

Fachwerk

Für unsere Kaffeespezialitäten verwenden wir ausschließlich Kaffeebohnen aus dem Kaffeewerk Reutlingen. Das Kaffeewerk steht für qualitative Kaffeeröstung nach traditionell und schonendem Röstverfahren, direkt im Herzen von Reutlingen. Die lange Röstdauer bewirkt eine bessere Entfaltung der Aromastrukturen und gibt jeder Kaffeesorte den Geschmack, den die Natur dafür vorgesehen hat. Wir bieten alle Kaffeegetränke auch mit Hafer-, Mandeldrink, laktosefrei und koffeinfrei an.



Espresso	2.80 / 4.50	Latte Macchiato	4.50
Espresso Macchiato	3.10	doppelter Espresso-Shot	
Kaffee Crema	3.30 / 4.80	Moccachino	5.50
Americano	3.30	doppelter Espresso-Shot	
Cappuccino	4.00 / 5.20	Heiße Schokolade	4.20
Milchkaffee	4.40	Chai Latte	4.50
Flat White	4.70	Dirty Chai Latte	5.50
Cortado	3.50	doppelter Espresso-Shot	
Melange	4.00	<hr style="width: 100%; border: 0; border-top: 1px solid #ccc; margin: 0;"/> mit Alkohol	
Brauner	4.50 / 5.70	Irish Coffee	6.50
Einspanner	3.80	Maria Theresia	6.90
Feinste Teevariationen	4.10	Pharisäer	6.90
Earl Grey · Minze · Früchte · Kamille · Kräuter		Fiaker	6.50

Kalte Kaffeespezialitäten

Affogato	4.80	Iced Latte	4.90
Espresso Tonic	6.50	Iced Chai Latte	4.90
Cold Brew	4.60	Iced Moccachino	5.90

Alkoholfreie Getränke

Teinacher Naturell 0,5l	5.80	Bitter Lemon 0,2l	3.80
Teinacher Medium 0,5l	5.80	Tonic Water 0,2l	3.80
Coca-Cola / Zero 0,33l	4.10	Paloma Pink Grapefruit 0,25l	4.40
Fanta / Spezi 0,33l	4.10	Crodino 0,1l	3.20
Hausgemachte Limonade	5.90	Sanbitter 0,1l	3.20
Zitrone · Limette · Minze · Soda		Crodino Spritz	6.30
Hausgemachte Limonade	5.90	Sanbitter Spritz	6.30
Beeren · Schweppes Wild Berry · Limette · Soda		Sanbitter Orange	6.90
Elephant Bay Eistee 0,33l	4.10	Red Bull 0,25l	4.40
Zitrone · Pfirsich		Red Bull Sugarfree 0,25l	4.40
Stuggi Saftschorle 0,33l	4.50	Glas Milch 0,2l	2.00
Apfel · Johannisbeer · Rhabarber			
Teinacher Limonade 0,33l	4.10		
Mango/Maracuja/Orange			

Melange, ein Wiener Klassiker: halb Kaffee, halb heiße Milch, gekrönt mit einem Löffel Milchschaum. Entstanden in den Kaffeehäusern des 19. Jahrhunderts, steht dieser bis heute für Gemütlichkeit und Genussskultur.

Brauner, Espresso mit einem Schuss Milch und Sahne. Eine traditionelle Bestellart, besonders in Wien – kurz, präzise und auf den Punkt.

Einspanner, ein kräftiger Espresso, bedeckt mit einer dicken Haube aus geschlagener Sahne. Der Name stammt von den Wiener Kutschern, die mit nur einem Pferd, dem „Einspanner“, unterwegs waren.

Cortado, ein Espresso mit etwa gleicher Menge heißer Milch. Das Ergebnis ist ein ausgewogener Kaffee, der die Intensität des Espressos mit der Cremigkeit der Milch verbindet.

Flat White, ist eine Kaffeespezialität, die aus einem doppelten Espresso und aufgeschäumter Milch besteht. Im Vergleich zum Cappuccino hat der Flat White weniger Milchschaum und einen höheren Kaffeeanteil, was zu einem kräftigeren Geschmack führt.

Maria Theresia Kaffee, ist eine Wiener Kaffeespezialität, für die ein doppelter Espresso als Grundlage verwendet wird, der mit Orangenlikör verfeinert und mit einer Haube aus Schlagsahne dekoriert wird.

Bier

Berg Original Hell 0,5l	4.90		Berg Ulrichsbier 0,33l	3.90
Berg Hefeweizen 0,5l	4.90		Berg Natur-Radler 0,33l	3.90
Berg Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	4.90		Berg Cyriakus Alkoholfrei 0,33l	3.90

Wein, Sekt & Prosecco

Grauburgunder 0,1l / 0,2l / 0,75l	4.40 / 7.90 / 29.00
Weingut Hörner - Hochstadt, Pfalz	
Weißburgunder 0,1l / 0,2l / 0,75l	4.10 / 7.50 / 27.00
Weingut Kiefer - Kaiserstuhl, Pfalz	
Riesling mit Chardonnay 0,1l / 0,2l / 0,75l	4.20 / 7.70 / 28.00
Weingut Hirsch - Leingarten, Württemberg	
“Horny” Rosé 0,1l / 0,2l / 0,75l	4.10 / 7.50 / 27.00
Weingut Hörner - Hochstadt, Pfalz	
“406 Höhenpunkte” Rosé 0,1l / 0,2l / 0,75l	4.00 / 7.20 / 26.00
Collegium Württemberg - Stuttgart, Württemberg	
Rot & Wild 0,2l	6.90
Weingut Hirsch - Leingarten, Württemberg	
Weinschorle 0,2l	4.90
Collegium Württemberg - Stuttgart, Württemberg	

Spritz

Aperol Spritz	7.80
Aperol · Prosecco · Soda · Orange	
Campari Spritz	7.80
Campari · Prosecco · Soda · Orange	
Sarti Spritz	7.80
Sarti · Prosecco · Soda · Limette	
Violet Spritz	7.80
Violet · Prosecco · Soda · Zitrone · Minze	
Lillet Wildberry	7.80
Lillet Blanco · Schweppes Wild Berry · Beeren	
Hugo	7.80
Prosecco · Holundersirup · Soda · Limette · Minze	

Whisky & Cognac

Cardhu 4cl	8.40
Single Malt Scotch Whisky	
Hennessy 4cl	7.90
Cognac, Frankreich	

Drinks

Schwarzwald Paloma	9.00	Cuba Libre	8.50
Selva Negra · Grapefruit Soda · Limette · Salz		Havana Club Rum · Coca-Cola · Limette	
Espresso Martini	9.80	Gin Tonic	8.50
Absolut Vodka · Kaffeelikör · Espresso · Zuckersirup		Tanqueray Gin · Tonic Water · Zitrone	
Mojito	8.50	Campari Soda / Orange	8.50
Havana Club Rum · Limette · Rohrzucker · Minze		Campari · Soda / Orange	

Fachwerk

täglich von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

FRÜHSTÜCK

- Griechischer Joghurt 8.90**
mit Granola und frischen Früchten
- Birchermusli 8.50**
mit Apfel, Birne, Beeren und Zimt
- Französisches Frühstück 5.20**
Croissant mit Butter und Erdbeermarmelade
- Tübinger Tor Frühstück 15.90**
Käsevariation, Frischkäse, Butter, Erdbeermarmelade, Bauernbrot und kleines Birchermusli
- Rustikales Frühstück 15.60**
Kartoffelrösti mit Frischkäse, Spiegelei, gegrilltem Bacon, Kirschtomaten und Salatgarnitur
- Kaiserliches Frühstück 18.90**
Kartoffelrösti mit Frischkäse, Avocado-Streifen, Wildlachs, Spiegelei, Senf-Meerrettich-Dill-Sauce und Salatgarnitur
- Shakshuka 14.80**
serviert im Pfännchen mit drei pochierten Eiern und Röstbrot
- Eierspeis 5.70**
Rührei aus drei Eiern, serviert mit Röstbrot

- Avocado-Stulle 14.90**
Bauernbrot mit Guacamole, pochierten Eiern, Avocado-Streifen und Grünkraut
- Lachs-Stulle 15.80**
Bauernbrot mit Frischkäse, Spiegelei, Wildlachs, Senf-Meerrettich-Dill-Sauce und Grünkraut
- Strammer Max 13.90**
Bauernbrot mit Butter, Kernschinken, Spiegeleiern und Salatgarnitur
- Strammer Moritz 14.70**
Bauernbrot mit Butter, Salami, Sauergurkchen, Kirschtomaten, Spiegeleiern und Salatgarnitur
- Stramme Lotte 14.90**
Bauernbrot mit Butter, gegrilltem Halloumi, Himbeer-Balsamico, Spiegeleiern und Salatgarnitur

PANCAKES

- Klassische Pancakes 9.90**
mit frischen Früchten und Ahornsirup oder Nutella
- Fachwerk Pancakes 13.90**
mit frischen Früchten, Pistaziencreme, knusprigem Krokant und Schokoladendrops

EXTRAS

kleines Birchermusli	4.80	Röstbrot	1.50
Butterbrezel	2.60	Guacamole / Mango Dip	3.00
Croissant	2.40	Aioli / Sour Cream	3.00
Butter / Frischkäse	2.50	Rahmsoße	2.50
Marmelade	2.00	Champignon-Rahmsoße	3.80

täglich ab 9.00 Uhr

täglich ab 12.00 Uhr

◆ KAISERSCHMARRN ◆

Klassischer Kaiserschmarrn 8.90

serviert mit Zwetschgenmus und Apfelmus

Vanilleschmarrn 14.50

serviert mit hausgemachter Vanillesoße und Amarenakirschen

Fachwerkschmarrn 14.90

serviert mit frischen Früchten, Vanilleeis und Schokoladendrops

täglich ab 12.00 Uhr

◆ SALATE ◆

Caesar Salad 17.80

Romanasalat, Kirschtomaten, Croutons, Parmesan, gegrillte Putenstreifen und hausgemachtes Caesar-Dressing

Altstadt Salat 9.80

Marktsalat, Kartoffelsalat, Karotten, Gurken, Tomaten und Essig-Öl-Dressing

+ gegrillte Garnelen 8.40

+ gegrillte Putenstreifen 6.80

Fachwerk Salat 12.70

frischer Babyspinat, Paprika, Zwiebel, Kirschtomate, Gurke, gegrillte Champignons, Essig-Öl-Dressing und Sour Cream

+ gegrillte Garnelen 8.40

+ gegrillte Putenstreifen 6.80

Beilagensalat 5.20

mit Essig-Öl-Dressing

◆ EMPFEHLUNGEN ◆

Wiener Schnitzel vom Kalb 26.90

serviert mit hausgemachtem Gurken- und Kartoffelsalat oder Pommes

Putenschnitzel 17.90

serviert mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße oder Pommes

Rustikales Sandwich 16.90

gegrilltes Bauernbrot mit Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, gegrilltem Putensteak, Emmentaler, Mayo-Senf-Sauce und hausgemachten wilden Kartoffeln mit Aioli Dip

Hausgemachtes Kartoffelrösti 13.90

serviert mit gegrillten Champignons, Sour Cream oder Rahmsoße und Salatgarnitur

Hausgemachte Käsespätzle 14.70

serviert im Pfännchen mit Bergkäse, Emmentaler und Schmelzzwiebeln

Burrata-Pfännchen 13.90

Burrata auf geschmorten Kirschtomaten, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Röstbrot

Garnelen-Pfännchen 19.20

Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Chilifäden in Butter-Weißweinsauce, serviert mit Röstbrot

Süßkartoffelpommes 6.90

mit Mango Dip oder Guacamole

Hausgemachte wilde Kartoffeln 6.90

mit Sour Cream oder Aioli Dip

Hausgemachte Spätzle 7.90

mit Rahmsoße

Pommes Frites 5.80

mit Ketchup oder Mayonaisse

Alle Preise verstehen sich in Euro und inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer.

Alle Inhaltsstoffe und Allergene sind in einer gesonderten Karte einsehbar. Sprechen Sie uns gerne an!