



SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen im Café Handwerk

Du fragst dich wahrscheinlich zuallererst: Warum der Name „Café Handwerk“?

Durch die Ausbildung zum Barista habe ich gelernt, wie man richtig und vor allem **guten Kaffee** herstellt. Es benötigt viel Zeit und Wissen, um eine perfekte Tasse Kaffee in all ihren Variationen zuzubereiten und deswegen ist das „Kaffee machen“ zu meinem ganz persönlichen Handwerk geworden.

Ich lege bei allen Gerichten sehr großen Wert auf **Regionalität, Frische** und **hochwertige Zutaten**. Alle Speisen, die die Küche verlassen, werden selbstgemacht und mit Liebe zubereitet.

So beziehe ich die **Milch** vom Bauernhof Häfele aus Westernach. Dort steht das Wohl der Tiere im Vordergrund und es wird komplett auf genetisch veränderte Futtermittel verzichtet.

Das frische **Brot** liefert die Bäckerei Holzheu aus Dirlwang. Die Verbindung von Tradition, Genuss, Handwerk und Moderne sind heute ihre Markenzeichen. Dort wird Qualität selbstverständlich großgeschrieben.

Die **Käseauswahl** und die **Eier** kommen ebenso aus dem Allgäu. Die Milchverwertung Ostallgäu, von der ich meinen Käse beziehe, punktet mit gentechnikfreier Qualität und speziellen Käsevariationen. Servus Thesi bringt uns Eier aus Freilandhaltung von glücklichen Hühnern aus Lutzenberg.

Zu guter Letzt bekomme ich auch die **Wurst** für unsere Frühstücksbrettchen vom lokalen Feinkost & Lebensmittel Geschäft Hofmann. Auch hier wird besonders auf gesunde und qualitativ hochwertige Produkte geachtet.

Genieße deine Zeit im Café Handwerk,

Niko

FRÜHSTÜCK
Bis 11:30 Uhr

Frühstücksbowl

Die Basis bildet ein Mix aus frisch pürierten Früchten und/oder Gemüse, Haferflocken und Milch. Wahlweise könnt ihr hier zwischen Hafer- oder Kuhmilch entscheiden. Die verschiedenen Extras garantieren dazu den perfekten Genuss.

1. Wähle eine **Basis**:

- **Rot:** Beeren | Banane
- **Grün:** Spinat | Banane | Mango
- **Exotisch:** Kiwi | Banane | Ananas | Trauben | Melone

2. Entscheide dich für bis zu 4 **Extras**:

Chiasamen | Leinsamen | Kokosflocken | Beeren | Früchte der Saison | Knuspermüsli | Rosinen | Cranberries⁹ | Walnüsse | Haferflocken | Goji Beeren

6,00

Pro Extra mehr: + 0,30 Mit Hafermilch: + 0,30

Birchermüsli

mit frischem Obst oder Knusper

5,00

Joghurt

mit Obst, Honig und Knusper

5,00

Handwerks Frühstücksstulle

1 Scheibe Brot

- mit Rührei | Schnittlauchaufstrich | rohem Schinken | Radieschen

- mit pochiertem Ei | Avocadocreme | Rucola | Tomaten | Parmesan

- mit rote Beete Hummus | Gurken | Tomaten | Avocadocreme (VEGAN)

7,50

Portion Räucherlachs extra: + 2,80

Handwerks frische Eier

Drei Rühr- oder Spiegeleier | Brot

wähle zwischen:

- Kräutern | getrockneten Tomaten | Feta
- rohem Schinken | Zwiebeln
- Räucherlachs

7,00

jedes weitere Ei: 1,00

Handwerks kleines Gemischtes

Regionale Käsevariation I
Wurstauswahl I weiches Ei I

selbstgemachte Marmelade I
Butter I Frischkäse

Brotkorb

9,20

Handwerks kleines Käsefrühstück

Regionale Käsevariation I
selbstgemachte Marmelade I

Frischkäse I Butter I weiches Ei I
Avocadocreme

Brotkorb

9,20

Handwerks Lieblinge

Regionale Käseauswahl I Avocadocreme I Rote Beete Hummus I
kleines Birchermüsli I Gemüsesticks I selbstgemachter Nuss-
Nougat-Aufstrich I Butter I Brot

9,80

Handwerks großes Frühstück für 2:

Regionale Käsevariation I Wurstauswahl I weiches Ei I

selbstgemachte Marmelade I Butter I Frischkäse I

Birchermüsli mit Obst I Avocadocreme I Brotkorb

Wähle zwischen frisch gepresstem Orangensaft und Sekt

21,50

Jede weitere Person: + 10,00

MITTAGESSEN
11:30 – 14:00 Uhr

Frische selbstgemachte Suppe

Wechselndes Angebot

(Nur im Winter)

5,00

Salate

Handwerks gemischter Salat

Blattsalate der Saison / Rohkost

8,00

Wahlweise mit:

Hartgekochtem Ei + **1,00** | Hähnchenstreifen + **2,50** | Garnelen + **3,50**

Handwerks Mittagsstulle

jeweils mit kleinem gemischtem Salat

- Hähnchen | hartgekochtes Ei | Frischkäse | Tomaten | Brot
- Grillkäse | Avocadocreme | Tomaten | Rucola | Brot

9,00

Handwerks Mittagsbowls

1. Wähle eine **Basis**:

- *Reis*
- *Salat*

2. Entscheide dich für bis zu 6 **Toppings**:

Mais | Erbsen | Avocadocreme | Tomaten | Karotten | Gurken |
Paprika | Rote Beete | Zwiebeln | Feta | hartgekochtes Ei

3. Unsere hausgemachte **Soße**:

Teriyakisoße

8,00

Extras:

Gebratene Garnelen | Hähnchenbrust | Grillkäse

Pro Extra + 2,00

FÜR
ZWISCHENDURCH

JEDEN MITTWOCH...

FRÜH

Pancakes mit

Früchten und Ahornsirup

8,50

Schokoladendrops und Banane

8,50

NACHMITTAGS

Waffeln mit Vanilleeis und Früchten

5,00

JEDEN TAG

Süße Leckereien

An unserer Theke

GUT ZU WISSEN

JEDEN FREITAGABEND....

öffnet das Café Handwerk seine Türen und bietet bei gemütlicher Atmosphäre Burger für jeden Geschmack an. Egal ob Fleisch oder vegetarisch, mit Essiggurke oder ohne, du findest bestimmt dein Lieblingsgericht.

Denn was gibt es Besseres als leckeres Essen bei netter Gesellschaft und einem gutem Glas Wein?

MIETEN UND FEIERN

Wie die Öffnungszeiten schon zeigen, ist das Café Handwerk samstagnachmittags, sonntags und montags geschlossen. Um aber nicht ganz auf das Café verzichten zu müssen, gibt es die Möglichkeit, es für **Feiern** und andere **Veranstaltungen** zu mieten. Sprich mich einfach an oder schreibe mir eine E-Mail an cafehandwerk@gmail.com.

Ich freue mich schon, mit dir ein einzigartiges Event zu planen.

Café Handwerk | Inh. Nikola! Habel |
Hauptstr. 15 | 86825 Bad Wörishofen |
Tel.: 08247 9925341 | cafehandwerk@gmail.com
www.cafehandwerk.de

ANSCHRIFT

Sa: 9 - 14 Uhr

Fr: 9 - 23 Uhr

Di - Do: 9 - 18 Uhr

ÖFFNUNGSZEITEN

1 = Konservierungsstoff | 2 = mit Farbstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel |
4 = mit Süßungsmittel Saccharin | 5 = mit Süßungsmittel Cyclamat | 6 =
mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle | 7 = mit Süßungs-
mittel Acesulfam | 8 = mit Phosphat | 9 = geschwefelt | 10 = chininhaltig |
11 = koffeinhaltig | 12 = mit Geschmacksverstärker | 13 = geschwärzt | 14 =
gewachst | 15 = gentechnisch verändert

ZUSATZSTOFFE

Bezüglich allergener Inhaltsstoffe frag bitte nach.

ALLERGENE