



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

- | | |
|--------------------------|---|
| (1) Geschmacksverstärker | (7) Dekor mit kakaohaltiger Fettglasur |
| (2) Antioxidationsmittel | (8) Kann produktionsbedingt Spuren von Nüssen und Sesam enthalten |
| (3) Konservierungsstoffe | (9) Süßstoffe |
| (4) Farbstoffe | (10) Aspartam |
| (5) Phosphate | |
| (6) Schwefeldioxide | |

SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO TASSE € 2,50

PRO KANNE, ZWEI TASSEN € 4,90

Peru

Arabica Grade 1 (fair, organic)

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

Honduras

Capucas SHG (organic)

Ein hoch aromatischer Kaffee, der sich mit seinen Frucht- und Zartbitter-Noten angenehm feinherb in den Gaumen legt.

Brasilien

Fazenda Rainha Yellow Bourbon

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

Guatemala

Finca Flor del Rosario

Die Arabica-Typen Bourbon und Caturra sorgen für einen Kaffee mit blumigem Aroma und einem an Zitrusfrüchte erinnernden, lang anhaltenden Geschmack.

Indien

Monsooned Malabar AA

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

Honduras

Finca Las Delicas Bourbon

Diese Kaffeebohne überzeugt mit ihrem anhaltend frischen, fruchtigen und zugleich lieblichen Aroma mit leichter Würze.

Äthiopien

Sidamo Grade 2, washed (fair, organic)

Süßes, blumiges Aroma mit leichtem Geschmack. Dieser Kaffee verwöhnt rund und sanft Ihren Gaumen.

Kolumbien

Sierra Nevada Excelso Scr. 14 (fair, organic)

Dieser Fairkaffee besticht mit seiner fruchtigen Note - frisch und luftig belebt er den Gaumen.

Ruanda

SI Gourmet Café

Dieser fully washed Arabica-Spitzenkaffee entfaltet durch unser schonendes Röstverfahren seine nachhaltigen, komplexen Aromen mit zarter Schokoladennote.

Indonesien

Sumatra Mandheling Gr. 1 (fair, organic)

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

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

UNSERE MEISTERSTÜCKE

Guatemala

Antigua SHB Los Volcanes

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

Uganda

Bukonzo (fair, organic)

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

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2017

Honduras

Roter Catuai SHG

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

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Deutschen Röstergilde 2018

Gourmet Maestro

Eine Mischung aus vier sortenreinen Bohnen mit einem Hauch von Zartbitter, herb und fein. Sehr gut für Vollautomaten geeignet.

Gourmet SAMOCCA Kaffee (fair, organic)

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

KAFFEE/ESPRESSO

Espresso	€ 1,70
Espresso doppio	€ 2,60
Espressi Macchiato	€ 2,80
Espresso Cortado	€ 2,20
mit Milch, Zucker und Zimt	
Espresso con Panna	€ 2,20
Espresso Ginger Honey	€ 2,80
Café Crème	€ 2,10
Café Crème entkoffeiniert	€ 2,10
Cappuccino	€ 2,60
Cappuccino à la Samocca	€ 2,70
Cappuccino mit Ghirardelli-Trinkschokolade	
Cappuccino à la Panna	€ 2,50
Cappuccino mit Sahne	
Latte Macchiato	€ 2,70
Milchkaffee	€ 2,80

Koffeinfreier Kaffeegenuss

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

Zubereitung mit Sojadrink, Kokos-Reis-Drink oder Flavour

Alle Kaffeesorten auf Wunsch mit Sojadrink, Kokos-Reis-Drink oder Flavour (Auswahl siehe nächste Seite).

SCHOKOLADE / MILCH / TEE

Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade ohne Sahne	€ 2,20
Heiße Ghirardelli-Trinkschokolade mit Sahne	€ 2,50
Heiße Milch/Sojadrink/ Kokos-Reis-Drink	€ 2,00
Heiße Milch/Sojadrink/ Kokos-Reis-Drink mit verschiedenen Flavours	€ 2,40

Aufpreis pro Flavour € 0,40

Geschmacksrichtungen:

Almond, Amaretto, Banane, Karamell, Haselnuss, Honig, Macadamia, Vanille.

Teahouse Exclusives pro Tasse € 2,20

Darjeeling, Herbs & Honey, Peppermint, Oriental Apple, Cozy Herbal Fruit, Exotic Rooibos, Fine China Sencha, Kamille Apfel Ingwer

Erlüh-Tee € 3,00

Aus schwarzen oder weißen Teeblättern in der Tea for One-Kanne. Zweiter Aufguss möglich (ohne Aufpreis)

Spiced Chai Latte ⁽⁸⁾ € 2,70

Matcha Latte ⁽⁸⁾ € 2,90

WINTER DREAMS

Frisch gepresster Orangensaft 0,2l € 3,20

Hausgemachter Wintertee 0,4l € 2,80

Hot Orient Tea € 3,20

mit Kaffeekeirschentee, Apfelstücken und Sojadrinkschaum

Hot Red Juice € 3,20

Roter Hibiskus-Punsch, Apfelstücke und Sahne

Orangiata Coffee 12% € 3,80

Café Crème mit Cointreau, Orange, Sahne, Zimt

Becks Cocoa Kakaospezialitäten € 3,00

Wahlweise mit Kuhmilch, Sojadrink oder Kokos-Reis-Drink

Amydala (Marzipan) glutenfrei

Chill Bill (Chili) glutenfrei, vegan

Sinnerman (Zimt) glutenfrei, vegan

Nude (Vanille) glutenfrei, vegan

Smoothies 0,3l € 3,20

Zubereitung:

Yellow ^(3,4) mit Mango, Apfel, Zitrone, Kurkuma und Leinsamen glutenfrei, vegan

Red ^(3,4) mit Beerenmix, Apfel, Pflaume und Granatapfelsirup glutenfrei, vegan

Green ^(3,4) Petersilie, Blattsalat, Apfel und Banane vegan, glutenfrei

DELI

... als Deli (ausgesprochen „Delli“) werden die unzähligen Delikatessensläden 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:

Banane mit Nutella ^(3,8) vegetarisch	€ 3,20
Erdnussbutter und Zuckerrübensirup ⁽⁸⁾ vegan	€ 3,20
Geifertshofener Sonnentaler ⁽⁸⁾ vegetarisch	€ 3,70
Frischkäsevariation vegetarisch	€ 3,20
Tomate-Mozzarella vegetarisch	€ 3,20
Lachs ⁽⁶⁾	€ 3,70
Parmaschinken ^(2,3,8)	€ 3,70
Putenbrust ^(2,3,8)	€ 3,50
Schwarzurst ^(1,5)	€ 3,70
Sucuk, Lammos und Ajvar ^(1,2,3,4)	€ 3,70
Möhren-Nuss-Dip mit Aubergine ⁽⁸⁾ vegan	€ 3,50
Ajvar und Ofengemüse ^(3,8) vegan	€ 3,50
Apfelschmalz, Tofu Black Forest ^(2,3) vegan	€ 3,70

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes, kosheres 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.

Bagel	€ 1,20
Brezel	€ 1,00
Butterbrezel	€ 1,40
Lachsbrezel ⁽⁶⁾	€ 2,60
Käsebrezel	€ 2,60
Sesamring ⁽⁸⁾	€ 1,40
Croissant natur	€ 1,20
Brot ⁽⁸⁾	€ 1,40
2 Scheiben Kartoffel- oder Körnerbrot oder 3 Scheiben Baguette	
2 glutenfreie Brötchen	€ 1,80
1 Mini-Hefezopf ⁽⁸⁾	€ 1,00
Tiroler Fladen	€ 1,40

SAMOCCA PORTIONEN

Butter, Alsan, Honig, Frischkäse pur, Ajvar	je € 0,60
	je € 0,80

SAMOCCA-Hausmarmelade ⁽³⁾, **Rosenblütenmarmelade** ^(2,3), **Erdnussbutter** ⁽⁸⁾, **Frischkäsevariation, Nutella** ^(3,8), **Apfelschmalz** ^(vegan)

je € 1,00

Krautsalat ⁽⁶⁾, **Linsenpastasalat** ⁽⁶⁾, **Granatapfelsalat** ⁽⁶⁾, **Ofengemüse, geröstete Auberginen, Möhren-Nuss-Dip**

SOFTDRINKS

Trade Island	
Sunny Peach	0,33l € 2,50
Pomegranate	0,33l € 2,50
Lemon-Lime	0,33l € 2,50

Apfelsaftschorle Ostalb	0,5l € 2,00
--------------------------------	-------------

Biolimö	
Zitrone-Minze	0,33l € 2,40
Apfel-Ingwer	0,33l € 2,40

Fritz	
Fritz-Kola	0,33l € 2,50
Fritz-Kola light	0,33l € 2,50

Fritz-Limo	
Orange ^(2,4)	0,33l € 2,50
Melone	0,33l € 2,50
Mischmasch ⁽⁴⁾	0,33l € 2,50

Teinacher Genuss-Limo	
Rhabarber-Mirabelle	0,33l € 2,50
Johannisbeere-Holunder	0,33l € 2,50

Teinacher Medium	0,25l € 1,80
	0,5l € 3,20
	0,75l € 4,60

Henry	
Tonic Water	0,2l € 2,50
Spicy Ginger	0,2l € 2,50

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 € 2,60
Heubacher Weizenbier	5,2%	0,5l € 3,20
alkoholfrei		0,5l € 3,20
Radler naturtrüb	2,0%	0,33l € 2,50

APERITIF

Sekt Piccolo Vivolino	12%	0,25l € 4,70
Alkoholfreier Bio-Sekt „Racemus“		
Weingut Hemer		0,2l € 3,00
Cointreau	40%	0,02l € 2,50
Ramazotti	30%	0,02l € 2,50

FRÜHSTÜCKSPAUSE

Frühstücken, wann immer Sie möchten!

Fes Frühstück ^(2,3,6,8) vegetarisch € 7,60

2 Pancakes mit je 1 Portion Nutella, Marmelade und Schafskäsewürfel sowie 1 kleines Glas Kraut-
salat und 1 kleiner Smoothie Red.

Bosporus Frühstück ^(1,2,3,4,6,8) € 8,20

Sesamring, 1 kleines Glas Linsenpastasalat, Su-
cuk, Lammwürfel, Möhren-Nuss-Dip, Honig,
Rosenblütenmarmelade. Dazu eine Tasse Kaffee
oder Tee.

Granada Frühstück ^(1,2,3,6,8) € 8,20

2 Scheiben Kartoffelbrot, 1 Portion Frischkäse,
1 kleines Glas Granatapfelsalat, pikante Salami
und 1 kleiner Smoothie Yellow. Dazu 1 Tasse
Kaffee oder Tee.

Grachten Frühstück ^(4,8) vegetarisch € 8,40

1 Donut Crunch, 1 Mini Hefezopf, 1 Schokoreis-
waffel, Frischkäse und Marmelade. Dazu eine
Tasse Kaffee oder Tee.

Schwarzwald Frühstück ^(1,2,3,5,6) € 4,80

Tiroler Fladenbrot mit Nusschinken, Apfel-
schmalz, Essigurken und Meerrettich.

Tiroler Frühstück ^(4,6,8) vegan € 4,80

Tiroler Fladen mit Möhren-Nuss-Dip, gerösteten
Auberginen und Fetoscheiben.



Lugano Frühstück ^(2,3,4,8) vegetarisch, glutenfrei € 8,50

Sonnentaler, Butterkäschtle, Schafskäse, Tomate-
Mozzarella, Frischkäsevariation, Apfelschmalz,
Ofengemüse und Möhren-Nuss-Dip. Wahlweise
mit Tiroler Fladen oder glutenfreien Brötchen.

New York Frühstück ⁽⁸⁾ vegetarisch, vegan € 5,70

1 Müsli-Variation nach Wahl mit frischen Apfel-
scheiben und 1 Bowl wahlweise mit Joghurt,
Sojadrink oder Kokos-Reis-Drink. Dazu 1 Rosi-
nenbagel und 1 kleines Glas Smoothie Green.

Heimatsmühle Müsli ⁽⁸⁾ vegetarisch, vegan € 3,00

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

Zopf & Gsälz ⁽⁸⁾ vegetarisch € 2,90

2 Mini-Hefezöpfe mit Marmelade, Honig
und Butter.

Zöpfchen ⁽⁸⁾ vegetarisch € 1,50

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

Croissant & Gsälz ⁽⁸⁾ vegetarisch € 2,90

mit Marmelade, Honig und Butter.

Croissant petit ⁽⁸⁾ vegetarisch € 1,50

1 Croissant, wahlweise mit Nutella, Honig,
Marmelade oder Butter.

Gerne reichen wir auf Wunsch Brot nach!

MITTAGSPAUSE

Geröstete Auberginen ⁽⁶⁾ vegan, glutenfrei € 5,90

mit einem kleinen Glas Granatapfelsalat und
Möhren-Nuss-Dip wahlweise mit 2 Scheiben
Kartoffelbrot oder glutenfreiem Brötchen

Manti ⁽³⁾ € 6,10

Handgemachte türkische Nudeltäschchen
mit Joghurt-Paprika-Sauce

Türkische Art

mit Hackfleischfüllung

Vegetarische Art

gefüllt mit türkischem Weichkäse und Kräutern

SAMOCCA Burgerteller ^(2,8) vegane Variante € 5,90

2 Frikadellen à la SAMOCCA, wahlweise aus
100% Rindfleisch oder Kichererbsen, dazu
Ofengemüse aus Broccoli, Lauch,
Süßkartoffel und Karotten

Spinatwaffeln ^(6,8) vegetarisch € 5,20

2 Waffeln, Salatbett, Möhren-Nuss-Dip und
1 kleines Glas Krautsalat

Maronenwaffeln ^(6,8) glutenfrei, vegan € 5,20

2 Waffeln, Möhren-Nuss-Dip, 1 kleines Glas
Linsenpastasalat

Alblinsensalat mit roter Linsenpasta ⁽⁶⁾ glutenfrei, vegane Variante € 6,50

Alblinsen, Paprika, getrocknete Tomaten, Zucchini
und Linsennudeln, wahlweise mit veganem Feto,
Lammos oder Nusschinken. Dazu 1 glutenfreies
Brötchen

Pausenbrote € 2,20

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

Apfelschmalz, Tofu Black Forest, Gurke

und Salatblatt ^(2,3,8) vegan

Spiegelei, Butter, und Salatblatt ^(3,8) vegetarisch

Butterkäschtle, Marmelade, Butter

und Salatblatt ^(3,8) vegetarisch

Schwarzbrust, Senf, Essigurke

und Salatblatt ^(1,3,5,6,8)

JUNIOR DELI

Hipp-Gläschen € 1,50

190g, verschiedene Sorten auf Nachfrage

KAFFEEPAUSE

Brownie ⁽⁸⁾ vegan € 1,90

Donut ⁽⁷⁾ € 1,90

black, white, crunch

Muffin ⁽⁸⁾ € 1,90

choco, lemon, raspberry

Muffin glutenfrei € 1,90

Cheesecake ^(7,8) glutenfrei € 2,60

Blechkuchen ^(7,8) € 2,40

Crumble in der Bowl € 2,40

lauwarm serviert

Kuchen im 250ml Glas € 2,60

Tartelettes ^(7,8) € 2,40

Himbeere, Zitrone, Schoko

Reiswaffelburger ⁽⁸⁾ € 3,60

mit Schokokuss und 1 Tasse heiße Schokolade

Bitte schauen Sie in unsere Kuchentheke!