

## WAS IST EIGENTLICH SPEZIALITÄTENKAFFEE?



... Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Freunde „echten“ Kaffees schätzen die einzigartige Qualität des verwendeten Rohkaffees.

Für unseren Spezialitätenkaffee nutzen wir ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten. Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung, Aufbewahrung und schließlich der Zubereitung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

So bildet unser Spezialitätenkaffee einen eigenständigen Charakter mit ausbalanciertem Geschmack, den man mit der heute üblichen Massenröstung nicht vergleichen kann.

Die Güte dieses Kaffees kann nur gewährleistet sein, wenn der gemahlene Kaffee innerhalb ein bis zwei Wochen zubereitet wird. Aus diesem Grund verkaufen wir unser Produkt auch nur in entsprechend kleinen Einheiten.

### SOWDEN - Soft Brew Coffee

Ab sofort können Sie unsere Spezialitätenkaffees auch aus der Sowden-Kanne genießen. Dieses durchdachte, schonende Brühverfahren gewährleistet höchsten Kaffeegenuss und bringt die feinen Aromen unserer exklusiven sortenreinen Kaffees bestens zur Geltung.

### KLEINE, FEINE TIPPS FÜR KAFFEEGENIESSER

#### Trauen Sie Ihrer Nase

...das volle Aroma erfassen Sie vor allem über den Duft.

#### Trauen Sie sich

...echte Genießer schlürfen Kaffee in nicht zu heißem Zustand - und zwar hörbar!

#### Nutzen Sie die Zunge

...drücken sie Ihren Kaffee an den Gaumen. Dort beweist er seine wahre Fülle.

#### Und spielen Sie mit ihr

...die Säure kommt an den Zungenrändern zur vollen Entfaltung.

Auf Wunsch bieten wir interessierten Genießern gerne Degustationen an. Fragen Sie unsere SAMOCCA-Servicekräfte

Index der Inhaltsstoffe	(8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten
(1) Geschmacksverstärker	(9) Süßstoffe
(2) Antioxidationsmittel	(10) Aspartam
(3) Konservierungsstoffe	(11) Soja
(4) Farbstoffe	(12) Milch
(5) Phosphate	(13) Ei
(6) Schwefeldioxide	(14) Gluten
(7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur	(15) Hafer
	(16) Senf und Sellerie

Eine detaillierte Zutatenübersicht ist an der Theke hinterlegt und steht jederzeit zu Ihrer Information zur Verfügung.

## SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE € 2,70

PRO KANNE, ZWEI TASSEN € 5,10



### Guatemala

#### Antigua SHB Los Volcanes

Die feinherbe Bohne mit Zartbitter- und Zitrusfruchtnote zeichnet sich besonders durch ihren lang anhaltenden Körper im Gaumenbereich aus.

### Peru

#### Arabica Grade 1 (fair, organic)

Bekömmliche, milde, leicht nussige Spezialität von der peruanischen Kaffee-Kooperative Cecovasa

### Uganda

#### Bukonzo, Wugar Cooperative (fair, organic)

Die gewaschene, fruchtige Arabica-Bohne mit feinen Zwischentönen ist ein besonderes Geschmackserlebnis.

### Brasilien

#### Fazenda Rainha Yellow Bourbon

Angenehm weicher Kaffee mit nussigem Geschmack und einer leichten Süße. Besonders gut als Nachmittagskaffee geeignet.

### Indien

#### Monsooned Malabar AA

Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma. Sehr säurearm und sehr gut verträglich.

### Honduras

#### Roter Catuai SHG (Direktimport)

Dieser hochwertige Meáambar-Direktimport von der Finca El Pastal besticht geschmacklich durch seine fruchtig süße Note.

### Indonesien

#### Sumatra Mandheling Gr. 1

Die würzige Bohne mit ausgewogenem und trockenem Geschmack verführt gleich zum nächsten Schluck.

### Mexiko

#### Bio-Kaffee Oro Arabica washed (Direktimport)

Cremig-weich mit ausgewogenen, fruchtig-milden Sauerkirsch-Aromen verwöhnt dieser Kaffee Zunge und Gaumen!

## GOURMETMISCHUNGEN

### Gourmet Alba

Diese Mischung aus zweierlei Kaffeebohnen begeistert mit markantem Traube-Nuss-Aroma und einer leichten Cognac-Note.

### Bio Kaffee Gourmet Samocca

Dieser kräftige Blend aus zwei Bio-Arabica-Bohnen überzeugt mit einer feinherben, spritzigen Note und einem Hauch von Mokka-Aroma.

## UNSERE MEISTERSTÜCKE

### Ruanda

#### SI Gourmet Café

Dieser fully washed Arabica-Spitzenkaffee entfaltet durch unser schonendes Röstverfahren seine nachhaltigen, komplexen Aromen mit zarter Schokoladennote. *Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2020*

### Äthiopien

#### Sheka Forest Coffee (Direktimport)

Die gewaschene Arabica-Hochland-Bohne aus dem Unesco-Biosphärenreservat Sheka Forest vereint den Geschmack eines weichen, samtigen Cognacs mit dem Aroma der Süßkirsche. *Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2021*

#### Fair Espresso Armonico (20% Robusta)

Für Ihren Kaffeegenuss zuhause: Die neu kreierte Armonico-Mischung wurde dieses Jahr mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde prämiert! Der Espresso begeistert mit einem kräftigen Körper und einem ausgewogenen, fruchtig-süßen Aroma. 20% hochwertiger Tansania-Robusta runden das Geschmackserlebnis nachhaltig ab.

## KAFFEE/ESPRESSO

<b>Espresso</b>	<b>€ 1,70</b>
<b>Espresso doppio</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Espresso Ginger/Honey</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Espresso Cortado</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Espresso con Panna</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Café Crème</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Café Crème à la Chili</b>	<b>€ 2,70</b>
<b>Café Crème Oriental</b>	<b>€ 2,70</b>
<b>Café Crème entkoffeiniert</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>€ 2,80</b>
<b>Cappuccino à la Samocca</b>	<b>€ 2,70</b>
Cappuccino mit Fonte Cacao	
<b>Cappuccino à la Panna</b>	<b>€ 2,90</b>
Cappuccino mit Sahne	
<b>Cappuccino à la Chili</b>	<b>€ 2,90</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Milchkaffee</b>	<b>€ 3,10</b>

#### Koffeinfreier Kaffeegenuss

Alle Kaffeevarianten (ausgenommen Espresso) können auch mit dem entkoffeinierten CO2 zubereitet werden.

#### Zubereitung mit Pflanzendrink

Alle Kaffeesorten können auf Wunsch mit Haferdrink <sup>(11)</sup> oder Kokos-Reis-Drink zubereitet werden

#### Aufpreis für Sahne oder Flavour € 0,80

Fonte-Flavours: Haselnuss, Karamell, Schokolade, Vanille, Zimt

## SCHOKOLADE / MILCH / TEE

<b>Heißer Fonte-Cacao</b> <sup>(8,11,12)</sup>	<b>€ 2,40</b>
Vegane Zubereitung mit Pflanzendrinks möglich	
<b>Heißer Fonte-Cacao</b> <sup>(8,11,12)</sup> <b>mit Sahne</b> <sup>(8,11,12)</sup>	<b>€ 3,00</b>
<b>Heiße Milch</b> <sup>(12)</sup> / <b>Haferdrink</b> <sup>(11,15)</sup> / <b>Kokos-Reis-Drink</b>	<b>€ 2,40</b>
<b>Heiße Milch</b> <sup>(12)</sup> / <b>Haferdrink</b> <sup>(11,15)</sup> / <b>Kokos-Reis-Drink</b>	<b>€ 2,80</b>
mit verschiedenen Flavours (Auswahl siehe vorherige Seite)	

**Teahouse Exclusives pro Tasse € 2,50**  
Jasmine, Balance, Herbs & Honey, Summerfruit, Mint bio, Darjeeling bio, Kamille bio, Rooibos bio

**Erbblüh-Tee € 3,50**  
Aus weißen Teeblättern in der Tea for One-Kanne. Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)

**Spiced Chai Latte** <sup>(8,12)</sup>vegan **€ 3,00**  
**Matcha Latte** <sup>(8)</sup>vegan **€ 3,20**

**Hausgemachter Wintertee** <sup>vegan</sup> **0,41 € 3,20**  
Früchte der Sonne und Ingwer

**Hot Red Juice** <sup>(8,12)</sup> **€ 3,90**  
Hibiskussirup, Orangensaft mit Apfelstücken und Sahne

**Hot Oriental Tea** <sup>(8)</sup>vegan **€ 3,90**  
Früchtetee, Orangensaft, Kirschsäfte, Kokos-schaum und Zimt

**Frisch gepresster Orangensaft 0,2l € 3,20**

## SMOOTHIES

**Smoothie Yellow 0,3l € 3,20**  
mit Mango, Apfel, Zitrone, Kurkuma und Leinsamen

**Smoothie Red 0,3l € 3,20**  
mit Beerenmix, Apfel, Pflaume und Granatapfelsirup <sup>(3,4)</sup>

**Smoothie Green 0,3l € 3,20**  
Apfel, Banane, Petersilie, Ruccola

## DELI

... als Deli (ausgesprochen „Delli“) werden die unzähligen Delikatessenläden in New York bezeichnet, die wirklich an jeder Ecke zu finden sind. Deli steht sowohl als Abkürzung für „delicious“ als auch für die durchweg frische und hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

## BAGEL

### WAHLWEISE MIT:

<b>Banane mit hausgemachtem Nussmus und Granola</b> (3,8,14,15) <small>vegan</small>	€ 3,70
<b>Mandel-Pistazienmus, Granola und Zuckerrübensirup</b> (3,8,14,15) <small>vegan</small>	€ 3,70
<b>Geifertsh. Pfefferkäse</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,90
<b>Frischkäsevariation</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,50
<b>Tomate-Mozzarella</b> (8,12,14,15) <small>vegetarisch</small>	€ 3,50
<b>Lachs</b> (6,14,15)	€ 3,90
<b>Serrano-Schinken</b> (2,3,8,14,15)	€ 3,90
<b>Putenbrust</b> (2,3,8,14,15)	€ 3,70
<b>Sucuk, Käse, Chicorée und Ajvar</b> (1,2,3,4,12,14,15)	€ 3,90
<b>Frühlingsgemüse mit Linsen-Hummus</b> (8,14) <small>vegan</small>	€ 3,90

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes, Gebäck mit einem Loch in der Mitte. Das Besondere am Bagel verleiht ihm sein Werdegang, denn in teigigem Zustand lässt man den Bagel zwei Tage lang bei 2°C ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich, zäh und dennoch knusprig.

<b>Bagel</b> (14,15)	€ 1,20
<b>Brezel</b> (14,15)	€ 1,00
<b>Butterbrezel</b> (12,14,15)	€ 1,60
<b>Lachsbrezel</b> (6,12,14,15)	€ 2,80
<b>Käsebrezel Obazda</b> (12,14,15)	€ 2,80
<b>Vegane Liptauer Brezel</b> (11,14,15)	€ 2,80
<b>Croissant natur</b> (12,14,15)	€ 1,20
<b>2 Pancakes</b> <small>glutenfrei, vegan</small>	€ 1,40
<b>Brot</b> (8,14,15)	€ 1,40
2 Scheiben Körnerbrot oder 3 Scheiben Baguette	
<b>Glutenfreies Brötchen</b> (8) <small>glutenfrei, vegan</small>	€ 1,40
<b>Sesamring</b> (8,14)	€ 1,40
<b>1 Mini-Hefezopf</b> (8,12,14,15)	€ 1,00
<b>Tiroler Fladen</b> (14,15)	€ 1,40

## SAMOCCA PORTIONEN

je € 0,80

Butter, Alsan, Honig, Frischkäse pur (12), Ajvar

je € 1,00

Hausgemachte Orangenmarmelade (3), Rosenblütenmarmelade (2,3), Mandel-Pistazienmus (8), Pekannussmus (8), Frischkäsevariation (12), veganer Liptauer (11), Haselnussmus

je € 1,20

Chicorée-Orangen Salat, Linsen-Hummus, Ofengemüse

## SOFTDRINKS

**Apfelsaftschorle Ostalb** 0,5l € 2,50

### Fritz

Fritz-Kola 0,33l € 2,80

Fritz-Kola light 0,33l € 2,80

### Fritz-Limo

Orange (2,4) 0,33l € 2,80

Mischmasch (4) 0,33l € 2,80

### Teinacher Genuss-Limo

Rhabarber-Mirabelle 0,33l € 2,80

Johannisbeere-Holunder 0,33l € 2,80

### Teinacher Medium

0,33l € 2,50

### Henry

Tonic Water 0,2l € 2,80

Spicy Ginger 0,2l € 2,80

### Kombucha Erfrischerling

Heidelbeere-Lavendel 0,33l € 3,80

Maracuja 0,33l € 3,80

## QUALITÄTSWEINE

### Bio-Rotwein „Urschrei“

Weingut Lorenz, 13,0% 0,25l € 4,70

### Bio-Weißwein Riesling

Weingut Ecovin 12,0% 0,25l € 4,70

## BIERE

**Kocherreiter Pils** 4,8% 0,33l € 2,80

**Heubacher Weizenbier** 5,2% 0,5l € 3,50

**alkoholfrei** 0,5l € 3,20

## APERITIF

**Sekt Piccolo Vivolino** 12% 0,2l € 4,70

**PriSecco alkoholfrei** 0,2l € 3,50

## FRÜHSTÜCKSPAUSE

*Frühstücken, wann immer Sie möchten!*

### **Sheka Frühstück** <sup>(2,3,6,8,15)</sup> vegan, glutenfrei € 7,20

2 Bananen-Pancakes mit je 1 Portion Pekannussmus, Haselnussmus und Mandel-Pistazienmus, 1 Portion geröstete Ananas sowie 1 Tasse Sheka-Kaffee.

### **Marcala Frühstück** <sup>(2,3,8)</sup> glutenfrei € 8,90

2 Brötchen mit je 1 Portion Chicoree-Orangen Salat, Linsenhummus, Sucuk und 4 Scheibchen Lammert. Dazu 1 Tasse Roter Catuai oder Tee.

### **Granada Frühstück** <sup>(1,2,3,6,8,12,14)</sup> € 8,60

Baguette, 1 Croissant, Chicoree-Salat, 1 Portion Frischkäse, pikante Salami und 1 kleiner Orangensaft frischgepresst. Dazu 1 Tasse Kaffee oder Tee.

### **Grachten Frühstück** <sup>(4,7,8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 8,10

1 Donut Crunch, 1 Mini Hefezopf, Frischkäse und Marmelade. Dazu eine Tasse Kaffee, Tee oder heiße Schokolade.

### **Paddington** <sup>(8)</sup> vegetarisch, glutenfrei € 6,40

1 geröstetes, glutenfreies Brötchen, je 1 Portion Butter, Haselnussmus und hausgemachte Orangenmarmelade. Dazu 1 Stück Caramel Apple Pie.

### **Lugano Frühstück** <sup>(2,3,4,8,12,15)</sup> vegetarisch, glutenfrei € 9,50

Pfefferkäse, Lammert, Tomate-Mozzarella, Frischkäsevariation, Obazda und Linsen-Hummus. Dazu 1 Tiroler Fladen und ein Sesamring oder zwei glutenfreie Brötchen.

### **New York Frühstück** <sup>(8,14)</sup> vegetarisch, vegan € 6,20

Hausgemachtes Granola mit Bananen und 1 Bowl wahlweise mit Joghurt, Haferdrink oder Kokos-Reis-Drink. Dazu 1 Rosinen-Bagel und 1 kleines Glas Smoothie.

### **Heimatsmühle Müsli** <sup>(8,14)</sup> vegetarisch, vegan € 3,30

Chia-Kakao-Crunchy oder Dinkelmüsli wahlweise mit Kokos-Reis-Drink, Haferdrink oder Joghurt.

### **Zopf & Gsälz** <sup>(8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 3,20

2 Mini-Hefezöpfe mit Marmelade, Honig und Butter.

### **Zöpfchen** <sup>(8,12,14,15)</sup> vegetarisch € 1,80

1 Mini-Hefezopf wahlweise mit Pekannussmus, Honig, Marmelade oder Butter.

*Gerne reichen wir auf Wunsch Brot nach!*

#### **Letzte Speisenbestellung**

*Werktags um 18.30 Uhr*

*Samstags um 15.00 Uhr*

#### **Letzte Getränkebestellung**

*Werktags 18.45 Uhr*

*Samstags um 15.45 Uhr*

## MITTAGSPAUSE

### **Leckeres aus dem Suppentopf** vegetarisch € 4,00

Hausgemachte Suppen aus regionalem Gemüse

### **Geröstete**

#### **Rote-Bete-Gnocchi** <sup>(8,11,13,14)</sup> vegan € 5,90

Geröstete Rote Beete-Gnocchi, Ofengemüse, Räuchertofu, 3 Streifen vegane Käsealternative und Ruccola

#### **Manti** <sup>(3,12,13,15)</sup> € 6,90

Handgemachte türkische Nudeltäschchen mit Joghurt-Paprika-Sauce

*Türkische Art*

mit Hackfleischfüllung

*Vegetarische Art*

gefüllt mit türkischem Weichkäse und Kräutern

#### **SAMOCCA Burgerteller** <sup>(2,8)</sup> vegane Variante € 6,90

2 Frikadellen à la SAMOCCA, wahlweise aus 100% Rindfleisch oder Kichererbsen.

Dazu Ofengemüse aus Broccoli, Zuckerschoten, Mairübchen, Fenchel und Kohlrabi

#### **Tiroler Fladen Schwarzwald** <sup>(1,2,3,5,6,14)</sup> € 5,20

Tiroler Fladen mit Nusschinken, Apfelschmalz, Essiggurken und Meerrettich

#### **Tiroler Fladen Allgäu** <sup>(8,12,14)</sup> vegetarisch € 5,20

Tiroler Fladen mit Obazda, Zuckerschoten und Zwiebeln

#### **Tiroler Fladen Ostalb** <sup>(11,14)</sup> vegan € 5,20

Tiroler Fladen mit Linsenhummus, Chicorée-Gemüse, Zuckerrübensirup und Räuchertofu-Streifen

#### **Pausenbrote** € 3,20

Zwei Scheiben belegtes Balance Körnerbrot oder glutenfreies Brötchen in den Sorten:

*Veganer Liptauer, Tofu Black Forest,*

*Zwiebeln, Salatblatt* <sup>(2,3,8,11)</sup> vegan

*Spiegelei, Apfelschmalz, Salatblatt* <sup>(3,8,12,13)</sup> vegetarisch

*Lammert, Marmelade, Butter,*

*Salatblatt* <sup>(3,8,12)</sup> vegetarisch

*Salami, Tomate, Pesto und Salatblatt* <sup>(2,3,4,5,6,8)</sup>

## JUNIOR DELI

#### **Hipp-Gläschen** € 1,50

190 g, verschiedene Sorten auf Nachfrage

## KAFFEEPAUSE

#### **Brownie** <sup>(8)</sup> vegan € 2,10

#### **Donut** <sup>(7,8,12,13)</sup> € 2,10

black, white, crunch

#### **Cheesecake** <sup>(12,13)</sup> glutenfrei € 3,10

caramel apple pie

#### **Blechkuchen** <sup>(7,8,12,13)</sup> € 2,60

#### **Crumble in der Bowl** <sup>(12,13)</sup> € 2,60

lauwarm serviert

#### **Kuchen im 250 ml Glas** <sup>(12,13)</sup> € 2,80

#### **Geröstete Ananas auf**

#### **Rosinenbagel** vegan € 3,90

mit Pekannussmus, Zuckerrübensirup, 1 Portion Brot-, Nuss-, Fruchtchips

*Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!*