



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.

Das frische **Brot** liefert die Bäckerei Holzheu aus Dirlewang. 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- & Lebensmittelgeschäft Hofmann. Auch hier wird besonders auf gesunde und qualitativ hochwertige Produkte geachtet.

Genieße deine Zeit im Café Handwerk,

Niko

FRÜHSTÜCK

Dienstag bis Freitag

Bis 11:30 Uhr

Samstag:

8:30 – 12:30 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

Groß: 7,50 | Klein: 4,00

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

Birchermüsli

mit frischem Obst und Knuspermüsli

Groß: 6,50 | Klein: 3,50

Joghurt

mit Obst, Honig und Knusper

6,50

Handwerks Frühstücksstulle

1 Scheibe Brot

- mit Rührei | Schnittlauchaufstrich | rohem Schinken | Radieschen
- mit pochiertem Ei | Avocado-creme | Rucola | Tomaten | Parmesan
 - mit rote Beete Hummus | Gurken | Tomaten | Avocado-creme

9,00

Portion Räucherlachs extra: + 3,00

Handwerks frische Eier

Drei Rühr- oder Spiegeleier | Brot

wähle zwischen:

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

9,00

Kräuteromelette mit Tomaten

9,50

Käseomelette mit Lachs & Zwiebeln

10,50

jedes weitere Ei: +1,50

Handwerks kleines Gemischtes

Regionale Käsevariation I
regionale Wurstausswahl I weiches
Ei I selbstgem. Marmelade I Butter
I selbstgem. Kräuterfrischkäse
Brotkorb

14,00

Handwerks kleines Käsefrühstück

Regionale Käsevariation I
selbstgemachte Marmelade I
selbstgem. Kräuterfrischkäse I
Butter I weiches Ei I
Avocadocreme
Brotkorb

14,00

Handwerks Lieblinge

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

14,00

Handwerks großes Frühstück für 2:

Regionale Käsevariation I regionale Wurstausswahl I 2 weiche Eier I
selbstgemachte Marmelade I Butter I Frischkäse I Rohkost I
Birchermüsli mit Obst I Avocadocreme I Brotkorb

25,00

Wahlweise: 2x 0,1 Sekt oder frischgepresster Orangensaft: **4, 00**

Jede weitere Person: + **10,00**

MITTAGESSEN

Dienstag – Freitag

11:30 – 14:00 Uhr

Salate

Handwerks gemischter Salat

Blattsalate der Saison / Rohkost

9,00

Wahlweise mit:

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

Handwerks Mittagsstulle

jeweils mit kleinem gemischtem Salat

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

12,00

Pesto-Egg Sandwich

mit kleinem Salat

2 Scheiben Brot | Avocadocreme | Feta | Grünes Pesto |

2 Spiegeleier

11,00

Frische selbstgemachte Suppe

Wechselndes Angebot

(Nur im Winter)

6,50

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

11,00

Extras:

Gebratene Garnelen | Hähnchenbrust | Grillkäse

Pro Extra + 3,00

FÜR
ZWISCHENDURCH

JEDEN TAG

Frische, selbstgebackene Kuchen

An unserer Theke

GUT ZU WISSEN

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.

ALLERGENE

Bezüglich allergener Inhaltsstoffe frag bitte nach.

ZUSATZSTOFFE

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

ANSCHRIFT

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