

LIEBE GÄSTE!

REGIONAL IST GUT! Wir bieten unseren Gästen eine kreative, saisonale und marktfrische Küche. Es ist unser Bestreben, auf das aktuelle, einheimische und ökologisch sinnvollere Marktangebot einzugehen. So ändert sich unser Speisenangebot auch im Wechsel der Jahreszeiten.

AUCH BEI DER AUSWAHL unseres Getränkeangebots achten wir auf Herkunft und Herstellung. Bitte beachten Sie die entsprechende Kennzeichnung in der Karte.

ALLE WURST- UND FLEISCHWAREN beziehen wir von unserem Nachbarn, der Metzgerei Hottner, die wiederum von Bauern aus der Region beliefert wird. (www.metzgerei-hottner.de)

UNSERE SOBEN- UND SUPPENGRUNDSTÜCKE sind aus eigener Produktion. Auf Zugabe von Geschmacksverstärkern und industriell hergestellten Gewürzmischungen verzichten wir.

BITTE BEACHTEN SIE unsere Tageskarte und Saisonkarte mit wechselnden Gerichten sowie unsere Kinderkarte. Hier haben wir auf eine Mischung zwischen „gesund“ und „was Kinder wirklich essen“ geachtet. Kuchen und Torten können Sie aus der Vitrine an der Theke wählen. Eine Allergenauflistung führen wir an der Theke. Zusatzstoffe entnehmen Sie den Fußnoten.

WIR SIND STETS BEMÜHT, Ihnen den Aufenthalt im Café Zentral so angenehm wie möglich zu gestalten. Sollte einmal dennoch irgendetwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit sein, sprechen Sie uns bitte an.

IHR TEAM VOM CAFÉ ZENTRAL

café
ZENTRAL
essen & trinken

Marktplatz 6 · 92224 Amberg · Tel.: 09621 22117
www.cafezentral.de

Öffnungszeiten:
Mo – Mi: 9.00 – 24.00 Uhr
Do – Sa: 9.00 – 1.00 Uhr
So: 10.00 – 24.00 Uhr
Feiertage: nach Aushang

FRÜHSTÜCK

€

Französisches Frühstück

Zwei ofenfrische Croissants
mit Butter und Marmelade⁶

3,50

Amerikanisches Frühstück

Drei Rühr- oder Spiegeleier mit
knusprigem Bacon³, Toast, Butter
und ein Glas Orangen-Saft (0,1 l)

6,30

Italienisches Frühstück

Mortadella⁷, Südtiroler Bauernspeck,
Mailänder Salami, Tomate mit Mozzarella,
Butter, Marmelade⁶, frisches Obst, Rohkost,
dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

7,50

Herzhaftes Frühstück

Wurst, Schinken⁷, Käse, Butter,
dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

5,80

Käsefrühstück

Verschiedene Käsesorten und Butter,
dazu ein Mehrkorn- und ein Baguettebrötchen

4,90

Zentralfrühstück

Wurst, Schinken⁷, Käse, ein Ei, Marmelade⁶
und Butter, dazu ein Mehrkorn- und
ein Baguettebrötchen

7,80

„Zentral Genial“^{3,7}

24,90

Ein Genießer-Frühstück für Zwei, die gerne teilen...

mit Räucherlachs, Schinken, Salami, Käse, Butter, Marmelade,
Honig, Nutella, Rührei, Tomate mit Mozzarella, Rohkost, Obst,
Naturjoghurt mit frischen Früchten und Brotkorb,
2 x Heißgetränk, 2 x Orangensaft 0,1l, 2 x Prosecco 0,1l

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Bacon
und zwei Spiegeleiern

6,40

Fitness Frühstück⁶

Müsli mit Joghurt, frischen
Früchten der Saison und Fruchtsoße

4,30

Weißwurstfrühstück⁷

1 Paar mit süßem Senf⁶ und Breze

4,80

Sesambagel

mit Frischkäse und Rohkost

3,80

EXTRAS FRÜHSTÜCK

Zwei Rühr- oder Spiegeleier

2,20

Drei Rühr- oder Spiegeleier

2,90

Zwei Rühreier mit Schinken⁷

3,20

Ein weich gekochtes Ei

1,00

Vollmilchjoghurt mit frischen Früchten⁶

3,80

Portion Marmelade⁶, Honig⁶, Butter o. Nutella^{6,8} je

0,90

Croissant³

1,10

Baguettebrötchen

0,90

Mehrkornbrötchen

0,90

Zwei Scheiben amerikanisches Toastbrot

0,90

Portion Baguette

0,90

Zwei Scheiben Bauernbrot

0,90

Laugenstange mit Butter

1,70

Breze

0,80

Laugenstange

1,00

PASTA

€

Lasagne „al forno“

mit Hackfleisch und Bechamelsoße,
mit Käse knusprig überbacken

7,90

Spaghetti „Bolognese“

mit Hackfleischsoße und frisch
geriebenem Parmesan

7,40

Spaghetti „Siziliana“

mit Tomatenachteln und Olivenscheiben,
in Olivenöl geschwenkt, mit Chili und Parmesan verfeinert

6,90

KLASSIKER

Gebratene Bratwürste⁷

2 Paar mit hausgemachtem Sauerkraut und Holzofenbrot

5,90

Saure Bratwürste⁷

2 Paar in Zwiebelsud, dazu Holzofenbrot

5,50

Currywurst^{3,7} mit Pommes frites

6,50

Schweineschnitzel „Wiener Art“

mit Pommes frites und Salat

8,40

Zentral-Burger⁷

Hausgemachtes Hacksteak mit Salat, Gurke, Tomate, Ketchup,
Majo, Bacon³, Zwiebeln und Käse in der großen Burger-Semmel,
dazu Pommes frites

8,90

Zentral-Wrap

Wrap mit Putenstreifen im Knuspermantel,
Salat, Gurke und Tomate in Joghurtdressing

6,90

BAGUETTES

Truthahnbaguette

mit Truthahnschinken, Ananas und Curry-Frischkäse

4,80

Tomatenbaguette

mit gehackten Tomaten, mit Kräutern und etwas Knoblauch

4,80

Salamibaguette

mit Salami³, Tomaten, Oliven

4,80

Alle Baguettes sind warm, mit Mozzarella überbacken.

KLEINER HUNGER

Belegte Laugenstange

mit Salami, Käse oder gekochtem Schinken^{3,7}

3,20

Belegtes Brötchen

mit Salami, Käse oder gekochtem Schinken^{3,7}

2,80

Potato wedges

Knusprige Kartoffelachtel in würziger Kruste,
dazu Kräuter-Sauerrahm- und Tomatendip⁶

4,50

Bauernfrühstück

Bratkartoffeln mit Bacon und Spiegeleiern

6,40

Bratkartoffeln³

mit zwei Spiegeleiern

4,90

Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

4,30

SALATE

€

Salat „Zentral“

8,90

Blattsalate der Saison, Gurken, Tomaten;
darauf gebratene Putenbruststreifen
mit Curry und Orangenscheiben

Salat „Santorin“

8,70

Blattsalate der Saison,
Gurken, Tomaten;
mit gebackenen Tintenfischringen

Salat „Hemingway I“

8,90

Blattsalate der Saison,
Gurken, Tomaten;
darauf knusprige Garnelen im Teigmantel
mit süß-scharfem Curry-Mango-Dip⁶

Salat „Hemingway II“

9,90

Blattsalate der Saison,
mit Mango-Chili-Dressing, Gurken, Tomaten;
darauf in Kräuterbutter gebratene Garnelen

Salat „Hawaii“

7,90

Blattsalate der Saison mit Joghurtdressing,
Gurken, Tomaten;
darauf magerer gekochter Schinken^{3,7},
Käse und Ananas

Salat „Milano“

8,90

Blattsalate der Saison, darauf in Olivenöl
gebratene Zucchini- und Auberginenstreifen,
Schafskäse und geröstete Sonnenblumenkerne,
dazu Baguette

Bunter Salat

6,90

Blattsalate der Saison,
Gurken, Tomaten, Karotten und Paprika

Salat „Vier Jahreszeiten“

9,40

Blattsalate der Saison, darauf gebratene, mit Honig glasierte
Putenstreifen und frische Früchte der Saison in fruchtigem Dressing,
dazu Baguette

Zu allen Salaten gibt es frisches Baguette und unser hausgemachtes
Senfdressing⁶. Auf Wunsch servieren wir Ihnen Ihren Salat auch gerne
mit Joghurt-, Olivenöl/Balsamicodressing, Fruchtdressing der Saison
oder Mango-Chili-Dressing.

VEGETARISCH

Backkartoffel

5,90

mit sahnigem Kräuterquarkdip, dazu Salat

Gebackener Feta-Käse

6,40

mit Preiselbeeren^{6,8}, dazu Vollkorntoast und Salat

Zwei gebackene Camemberts

6,40

mit Preiselbeeren^{6,8}, dazu Vollkorntoast und Salat

FISCH

Schollenfilet

8,30

mit Zitronen-Kräuter-Kruste, dazu hausgemachter
Kartoffelsalat, Remoulade und Salat



KINDER KARTE

HALLO KINDER!

Wenn Ihr noch nicht über 12 seid, könnt Ihr gerne aus unserer Kinderkarte bestellen. Während unsere Köche Euer Lieblingsgericht zubereiten, könnt Ihr Eurer Kreativität auf unseren Malblättern freien Lauf lassen: Blätter und Stifte bekommt Ihr von der Bedienung!

	€
 „Pommes rot-weiß“ Pommes frites mit Ketchup und Majo	2,50
 „Kleines Räuberessen“ Mageres Schnitzelchen mit Pommes frites und Ketchup	4,90
 „Kleiner Bayer“⁷ 1 Bratwürstchen mit Semmel 2 Bratwürstchen mit Semmel	1,90 2,50
 „Kleiner Italiener“ Spaghetti mit hausgemachter Hackfleischsoße	3,90
 „Kleiner Nudelfreund“ Spaghetti mit Butter	2,50
 „Vitamini“ Kleiner Teller mit Gurkenscheiben und Tomatenstücken, ohne Dressing	0,90
 „Schmeckt-immer-Eis“ 1 Kugel Vanilleeis mit Erdbeersoße	1,50
 „Schleckermäulchen“ Cornflakes mit Milch	1,90

EISCREME



BEN & JERRY'S EISCREME VERSCHIEDENE SORTEN

(je 150 ml im Becher)

	€
Chocolate Fudge Schokoladeneiscreme mit Schokogebackstücken	2,90
Chunky Monkey Banane mit Walnüssen	2,90
Strawberry Cheesecake Erdbeer- und Käsekucheneiscreme	2,90
Cookie Dough Vanilleeis mit Plätzchenteigstücken und Knusperstückchen	2,90
Fairly Nuts Karamelleiscreme mit Karamellsoße und Mandelcrispies	2,90
Cinnamon Buns Karamell-Eiscreme mit Zimtgebäckstückchen	2,90
Peanut Butter Cup Erdnussbutter-Eiscreme, voll gespickt mit Drops aus Erdnusscreme	2,90

CAFÉ



€

Espresso ⁴	1,90
Espresso doppio ⁴	2,90
Tasse Kaffee ⁴	1,90
Große Tasse Kaffee ⁴	3,30
Cappuccino ⁴	2,70
Milchkaffee ⁴	2,90
Latte macchiato ⁴ (Warmgetränk)	2,90
Irish Coffee ⁴	3,90
Iced Latte ⁴	2,90



Alle Kaffees auch als koffeinfreie erhältlich.

Für lactosefreie Getränke erlauben wir uns 0,50 € aufzuschlagen.

MILCHGETRÄNKE

Heiße Schokolade mit Sahne	2,80
Schoko-Latte	2,80
Frappé ⁴	2,80
Glas Heiße Milch	1,80

ZOTTER Trinkschokoladen

Cashew-Caramel Vollmilchschokolade mit Cashewnougat, verfeinert mit knackigen Cashewkrokantstückchen	  2,90
Edel-Mandel Vollmilchschokolade mit feinem Mandelnougat	2,90
Bourbon-Vanille mit süßen Mandeln, echter Bourbon-Vanille und unraffiniertem Rohrohrzucker	2,90

CHAI LATTE

Indischer Schwarztee mit Gewürzen und geschäumter Milch Spiced, Vanilla oder Mango	2,90
---	------

TEE (Premium-Qualität im MasterBag®) (0,3 l)

Tee Gschwendner

Schwarzer Tee, English Breakfast würzig-aromatisch	2,70
Schwarzer Tee, Darjeeling Pussimbing aromatisch, frisch-duftig	 2,70
Aromatisierter Schwarzer Tee, Earl Grey kräftiger Klassiker, mit dem zitrusähnlichen Geschmack der Bergamotte	2,70
Grüner Tee, Japan Sencha japanischer Klassiker, belebend-frisch	 2,70
Aromatisierter Grüner Tee, Marani exotisch-fruchtiger Geschmack	2,70
Aromatisierter Weißer Tee, Lemon-Vanille feinster Weißer Tee, mit der sanften Frische der Lemon Myrtle und einem Hauch bester Vanille	 2,70
Aromatisierter Rooitea, Rooitea Sahne Caramel köstlich, sahnig-süßer Caramelgeschmack	2,70
Aromatisierter Früchtetee, Heiß & Innig fruchtig-spritziger Mix aus erntefrischen Himbeeren und Erdbeeren mit einem Hauch Vanille	2,70
Aromatisierter Früchtetee, Multi-Vitamin Früchteteeemischung mit dem Aroma von frischen Zitronen und Orangen	2,70
Kräutertee, Minze duftig, erfrischender Kräuterklassiker	 2,70
Kräutertee, Kamille wohltuendes, aromatisches Aufgussgetränk	 2,70
Kräutertee, Gourmet-Kräuter süßlich weiche Bio-Kräutermischung mit Zitronennote	 2,70
Original YOGI-TEE (0,3 l)	  2,70
Classic Ingwer Lemon	2,70

Heiße Zitrone , frisch gepresst	(0,3 l) 2,80
--	--------------

SÄFTE



€

Apfelsaft naturtrüb	(0,2 l)	2,30
Orangensaft	(0,2 l)	2,30
Orangensaft frisch gepresst	(0,2 l)	3,30
Traubensaft	(0,2 l)	2,30
Grapefruitnektar	(0,2 l)	2,30
Bananennektar	(0,2 l)	2,30
Kirschnektar	(0,2 l)	2,30
Tomatensaft	(0,2 l)	2,30
Maracujanektar	(0,2 l)	2,30
Johannisbeernektar	(0,2 l)	2,30
Rhabarbernektar	(0,2 l)	2,30
Kiba	(0,2 l)	2,30
Ananassaft	(0,2 l)	2,30
Pfirsichnektar	(0,2 l)	2,30
Mangonektar	(0,2 l)	2,30
Erdbeernektar	(0,2 l)	2,30
Cranberrynektar	(0,2 l)	2,30
Fruchtsaft pur (Bitte Sorte wählen)	(0,4 l)	4,60
Fruchtsaftschorle klein (Bitte Sorte wählen)	(0,2 l)	2,10
Fruchtsaftschorle groß (Bitte Sorte wählen)	(0,4 l)	3,30



SOFTDRINKS

Tafelwasser	(0,2 l)	1,90
Tafelwasser groß	(0,4 l)	2,80
San Pellegrino	(0,25 l)	2,10
San Pellegrino	(0,5 l)	3,10
Acqua Panna still, von San Pellegrino	(0,25 l)	2,10
Acqua Panna still, von San Pellegrino	(0,5 l)	3,10
Pepsi-Cola ^{1,4}	(0,2 l)	2,10
Coca-Cola light ^{1,4,6}	(0,2 l)	2,10
Mirinda ^{1,2,3}	(0,2 l)	2,10
7up ³	(0,2 l)	2,10
Spezi ^{1,2,3,4}	(0,2 l)	2,10
Spezi/7up/Mirinda/Pepsi-Cola ^{1,2,3,4}	(0,4 l)	2,90
Fruttino orange	(0,25 l)	2,50
Bitter Lemon ⁵	(0,2 l)	2,30
Tonic Water ⁵	(0,2 l)	2,30
Ginger Ale	(0,2 l)	2,30
Sanbitter ¹ pur	(0,1 l)	2,10
Sanbitter ¹ -Wasser-Schorle	(0,2 l)	2,90
Red Bull ⁴	(0,25 l)	3,00
Bionade Holunder	(0,33 l)	2,90
Bionade Ingwer-Orange	(0,33 l)	2,90

EISTEES



Tradeislands Peach Iced Tea	(0,33 l)	2,90
Tradeislands Lemon-Lime Iced Tea	(0,33 l)	2,90
Tradeislands Mango-Maracuja delight	(0,33 l)	2,90
Tradeislands Pommegranate	(0,33 l)	2,90
AriZona		
Kultmarke aus den USA		
Blueberry White Tea	(0,47 l)	3,90

BIERE

€

BRAUEREI WINKLER AMBERG

Pils v. Fass, Brauerei Schießl, Amberg	(0,33 l)	2,80
1617 Lagerbier	(0,33 l)	2,80
Hefeweizen	(0,5 l)	3,20
Leichtes Hefe-Weizen	(0,5 l)	3,20

NEUMARKTER LAMMSBRÄU



Bierspezialitäten aus ökologischem Anbau

Alkoholfreies Bier	(0,33 l)	2,80
Dunkles Bier (im Steinkrug)	(0,5 l)	3,20
Dunkles alkoholfreies Weizen	(0,5 l)	3,20

WEIZENBIERBRAUEREI HANS FALK, AMBERG

Eine Amberger Spezialität!

Dunkles Falk	(0,5 l)	3,20
--------------	---------	-------------

AUGUSTINER BRAUEREI MÜNCHEN

Edelstoff	(0,5 l)	3,20
Helles Bier vom Fass	(0,5 l)	3,20
Kleines Bier	(0,25 l)	2,10
Radler vom Fass	(0,5 l)	3,10

BRAUEREI GEBR. MAISEL BAYREUTH

Kristallweizen	(0,5 l)	3,20
Alkoholfreies Weizen	(0,5 l)	3,10

HERZOGLICH BAYERISCHES BRAUHAUS TEGERNSEE

Tegernseer Hell	(0,5 l)	3,20
-----------------	---------	-------------

MBG, KROMBACH

untergäriges Lagerbier

mit einem Schuss Tequila & Zitronensaft

Salitos	(0,33 l)	3,50
---------	----------	-------------

WEISSWEIN

€

FRANKEN

Bacchus, Weingut

zur Schwane, Volkach

Duft von schwarzer Johannisbeere, elegant

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

ITALIEN

Pinot Grigio

del Veneto I.G.T. 2013

trocken, fruchtig frisch

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

Chardonnay

Terre de Noce I.G.T. 2013

Cantina Mezzocorona

mineralisch feste Struktur, saftig und rund

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

ÖSTERREICH

Grüner Veltliner QW 2013

Weinviertler – fruchtig, spritzig frisch

(0,2 l) **3,60**

PORTUGAL

Dom Diogo

Vinho Verde

leicht, spritzig, erfrischend –

ein Sommerwein für's ganze Jahr

(0,2 l) **4,00**
(0,75 l) **14,90**

ROTWEIN

ÖSTERREICH

Zweigelt Classic QW 2009

Weingut Hugl

trocken, angenehmes Tannin,

kraftvoller, langer Abgang

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

ITALIEN

Merlot

Terre de Noce I.G.T. 2012

Cantina Mezzocorona

leicht, elegante Art, feinwürzige Frucht

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

Bardolino

Classico D.O.C. 2012

Paqua Collection

leichte, frische, feinfruchtige Art

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

SPANIEN

Rioja

Rivallana D.O.C. 2012

trocken, 100% Tempranillo-Traube!

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

ROSÉWEIN

PORTUGAL

Vinho Verde rosé

Vidigal D.O.C. 2012

frisch, fruchtbetont, leichte Erdbeernote, spritzig

(0,2 l) **4,00**
(0,75 l) **14,90**

ITALIEN

Bardolino Chiaretto

D.O.C. 2012 Pasqua

knackig, frisch, fruchtbetont, leichte Himbeernote

(0,2 l) **3,90**
(0,75 l) **14,50**

WEINSCHORLEN

Weinschorle mit grünem Veltliner

(0,2 l) **3,10**

Sanbitter¹-Weinschorle

(0,2 l) **3,70**

SCHAUMWEIN

€

Prosecco (Italien)	(0,1 l)	3,00
Prosecco Scavi & Ray	(0,75 l)	19,50
Prosecco mit Aperol (2cl)		4,00
Sanbitter-Prosecco	(0,2 l)	4,00

CHAMPAGNER

Veuve Clicquot	(0,75 l)	67,00
Moët	(0,75 l)	67,00

LONGDRINKS (4 cl)

Campari ¹ Soda/Orange/Maracuja		5,50
Aperol ¹ Soda ⁵ /Orange		5,50
Absolut Wodka Lemon ³ /Orange/ Maracuja		5,50
Absolut Wodka Red Bull ⁴		5,90
Southern Comfort Ginger Ale/Lime Cola		5,50
Gin Tonic ⁵		5,50
Bombay Tonic ⁵		5,90
Hendricks Gin Tonic ⁵		6,50
Jim Beam Cola ^{1,4}		5,50
Jack Daniels Cola ^{1,4}		5,90
Tequila Sunrise ¹ (El Jimador Tequila, O-saft, Grenadine, Crushed Ice)		5,50
Cuba Libre ^{1,4} (Havana Club Rum, Limette, Cola)		5,90
Caipirinha (Cachaça, Limette, Zucker, Crushed Ice)		5,90
Erdbeerninha (Cachaça, Limette, Erdbeersaft, Crushed Ice)		5,90
Caipiroi ¹ (Aperol, Limette, Zucker, Crushed Ice)		5,90
B52 (Baileys, Kahlúa, Rum 73%)		4,50
White Russian (Absolut Wodka, Kahlúa, Sahne)		5,50
Mojito (Havana Club Rum, Minze, Rohrzucker, Limettensaft, Soda, Crushed Ice)		6,50
Himbeermojito (Absolut Wodka, Minze, Limettensaft, Himbeersirup, Soda, Crushed Ice)		6,50
Virgin Caipirinha (alkoholfrei) (Limette, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice)		4,50
Sundown (alkoholfrei) (Zitronensaft, Limettensaft, O-Saft, Maracujasaft, Ananassaft)		4,50
Piña Colada (Havana Club Rum, Kokossirup, Sahne, Ananassaft)		6,50
Coconut Kiss (Sahne, Kokossirup, Grenadine, Ananassaft, O-Saft)		4,50
Aperol Spritz (Aperol, Prosecco, Soda)		5,00
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Soda, Minze)		5,00
Lillet Spritz (Lillet (Weinlikör), Prosecco, Soda)		5,00

APERITIF (4 cl)

Martini bianco/rosso/extra dry/d'oro	2,50
Pernod ¹ mit Eiswasser	3,50
Campari ¹	3,50
Aperol ¹	3,50
Ouzo 12	2,40

(2 cl)

SPIRITS

€

OSTERMANN EDELOBSTBRÄNDE (2 cl)

Williams Christ Birne	2,50
Zwetschgen Brandy	2,50
Schlehengeist	2,50

GRAPPA (2 cl)

Grappa di Chardonnay Frattina	2,50
Grappa di Prosecco Valdo	2,50
Grappa di Barolo Sibona	3,90

TEQUILA (2 cl)

Sauza silver	2,40
Sauza gold	2,40
El Jimador 100 % Agave blanco	2,50
El Jimador 100 % Agave reposado	2,50

AQUAVIT (2 cl)

Linie Aquavit	2,40
---------------	------

WODKA (2 cl)

Wyborowa (Polen)	2,40
Absolut (Schweden)	2,40
Grey Goose (Frankreich)	2,50

GIN (2 cl)

Gordon's Dry Gin	2,40
Bombay Sapphire London dry Gin	2,50
Hendricks	3,00

RUM (2 cl)

Havana Club 3 Years	2,40
Havana Club 7 Years	2,50
Captain Morgan	2,40
Captain Django (73 %)	3,00

LIKÖRE (2 cl)

Cointreau	2,40
Frangelico (Haselnusslikör) Empfehlung des Hauses	2,40
Amaretto DiSaronno	2,40
Sambuca Molinari	2,40
Southern Comfort	2,40
Southern Comfort Lime	2,40
Bailey's	2,40
Kahlúa	2,40
Xuxu (Erdbeerlimes)	2,50
Licor 43	4,00

(4 cl)

SHERRY (4 cl)

Sandeman dry	2,50
Sandeman medium	2,50
Sandeman cream	2,50

SPIRITS

€

PORT (4 cl)

Sandeman Porto Tawny

2,90

WEINBRAND (2 cl)

Asbach 8 Years

2,50

KRÄUTER (2 cl)

Jägermeister

2,40

Ramazotti

2,40

Ramazotti Sour

2,50

Sechsamtertropfen

2,40

BRANDY, COGNAC & CALVADOS (2 cl)

Bobadilla 103

2,40

Remy Martin V.S.O.P

3,00

Calvados Gilbert

2,40

WHISKEY (2 cl)

Jim Beam (Bourbon)

2,50

Jack Daniels (Tennessee)

2,50

John Jameson (Irish)

2,50

Bushmills (Irish)

2,50

Chivas Regal (Scotch Single Malt)

2,50

Green Spot (Irish) Empfehlung des Hauses

3,50

Glenfiddich 12 Years (Scotch Single Malt)

2,50

Glenfiddich 14 Years (Scotch Single Malt)

3,00

Glenfiddich 15 Years (Scotch Single Malt)

3,50

Glenfiddich 18 Years (Scotch Single Malt)

4,00

Glenfiddich Whiskey Tasting

12,50

je 2 cl 12y/14y/15y/18y + Tasting Book

CLASSIC MALTS OF SCOTLAND

Craggamore 40 %

12 Jahre, Speyside Malt, malzig-rauchig

3,90

Dalwhinnie 43 %

15 Jahre, Highland Malt, fruchtiges Aroma

3,90

Glenkinchie 43 %

10 Jahre, Lowland Malt, leicht und sanft

3,90

Lagavulin 40 %

16 Jahre, Isley Malt, kraftvolles Aroma

3,90

Oban 43 %

14 Jahre, West Highland Malt, zartes Torfaroma

3,90

Talisker 45,8 %

10 Jahre, Skye Malt, kräftiges Bukett

3,90

**ALLE PREISE BEINHALTEN GESETZLICHE
MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.**

ZUSATZSTOFFE:

1 MIT FARBSTOFF

2 MIT ANTIOXIDATIONSMITTEL

3 MIT KONSERVIERUNGSMITTEL
o. NITRITPOKELSALZ

4 KOFFEINHALTIG

5 CHININHALTIG

6 MIT SÜBUNGSMITTEL

7 PHOSPHAT

8 MODIFIZIERTE STÄRKE

INFORMATIONEN ZU UNSEREN NEUEN MARKEN



QUALITÄTSKRITERIEN

Als Kaffeeröster können wir die Qualität unseres Kaffees selbst bestimmen. Für einen hochwertigen Kaffee sind zwei Faktoren ausschlaggebend: die Qualität der Rohbohnen sowie das Röstverfahren.

Als Basis für unsere Kaffeemischungen verwenden wir deshalb ausschließlich ausgesuchte Kaffeebohnen aus den besten Anbaugebieten der Welt. Ausgesucht heißt dabei nicht unbedingt ausgefallen. Eine hochwertige Standardbohne ist oftmals besser als eine ausgefallene Rarität.

Für die eigentliche Röstung unserer Sorten verwenden wir einen klassischen Trommelröster in dem Chargen von bis zu 6 kg geröstet werden. Im Gegensatz zu industriellen Röstverfahren, bei denen die Bohnen bei mehr als 450 Grad in weniger als 3 Minuten geröstet werden, rösten wir unsere Bohnen bei etwa 180 Grad in 15-18 Minuten.

Durch dieses langsame und schonende Röstverfahren entfalten die Bohnen ihr volles Aroma. Nach dem Rösten werden die Bohnen in spezielle Aromaschutzverpackungen eingeschweißt, um eine optimale Lagerung zu ermöglichen.



Fast unnötig zu betonen, dass alle Biere der Brauerei Winkler nach dem Reinheitsgebot von 1516 gebraut werden. Wirklich beste Bierqualität garantiert das aber auch nur dann, wenn die verwendeten Rohstoffe höchsten Anforderungen gerecht werden. Der Hallertauer Hopfen und das Malz aus bayerischer Braugerste bilden zusammen mit den Reinzuchthefen die Basis für ausgezeichneten Biergeschmack. Doch fast noch wichtiger ist etwas, das im Reinheitsgebot nicht erwähnt wird: die Zeit, die den Bieren zur Reifung und Lagerung gegeben wird hat entscheidenden Einfluss auf die Qualität. Und dass die bei der Brauerei Winkler stimmt, wird immer wieder bestätigt - zuletzt mit dem Brauring Qualitätssiegel 2012!

Tee Gschwendner



Der luftige MasterBag® bietet den ausgewählten Premium-Teequalitäten Raum zur Entfaltung

ihres vollen Aromas. So wird jedes Glas zur kleinen Genussinsel im hektischen Alltag, zur unaufwändig zubereiteten kulinarischen Auszeit.



Seit über 75 Jahren gibt es die natürlichen Fruchtsäfte der Privatkellerei Nagler. Der kleine, feine „Saftladen“ aus Regensburg ist damit einer der ältesten Hersteller in Bayern. Fruchtsäfte in Flaschen waren Anfang des letzten Jahrhunderts nicht bekannt. Zwar schätzte man den frisch ausgepressten Saft als gesundes, wohlschmeckendes Getränk, kannte aber noch kein Verfahren, das die natürliche Gärung verhindert. Erst Mitte der 1930er Jahre begannen die ersten Betriebe damit ein Verfahren zur Haltbarmachung – die Pasteurisation (Kurzeiterhitzung) – in der Fruchtsaftherstellung einzusetzen. Die Privatkellerei führt heute über dreißig verschiedene Säfte, Nektare und Schorlen. Besondere Spezialitäten sind die heimischen Säfte, bei deren Herstellung man weitgehend auf regionale Früchte zurückgreift.

Der Apfelsaft wird z.B. nach der natürlichen Direktsaftmethode – ohne die Verwendung von Konzentrat – gekeltert. Er kann daher mal etwas herber und mal etwas süßer sein. Natürlichkeit, Qualität und Regionalität machen die Nagler Fruchtsäfte aus und sie sind damit die richtige Wahl für unser Café Zentral.

AriZona

Grüntee aus 100% natürlichen Zutaten ohne künstliche Aromen, Farbstoffe und Konservierungsstoffe. Alle Tees sind glutenfrei und aus echten Teeblättern gekocht.

Und sie schmecken einfach super!