

## 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 Arabica-Bohnen aus Brasilien und Honduras für Sie frisch gemahlen und gebrüht.

Der Café crème wird aus einer Mischung von Arabica-Bohnen aus Brasilien, Guatemala und Honduras 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 (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	2,60 € (3,10 €)
Cappuccino groß (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	3,90 € (4,40 €)
Café au lait (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	3,50 € (4,00 €)
Latte Macchiato (mit Aroma) <i>(Vanille, Haselnuss, Mandel, Karamell)</i>	2,90 € (3,40 €)

## Kaffee-Spezialitäten

Café Corretto <i>(Espresso mit Grappa verfeinert)</i>	3,90 €
Irish Coffee <i>(mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit Irish Whisky und einer Sahnehaube)</i>	4,80 €
Pharisäer Coffee <i>(mit Rohrzucker leicht gesüßter Kaffee, veredelt mit braunem Rum und einer Sahnehaube)</i>	4,50 €
Cappuccino „Bistro GREC“ klein	3,10 €
Cappuccino „Bistro GREC“ groß <i>(mit Honig und Zimt verfeinerter Cappuccino)</i>	4,40 €

## Schokolade

Trinkschokolade	2,50 €
Rumschokolade <i>(eine mit braunem Rum und leichter Sahnehaube verfeinerte Trinkschokolade)</i>	4,50 €
Moccachino <i>(mit Espresso verfeinerte Trinkschokolade)</i>	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-Früchtetee 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 Kamillentee

## Flaschenbier

<b>Pils</b>		
Urkrostitzer Pils	0,33l	2,60 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33l	2,60 €
<b>Schwarzbier</b>		
Köstritzer Schwarzbier	0,33l	2,60 €
<b>Hefeweizen</b>		
Erdinger Hefe naturtrüb	0,50l	3,80 €
Erdinger Hefe alkoholfrei	0,50l	3,80 €
Erdinger Hefe dunkel	0,50l	3,80 €
<b>Bier - Mix</b>		
Radler	0,40l 0,50l	2,60 € 3,80 €
Diesel	0,40l 0,50l	2,60 € 3,80 €

## alkoholfreie Getränke

<b>Wasser</b>		
Lichtenauer Mineralwasser pur / medium	0,25l 0,75l	2,10 € 4,20 €
<b>Saft und Nektar</b>		
<i>Sachsenobst</i>		
Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeer-, Bananen-, Kirsch-, Mango- und Pfirsichnektar	0,25l 0,50l	2,50 € 4,50 €
Apfelsaftschorle, sonstige Saftschorle	0,25l 0,50l	2,10 € 3,90 €
<b>Softgetränke</b>		
Vita Cola schwarz	0,25l 0,40l	2,10 € 3,80 €
<i>Lichtenauer Limonaden</i>		
Orangen Limonade, Citrus Limonade	0,20l 0,40l	2,10 € 3,80 €
Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon	0,25l 0,40l	2,30 € 3,80 €
<b>Hausgemachte Limonade</b>	0,25l 0,50l	2,50 € 4,50 €
Sorte ja nach Angebot		

## Wein Rosé

<b>Österreich Burgenland</b>	0,25 l	7,90 €
<b>-Blaifränkischer Rosé</b>	0,50 l	15,60 €
<i>feinherb</i>	0,75 l	23,10 €
<i>Qualitätswein Burgenland, Weingut Günter und Regina Triebaumer, Rust, feinfruchtig mit Aromen von Himbeeren</i>		

<b>Italien – Bardolino</b>	0,25 l	8,70 €
<b>Chiaretto Bardolino Classico – Vigne Alte</b>	0,50 l	16,80 €
<i>trocken</i>	0,75 l	25,10 €
<i>DOC, Zeni, Venetien intensiv und fruchtig, mit Noten von Pfirsichblüten, Rosen und Veilchen</i>		

## Rotwein

<b>Hauswein</b>	0,10 l	3,80 €
<i>trocken</i>	0,25 l	6,50 €
	0,50 l	12,40 €
<b>Weinschorle</b>	0,25 l	4,80 €
<i>vom Hauswein</i>	0,50 l	8,50 €

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

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

## Wein

## Weißwein

<b>Hauswein</b>	0,10 l	3,80 €
<i>trocken</i>	0,25 l	6,50 €
	0,50 l	12,40 €

<b>Weinschorle</b>	0,25 l	4,80 €
<i>vom Hauswein</i>	0,50 l	8,50 €

<b>Saale-Unstrut - Riesling Spätlese</b>	0,25 l	8,70 €
<i>„Dorndorfer Rappental“</i>	0,50 l	16,80 €
<i>Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen gehaltvoller Riesling mit elegantem Spiel zwischen Restsüße und feinfruchtiger Säure</i>	0,75 l	25,10 €

<b>Spanien Katalonien</b>	0,25 l	7,90 €
<b>- Vina Esmeralda</b>	0,50 l	15,60 €
<i>halbtrocken</i>	0,75 l	23,10 €
<i>DO, Miguel Torres, Katalonien Cuvée aus 85% Muscat d'Alexandria und 15% Gewürztraminer hellgelbe, grünliche Farbreflexe, intensive fruchtige Aromen von Pfirsich, Honig und Jasmin</i>		

<b>Italien Venetien – Lugana (bio)</b>	0,25 l	8,70 €
<i>trocken</i>	0,50 l	16,80 €
<i>DOC Catulliano, Pratello, Venetien blumige und fruchtige Noten im Bukett und am Gaumen, harmonisches, schönes Säure-Süße-Spiel</i>	0,75 l	25,10 €

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

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

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

**Spanien Rioja - Barón de Ley Reserva** 0,25 l 11,20 €  
*trocken* 0,50 l 21,80 €  
*DOCa Rioja, Barón de Ley* 0,75 l 32,60 €  
*Cuvée 90% Tempranillo, 10% Cabernet-Sauvignon, feine Vanillearomen, weicher Fruchtgeschmack an Waldbeeren und Lakritze, 2 Jahre Barrique-Reife*

**Prosecco/Sekt/Champagner** 

**Prosecco Frizzante** 0,10 l 4,20 €  
*trocken* Flasche 27,50 €  
*Cecilia Beretta, DOC Treviso*

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

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

**Rotkäppchen Riesling**  
*trocken* 0,10 l 5,90 €  
*Flaschengärung, Sekt* Flasche 35,40 €  
*Saale Unstrut*

**Champagner Ruinart** Flasche 92,00 €  
*brut*  
*Blanc de Blancs*

**Aperitif**  Glas 5 cl

*Martini*  
**Martini Italien** 4,10 €  
*Bianco weiß, lieblich*  
*Rosso rot, trocken*  
*Extra Dry weiß, extra trocken*

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

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

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

## Spirituosen

	2 cl	4 cl
<b>Spezialitäten von Horn aus Leipzig</b>		
Long Horn Gin		
Echter Leipziger Allasch		
Kräuter Wilhelm	3,10 €	6,00 €
<b>Edles von Fischer und Bunge aus Leipzig</b>		
Brotschnaps		
Himbeergeist		
Williams Birne		
Mirabellenbrand		
Wildberrylikör	3,10 €	6,00 €
<b>Anis</b>		
Pastis Ricard		4 cl 6,50 €
<i>dazu reichen wir klassisch eine Karaffe klaren Wassers</i>		
<b>Bitter</b>		
Aperol	2 cl	4 cl 3,70 € 7,20 €
Underberg		3,10 €
<b>Gin</b>		
Finsbury London Dry Gin		3,80 € 7,40 €
<b>Brandy</b>		
Carlos Nr. 1		3,80 € 7,40 €
<b>Whisky</b>		
Tullamore Dew		3,90 € 7,60 €
<b>Grappa</b>		
Celina d´Oro		3,80 € 7,40 €
Sibona		4,10 € 8,00 €
<b>Liköre</b>		
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
<b>Saale-Unstrut - Bacchus, Auslese edelsüß</b>		
	8,50 €	53,00 €
<i>Dorndorfer Rappental Weingut Klaus Böhme, Kirchscheidungen</i>		
<b>Italien – Toskana, Fattoria La Vialla</b>		
	Glas 5 cl	Flasche 375ml
<b>Vin de Terre Siciliane</b>		
samtig süß	4,00 €	22,00 €
<i>„Passito“ I.G.T. 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
<b>Vin Santo del Chianti</b>		
dicht, cremig süß	6,00 €	54,00 €
<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 €

Piccata 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 €

