, Gin, Rum, Wodka, O-Saft, Cola)	0,30 L	8,00
Manhattan Dry (4cl Bourbon, 2cl Martini Dry, Angostura)		6,50
Planters Punch (Brauner Rum, Zitronen-Orangen-Ananassaft, Grenadine)		7,50
Pina Colada (4cl weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Coconut Cream)		7,50
Margarita (frischer Limettensaft, Cointreau, Tequila)		7,50
Gin Fizz (5cl Bombay Sapphire Gin, Frischer Zitronensaft, Zucker, Soda)		7,50
Whiskey Sour (5cl Bourbon, Eis, frischer Zitronensaft, Puderzucker)		7,50

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Ipanema 3Modul (Limette, Zitronenlimo, Maracujanektar, brauner Zucker)	0,30 L	€ 4,50
Saure Johanna (Orangen-Johannisbeersaft, Zitronensaft, Crushed Ice)	0,30 L	4,00
Holunderkracher (Holundersirup, Limette, Zitrone, Eis, Soda)	0,30 L	3,20
Maracuja Lime (Maracujanektar, Limette, Eis, etwas Soda)	0,30 L	3,50

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel,
5 mit Schwefeldioxid, 6 mit Taurin, 7 teeinhaltig



*Kaffeehaus
3 Modul*

BRAU-KUNST-KÜCHE

74189 WEINSBERG, MARKTPLATZ 1
WWW.KAFFEEHAUS-3MODUL.DE