

Kaffee

Unsere Kaffee erhalten wir von einer kleinen Rösterei aus Plagwitz, der Brühbar. Deren Motto:

„Deine beste Tasse des Tages? Komm zu uns! frisch geröstet - frisch gemahlen - frisch gebrüht“

haben uns überzeugt.

Mit viel Liebe zum Detail bei der Auswahl der Rohstoffe, der ausgewogenen Zusammenstellung der Kaffeemischungen und natürlich beim Rösten wird ein wunderbarer Kaffeegenuss geschaffen.

Unsere Espressospezialitäten werden aus einer Mischung von Arabicabohnen aus Kuba für Sie frisch gemahlen und gebrüht.

Der Café crème wird aus einer Mischung von Arabicabohnen aus Brasilien, Guatemala und Honduras ebenso in Handarbeit zubereitet.

Nehmen Sie sich die Zeit und genießen Sie Ihren Kaffee, gern mit selbst gebackenen Kuchen und Keksen von unserem Kuchenbüffet.

Ihr FachWerk-Team

Kaffee

Espresso	2,10 €
Espresso groß	3,20 €
Café crème	2,20 €
Café crème groß	3,50 €
Cappuccino klein	2,60 €
Cappuccino klein mit Aroma (Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)	3,10 €
Cappuccino groß	3,90 €
Cappuccino groß mit Aroma (Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)	4,40 €
Café au lait	3,50 €
Café au lait mit Aroma (Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)	4,00 €
Latte Macchiato	2,90 €
Latte Macchiato mit Aroma (Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)	3,40 €

Spezialitäten

Café Corretto (Espresso mit Grappa verfeinert)	3,90 €
Irish Coffee (ein mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit Irish Whisky und einer Sahnehaube)	4,80 €
Pharisäer Coffee (ein mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit braunem Rum und einer Sahnehaube)	4,50 €

Schokolade

Trinkschokolade	2,50 €
Rumschokolade (eine mit braunem Rum und leichter Sahnehaube verfeinerte Trinkschokolade)	4,50 €
Moccachino (eine mit Espresso verfeinerte Trinkschokolade)	3,90 €

Tee

Darjeeling 2,30 €

Eine fein-elegante Komposition erlesener Blatt-Tees aus den besten Teegärten Darjeelings. Goldgelb in der Tasse entfaltet er sein besonders zartes, blumiges Aroma.

Earl Grey 2,30 €

Eine edle Mischung aus hochwertigem Asam- und feinstem Ceylon-Tee, fein veredelt mit dem Aroma der Bergamotte für einen besonders blumig-frischen, vollaromatischen Tee-Genuss.

Marsala Chai 2,30 €

Die Vereinigung von kräftigem Assam-Tee mit einer außergewöhnlichen Gewürzkomposition sorgt für ein besonders aromatisches Chai-Geschmackserlebnis.

Kräutertee 2,30 €

Eine Komposition aus südafrikanischem Rooibos und würzigem Fenchel, Anis, Zitronenverbene, Süßholz, Zimt, Kamille und Sonnenblumenblüten verleihen diesem Tee seinen mild-harmonischen Geschmack.

Rooibos mit Orange und Karamell 2,30 €

Eine bestechende Komposition aus mild-aromatischen Rooibos-Tees und dem cremig-sahnigen Aroma von Karamell. Die Note fruchtiger Orange rundet das Geschmackserlebnis raffiniert ab.

Grüner Tee mit Lemonmyrte 2,30 €

Fein aromatischer Grüntee mit Lemonmyrte als raffinierte Verfeinerung zeichnet sich durch seine herbe Frische aus.

Hibiskus-Himbeer-Früchteteer 2,30 €

Diese harmonische Früchtemischung besticht durch eine betonte Hibiskus-Himbeer-Note. Ein unvergleichlich fruchtig-frisches Geschmackserlebnis.

Pfefferminze 2,30 €

Erlesene Minze aus sorgfältig ausgewählten Kräutergärten überzeugt durch ihre besondere Frische.

Kamille 2,30 €

Hochwertige, sonnenverwöhnte Kamillenblüten zaubern einen zart duftenden, wohltuenden Kamillenteer

Flaschenbier

Pils

Urkrostitzer Pils 0,33l 2,60 €

Clausthaler alkoholfrei 0,33l 2,60 €

Schwarzbier

Köstritzer Schwarzbier 0,33l 2,60 €

Hefeweizen

Erdinger Hefe naturtrüb 0,50l 3,80 €

Erdinger Hefe alkoholfrei 0,50l 3,80 €

Erdinger Hefe dunkel 0,50l 3,80 €

Bier - Mix

Radler 0,40l 2,60 €
0,50l 3,80 €

Diesel 0,40l 2,60 €
0,50l 3,80 €

alkoholfreie Getränke

Wasser

Lichtenauer Mineralwasser
pur / medium 0,25l 2,10 €
0,75l 4,20 €

Saft und Nektar

Sachsenobst

Apfelsaft,
Orangensaft,
Johannisbeer-,
Bananen-, Kirsch-,
Mango- und
Pfirsichnektar 0,25l 2,50 €
0,50l 4,50 €

Apfelsaftschorle,
sonstige Saftschorle 0,25l 2,10 €
0,50l 3,90 €

Softgetränke

Vita Cola schwarz 0,25l 2,10 €
0,40l 3,80 €

Lichtenauer Limonaden

Orangen Limonade,
Citrus Limonade 0,20l 2,10 €
0,40l 3,80 €

Tonic,
Ginger Ale,
Bitter Lemon 0,25l 2,30 €
0,40l 3,80 €

Wein Rosé

Österreich Burgenland 0,25 l 6,80 €
-Blaufränkischer Rosé 0,50 l 13,10 €
feinherb 0,75 l 19,50 €
*Qualitätswein Burgenland, Weingut
Günter und Regina Triebaumer, Rust,
feinfruchtig mit Aromen von Himbeeren*

Italien – Bardolino 0,25 l 8,50 €
- Bardolino Chiaretto Classico 0,50 l 16,40 €
trocken 0,75 l 24,50 €
*D.O.C., Tommasi, Venetien
anregender Duft von Waldbeeren
erfrischende, ausgewogene Struktur*

Rotwein

Hauswein Ombra* 0,10 l 3,80 €
trocken 0,25 l 6,50 €
0,50 l 12,40 €

Weinschorle 0,25 l 4,80 €
vom Hauswein 0,50 l 8,50 €

Italien Sizilien - Nero d'Avola 0,25 l 7,80 €
feinherb 0,50 l 15,10 €
*"Barone Montalto", IGT, Cantina Minini,
Sizilien, in der Nase dunkle Beeren,
Aromen von Feige, kandierten Früchten,
Karamell, harmonische Tannine* 0,75 l 22,50 €

Österreich Burgenland - Zweigelt 0,25 l 7,80 €
trocken 0,50 l 15,10 €
Qualitätswein 0,75 l 22,50 €
*Weingut Elfenhof, Rust
Fruchtig mit deutlichen Kirscharomen
Dichte Fruchtstruktur*

Wein

Weißwein

Hauswein Ombra* 0,10 l 3,80 €
trocken 0,25 l 6,50 €
0,50 l 12,40 €

Weinschorle 0,25 l 4,80 €
vom Hauswein 0,50 l 8,50 €

Saale-Unstrut - Riesling Spätlese 0,25 l 7,10 €
„Dorndorfer Rappental“ 0,50 l 13,60 €
*Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen
gehaltvoller Riesling mit elegantem
Spiel zwischen Restsüße und
feinfruchtiger Säure* 0,75 l 20,30 €

Spanien Katalonien 0,25 l 6,80 €
- Vina Esmeralda 0,50 l 13,10 €
halbtrocken 0,75 l 19,50 €
*DO Katalonien, Miguel Torres
Cuvée aus 85% Muscat d´Alexandria
und 15% Gewürztraminer
hellgelbe, grünliche Farbreflexe,
intensive fruchtige Aromen von
Pfirsich, Honig und Jasmin*

Italien Venetien – Lugana (bio) 0,25 l 8,50 €
trocken 0,50 l 16,40 €
*DOC Catulliano, Pratello, Venetien
blumige und fruchtige Noten im Bukett
und am Gaumen, harmonisches,
schönes Säure-Süße-Spiel* 0,75 l 24,50 €

Frankreich Loire – Pouilly-Fumé 0,25 l 11,20 €
*„Les Caillaux Silex“ AOL, Domaine
Chatelain, Loire* 0,50 l 21,80 €
*leuchtendes grüngelb, Aromen von
Stachelbeeren, Zitrusnoten, dezente
Feuersteinnote, feinwürzig* 0,75 l 32,60 €

Frankreich Languedoc-Roussillon	0,25 l	8,50 €
<i>Odysea, trocken</i>	0,50 l	16,50 €
<i>Domaine Grier, Côte du Roussillon</i>	0,75 l	24,60 €
<i>Cuvée aus Syrah, Carignan und Grenache, vollfruchtiges, reifes Bukett dichte runde Frucht, würzige Note von Leder und dunkler Kirsche, Spur von Anis</i>		

Italien Apulien – Primitivo di Manduria	0,25 l	9,10 €
<i>trocken</i>	0,50 l	17,70 €
<i>Costarossa, DOC, Weingut Surani</i>	0,75 l	26,40 €
<i>Kraftvolle Aromen von roten Früchten, dunkel und intensiv würzig mit weichen Tanninen</i>		

Spanien Rioja - Barón de Ley Reserva	0,25 l	12,30 €
<i>trocken</i>	0,50 l	24,10 €
<i>DOCa Rioja, Barón de Ley</i>	0,75 l	35,90 €
<i>Cuvée 90% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon, feine Vanillearomen, weicher Fruchtgeschmack an Waldbeeren und Lakritze, 2 Jahre Barrique-Reife</i>		

Prosecco/Sekt/Champagner 

Prosecco Frizzante	0,10 l	4,20 €
<i>trocken</i>	Flasche	27,50 €
<i>Cecilia Beretta, DOC Treviso</i>		

Rosato Spumante	0,10 l	5,90 €
<i>brut</i>	Flasche	35,40 €
<i>"Il Fresco" Villa Sandi moussierend, rosé</i>		

Secco	0,10 l	5,90 €
<i>feinherb</i>	Flasche	35,40 €
<i>Deutscher Perlwein, Secco Saale Unstrut, Weingut Klaus Böhme "Sommerfrische" feinfruchtig</i>		

Rotkäppchen Riesling	0,10 l	5,90 €
<i>trocken</i>	Flasche	35,40 €
<i>Flaschengärung, Sekt Saale Unstrut</i>		

Champagner Ruinart	Flasche	92,00 €
<i>brut</i>		
<i>Blanc de Blancs</i>		

Aperitif  Glas 5 cl

<i>Martini</i>	
Martini Italien	4,10 €
<i>Bianco weiß, lieblich</i>	
<i>Rosso rot, trocken</i>	
<i>Extra Dry weiß, extra trocken</i>	

<i>Sherry</i>	
Spanien – Manzanilla	5,60 €
<i>Barbadillo "Solear" trocken</i>	
<i>"der ultimative Manzanilla" reift länger als alle anderen Manzanillas unter dem Flor</i>	

Spanien - Amontillado medium	5,60 €
<i>Hidalgo "medium de Heredad de Hidalgo" reifes Goldbraun, eleganter Duft von Pflaumen, Mandeln, Walnüssen, Honig und etwas Karamell, leichte Süße</i>	

Spanien - Cream sweet	7,50 €
<i>Fernando de Castilla Cream "Premium" eleganter Cream mit Noten von Karamell und Schokolade</i>	

Spirituosen

	2 cl	4 cl
Spezialitäten von Horn aus Leipzig		
Long Horn Gin		
Echter Leipziger Allasch		
Kräuter Wilhelm	3,10 €	6,00 €
Edles von Fischer und Bunge aus Leipzig		
Brotschnaps		
Himbeergeist		
Williams Birne		
Mirabellenbrand		
Wildberrylikör	3,10 €	6,00 €
Anis		
Pastis Ricard		4 cl 6,50 €
<i>dazu reichen wir klassisch eine Karaffe klaren Wassers</i>		
Bitter		
Aperol	2 cl	4 cl 3,70 € 7,20 €
Underberg		3,10 €
Gin		
Finsbury London Dry Gin		3,80 € 7,40 €
Brandy		
Carlos Nr. 1		3,80 € 7,40 €
Whisky		
Tullamore Dew		3,90 € 7,60 €
Grappa		
Celina d´Oro		3,80 € 7,40 €
Sibona		4,10 € 8,00 €
Liköre		
Eierlikör		2,90 € 5,60 €
Amarula		3,10 € 6,00 €
Gurktaler Alpenkräuter		3,10 € 6,00 €

Weitere interessante Angebote finden Sie in unserer Hausbar, wir beraten Sie gern.

Dessertweine 	Glas 5 cl	Flasche 375 ml
Saale-Unstrut - Bacchus, Auslese edelsüß	8,50 €	53,00 €
<i>Dorndorfer Rappental Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen</i>		
Italien – Toskana, Fattoria La Vialla		
	Glas 5 cl	Flasche 375ml
Vin de Terre Siciliane	4,00 €	22,00 €
samtig süß „Passito“ I.G.T. <i>Cuvée aus 80% Zibibbo, 10% Grillo, 10% Sauvignon-Blanc intensive goldgelbe Farbe mit honigartiger Konsistenz, Noten von reifem Obst, Aprikose, Feige, Sultanine, Vanille und Konfitüre 1 Jahr Reife im Barrique (Bio, vegan)</i>		
	Glas 5 cl	Flasche 500 ml
Vin Santo del Chianti	6,00 €	54,00 €
dicht, cremig süß <i>“Ochio di pernice“ Riserva D.O.C Cuvée aus 90% Sangiovese, 10% Malvasia Bianca kräftiges bernsteinfarbiges Gelb, schokoladenfarbige Reflexe Noten von getrockneten Feigen, Honig, Vanille, Whisky, Schokolade und weißem Trüffel 5 Jahre Reife in Caratelli-Fässern - kleine Fässer aus Eiche und Kastanie (Bio, vegan)</i>		



PIMM`s No.1 Cup 

	Glas	
PIMM`s No.1 CUP Royal <i>PIMM`s No.1 auf Eis mit Gurke, Orange, Zitrone, aufgefüllt mit Prosecco</i>	5,80 €	
PIMM`s No.1 CUP <i>PIMM`s No.1 auf Eis mit Gurke Orange, Zitrone, aufgefüllt mit Ginger Ale</i>	5,20 €	

Spritz APEROL 

	Glas	
Spritz Aperol de Veneto Classico <i>Aperol, Eis, Prosecco</i>	5,80 €	
Spritz Aperol <i>Aperol, Eis, Weißwein, Mineralwasser</i>	5,80 €	
Spritz Aperol Soda <i>Aperol, Eis, Mineralwasser - auch alkoholfrei mit Monin Bitter</i>	5,20 € 5,20 €	
Spritz Aperol Orange <i>Aperol, Eis, Orangensaft - auch alkoholfrei mit Monin Bitter</i>	5,20 € 5,20 €	

Legende der Allergene und Zusatzstoffe

[]

Gluten	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnüsse	E
Soja	F
Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	I
Senf	J
Sesamsamen	K
Schwefeldioxid und Sulfite	L
Lupine	M
Weichtiere	N
mit Farbstoff	1
mit Nitritpökelsalz und Nitrat	2
mit Antioxidationsmittel	3
mit Geschmacksverstärker	4
geschwefelt	5
geschwärzt	6

[]

Ideal als Vorspeise, allein, zum Teilen oder als Snack für zwischendurch, wann immer Sie möchten, perfekt zum Lieblingswein oder Bier.

Die Zusammenstellung variiert je nach Angebot und begeistert Sie so immer wieder aufs Neue.

vegetarische Antipastiplatte

klein	8,50 €
groß	11,50 €

gemischte Antipastiplatte

klein	9,20 €
groß	13,20 €

Dazu reichen wir frisches FachWerk-Brot.

Salat

Panzanella Marinara
Salat mit geröstetem Brot und
Antipastigemüse (vegan)

klein	7,80 €
groß	10,90 €



Suppe

Kartoffel - Cremesüppchen,
gebratene Chorizo, frische Kräuter,
verfeinert mit Sahne [G, 2]
5,60 €

Fruchtiges Tomatensüppchen,
gezapfter Mozzarella, Basilikum,
abgerundet mit Orange [G]
5,60 €

Piadina´s

Piadina ist ein dünnes italienisches Fladenbrot aus der Romagna, welches ohne Fett auf einer heißen Platte gebacken wird – ein beliebter Snack in ganz Italien

Piadina „Caprese“
Strauchtomaten, Mozzarella, Rucola,
FachWerk-Basilikumpesto [A,H,G]
8,50 €

Piadina „Prosciutto“
ital. Schinken, Strauchtomaten, Rucola, Grana
Padano, FachWerk-Tomatenpesto [A,G,H,2]
9,50 €

Piadina „Marinara“
Antipasti-Grillgemüse, Salat,
FachWerk-Salbei-Zitronen-Pesto
(vegan)[A,H,1]
9,50 €

Spaghetti aglio e olio
gerösteter Knoblauch, Peperoncini,
frische Petersilie [A]
9,50 €

Spaghetti Genovese
FachWerk-Basilikumpesto, Kirschtomaten,
geröstete Sonnenblumenkerne,
Oliven, Rucola [A,H,6]
11,10 €

Spaghetti Pomodoro
FachWerk-Tomatenpesto, Pancetta,
Kirschtomaten, milde Peperoni [A,H,2,3]
11,10 €

Gnocchi Salvia e Limone
FachWerk-Gnocchi, Salbei-Zitronenpesto,
knusprige Salbeiblätter [A,H]
11,80 €

Gnocchi Marinara
FachWerk-Gnocchi, Antipastigemüse,
frische Kirschtomaten, Petersilie [A,H]
11,80 €

Piccatta Milanese
kleine Schnitzel vom Schwein in Grana
Padano-Ei-Hülle an Tomatenspaghetti,
FachWerk-Basilikumpesto [A,G,H,C]
13,90 €

Zu allen Pastagerichten reichen wir Grana Padano !

Kindergerichte

Spaghetti,
Tomatensauce und Reibekäse [A]

6,50 €

Gnocchi,
Tomatensauce und Reibekäse [A]

6,50 €

Kid`s Piccata Milanese
Ein kleines Schnitzelchen vom Schwein in Grana
Padano-Ei-Hülle an Tomatenspaghetti,
FachWerk-Basilikumpesto [A,G,H,C]

8,90 €

