

Die Karte

CAFE IM HIRSCH

Öffnungszeiten:

**täglich 9-18 Uhr
kein Ruhetag!**

**Bei gutem Wetter ist auch unser
Straßencafé geöffnet!**

Trägerverein:

**„Rettet das Café Völter e.V.“
Hirschgasse 9, 72070 Tübingen
Tel.: 07071/ 24134
mail@cafe-im-hirsch.de
www.cafe-im-hirsch.de**

Anmerkung:

Bitte beachten Sie die Zeichenerklärung auf Seite 22

Informationen zu unseren Produkten bei
Lebensmittelunverträglichkeiten entnehmen Sie
bitte dem Aushang in unserem Café oder fragen
Sie nach dem LMIV-Ordner.

Wir über uns

Obwohl über 4000 Proteststimmen gesammelt wurden, konnte nicht verhindert werden, dass eines der beliebtesten Caféhäuser in der Tübinger Altstadt, das Café Voelter, am 30. April 1981 seine Türen für immer schloss.

Dennoch war der Protest erfolgreich: am 28. April 1981 gründeten Mitglieder der damaligen Bürgerinitiative den Trägerverein **„Rettet das Café Voelter e.V.“**, um in den von der Stadt Tübingen angebotenen Räumen in der Hirschgasse 9 ein neues Café einzurichten.

Am 6. März 1982 war es dann soweit:
Das **„Café im Hirsch“**
nahm den Betrieb auf!

Mittlerweile führt ein Team von drei Personen in Festanstellung die laufenden Geschäfte, alle anderen MitarbeiterInnen sind Teilzeit -, bzw. Aushilfskräfte.

Beim Einkauf unserer Lebensmittel bevorzugen wir regionale Waren: Milch von glücklichen Kühen, Eier von glücklichen Hühnern und etliche fair gehandelte Produkte. Außerdem verwenden wir keine Mikrowelle für die Zubereitung unserer warmen Speisen.

Nun wünschen wir Ihnen, dass Sie sich in unserem Café wohlfühlen und gleichermaßen vom reichhaltigen Angebot unserer Speisekarte als auch von der angenehmen Atmosphäre angesprochen werden.

Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Frühstück

EURO

Bambini Frühstück* Kindercappuccino mit Schokolinsen, Portion Kindermüsli	4.10
Kleines Frühstück Tasse Kaffee**, 1 Tafelbrötchen, Butter und Marmelade	6.90
Süßes Frühstück Schale Milchkaffee**, Croissant mit Nutella	8.10
Französisches Frühstück Schale Milchkaffee**, Croissant, Butter und Marmelade	9.60
Fitness Frühstück Schale Milchkaffee**, mittleres Müsli, kleiner Orangensaft	12.10
Rührei Frühstück Schale Milchkaffee**, kleiner Orangensaft, Rührei aus 3 Eiern, 3 Scheiben Toast und Butter	12.80
Veganes Frühstück große Tasse Tee**, kleiner Saft, 1 Tafelbrötchen, 1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, Margarine, Marmelade, veganer Aufstrich und -Aufschnitt, 2 Scheiben Räuchertofu, reichlich garniert ⁷	16.50
Klassisches Frühstück Portion Kaffee**, 1 Tafelbrötchen, 1 Dinkel-Schusterle, 1 Scheibe Vollkornbrot, gek. Schinken ^{2,3,4,9} , franz. Tortenbrie, 1 gek. Ei, Butter und Marmelade, reichlich garniert ⁷ kann auch vegetarisch bestellt werden	17.50
Almfrühstück Schale Milchkaffee**, kleiner Saft, 1 Laugenweckle, 1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot, Allgäuer Emmentaler, Bergkäse, Hüttenkäse, kleines Müsli, Butter und Marmelade, reichlich garniert ⁷	18.80
Schlemmerfrühstück für 2 Personen 2 Portionen Kaffee**, 2 kleine Orangensäfte, 2 Tafelbrötchen, 2 Croissants, 2 Brezeln und 2 Scheiben Vollkornbrot, gek. Schinken ^{2,3,4,9} , Schwarzwälder Schinken ² , Salami ^{1,2,3,4,9} , mittelalter Gouda ¹ , franz. Tortenbrie, Frischkäse, Butter, Marmelade, Nutella oder Honig, 2 gek. Eier, reichlich garniert ⁷ kann auch vegetarisch bestellt werden	37.80

*Alle Milchgetränke sind sowohl mit Demeter-Vollmilch,
lactosefreier Milch, Soja- oder Hafergetränk erhältlich.*

* nur für Kinder

** nach Wahl mit Kaffee, Cappuccino, Espresso,
Latte Macchiato, Milchkaffee, Tee,
Schokolade oder Ovomaltine

<u>Extras</u>	EURO
Butter oder Kräuterbutter	1.80
Margarine vegan	1.80
Marmelade	1.40
Honig	1.40
Nutella	1.40
Senf, Ketchup, Remoulade, Pesto², Ajvar	1.20
Portion Frischkäse oder Hüttenkäse	1.80
Portion Naturjoghurt	3.20
Portion veganer Aufstrich	1.90
Ei gekocht (Hofgut Martinsberg)	1.80
Rührei (siehe Seite 8)	
Tafelbrötchen	1.60
Ciabattabrötchen	1.70
Laugenweckle	1.80
Vollkorn-Weizenbrötchen	2.00
Dinkel-Schusterweckle (warm 3.00 €)	2.80
Seele (warm 3.50 €)	3.30
Brezel	2.00
Croissant	2.50
2 Scheiben Toast	1.60
Scheibe Vollkornbrot	1.60
Portion Käse	5.50
mit Obst und Gemüse garniert ⁷ Auswahl max. 2 Sorten: mittelalter Gouda ¹ , Bergkäse, Allgäuer Emmentaler, franz. Tortenbrie, Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Frischkäse, Hüttenkäse	
Portion veganer Aufschnitt	
Portion Räuchertofu	
Portion gek. Schinken^{2,3,4,9}	
Portion Schwarzwälder Schinken²	
Portion Salami^{1,2,3,4,9}	
je mit Obst und Gemüse garniert ⁷	je 5.50

Spezialität des Hauses **EURO**

Bambini Müsli (nur für Kinder)	3.20
Müsli Mini	5.60
Müsli Midi	6.60
Müsli Maxi	7.60

Unser Müsli wird jeden Morgen frisch zubereitet aus Naturjoghurt, Frischmilch, Sahne, Honig, Rapunzel-Müsli-Mischung und frischen Früchten... Die Rezeptur ist seit Bestehen unseres Cafés nahezu unverändert, das Müsli, ein wirklicher Geheimtipp!

Fruchtjoghurt **6.60**

täglich frisch zubereitet aus frischen Früchten der Saison, Naturjoghurt, Sahne und Honig

Rote Grütze (selbstgemacht)

... pur	4.40
... mit Sahne	5.10
... mit Eis	5.40
... mit Eis und Sahne	6.10



Für unterwegs im RECUP-Becher:

Müsli zum Mitnehmen
klein 5.00 €
groß 6.00 €

Heißgetränke zum Mitnehmen
klein und groß

+ € 1,- Pfand

<u><i>Für den kleinen Hunger</i></u>	<i>EURO</i>
Butterbrezel	3.00
belegtes Tafelbrötchen mit ...*	5.00
belegtes Ciabattabrötchen mit ...*	5.10
belegtes Laugenweckle mit ...*	5.20
belegte Brezel mit ...*	5.20
belegtes Vollkornbrötchen mit ...*	5.20
belegtes Croissant mit ...*	5.30
belegtes Dinkel-Schusterle mit ...*	5.40
Für Ei-lige	5.60
belegtes Tafelbrötchen mit hartgekochtem Ei, frischem Gemüse und Salatblatt, verfeinert mit Senf oder Remouladen-Sauce oder Ketchup	
Für Vollkorn Ei-lige	6.10
belegtes Vollkornbrötchen mit hartgekochtem Ei, frischem Gemüse und Salatblatt, verfeinert mit Senf, Remouladen-Sauce oder Ketchup	
Käseteller	11.40
5 verschiedene Sorten Käse, Oliven, Ciabattabrötchen, Butter, mit frischem Obst und Gemüse garniert ⁷	
* belegt nach Wahl mit:	
Butter, gek. Schinken ^{2,3,4,9} , Schwarzwälder Schinken ² , Salami ^{1,2,3,4,9} , mittelaltem Gouda ¹ , Bergkäse, Allgäuer Emmentaler, franz. Tortenbrie, Gorgonzola, Mozzarella, Schafskäse, Frischkäse, Hüttenkäse, veganem Aufschnitt, veganem Aufstrich oder Räuchertofu, dazu Gurke, Tomate, Paprika, Salatblatt	

Salate mit Hausdressing

EURO

Querbeet

Blattsalat, frisches Gemüse - Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten, Zucchini - Oliven, Champignons, Schafskäse, Ciabattabrötchen

Landdiebe

Blattsalat, frisches Gemüse - Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten - gek. Schinkenstreifen ^{2,3,4,9}, Bergkäse, Ei, Ciabattabrötchen

Holla die Waldfee (vegan)

Blattsalat, frisches Gemüse - Tomaten, Paprika, Gurken, Karotten - eingel. getr. Tomaten, Räuchertofu-Streifen, Körnermix, Ciabattabrötchen

Teller

13.10

Kleiner Beilagensalat

Teller

6.20

Fenchel Carpaccio

frischer Fenchel, frische Champignons, geriebener Hartkäse ², Ciabattabrötchen, dazu reichen wir feines Olivenöl, frische Zitrone, Pfeffermühle, Salz

Teller

10.50

Fenchel Orangen Carpaccio

frischer Fenchel, frische Champignons, frische Orangenstücke, geriebener Hartkäse ², Ciabattabrötchen, dazu reichen wir feines Olivenöl, frische Zitrone, Pfeffermühle, Salz

Teller

11.50

Salat Caprese

mit Tomaten, Mozzarella, Basilikum oder Pesto ², Ciabattabrötchen

Teller

10.20

Joghurt-Schafskäse-Gurke-Dip

mit Ciabattabrötchen, Pfeffermühle, Salz

Glasschale

7.60

Kleiner Süden

Schafskäse, Oliven, eingel. getr. Tomaten, veganer Aufstrich, Gurke, Ciabattabrötchen

Teller

9.20

*Alle Speisen werden frisch zubereitet...
Würzen Sie nach Ihrem Geschmack, wir reichen:
Hausdressing und Aceto Balsamico ²,
feines Olivenöl (extra vergine),
Salz und Pfeffer...*

Für Heiss-Hungrige

EURO

Flädlesuppe

in der Löwenterrine

6.10

Extrawurst

1 Paar Wienerle ^{2,3,9} mit Tafelbrötchen,
dazu Senf oder Ketchup

6.10

Rührei

im Pfännle mit Butter und Toast

aus zwei Eiern

6.50

aus drei Eiern

7.50

aus vier Eiern

8.50

Rührei Spezial

mit frischen Tomaten

mit Speck

mit frischen Champignons

mit Käse

Aufpreis je Zutat

1.00



hier im Cafe erhältlich oder auch online bestellbar unter:
mail@cafe-im-hirsch.de

<u>Überbackene</u>	<i>EURO</i>
<u>Dinkel-Schusterle mit</u>	
Butter oder Kräuterbutter	4.70
Käse + Champignons	6.10
Käse + Gurken	6.10
Käse + Paprika	6.10
Käse + Tomaten	6.10
Schafskäse + Paprika	6.50
Schafskäse + Tomaten	6.50
franz. Tortenbrie + Tomaten	6.50
Mozzarella + Tomaten	6.50
Käse + frischen Früchten	6.50
Käse + Paprika + Champignons	6.50
Käse + Tomaten + Champignons	6.50
Käse + Zucchini + Champignons	6.50
Käse + gek. Schinken ^{2,3,4,9} + Gurken	6.50
Käse + Salami ^{1,2,3,4,9} + Gurken	6.50
Käse + gek. Schinken ^{2,3,4,9} + Tomaten	6.50
Käse + Salami ^{1,2,3,4,9} + Tomaten	6.50
Mozzarella + Schinken ^{2,3,4,9} + Tomaten	6.50
Gorgonzola + Birne	6.10
Gorgonzola + Fenchel + Champignons	6.50
Dinkel-Schusterle Provençal	6.90
warmes Dinkelschusterle mit Schafskäse, frischen und eingelegten Tomaten, Oliven und Kräutern der Provence	
Pesto-Schusterle	6.90
warmes Dinkel-Schusterle, kalt belegt mit Mozzarella, Tomaten und Pesto ²	
Veganes Schusterle	6.90
warmes Dinkel-Schusterle mit Gemüse der Saison und Champignons, verfeinert mit Olivenöl und veganem Aufstrich	
Kombi-Schusterle	11.20
jedes überbackene Dinkel-Schusterle mit kleinem Beilagensalat	

Wir bestreichen unsere Seelen und Dinkel-Schusterle (außer der veganen Variante) mit Butter. Als Käse verwenden wir zum Überbacken mittelalten Gouda¹.

<u>Überbackene Seelen mit</u>	<i>EURO</i>
Butter oder Kräuterbutter	4.90
Käse + Champignons	7.10
Käse + Gurken	7.10
Käse + Paprika	7.10
Käse + Tomaten	7.10
Schafskäse + Paprika	7.50
Schafskäse + Tomaten	7.50
franz. Tortenbrie + Tomaten	7.50
Mozzarella + Tomaten	7.50
Käse + frischen Früchten	7.50
Käse + Paprika + Champignons	7.50
Käse + Tomaten + Champignons	7.50
Käse + Zucchini + Champignons	7.50
Käse + gek. Schinken ^{2,3,4,9} + Gurken	7.50
Käse + Salami ^{1,2,3,4,9} + Gurken	7.50
Käse + gek. Schinken ^{2,3,4,9} + Tomaten	7.50
Käse + Salami ^{1,2,3,4,9} + Tomaten	7.50
Mozzarella + gek. Schinken ^{2,3,4,9} + Tomaten	7.50
Gorgonzola + Birne	7.10
Gorgonzola + Fenchel + Champignons	7.50
Seele Provençal	7.90
warme Seele mit Schafskäse, frischen und eingelegten Tomaten, Oliven und Kräutern der Provence	
Pesto-Seele	7.90
warme Seele, kalt belegt mit Mozzarella, Tomaten und Pesto ²	
Vegane Seele	7.90
warme Seele mit Gemüse der Saison und Champignons, verfeinert mit Olivenöl und veganem Aufstrich	
Kombi-Seele	12.20
jede überbackene Seele mit kleinem Beilagensalat	

*Sonderwünsche sind möglich, ggf. müssen Sie jedoch mit einem Aufpreis rechnen.
Wir bitten um Ihr Verständnis!*

Very Special

EURO

Grüne Schnitte

13.60

2 Scheiben Vollkornbrot, belegt mit frischem Saison-Gemüse, Champignons und Schafskäse, verfeinert mit Olivenöl, warm, reichlich garniert ⁷

vegane Variante: Räuchertofu statt Schafskäse, Ajvar

Kleine Grüne Schnitte

11.20

1 Scheibe Vollkornbrot, belegt mit frischem Saison-Gemüse, Champignons und Schafskäse, verfeinert mit Olivenöl, warm, reichlich garniert ⁷

vegane Variante: Räuchertofu statt Schafskäse, Ajvar

*Würzen Sie nach Ihrem eigenen Geschmack:
Wir reichen Aceto Balsamico ²,
feines Olivenöl (extra vergine),
Salz und Pfeffer...*

Aus dem Ofen

Warmes Gemüsepfännle

frisches, rohes Gemüse (Tomaten, Paprika, Karotten, Fenchel, Zucchini), Champignons und Oliven, überbacken mit Schafskäse, verfeinert mit Olivenöl u. Kräutern der Provence, dazu ein Schälchen Ajvar und 1 Ciabattabrötchen

vegane Variante: Räuchertofu statt Schafskäse

Pfännle

12.50

Überbackene Tomaten

Frische Tomaten, überbacken mit Schafskäse, verfeinert mit Olivenöl, dazu ein Schälchen Pesto und 1 Ciabattabrötchen

vegane Variante: Räuchertofu statt Schafskäse, Ajvar

Pfännle

9.00

Qualität ist uns wichtig.

*Da unsere Speisen bei Bestellung immer frisch zubereitet werden und wir nur frische Ware verwenden, kann dies je nach Betrieb auch zu längeren Wartezeiten führen.
Das ist es uns wert. Wir bitten um Ihr Verständnis.*

CAFFÈ
IM
HIRSCH

<u>Toasts</u>	EURO
je 2 Scheiben Toast überbacken	
Toast Chefinnen mit französischem Tortenbrie und roter Marmelade	9.50
Toast Yvette mit Tomaten und Bergkäse	9.50
Toast Ricas Frutas mit Obst nach Saison und mittelaltem Gouda ¹	11.50
Toast Helene mit frischem Fenchel, Birne, Gorgonzola, zum Verfeinern: frische Zitrone und Pfeffermühle	11.50
Toast No. 5 mit frischen Champignons, Paprika und Bergkäse	11.50
Toast Funghi Felici mit frischen Champignons, Tomaten und mittelaltem Gouda ¹	11.50
Toast Giuseppe mit frischen Champignons, Oliven, Tomaten und Mozzarella	11.70
Toast Anna S. mit gek. Schinken ^{2,3,4,9} , frischer Ananas und mittelaltem Gouda ¹	11.50
Toast Waldemar mit Salami ^{1,2,3,4,9} , frischen Champignons und Gorgonzola	11.50
Toast Toscana mit Zucchini, frischen Champignons, Tomaten, Mozzarella und Pesto ²	12.00

*...Das Auge isst mit!
Unsere Toasts werden mit Butter bestrichen und reichlich
garniert mit Salatblatt, frischem Gemüse und Obst ⁷...*

mit Sahne Aufpreis

1.00

Unser Vollkornbäcker

Die Bio-Bäckerei Berger steht, wie es der Name schon verrät, für 100% Bio und bezieht alle Rohstoffe aus kontrolliertem, biologischem Anbau, wobei Geschmack und gesunde Ernährung stets im Gleichgewicht stehen.

Das Getreide kommt von ausgewählten Biobauern aus der Region und wird schließlich in Form von echtem, traditionellem Bäcker:innenhandwerk verarbeitet. Die wichtigste Zutat ist dabei Zeit - was eine chemiefreie und hilfstofffreie Zubereitung ermöglicht.

Übrigens:
Alle Kuchen der Bäckerei Berger
sind aus Dinkelmehl!



verschiedene Sorten, auch vegan

Stück (Berger)

4.20

Pâtisserie "Pfalzgraf"

Unser zweiter Zulieferer ist die Konditorei Pfalzgraf aus Pfalzgrafenweiler im Schwarzwald.

Mittlerweile in 3ter Generation geführt und mit 50jähriger Konditoreikunst-Erfahrung gerüstet, legt Pfalzgraf bei seinen Kuchen und Torten hohen Wert auf Regionalität (mit Herkunftsnachweis sowie transparenten Liefer- und Produktionsketten) und Nachhaltigkeit.

In ihren Rezepturen werden keine künstlichen Aromen, deklarationspflichtige Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker verwendet.

verschiedene Sorten, auch vegan

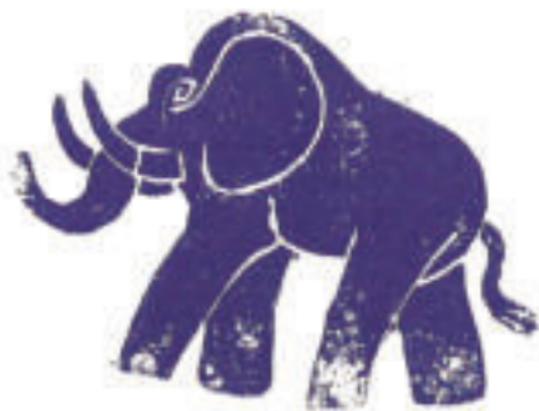
Stück von **2.80 €** bis **4.20 €**

Warmes Schokoküchle (Pfalzgraf)
mit 1 Kugel Crème Vanilla Eis und Sahne

5.20

DER MOSHI KAFFEE

AUS TÜBINGENS PARTNERSTADT IN TANZANIA



Ein bio&fairer Kaffee auf
partnerschaftlicher Basis

Moshi Kaffee aus Tübingens Partnerstadt Moshi in Tansania

*Sie unterstützen durch den Kauf einer Tasse Moshi Kaffee
ein Kaffee-Projekt der Tübinger Partnerstadt Moshi.*

*Viele verschiedene Kaffee-Spezialitäten
stehen zur Auswahl:*

Moshi – Kaffee

Tasse	3.50
große Tasse	5.00
Portion	6.20

Moshi – Cappuccino

Tasse	4.00
große Tasse	5.00

Moshi – Milchkaffee

Tasse	3.70
große Tasse	4.90
Schale	4.90
Latte Macchiato	4.30
Latte XL	5.50

*Alle Milchgetränke sind sowohl mit Demeter-Vollmilch,
lactosefreier Milch, Soja- oder Hafergetränk erhältlich!*

Heiße Getränke EURO

Seeberger-Kaffee:

Tasse	3.30
große Tasse	4.80
Portion	6.00

Seeberger-Kaffee entkoffeiniert:

Tasse	3.30
große Tasse	4.80
Portion	6.00

Milchkaffee:

Tasse	3.30
große Tasse	4.80
Schale	4.80

Cappuccino (mit Milch oder Sahne):

Tasse	3.80
große Tasse	4.80

Espresso:

einfach	2.50
doppelt	3.50
Macchiato	2.70
Americano	3.00

Latte Macchiato:

klein 0,2l	4.10
groß 0,4l	5.30

Mokkaccino:

großer Becher Schokolade mit doppeltem Espresso	5.60
---	-------------

Getreidekaffee:

Tasse	3.30
große Tasse	4.80
Portion	6.00

...Unser Milchkaffee und Cappuccino kann sowohl in Seeberger Qualität mit und ohne Koffein, von Moshi-Kaffee oder auf Getreidebasis bestellt werden...

Heiße Getränke

EURO

Schokolade / Ovomaltine:

Tasse	3.50
große Tasse	4.80
Portion	6.00
Aufpreis Sahne	0.50

Heiße Milch mit Honig:

Glas 0,2l	3.90
-----------	------

*Wir verwenden nur frische Demeter-Vollmilch
in Pfandflaschen*

*Alle Milchgetränke sind auch mit Soja-oder Hafergetränk
oder mit lactosefreier Milch erhältlich.*

Kindercappuccino: (nur für Kinder)

Espresso-Tasse aufgeschäumte Milch mit Schokopulver und Schokolinsen	1.00
---	------

Zotter Trinkschokolade

(nur in den Wintermonaten)

Verschiedene Sorten 0,3l	5.50
--------------------------	------

*Handgeschöpfte Trinkschokolade aus der
"Zotter-Manufaktur".
(aus fairem Handel)*

Coretto:

Schoko Coretto, große Tasse mit 2cl Bailey's ^{1,10} , Cognac oder Amaretto	6.60
Cafe Coretto, große Tasse mit 2cl Bailey's ^{1,10} , Cognac oder Amaretto	6.60

*Service:
Zum Heißgetränk bieten wir Ihnen gerne ein Glas
Leitungswasser 0,1l.*

Heiße Zitrone

EURO

frisch gepresste Zitrone, aufgefüllt mit heißem Wasser

Glas 0,2l **3.90**

Glas 0,4l **4.90**

Heißes Holunderblüten-Wunder

Holunderblütensirup, aufgefüllt mit heißem Wasser,
dazu frische Zitrone

Glas 0,2l **3.90**

Glas 0,4l **4.90**

...Unser Holunderblütensirup ist ein kalter, saurer Auszug. Er wird nach einem alten, süddeutschen Rezept ohne chemische Konservierungsstoffe hergestellt und ist ein toller Durstlöcher!

Heißer Ingwer

frischer Ingwer, aufgefüllt mit heißem Wasser,
dazu frische Zitrone

Glas 0,2l **3.90**

Glas 0,4l **4.90**

Heißer Ingwer mit Holundersirup

frischer Ingwer mit Holunderblütensirup, aufgefüllt
mit heißem Wasser, dazu frische Zitrone

Glas 0,2l **4.10**

Glas 0,4l **5.10**

Heiße Minze

frische Pfefferminzblätter, aufgefüllt
mit heißem Wasser, dazu frische Zitrone

Glas 0,2l **3.90**

Glas 0,4l **4.90**

Tee mit 2cl Rum

Glas 0,2l **5.10**

Chai-Latte*

Glas 0,2l **3.90**

Glas Chai mit heißer Milch

* ayurvedische Gewürzteemischung mit oder ohne Schwarztee

Offene Tees:**Ostfriesen**

kräftige Frühstücksmischung mit hohem Anteil an Assam-Tee

Korakundah

aromatischer säurearmer Schwarztee aus Südindien

Darjeeling 1st flush TGFOP

mildwürziger Frühlingstee, duftig, blumig

English Breakfast

herb-erdige Frühstücksmischung mit Ceylon-Charakter

Earl Grey

Klassiker auf Basis von Ceylon-Tee mit natürlichem Bergamotte-Öl

Tübinger Liebe

Fruchtig-blumige Mischung aus grünem und weißem Tee, natürliche Aromen (Zitrone/Rose)

Grüntee Nepal

feinherb frischer Tee aus der Provinz Kanchanjangha

Jasmin

duftiger chinesischer Grüntee

Rotbusch, transfair

teinfreies schwarzteeähnliches Nationalgetränk aus Südafrika aus fairem Handel

Rotbusch Orange

fruchtig aromatisches Getränk mit natürlichem Aroma

Freches Früchtchen

aromatisierter Früchtetee mit Himbeer- / Johannisbeer-Geschmack, rot und kräftig

Tübinger Kräuterhexle

Fruchtig-beeriger Kräutertee, Note aus Minze und Schwarzer Johannisbeere

Mach mal Pause

Erfrischende Kräutermischung mit natürlichem Sanddornaroma

Portion (große Tasse oder Kännchen)

4.50

**Aufguss-Beutel:**

Schwarztee (GEPA Ceylon), Chai*, Pfefferminze, Kamille, Fenchel, Hagebutte

Glas

3.20

Portion (große Tasse oder Kännchen)

4.00

Kalte Getränke **EURO**

Tafelwasser classic

Glas 0,2l	2.80
Glas 0,4l	3.80
Flasche 0,7l	5.20

Tafelwasser (Teinacher) naturell oder medium

Flasche 0,33l	3.50
---------------	-------------

Afri Cola ^{1,3,10}

Flasche 0,33l	3.90
---------------	-------------

Afri Cola Light ^{1,3,8,10}

Flasche 0,33l	3.90
---------------	-------------

Paulaner Spezi ^{1,3,10}

Flasche 0,33l	3.90
---------------	-------------

Bluna ^{1,3}

Flasche 0,33l	3.90
---------------	-------------

Schweppes Bitter Lemon ¹¹

Flasche 0,2l	3.60
--------------	-------------

Zitronen-Limonade (Teinacher) ¹

Flasche 0,33l	3.90
---------------	-------------

Zitrone frisch gepresst

aufgefüllt mit Tafelwasser

Glas 0,2l	3.60
Glas 0,4l	4.70

Kalte Getränke

EURO

Alle Säfte

Glas 0,2l

3.60

Glas 0,4l

4.70

Unsere Auswahl:

Apfelsaft (naturtrüb)

Orangensaft

Maracuja-Nektar

Grapefruitsaft

Schwarzer Johannisbeer-Nektar

Rhabarber

Alle Säfte als Schorle

Glas 0,2l

3.30

Glas 0,4l

4.50

Alle unsere Säfte sind vegan!

Holunderblüten-Wunder

Holunderblüten-Sirup, aufgefüllt mit Tafelwasser

Glas 0,2l

3.80

Glas 0,4l

4.90

...Unser Holunderblütensirup ist ein kalter, saurer Auszug. Er wird nach einem alten, süddeutschen Rezept ohne chemische Konservierungsstoffe hergestellt und ist ein toller Durstlöscher!

Geistreiches

EURO

Bier:

Berg Ulrichsbier 0,33l	4.00
Berg Hefeweizen hell 0,5l	4.40
Berg Kristallweizen 0,5l	4.40
Berg Natur-Radler 0,33l	4.00
Berg Cyriakus alkoholfrei 0,33l	4.00
Berg Hefeweizen alkoholfrei 0,5l	4.40

Wein *siehe Tafel*

Weißwein 0,2l	6.60
Rosé 0,2l	6.60
Rotwein 0,2l	6.60
Schorle rot oder weiß 0,25l	5.60

Sekt:

Crémant de Loire Brut ⁵	
Glas 0,1l	5.60
Flasche 0,75l	35.00
Sekt Orange oder Sekt Holunder 0,1l	5.40

Cocktails:

Aperol Spritz 0,2l Cocktail aus Sekt ⁵ , Aperol ¹ , Orange, Eiswürfeln und Mineralwasser	6.90
Hugo 0,2l Cocktail aus Sekt ⁵ , Holunderblüten-Sirup, frischer Minze, Zitrone, Eiswürfeln und Mineralwasser	6.90
Campari Orange 0.2l Cocktail aus Campari ¹ , Orangensaft und Eiswürfeln	6.90

Spirits:

Bailey's ^{1,10} 2cl (17 Vol.%)	4.00
Cognac V.S. 2cl (40 Vol.%)	4.70

**...und für alle, die das Café im Hirsch
immer noch nicht kennen, es weiter
empfehlen wollen, als Geschenk oder
einfach so....**

Der Gutschein:



Für unterwegs im RECUP-Becher:

Müsli zum Mitnehmen

klein 5.00 €

groß 6.00 €

Heißgetränke zum Mitnehmen

klein und groß

+ € 1,- Pfand

Zeichenerklärung und Kenntlichmachung von Zusatzstoffen

- 1 „mit Farbstoff“
- 2 „mit Konservierungsstoff“
- 3 „mit Antioxidationsmittel“
- 4 „mit Geschmacksverstärker“
- 5 „geschwefelt“
- 6 „geschwärzt“
- 7 „gewachst“ (Orangen und Clementinen)
- 8 „mit Süßungsmittel“ / „enthält eine Phenylalaninquelle“
- 9 „mit Phosphat“
- 10 „coffeinhaltig“
- 11 „chininhaltig“

Informationen zu unseren Produkten bei
Lebensmittelunverträglichkeiten entnehmen Sie
bitte dem Aushang in unserem Café oder fragen
Sie nach dem LMIV-Ordner.

Seeberger 
KAFFEERÖSTEREI 1844



 Die Gärtnerei im Grünen
Mitte in der Stadt

unser Lieferant
vom Tübinger
Wochenmarkt

KEHRER
Ötler 8 - 72076 Tübingen
Telefon: 07071/23271
Telefax: 07071/610996
Blumenhaus
Waldhäuser-Ost
Berliner Ring 20



 **TOBIAS MAGNUS BAUR**
/ DESIGNER

GRAFIKDESIGN & WEBDESIGN
T 07071255475 - mail@tobiasbaur.de - www.tobiasbaur.de