

# ***HOFCAFÉ FUCHS***

***IHR CAFÉ IM GRÜNEN***

***SELBSTGEBACKENE KUCHEN & TORTEN,  
KAFFEESPEZIALITÄTEN  
UND MEHR....***



## Rund um den Kaffee

<b>Tasse Kaffee *</b>	€ 2.20
<b>Kännchen Kaffee *</b>	€ 3.80
<b>Tasse Café Crème *</b>	€ 2.20
<b>Espresso *</b>	€ 1.70
<b>Espresso Macchiato Doppio *<sub>1</sub></b> <i>Doppelter Espresso mit etwas Milchschaum</i>	€ 2.90
<b>Cappuccino *<sub>1</sub></b>	€ 2.60
<b>Cappuccino mit doppeltem Espresso*<sub>1</sub></b>	€ 3.20
<b>Milchkaffee *<sub>1</sub></b>	€ 2.80
<b>Latte Macchiato *<sub>1</sub></b>	€ 2.80
<b>Latte mit doppeltem Espresso*<sub>1</sub></b>	€ 3.40
<b>Choccocino *<sub>1,7</sub></b>	€ 3.00

alle Kaffeespezialitäten können Sie auch entkoffeiniert genießen

<b>Espresso*küsst Schokolade <sub>1,8</sub></b> <i>Espresso mit feinsten Schokolade + Sahnehaube</i>	€ 3.80
<b>Irish Coffee <sub>1</sub></b> <i>Kaffee* mit 4cl irischem Whisky + Sahnehaube</i>	€ 4.80
<b>Gourmet-Kaffee* <sub>1</sub></b> verfeinert mit Baileys, <i>Eierlikör oder Amaretto und Sahne <sub>1,2</sub></i>	€ 4.00
<b>Eiskaffee, 1 Kugel Eis, Sahne <sub>1,2</sub></b>	€ 3.60
<b>Portion Sahne extra <sub>1</sub></b>	€ 0.60

\*Alle Produkte (außer entkoffeiniert) bereiten wir mit **Seeberger BIO-FAIRTRADE-Kaffee** zu

die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

## Schokoladengenuss

Heiße Schokolade <sup>1,7</sup>	€ 2.50
Heiße dunkle Schokolade <sup>1,7</sup>	€ 2.50
Heiße weiße Schokolade <sup>1</sup>	€ 2.50
Choccocino * <sup>1,7</sup> <i>heiße Schokolade mit Espresso</i>	€ 3.00
Gourmet-Schokolade <sup>◦</sup> <sup>1,8</sup>	€ 3.20
Gourmet-Schokolade <sup>◦</sup> <i>mit Rum, Whisky, Baileys, Amaretto, Orangen- oder Kokoslikör + Sahne</i> <sup>1,7</sup>	€ 4.20
Espresso küsst Schokolade <sup>◦</sup> <i>Espresso mit feinsten Schokolade + Sahnehaube</i> <sup>1,7</sup>	€ 3.50
<sup>◦</sup> mit feinsten französischer Trinkschokolade	
Portion Sahne extra <sup>1</sup>	€ 0.60
Milch, kalt oder heiß <sup>1</sup>	€ 1.20
Eisschokolade <i>mit 1 Kugel Eis + Sahne</i> <sup>1,2</sup>	€ 3.60



die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

# Edle Teespezialitäten

*Darjeeling* fein, blumig, elegant \*

*Ceylon* spritzig-frisch \*

*Assam* kräftig, malzig, aromatisch \*

*Earl Grey* Schwarztee mit Bergamotte aromatisiert \*

*Grüntee "Marani"* 7 exotisch-fruchtig

*Rooibostee "Limome-Ingwer"* \*

*Rooibostee "Ananas-Passionsfrucht"* \*

*Früchtetee "Blutorange"* \*

*Früchtetee "Hagebutte-Hibiskus"* \*

*Glas*

€ 2.20

*Kännchen*



€ 3.80

wahlweise mit Zitrone oder Sahne 1 und Kandis

\* *Bio-Tee*

*Pfefferminz-, Kamille- oder*

*Kräutertee* im aromaversiegelten Teebeutel

*Glas*

€ 1.60

*Kännchen*

€ 2.80

die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

## Unsere Kuchen und Torten

sind selbstgebacken und wir möchten sie Ihnen frisch und saisonal anbieten. Die Zutaten wählen wir in bester Qualität und möglichst regional für Sie aus.

Bitte wählen Sie im Café aus unserer Kuchenvitrine oder beachten Sie unsere stets aktuellen Angebotstafeln.

Gern auch zum Mitnehmen und auf Bestellung

sämtliche Gebäckarten können Spuren von 1,2,3,4 enthalten

### Kleines Eisangebot



Portion gemischtes Eis	3 Kugeln	1,2	€ 2,70
mit Schokoladenguß		1,2,6,7	€ 3,30
mit Eierlikör		1,2	€ 3,70
Vanille-oder Schokoeis mit heißen Himbeeren oder Sauerkirschen		1,2	€ 4,40
Portion Sahne extra		1	€ 0,60
Eiskaffee/Eisschokolade			€ 3,60
mit 1 Kugel Eis + Sahnehaube		1,2	
Winzertraum	Zitronensorbet mit Sekt	1,2,5	€ 3,50
Affogato al caffè			€ 2,60
Vanilleeis ertrunken im Espresso		1,2	

die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

## Erfrischungsgetränke

		Glas	Flasche
<b>Mineralwasser</b>	0,2l	€ 1.50	0,5l € 2.60
<i>still, medium oder classic</i>			
<b>Mineralwasser classic</b>			0,75l € 3.90
<b>Apfelschorle mit Biosaft</b>			0,4l € 2.80
<b>Rhabarber-, Johannisbeer-, Trauben- und Orangenschorle</b>			0,4l € 3.20
<b>Orangen-/Traubensaft</b>			0,2l € 2.80
<b>Rhabarber-/Johannisbeernektar</b>			0,2l € 2.80
<b>Apfelsaft (Bio)</b>			0,2l € 2.20
<b>Orangina, Almdudler</b>			0,25l € 2.80
<b>Bitter Lemon</b>			0,2l € 2.80
<b>Cola/light, Mezzo</b>			0,5l € 2.80

## Biere

<b>Tannenzäpfle</b>		Flasche	0,33l € 3.00
<b>Paulaner Hefe/alk.frei</b>		Flasche	0,5l € 3.00
<b>Wulle Bier</b>		Flasche	0,33l € 2.50
<b>Radler</b>		Flasche	0,5l € 2.50
<b>Clausthaler alk.frei</b>		Flasche	0,33l € 2.50
<b>Schöffelhofer Grapefruit</b> (nur Mai-Sept.)			0,33l € 2.50
<b>Berliner Weiße</b> (nur Mai-Sept.)		Glas	0,33l € 3.00
<i>Himbeer oder Waldmeister 6,7</i>			

die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

# Weinkarte

	0,25l	0,10l
<b>Riesling</b> /tr. QbA klassisch elegant	€ 3.40	€ 1.60
<b>Muskateller</b> feines Muskatbukett	€ 4.40	€ 2.20
<b>Weißburgunder</b> tr., klassisch	€ 4.40	€ 2.20
<b>Rosé</b> QbA aromatische Frische	€ 3.40	€ 1.60
<b>Trollinger Blanc de Noir</b>	€ 4.40	€ 2.20
<b>Troll.-Lemberger</b> QbA"der Württemberger	€ 3.40	€ 1.60
<b>Lemberger</b> /tr. QbA kräftig voll	€ 3.80	€ 1.80
<b>Pinot Noir</b> tr., Burgunderspezialität	€ 4.40	€ 2.20
<b>Merlot</b> tr. kirschrot, angenehmes Tannin	€ 5.60	€ 2.60
<b>Samtrot</b> Spätlese - ein Wein wie sein Name	€ 5.60	€ 2.60
<b>Schorle</b> mit QbA-Weinen	€ 2.60	

## Hofcafé Sekt



Glas  
che

0,10l

€ 2.80

0,75l

€ 16.00

**Winzertraum** Sekt mit Zitronensorbet 1,2 **Glas € 3,50**

**Kir Royal** Sekt mit Cassislikör **Glas € 3.80**

**Aperol Sprizz** Aperol, Sekt, Soda, Eis **Glas € 4.80**

**Hugo** Sekt mit Holunderblütensirup **Glas € 4.00**

5 alle Weine, Sekt und sekthaltige Getränke können Sulfite enthalten  
die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der  
vorletzten Seite erklärt

# Cocktails

<b>Gin Tonic</b> <i>Bombay Sapphire Gin, Tonic Water</i>	€ 6.00
<b>Killer</b> <i>Johannisbeernektar, Wodka, Amaretto, Pfirsichlikör</i>	€ 6.00
<b>Swimming Pool</b> 1,6 <i>Wodka, Kokos, Ananassaft, Blue Curaco, Sahne</i>	€ 6.00
<b>Sommerwind</b> 1,2,6 <i>Campari, Orangensaft, Vanilleeis</i>	€ 6.00
<b>Campari-Orange</b> 2 <i>Campari und Orangensaft</i>	€ 4.50
<b>Winzertraum</b> 1,2,5 <i>Sekt mit Zitronensorbet</i>	€ 3.50
<b>Kir Royal</b> 5 <i>Sekt mit Cassislikör</i>	€ 3.80
<b>grüne Wiese</b> alkoholfrei 2 <i>Ananas- u. Orangensaft, Curacao blue alk.-frei</i>	€ 4.00
<b>Aperol Sprizz</b> Aperol, Sekt, Soda, Eis 5	€ 4.80
<b>Hugo</b> 5 Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette	€ 4.00



die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt



## Geistreiches

	2cl	4cl
<i>Schlehenlikör*</i>	€ 1,70	€ 2,90
<i>Quittenlikör*</i>	€ 1,70	€ 2,90
<i>Eierlikör</i>		€ 2,90
<i>Amaretto</i>	€ 1,70	€ 2,90
<i>Baileys Irish Cream</i>		€ 2,90
<i>Ramazotti</i>	€ 1,70	€ 2,90
<i>Tullamore Dew Irish whiskey</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Kirschwasser*</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Williams Christ* Brand</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>'s Goldbergschlückle*</i> <i>Traubenbrand von Burgunderauslese</i> <i>im Holzfass gereift</i>	€ 2,20	€ 3,80
<i>Campari</i> 6 <i>mit Eis</i>	€ 1,70	€ 2,90
<i>mit Orangensaft</i>		€ 4,20



\* können Sie auch zum Mitnehmen erwerben

die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

## **Flammkuchen**

Ab 17.00 Uhr bieten wir Ihnen ofenfrischen

Flammkuchen "elsässer Art" mit  
Creme fraiche, Speck, Zwiebeln an

**1 Flammkuchen** 1,3 € 6,20

## **Toasts**

**Gourmet-Toast** (nur Mai+Juni) € 5,60  
*Spargel, Hollandaise, Schinken, Käse 1,2,3,8,15,21*

**Hofcafé-Toast** € 4,80  
*Brät, Zwiebel, Gurke, Käse 1,3,13,15,21*

**Toast Hawaii** € 4,80  
*Schinken, Ananas, Käse, 1,3,6*



die Nummern der anzugebenden Allergene und Zusatzstoffe sind auf der vorletzten Seite erklärt

## Vesper

<b>Schmalzbrot</b> (nur über die Wintersaison) <sup>3</sup>	€ 2,00
<b>Hausmacher Leberwurstbrot</b> <sup>3,13,15,21</sup>	€ 3,20
<b>Schinkenbrot, gekocht</b> <sup>1,3,13,15,21</sup>	€ 4,00
<b>Käsebrot</b> <sup>1,3</sup>	€ 3,80
<b>Saitenwürstle</b> <sup>3,13,15,21</sup> 1 Paar mit Brot	€ 3,20
<b>Debreziner</b> <sup>3,13,15,21</sup> 1 Paar mit Brot	€ 3,40
<b>Wurstsalat</b> <sup>1,3,9,13,15,21</sup>	€ 5,40
<b>Wurstsalat, ½ Portion</b> <sup>1,3,9,13,15,21</sup>	€ 3,00
<b>Winzerteller für Genießer</b> <sup>1,3,13,15,21</sup>	€ 7,00

*Alle Preise inklusiv Mehrwertsteuer und Bedienung*

*Folgende Zusatzstoffe und Allergene können enthalten sein.  
Die Inhaltsstoffe des aktuellen Gebäckangebots entnehmen Sie bitte des  
Ordnern oder fragen Sie das Servicepersonal*

*1 mit Milcheiweiß, 2 mit Ei, 3 mit glutenhaltigem Getreideerzeugnis  
4 mit Schalenfrüchten/-erzeugnissen, 5 mit Sulfite,  
6 mit Farbstoffen, 7 mit künstlichem Aroma, 8 mit Sojaerzeugnissen,  
9 mit Geschmacksverstärker, 10 mit Antioxidationsmittel,  
11 mit Chinin, 12 mit Konservierungsmittel, 13 mit Phosphat,  
14 mit Lupine, 15 mit Senf/-Senferzeugnissen,  
16 mit Krebstieren/-erzeugnissen, 17 mit Erdnüssen/-erzeugnissen,  
18 mit Fisch/-erzeugnissen, 19 mit Sesam/-erzeugnissen,  
20 mit Weichtieren/-erzeugnissen, 21 mit Sellerie,*

# **HOFCAFÉ FUCHS**

*Inhaber: Thomas u. Rita Fuchs GbR  
Am Goldberg 1 74182 Obersulm-Sülzbach  
☎ 07134/3476 FAX 07134/134402  
info@hofcafe-fuchs.de*

## **Öffnungszeiten**

*Erster Mai bis zum letztes Septemberwochenende  
die ersten 3 Adventswochenenden  
die letzten 2 Januar- u. die ersten  
2 Februarwochenenden  
Samstag, Sonntag, Feiertag 14-20 Uhr  
und nach Vereinbarung*

***Gruppen, Feiern, Weinproben jederzeit nach  
Absprache, auch Menüs und Büfettts***

*Plätze im Innenbereich bis 60 Personen  
im Außenbereich bis 120 Personen  
Termine vom Frühstücksbüfett und  
anderen Aktionen bitte erfragen,  
teilweise nur mit Anmeldung*

***Geschenkgutscheine ab 10 €***

*Kuchen auch zum Mitnehmen und Bestellen*

***[www.hofcafe-fuchs.de](http://www.hofcafe-fuchs.de)***

*besuchen Sie uns auch bei facebook.com unter  
Hofcafé Fuchs*

*oder abonnieren Sie unsere Newsletters*