

ALLERGENE

A	Glutenhaltiges Getreide (Aw= Weizen, Ad= Dinkel)
B	Krebstiere und Krebserzeugnisse
C	Eier und Eierzeugnisse
D	Fisch und Fischerzeugnisse
E	Erdnuss und Erdnusserzeugnisse
F	Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse
G	Milch und Milcherzeugnisse
H	Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L	Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M	Senf und Senferzeugnisse
N	Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse
O	Schwefeldioxid und Sulfite
P	Lupine und Lupinenerzeugnisse
R	Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

ZUSATZSTOFFE

1	Mit Konservierungsstoffen
2	Mit Farbstoffen
3	Mit Antioxidationsmitteln
4	Mit Süßungsmittel Saccharin
5	Mit Süßungsmittel Cyclamat
6	Mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
7	Mit Süßungsmittel Acesulfam
8	Mit Phosphat
9	Geschwefelt
10	Chininhaltig
11	Koffeinhaltig
12	Mit Geschmacksverstärker
13	Geschwärzt
14	Gewachst
15	Gentechnisch verändert

Öffnungszeiten bis 25. März 2019

Dienstag und Mittwoch	Ruhetage
Montag, Donnerstag bis Sonntag	10:00 Uhr – 17:00 Uhr
Warme Küche	11:30 Uhr – 16:30 Uhr

Öffnungszeiten 26. März 2019 bis 03. November 2019

Montag bis Sonntag	09:30 Uhr – 18:00 Uhr
Warme Küche	11:30 Uhr – 17:30 Uhr

HERZLICH WILLKOMMEN

Köstliche Augenblicke

Die Freuden an den perfekten, kleinen Dingen wird hier, im *Café im Schloss Meersburg*, mit viel Leidenschaft und Liebe zum Detail gepflegt. Gerne möchten wir Sie jeden Tag mit Ideen und Raffinesse, Frische und Vielfalt, Freundlichkeit und Harmonie verwöhnen. Qualitäten, die Sie auch für private und geschäftliche Veranstaltungen nutzen können. Unser Catering-Team öffnet für Sie die wunderschönen Räume von Schloss Meersburg und sorgt für Feste, die unvergesslich bleiben. Sprechen Sie uns doch einfach mal darauf an.

Herzlichst,



FAMILIE FINKBEINER

UNSERE SPEISENAUSWAHL

Blumenkohlcrèmesuppe mit Kräutercrôutons Aw, G	6,50
Pilzcrèmesuppe mit Kräuterpesto G	6,50
Erbseintopf mit Speck L	7,50
Hausgemachte Gemüsequiche mit Zupfsalat Ad,C,G,L	11,90
Ravioli mit Ricotta Spinat Füllung auf Tomatensugo AW,C,G,	13,00
Ragout von der Maispouardenbrust, mit Spätzle und gebratenen Champignons Aw,C,L,O, G	16,50

WEINE

Weiss: 2018 Müller-Thurgau o	0,1l	3,50
Staatsweingut, Meersburg	0,2l	5,80
2017 Grauburgunder o	0,1l	4,90
Weingut Aufricht, Hagnau	0,2l	8,00
2016 „AufRichtig Weiß“ o	0,1l	5,30
Weingut Aufricht, Hagnau	0,2l	8,60
2017 Weißburgunder „Edition	0,1l	5,40
Weingut Geiger, Meersburg	0,2l	8,90
Rosé: 2016 Spätburgunder Rosé o	0,1l	3,90
Weingut Aufricht, Hagnau	0,2l	6,00
Rot: 2016 Spätburgunder o	0,1l	3,50
Staatsweingut Meersburg	0,2l	5,80
2015 Montepulciano o	0,1l	5,10
D’Abruzzo, Italien	0,2l	8,30
2016 Salucci o	0,1l	5,10
Collegium Wirtemberg, Stuttgart	0,2l	8,30
2015 „AufRichtig Rot“ o	0,1l	5,30
Weingut Aufricht, Stetten	0,2l	8,60
Weinschorle weiss o und rot o	0,3l	4,10
Weinschorle rosé o	0,3l	4,60

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

ALKOHOLFREIE PRI-SECCO AUS DER MANUFAKTUR JÖRG

GEIGER

Rosenzauber

Apfel, Rose und Minze 0,1l 3,50

BIERE

Rothaus Tannenzäpfle A oder alkoholfrei A 0,33l 3,50

Rothaus Hefeweizen A oder alkoholfrei A 0,5l 3,80

Leibinger Seeradler naturtrüb A, 3 0,33l 3,80

APERITIF

Sekt Hausmarke Traube Tonbach o 0,1l 4,70

Secco weiss o/ rosé o Staatsweingut Meersburg 0,1l 5,00

Lillet Wild Berry o,2/ Aperol Spritz o,2,10/ Hugo o,1 0,3l 7,50

SCHNÄPSE

Haselnuss/Kräuter Edelbrand 2 cl 4,50

Gelbe Rüben Geist 4 cl 6,00

Gutemann, Hagnau

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

KUCHENAUSWAHL

Apfelkuchen A, C, G, H

Berner Nusskuchen

Gedeckter Apfel-Aprikosen-Kuchen A, C, G, H

Heidelbeerkuchen A, C, G, H

Käse-Mohnkuchen A, C, G, H

Linzertorte A, C, G, H

Meersburger Schlosskuchen A, C, G, H

Zwetschgenkuchen A, C, G, H

Kirschkuchen A, C, G, H

Schoko-Himbeer-Torte C, G, H

Schwarzwälder Kirsch-Torte A, C, G

Stück Kuchen 3,10

Stück Torte 3,60

Portion Sahne 0,80

Bitte beachten Sie, dass sich die Auswahl der Kuchen täglich ändert.

FRISCHE WAFFELN

Waffeln mit Puderzucker A, C 3,50

Waffeln mit Früchtekompott, Sahne und Vanilleeis A, C, G 6,40

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Espresso	Tasse	2,00
Espresso Macchiato G		2,20
Espresso doppio		3,20
Espresso doppio Macchiato G		3,60
Café Crema	Tasse	3,00
Portion Café Crema		4,20
Milchkaffee G	Tasse	3,50
Cappuccino G	Tasse	3,20
Cappuccino doppio G		4,20
Latte Macchiato G	Glas	3,60
wahlweise mit		
Amaretto 1, 2/ Vanille 1, 2/ Karamell 1, 2/ Irish Cream 1, 2		3,90
Heiße Schokolade A, F, G	Glas	3,60
Heiße Schokolade mit Sahne A, F, G		4,00
Weisse Schokolade A, F, G	Glas	4,00
Vanilla Chai Latte F, G	Glas	4,00

TEEAUSWAHL AUS DEM HAUSE ALTHAUS

- Earl Grey - Darjeeling Castelton – Assam Meleng – Lung Ching –
Grün Matinee – Lemon Mint – Toffee Rooibush –
Fruit Berry – Milde Minze

	Glas	3,00
--	------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Teinacher Mineralwasser medium/still	0,25l	2,70
	0,75l	5,90
Verschiedene Säfte, Pur oder als Schorle		
- Apfel naturtrüb – Johannisbeere – Rhabarber – Maracuja – Orange -	0,2l	2,90
	0,4l	4,60
Orangina	0,25l	3,50
Almdudler	0,35l	3,80
Coca Cola 2/ light 2, 5, 6, 7/ zero 2, 5, 6, 7	0,3l	3,50
Spezi 2	0,3l	3,50
Bionade Holunder, Ingwer-Orange	0,33l	3,90
Fauna Eistee Zitrone	0,3l	3,20
Tonic Water 10, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,2l	3,50

FRISCHE SÄFTE

Frischer Bio-Orangensaft	0,2l	4,50
--------------------------	------	------

Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.
Wir akzeptieren Bargeld und EC Karte.