



Kaffeehaus
3 Modul

RESTAURANT-KAFFEE-KULTUR

Das *Kaffeehaus 3Modul* in Weinsberg

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Freitag 12:00 – 23:00

Samstag 10:00 – 23:00

Sonntag 10:00 – 18:00

Montag und Dienstag geschlossen, außer an Feiertagen

Unsere Küche verwöhnt Sie:

Mittwoch bis Freitag 12:00 – 21:00

Samstag 10:00 – 21:00

Sonntag 10:00 – 18:00

Liebe Gäste,

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

Für Gruppen und Gesellschaften bieten wir auch ausserhalb unserer Öffnungszeiten eine Bewirtung an. Bitte sprechen Sie uns an.

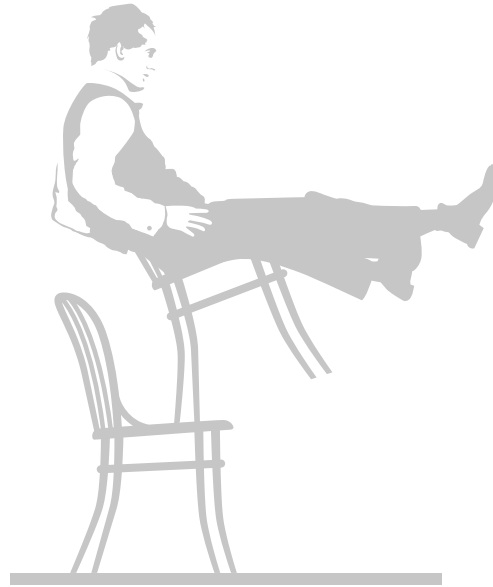
74189 Weinsberg

Marktplatz 1

Tel. 0 71 34-9 06 92 66

www.kaffeehaus-3modul.de

info@kaffeehaus-3modul.de



*Kaffeehaus
3 Modul*

RESTAURANT-KAFFEE-KULTUR

Liebe Gäste!

Mit dem *Kaffeehaus 3Modul* 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 Cocktaiklassiker 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, das „Kaffeehaus 3Modul“, möchten zum positiven Leben auf der Erde beitragen. Kürzere Transportwege, Öko-Strom, kompostierbare Verpackungen, Regionalität und wenn möglich „Bio“ sind unser Bestreben. Ebenso liegt uns eine artgerechte, würdige Tierhaltung sehr am Herzen.

Deshalb wird es in Zukunft: Eier, Milch, Joghurt und einige andere Lebensmittel nur noch in Bio-Qualität bei uns geben.

Wir wünschen uns, dass Sie diesen Weg genau wie wir begrüßen und sich auch auf den zusätzlichen Genuss freuen.

Wir wünschen Ihnen eine sehr angenehme Zeit bei uns.

Ihr Kaffeehaus-Team, Pierre & Indra Gattinger

Dear guests!

With the *Kaffeehaus 3Modul* we would like to breathe new life into this historic building in the centre of Weinsberg.

The Viennese coffee house culture combined with the good old Swabian cuisine may sweeten your existence a little. Needless to say, the famous Austrian pastries and cakes should not be missing. Of course we also offer creative vegetarian dishes and exotic specialities.

We want you to feel at home with us at any time of the day and you can choose from a high-quality selection for breakfast, lunch, coffee and cake and for dinner. Or you can simply drop by for a "glass" or a cup of hot brewed food, let your legs dangle and forget about time while enjoying a good read.

A rich selection of exquisite wines from the Weinsberg area and Austria as well as finest distillates, whiskies and cocktail classics should put a smile on the face of every connoisseur.

Art and culture should not be missing, so we organize readings, concerts, stand-up comedy and changing exhibitions.

We, the "Coffee House 3Module", would like to contribute to a positive life on earth.

Shorter transport routes, eco-electricity, compostable packaging, regionalism and, if possible, "organic" are our efforts.

We are also very concerned about species-appropriate, dignified animal husbandry.

Therefore, in the future: eggs, milk, yoghurt and some other foods will only be available in organic quality.

We hope that you will welcome this approach just as we do and look forward to the additional enjoyment.

We wish you a very pleasant time with us.

Your coffee house team, Pierre & Indra
Gattinger

Als Aperitiv empfehlen wir:

Portonic weißer trockener Portwein, Limette, Eis und Tonic Water	4,50
Kir Royal Cuvée Sekt mit Crème de Cassis	4,00
French 75 Cuvée Sekt mit frischem Zitronensaft, Gin und Grenadine	5,00
Aperol Sprizz Cuvée Sekt mit Aperol, Eis und Orange	5,50
Aperol Wild Berry Aperol, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	5,50
Hugo Cuvée Sekt mit Holundersirup, Minze und Eis	5,50
Lillet Sprizz Cuvée Sekt mit Lillet, Eis, Limette und Soda	5,50
Lillet Vive Lillet Blanc, Indian Tonic, Gurke, Beeren, Minze und Eis.	5,50
Lillet Wild Berry Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis	5,50

(Allergene: siehe unter „Sekt“)

UNSERE KLASSIKER

Gemischter Salat, bunt und knackig mit Brot ¹⁶ € 6,50

Mixed salad, colorfully and crunchy

Großer bunter Weibertreusalat der Saison mit Brot ^{8/16} 11,90

Large colorful Weibertreu-salad of the season with bread/bread roll

... mit gegrilltem Lachs, Rinder- oder Kalbsstreifen ¹⁶ 15,90

... with grilled salmon, beef or calf strips

Hausgemachte Maultaschen – Bergers No. 1 Geheimrezept – extrem lecker!!!

... nur so viel sei verraten: niemals mit Schweinefleisch ...

Drei goldbraun gebratene Maultaschen auf Kartoffelsalat ^{8/16} 13,90

Three golden brown swabian ravioli on potato salad

Drei goldbraun gebratene Maultaschen auf buntem Salatteller ^{8/16} 13,90

Three golden brown swabian ravioli on a colored salad plate

Haus- und handgemachte Schupfnudeln mit saisonalem Bratgemüse und

kleinem Beilagensalat ^{1/5/8/11} 13,90

Homemade Schupfnudeln* with seasonal roasted vegetables and small mixed salad

* Finger shaped potato dumplings

Wiener Schnitzel paniertes Kalbsschnitzel mit Preiselbeeren, Zitrone und

hausgemachtem Kartoffelsalat ^{1/8/11/16} 19,90

Calf schnitzel with cranberries, lemon and homemade potato salad

Zwiebelrostbraten vom Staufer Rind mit hausgemachten Spätzle,

feiner Rotweinjus und Beilagensalat ^{1/5/6/8} 25,90

Roast beef with onions with homemade Spätzle, fine red wine jus and side salad

Allergene: 1 Eier; 2 Fisch; 3 Krebstiere; 4 Weichtiere; 5 Milch (Laktose); 6 Sellerie; 7 Sesamsamen;
8 Gluten; 9 Nüsse; 10 Schalenfrüchte; 11 Senf; 12 Sojabohnen; 13 Lupine; 14 Schwefeldioxid und Sulfit;
15 Konservierungsstoffe Natriumnitrit, Natriumnitrat; 16 Farbstoff



KINDER CHILDREN

Hausgemachte Schupfnudeln mit Apfelmus und Puderzucker ^{1/8/15} € 6,90

Homemade Schupfnudeln* with apple sauce and powdered sugar

* Finger shaped potato dumplings

Kleiner Schwabe Zwei hausgemachte Maultäschle mit leckerer Bratensoße und kleinem Kartoffelsalat ^{1/6/8/11/16} 8,50

Little Swabian Two homemade swabian ravioli with delicious gravy and small potato salad

Hausgemachte Spätzle mit Bratensoße ^{1/6/8} 5,50

Homemade Spätzle with delicious gravy

Räuberteller 0,00

robber plate

SÜß SWEET

Ein Palatschinken mit Marillenkönfitüre und Puderzucker und frischer Obstbeilage ^{1/5/8} € 4,70

A pancake with apricot jam, powdered sugar and fresh fruit garnish

Zwei Palatschinken mit Marillenkönfitüre und Puderzucker und frischer Obstbeilage ^{1/5/8} 8,40

Two pancakes with apricot jam and powdered sugar and fresh fruit garnish

Kinderpalatschinken mit Nutella und ein bisschen frischem Obst ^{1/5/8} 4,70

A pancake with nutella and fresh fruit garnish

Mit Liebe und Zeit zubereiteter **Kaiserschmarrn** mit Mandeln, Rosinen, Puderzucker und Apfelmus. Mittags ab 13:15 und abends ab 20:15 ^{1/5/8} 9,90

Kaiserschmarrn (austrian sliced pancake) with almonds prepared with love and time, Raisins, powdered sugar and applesauce. Lunch from 13:15 and in the evening from 20:15

FRÜHSTÜCK BREAKFAST

Kaiser Franz Joseph 4,50

Zwei Stück Hefegugelhupf, Rosen-Marillen-Konfitüre, Feinste Himbeeren-Konfitüre und Butter ^{1/5/8}

Two pieces of yeast ring cake, rose apricot jam, finest raspberry jam and butter

Kaiserin Sissi 7,20

Orangensaft, Früchte, Müslischälchen, Hefegugelhupf, Butter und Rosen-Marillen-Konfitüre ^{1/5/8}

Orange juice, fruits, cereal bowls, yeast ring cake, butter and rose apricot jam

Maria Theresia (Vegan) 7,20

Hausgemachter veganer Gemüseaufstrich, Obst und Gemüsebeilage, zwei hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot ^{6/8}

Homemade vegan vegetable spread, fruit and vegetable garnish, bread basket

General Schwarzenberg 7,90

Zwei Bio-Rühreier mit Speck, Butter, Rahm-Bergkäse und Tomate, 2 hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot ^{1/5/8/15}

Two scrambled eggs with bacon, bread basket, butter, cream cheese and tomatoes

Kaffeehaus-Frühstück 12,20

Orangensaft, mit Bio-Frühstücksei, feiner Käseauswahl, Schwarzwälder Schinken, Butter, Rosen-Marillen-Konfitüre, feinsten Himbeeren-Konfitüre, Obst, Gemüsebeilage, zwei hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot, ^{1/5/8/15}

Coffeehouse breakfast Orange juice, breakfast egg, fine cheese selection, Black Forest ham, bread basket, butter, rose apricot jam, finest raspberry jam, fruit and vegetable garnish

Allergene: 1 Eier; 2 Fisch; 3 Krebstiere; 4 Weichtiere; 5 Milch (Laktose); 6 Sellerie; 7 Sesamsamen; 8 Gluten; 9 Nüsse; 10 Schalenfrüchte; 11 Senf; 12 Sojabohnen; 13 Lupine; 14 Schwefeldioxid und Sulfid; 15 Konservierungsstoffe Natriumnitrit, Natriumnitrat; 16 Farbstoff

Kaffeehaus-Frühstück für „Zwei“ ^(1/5/8/15)23,50

Coffeehouse breakfast for two

Tiffany Frühstück ^(1/2/8)14,90

Mit hausgebeiztem Orangen-Lachs / kleiner Käseauswahl / zwei Bio-Rühreiern / Müsli mit frischen Früchten / Butter /

Marillenkönfitüre, zwei hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot

Tiffany Breakfast Home-pickled orange salmon, small selection of cheese, 2 scrambled eggs, cereals with fresh fruit, butter, apricot jam and homemade buns

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.

FRÜHSTÜCKSBAUKASTEN BREAKFAST KIT

Bio-Frühstücksei ¹	€ 1,90
Organic Breakfast egg	
2 Bio-Rühreier ¹	3,50
Two organic scrambled eggs	
2 Bio-Rühreier mit Speck ^{1/15}	4,20
Two organic scrambled eggs with bacon	
Brotkorb mit 3 hausgemachten Brötchen und einer Scheibe Vollkornbrot ⁸	2,90
Bread basket with three homemade bread rolls and a slice of wholemeal bread	
Brötchen hausgemacht ⁸	0,70
Homemade bread roll	
Kleines hausgemachtes Brötchen belegt mit Käse oder Wurst ^{1/5/8}	2,90
Homemade bread roll covered with cheese or sausage	
Portion Butter	1,00
Portion of butter	
Portion Konfitüre	1,50
Portion of jam	
Käseplatte oder Wurstaufschnitt ^{1/5/8}	4,20
Cold cuts or cheese platter	
Schinkenplatte ^{1/5/8}	4,50
Ham platter	
Portion hausgebeizter Orangenlachs ²	6,00
Portion of home pickled orange salmon	

Allergene: 1 Eier; 2 Fisch; 3 Krebstiere; 4 Weichtiere; 5 Milch (Laktose); 6 Sellerie; 7 Sesamsamen;
8 Gluten; 9 Nüsse; 10 Schalenfrüchte; 11 Senf; 12 Sojabohnen; 13 Lupine; 14 Schwefeldioxid und Sulfid;
15 Konservierungsstoffe Natriumnitrit, Natriumnitrat; 16 Farbstoff

Müsli mit frischen Früchten ^{8/9}	3,90
Cereals with fresh fruits	
Ein Palatschinken mit Marillenkonfitüre, Puderzucker und ein bisschen frischem Obst ^{1/5/8}	4,70
Pancakes with jam and powdered sugar	
Zwei Palatschinken mit Marillenkonfitüre, Puderzucker und ein bisschen frischem Obst ^{1/5/8}	8,40
Two Pancakes with jam and powdered sugar	
Kinderpalatschinken mit Nutella und ein bisschen frischem Obst ^{1/5/8}	4,70
Children's pancake with Nutella	
Smoothie aus frischem saisonalen Obst	0,2 L 3,90
Smoothie from fresh seasonal fruit 0,2 L	
Frisch gepresster Orangensaft aus drei sonnengereiften Orangen	3,90
Freshly squeezed orange juice	



DIE SÜSSE FEE

KUCHEN & TORTEN CAKES AND TARTS

Kuchen und Torten von der „Süßen Fee“:

Kuchen	3,50
Torten	3,80
Portion Schlag	0,80
Kuchen zum mitnehmen	3,20
Torten zum mitnehmen	3,50

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Mit Bio- & Fairtrade-Espresso

Kleiner Schwarzer ¹ (Espresso)	€ 2,20
Doppelter Schwarzer ¹ (Doppelter Espresso)	3,40
Kleine Schale Gold ¹ (Espresso mit Milchschaum)	2,40
Schale Gold ¹ (Cappuccino)	2,90
Große Schale Gold ¹ (Doppelter Cappuccino)	4,40
Verlängerter ¹ (Kaffee Crème)	2,70
Kännchen Kaffee ¹ (Kaffee Crème) – oder große Schale.	4,40
Große Melange ¹ (Milchkaffee mit Bio-Milch)	4,00
Kaffee Verkehrt ¹ (Latte Macchiato Glas 0,2 l mit Bio-Milch)	3,50
Kleiner Brauner ¹ (Espresso mit flüssiger Sahne)	2,40
Großer Brauner ¹ (verlängerter doppelter Espresso mit flüssiger Sahne)	3,50
Einspänner ¹ (Kaffee mit Schlag und Puderzucker im Glas)	3,30
Fiaker ¹ (Kaffee mit 2cl Kirschwasser und Schlag im Glas)	4,50
Cafe Corretto ¹ (Espresso mit einem Schuss Grappa)	3,20
Eiskaffee ¹ (Starker Kaffee mit 2 Kugeln Vanilleeis und Schlag)	4,50
Eisschokolade mit 2 Kugeln Vanilleeis	4,50

Verschiedene Eissorten entnehmen Sie bitte unserer saisonalen Eiskarte.

Alle Kaffeegetränke gibt es auch mit frisch gemahlenem entkoffeinierten Espresso sowie mit laktosefreier Milch oder einem Bio-Haferdrink ohne Aufpreis

SCHOKOLADE, TEE, ETC.

Schweizer Schokolade Caotina Noir oder Caotina Blanc

Große heiße Schokolade noir oder blanc mit Bio-Milch	€ 4,00
Große heiße Schokolade noir oder blanc mit Bio-Milch und Schlag	4,40
Große heiße Schokolade mit einem Espresso	4,50
Kleine heiße Schokolade noir oder blanc mit Bio-Milch.	2,90
Kleine heiße Schokolade noir oder blanc mit Bio-Milch und Schlag	3,20
Heiße Bio-Milch mit Honig.	3,30
Heißer Bio-Haferdrink mit Honig	3,30
Chococino noir oder blanc mit einem Espresso, kleine Tasse	3,90
Chococino noir oder blanc mit einem Espresso, große Schale.	5,20

Offener Tee Bioteaque Chiemgauer Teemanufaktur, im großen Glas serviert . 3,20

Schwarza Franzi ⁷	Bio Schwarztee Assam	
Schwarza Seppi ⁷	Bio Schwarztee Darjeeling	
Frische Resi ⁷	Bio Grüntee Ingwer Limone	
Greana Gustl ⁷	Bio Grüntee 1 St Grade „China Gunpowder“	
Pfiffiga Beppi	Bio Früchtetee Ingwer-Orange-Zimt	
Spritzige Quirin	Bio Früchtetee Granatapfel-Mango	
Nette Nani	Bio Kräutertee Pfefferminze	
Guada Luggi	Bio Kräutertee Bergkräuter	
Chai Charly ⁷	Schwarzer Tee (67,5%), Zimtstücke, Fenchelsamen, Ingwerstücke Pfeffer Schwarz, Nelken, Kardamom, Chilli ¹⁵	
Chai Latte ⁷	Chai Charly mit aufgeschäumter Milch ¹⁵	3,50
Tee, zweiter Aufguss		1,50

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 enthält Sulfite, 6 mit Taurin, 7 teehaltig

SAFT UND NEKTAR

	0,2 L	0,4 L
Gunkel Bio Apfelsaft naturtrüb	€ 2,90	€ 4,50
Gunkel Bio Orangensaft	2,90	4,50
Gunkel Bio schwarzer Johannisbeer-Nektar	2,90	4,50
Gunkel Ananassaft	2,90	4,50
Gunkel Rhabarber-Nektar	2,90	4,50
Gunkel-Säfte als Schorle	2,40	3,80
Proviant Bio Kirsche & Granatapfelschorle	0,33 L	3,20

WASSER

Haller Wildbadquelle

Quellwasser vom Fass mit Kohlensäure	0,2 L	€ 1,80
	0,4 L	3,00
	1,0 L	5,50
Wildbadquelle Mineralwasser Naturell	0,5 L	3,30
Wildbadquelle Premium sanft mit wenig Kohlensäure	0,33 L	2,80
Wildbadquelle Premium sanft mit wenig Kohlensäure	0,75 L	4,90



LIMONADEN UND MEHR

Proviant Bio Limonaden

Bio Zitronenlimonade	0,33 L	€ 3,20
Bio Rhabarberlimonade	0,33 L	3,20
Bio Orangenlimonade	0,33 L	3,20
Proviant Cola¹	0,33 L	3,20
Proviant Cola zuckerfrei¹	0,33 L	3,20
Schweppes Tonic Water^{3,4}	0,2 L	2,80
Schweppes Bitter Lemon^{3,4}	0,2 L	2,80
Schweppes Indian Tonic²	0,2 L	2,80
Schweppes Wild Berry	0,2 L	2,80
Red Bull^{1,6}	0,25 L	3,50
Richard's Sun Ice Tea Lemon	0,33 L	3,50
Richard's Sun Ice Tea Blueberry	0,33 L	3,50

Alkoholfreie Drinks

Holunder-Kracher (Limette, Zitrone, Eis, Soda und Holundersirup)	0,3 L	3,50
Hausgemachte Wassermelonen-Ingwer-Limonade mit Zitrone, Minze, Eis.	0,3 L	3,80
Marcuja-Lime (Limette, Eis, etwas Soda und Maracujanektar)	0,3 L	3,80
Ipanema 3Modul (Limette, brauner Zucker, Maracujanektar, Eis und Zitronenlimo)	0,3 L	5,90
Saure Johanna (Orangensaft, Johannisbeernektar, frischer Zitronensaft und Eis)	0,3 L	4,50
Ananas Kick² (Ananasnektar, Limette, Ingwer, Grenadine, Eis und Soda)	0,3 L	5,50

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 enthält Sulfite, 6 mit Taurin, 7 teinhaltig

SAISONALE EISSPEZIALITÄTEN ICE CREAM

„Die Süße Fee“ – regionale Handwerkskunst mit besten Zutaten

Zum Mitnehmen in der Waffel oder im Becher je Kugel € 1,50
Im Haus erste Kugel 2,- / jede weitere Kugel 1,50

Mango (laktosefrei) Zartschmelzendes Mangosorbet

Erdbeersorbet (laktosefrei) Zartschmelzendes Erdbeersorbet

Vanille Vanilleeis mit echter Bourbon-Vanille

Dunkle Schokolade Mehr Schokolade geht nicht – ein Traum für Schokoliehaber

Extras

gemischte Früchte € 2,00
Schokoladensauce 0,70
Sahnehaube 0,80

Kaffeehausbecher

mit den Sorten Vanille, Schokolade, Erdbeersorbet, gemischten Früchten und Schlag € 7,80

Eisbecher „Tante Sophie“

mit zwei mal Vanille, Schokolade, einem kräftigen Schuss Eierlikör und kleiner Sahnehaube 6,90

Eisbecher „Sommer und Schokolade“

mit den Sorten Vanille, Erdbeersorbet, Mangosorbet und flüssiger Schokolade 5,70



BIERE VOM FASS

Unsere Biere vom Fass mit 100% Naturhopfen

0,30 L 0,50 L

Waldhaus ohne Filter € 2,90 € 3,90

Naturtrüb, erfrischend fruchtig, ausgewogene Hefe- Malznote und dezent bitterer Hopfen

Waldhaus Diplom Pils 2,90 3,90

Feinherb mit dem Aroma des Naturhopfens, ein echter Klassiker mit 110 Auszeichnungen

Natur Radler mit Waldhaus ohne Filter 2,90 3,90

BIERE AUS DER FLASCHE

Biere aus der Flasche mit 100% Naturhopfen

Waldhaus Schwarzwald Weisse Hefeweizen hell **0,50 L** € 3,90

Spritzig-mild und fruchtig mit einem leichten Geruch von Banane

Waldhaus Spezial Gold einzigartig mild, harmonisch und vollmundig **0,33 L** 3,00

Waldhaus ohne Filter dunkel

dunkler, unfiltrierter Genuss mit feiner, röstmalzaromatischer Note **0,33 L** 3,00

ALKOHOLFREIE BIERE

Waldhaus Diplom Pils alkoholfrei mit 100% Naturhopfen **0,33 L** € 3,00

Waldhaus Schwarzwald Weisse alkoholfrei **0,50 L** 3,90

Alkoholfreies Radler **0,50 L** 3,90

WEINE _ 1⁵

Weiß

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

Qualitätsweine aus Baden-Württemberg:

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

Dieser Rivaner trocken hat ein blumiges Bukett, einen zarten Duft und eine angenehme und harmonisch eingebundene Säure. Er zeigt eine Aromausprägung die an Apfel und Zitrone erinnern.

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

Der Riesling hat einen eindrucksvollen Charakter mit einer noblen Säure und einem einladenden Bukett, welches im Duft an Apfel und Zitrusfrüchte erinnert. Am Gaumen ist auch eine harmonisch eingebundene Mineralität zu erkennen. Die frische und rassige Art machen diesen Riesling im Abgang zum Geschmackserlebnis.

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

Staatsweingut Weinsberg, Zartgelbe Farbe Gelbe Birne, Mandel, Honig, Apfelblüte, mittelkräftiger, anregender Geschmack

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

Cuvée aus Riesling, Justinus Kerner, Sauvignon; Staatsweingut Weinsberg, Feine Zitrusaromatik, Apfel, dezente Würzigkeit, weicher Auftakt, harmonische Säurestruktur, fruchtiger Nachhall

Weinschorle mit Vinum Riesling Classic 0,2 L 3,20

WEINE _ 2⁵

Weiß

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

Qualitätsweine aus Österreich:

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.

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

Stift Klosterneuburg, 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.

WEINE_3⁵

Rosé

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

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn, erfrischend leichter Trollinger-Charakter mit Muskatnote

Rosé trocken 2,50 4,60 15,50

Grantschener Wildenberg, klare frische Frucht, gepaart mit feinem Säurespiel

Weinschorle Rosé trocken **0,2 L** 3,20

WEINE _ 4⁵

Rot

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

Qualitätsweine aus Baden-Württemberg:

Über die Sommermonate bieten wir als offenen roten Wein unsere Hausmarke und den Lemberger trocken an.

Kaffeehaus Rot Hausmarke € 2,50 4,60 15,50

Cuvée aus Trollinger, Lemberger, Dornfelder; trocken, verführerische Frucht nach vollreifen Erdbeeren, mit zarten Noten von Cassis und einem Hauch von Holunder

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

Genossenschaftskellerei Heilbronn-Weinsberg-Erlenbach. Der Samtrot offenbart in der Nase ein warmes Aroma von Himbeeren, Kirschen und reifen Erdbeeren. Am Gaumen zeigt er sich vollmundig saftig mit frischer Frucht, milder Säure und weichen Tanninen. Der Samtrot ist der jüngste Spross der Burgunderfamilie und eine natürliche Mutation des Schwarzrieslings. Die Rebsorte wurde 1928 in Weinsberg entdeckt. Der Samtrot ist ein edler und eleganter Vertreter der großen Burgunderfamilie.

Lemberger trocken 2,70 4,90 18,00

Der Heilbronner Stiftsberg Lemberger trocken ist ein vollmundiger, eleganter und kräftiger Rotwein. Er präsentiert kräftige Aromen von dunklen Früchten wie Brombeeren, Holunder und Johannisbeeren. Die reifen und kräftigen Tannine unterstützen diesen gehaltvollen Lemberger in seiner Struktur und Komplexität. Der Wein ist von tiefer Farbgebung. Die Lembergerrebe kommt aus den Donauländern und erzeugt mitunter die besten Rotweine in der deutschen Weinwelt.

Qualitätswein aus Österreich:

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

Thermenregion Stift Klosterneuburg. Auffallend frisches Rot mit funkelnden Reflexen sowie das weiche Aroma nach roten Johannisbeeren und Weichseln machen den Pinot Noir nicht nur zu einer Augenweide sondern auch zu einer Gaumenfreude. Sanfte Tannine und würzige Lebkuchen- und Nussaromen runden das Gesamtbild dieses Rotweines ab. Der Pinot Noir – auch als Blauer Burgunder bezeichnet – stammt aus der Region Burgund. Nachweisbar wurde die Sorte dort im 4. Jahrhundert ausgepflanzt, von den Römern kultiviert und im gesamten römischen Reich verbreitet. Die sanften, mikroklimatisch begünstigten und geschützten Lagen der Thermenregion bieten der anspruchsvollen Pinot Noir- Traube optimale Bedingungen.

Weinschorle Hausmarke **0,2 L** 3,20

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

WEINE _ 5⁵

Rot Flaschenweine

0,75 L

Sie & Er, 2018 Deutschland, trocken 20,50

Cuvée aus Spätburgunder, Acolon, Cabernet Dorsa; Staatsweingut Weinsberg, Dunkle Beerenfrucht, schmackhafte Würze, weicher gut strukturierter Rotwein

Plaimont Corolle Rouge IGP Côtes de Gascogne, 2018 Frankreich, trocken 20,50

Der Corolle Rouge zeigt sich in dunkelvioletter Farbe mit leichten Reflexen. In der Nase komplexe Aromen von roten und schwarzen Früchten, die von frischen Nuancen wie Menthol und schwarzer Johannisbeere untermalt werden. Am Gaumen voll und rund. Der Merlotanteil sorgt für eine fruchtige Süße, der Cabernet Sauvignon zeigt Charakter im Abgang. 13% Vol.

Corvina Val dei Molini Garda, 2018 Italien, trocken 21,50

Der Corvina Garda aus der Cantina di Custoza gefällt mit einem intensiven Bukett nach reifen Waldbeeren und feinen Mandeltönen. Am Gaumen weich und rund, mit angenehm eingebundenen Holznoten und weichen Tanninen. Rund 40 Prozent der Trauben reifte für einige Monate in Barriques, die anderen in Edelstahl. 14% Vol.

Conde Valdemar Crianza Rioja DOCa, 2016 Spanien, Tempranillo, trocken 23,50

Mit seinem intensiven Kirschrot und feinsten Obstaromen mit Gewürzen und Vanille legt sich der Conde Valdemar Crianza Rioja DOCa ins Glas. Sein Geschmack verführt den Genusssmenschen mit einer reifen Tanninstruktur und seiner harmonischen Art. 13,5% Vol.

2018 Cuvée No. 1 Öko-Wein, Deutschland, Weingut Klump / Baden Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, St. Laurent, trocken 24,90

Rubin, purpur mit violetten Rändern und dunklem Kern zeigt sich der Klump Cuvée No1 im Glas. Ein Aroma von Sauerkirschen, reifen Pflaumen, Himbeerlikör - ganz intensiv - sowie eine kühle Note und süßliches Holz begeistern. Im Mund des Cuvée No1 folgen dann Aromen von Pflaumen, wieder Sauerkirschen, Karamel, Vollmilchschokolade, Kakao und Lorbeeren. Die dichte und kraftvolle Struktur mit gutem Saftanteil präsentiert in diesem Klump Cuvée eine feingliedrige Säure, eine gute Balance und einen würzigen Abgang. Das ist lecker! 13% Vol.

SEKT⁵

Baden Württemberg:

Cuvée Sekt Dry **0,10 L** € 3,50

Heilbronner Staufenberg, Baden Württemberg, harmonisch und zart-fruchtbetont. **0,75 L** 21,00

Kaffeehaus Riesling Brut Hausmarke **0,10 L** 3,80

Heilbronner Stiftsberg, Baden Württemberg **0,75 L** 22,50

Das Traubengut vom Heilbronner Staufenberg Riesling Sekt brut wurde von Hand gelesen und zu einem edlen Grundwein verarbeitet. Durch eine aufwendige, neunmonatige Flaschengärung entstand dieser prickelnde und feinmoussierende Riesling Sekt brut.

Secco M. **0,75 L** 23,00

Staatsweingut Weinsberg, erfrischend fruchtig, aus der Muskatellertraube

Sekt Orange **0,10 L** 3,00

Portonic³ mit 4cl weißem Portwein, Limette, Eis und etwas Tonic 4,50

Kir Royal Cuvée Sekt mit Crème de Cassis **0,10 L** 4,00

French 75² Cuvée Sekt mit frischem Zitronensaft, Gin und Grenadine **0,10 L** 5,00

Aperol Sprizz² Cuvée Sekt mit Aperol, Eis und Orange. **0,20 L** 5,50

Hugo Cuvée Sekt mit Holundersirup, Minze und Eis. **0,20 L** 5,50

Lillet Sprizz⁴ Cuvée Sekt mit Lillet, Eis und Limette **0,20 L** 5,50

1 koffeinhaltig, 2 mit Farbstoff, 3 chininhaltig, 4 mit Antioxidationsmittel, 5 enthält Sulfite, 6 mit Taurin, 7 teehaltig

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, **4 cl** 7,90
deutlicher Rauch mit medizinischen Noten, angenehmes Mundgefühl.

Destilatscheune Neulautern

N-Gin Neulautern Dry 45% vol mit „Gold“ ausgezeichnet **2cl** 4,50

Ein New-Western den man einfach probiert haben muss – pur oder im Cocktail ein Genuss! **4cl** 7,50

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	€ 3,50
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
Haselnussbrand vom Stift Klosterneuburg	2 cl	3,50

Liköre vom Staatsweingut Weinsberg:

Quittenlikör 20% vol	2 cl	2,90
Himbeerlikör 20% vol	2 cl	2,90
Walnusslikör 25% vol	2 cl	2,90

Kräuter:

Ramazzotti	2 cl	2,50
Ramazzotti auf Eis und Zitrone	4 cl	4,50
Ouzo	2 cl	2,50
Appenzeller Alpenbitter	2 cl	2,80
Pastis mit Eis und Wasser	4 cl	4,50

LONGDRINKS & COCKTAILS

Gin Tonic ³ mit 4cl Bombay saphire und Thomas Henry Tonic Water	€ 8,50
N-Gin Neulautern Dry 45% vol ³ mit „Gold“ ausgezeichnet; (4cl, mit Tonic Water)	10,00
Moscow Mule (4cl Wodka, Fr. Limette, Gurke, Spicy Ginger)	7,50
3Modul Batida, Vodka, Johannisbeere.	7,00
Jacky Cola	7,00
Cuba Libre ¹ (Havana Club, Limette, Cola).	7,00
Caipirinha (5cl Cachaca, brauner Zucker, Limette, Crushed Ice)	8,50
Long Island Ice Tea ¹ (Cointreau, Gin, Rum, Wodka, O-Saft, Cola)	8,50
Manhattan Dry ¹ (4cl Bourbon, 2cl Martini Dry, Angostura)	7,50
Planters Punch ² (Brauner Rum, Zitronen-Orangen-Ananassaft, Grenadine).	8,00
Pina Colada (4cl weißer Rum, Ananassaft, Sahne, Coconut Cream).	8,00
Margarita (frischer Limettensaft, Cointreau, Tequila)	7,50
Gin Fizz (5cl Bombay Saphire Gin, Frischer Zitronensaft, Zucker, Soda)	8,00
Whiskey Sour (5cl Bourbon, Eis, frischer Zitronensaft, Puderzucker)	8,00

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

Holunder-Kracher (Limette, Zitrone, Eis, Soda und Holundersirup)	0,3 L	3,50
Hausgemachte Wassermelonen-Ingwer-Limonade mit Zitrone, Minze, Eis.	0,3 L	3,80
Marcuja-Lime (Limette, Eis, etwas Soda und Maracujanektar)	0,3 L	3,80
Ipanema 3Modul (Limette, brauner Zucker, Maracujanektar, Eis und Zitronenlimo).	0,3 L	5,90
Saure Johanna (Orangensaft, Johannisbeernektar, frischer Zitronensaft und Eis)	0,3 L	4,50
Ananas Kick ² (Ananasnektar, Limette, Ingwer, Grenadine, Eis und Soda)	0,3 L	5,50



*Kaffeehaus
3 Modul*

RESTAURANT-KAFFEE-KULTUR

74189 WEINSBERG, MARKTPLATZ 1

WWW.KAFFEEHAUS-3MODUL.DE