

# 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 Kaffegetränke auch mit Hafer-, Mandeldrink, laktosefrei und koffeinfrei an.



Espresso	2.80 / 4.50	Moccachino	5.50
Espresso Macchiato	3.10 3.30 /	doppelter Espresso-Shot	
Kaffee Crema	4.80	Melange	4.00
Americano	3.30	Brauner	4.50 / 5.70
Cappuccino	4.00 / 5.20	Einspänner	3.80
Milchkaffee	4.40	◆ mit Alkohol ◆	
Latte Macchiato doppelter Espresso-Shot	4.50	Glühwein	4.90
Flat White	4.70	Irish Coffee	6.50
Cortado	3.50	Maria Theresia Kaffee	6.90
Heiße Schokolade	4.20	Pharisäer	6.90
Chai Latte	4.50	Fiaker	6.50
Feinste Teevariationen	4.10	Lumumba	6.70
EarlGrey • Minze • Früchte • Kamille • Kräuter			

## ◆ Kalte Kaffeespezialitäten ◆

Affogato	4.80	Affogato ist ein Kaffegetränk, das aus einer Kugel Vanilleeis besteht, die mit heißem Espresso übergossen wird. Der Name „Affogato“ bedeutet im Italienischen „ertrunken“, was sich auf das Eis bezieht, das im Espresso „ertrinkt“ und dabei teilweise schmilzt. Das Ergebnis ist eine köstliche Kombination aus heiß und kalt, süß und bitter.
Espresso Tonic	6.50	

## ◆ 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	5.50	Sanbitter 0,1l	3.20
Zitrone • Limette • Minze • Soda		Crodino Spritz	6.30
Hausgemachte Limonade	5.90	Sanbitter Spritz	6.30
Beeren • Schweppes WildBerry • Limette • Soda		Sanbitter Orange	6.90
Elephant Bay Eistee 0,33l	4.10		
Zitrone-Pfirsich-Passionsfrucht • Granatapfel		Red Bull 0,25l	4.40
Stuggi Saftschorle 0,33l	4.50	Red Bull Sugarfree 0,25l	4.40
Apfel • Johannisbeer • Rhabarber			
Teinacher Limonade 0,33l	4.10	Glas Milch 0,2l	2.00
Mango/Maracuja/Orange			

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

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

Einspänner, ein kräftiger Espresso, bedeckt mit einer dicken Haube aus geschlagener Sahne. Der Name stammt von den Wiener Kutschern, die mit nur einem Pferd, dem „Einspänner“, 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 Berg	4.90
Hefeweizen 0,5l Berg	4.90
Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	4.90

*Berg*

Berg Ulrichsbier 0,33l	3.90
Berg Natur-Radler 0,33l	3.90
Berg Cyriakus Alkoholfrei 0,33l	3.90

## Wein, Sekt & Prosecco

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

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

Weinschorle 0,2l	4.90
Riesling Trocken · Spätburgunder Weißherbst Collegium Wirtemberg - Stuttgart, Würtemberg	

## Whisky & Cognac

Kessler Sekt Rosé Brut 0,1l / 0,75l Sektkellerei Esslingen	5.10 / 33.90
Prosecco Treviso 0,1l / 0,75l Viticoltori Ponte - Veneto, Italien	4.40 / 29.90

## Drinks

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

# Fachwerk

täglich von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

## FRÜHSTÜCK

Griechischer Joghurt mit Granola und frischen Früchten	8.90
Bircher Müsli mit Apfel, Beeren und Zimt	7.90
Französisches Frühstück Croissant mit Butter und Erdbeermarmelade	5.20
Tübinger Tor Frühstück Käsevariation, Obazda, Butter, Zwiebelmarmelade, Erdbeermarmelade, zwei Scheiben Röstbrot und kleines Bircher Müsli	15.90
Rustikales Frühstück Kartoffelrösti mit Obazda, Spiegelei, gegrilltem Bacon und Salatgarnitur	14.90
Alpen-Stulle Röstbrot mit Obazda, Radieschen, Zwiebelmarmelade, pochierten Eiern, Champignons und Grünkraut	15.50
Avocado-Stulle Röstbrot mit Guacamole, pochierten Eiern, Avocado-Streifen und Grünkraut	14.90
Tiroler-Stulle Röstbrot mit Spargelcreme, Parmesan, pochierten Eiern und Grünkraut + Trüffel	13.90 6.00

Strammer Max	13.90
Röstbrot mit Butter, Landschinken, Spiegeleiern und Salatgarnitur	
Croque-Monsieur Gegrilltes Briochebrot mit Landschinken, Emmentaler und Béchamelsauce	12.90
Croque-Madam Gegrilltes Briochebrot mit Landschinken, Emmentaler, Spiegelei und Béchamelsauce	13.90
Shakshuka serviert im Pfännchen mit drei pochierten Eiern und Röstbrot	14.80

## PANCAKES

Klassische Pancakes mit frischen Früchten und Ahornsirup oder Nutella	9.90
Fachwerk Pancakes mit frischen Früchten, Pistaziencreme, knusprigem Krokant und Schokoladendrops	13.90
Deftige Pancakes mit Bacon, Spiegelei, Kirschtomaten und Cheddar-Sauce	10.90

## EXTRAS

Croissant	2.40	Obazda	3.00
Röstbrot	1.50	Butter	2.50
Portion Rührei	5.00	Marmelade	2.00
kleines Bircher Müsli	3.60	Honig	2.50
		Nutella	2.00

## ◆ SALATE ◆

**Fachwerk Salat** 12.70

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

+ gegrillte Putenstreifen 6.80

**Altstadt Salat** 9.80

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

+ gegrillte Garnelen 8.40

**Caesar Salad** 17.80

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

## ◆ EMPFEHLUNGEN ◆

**Tagessuppe** 5.90

**Wiener Schnitzel vom Kalb** 25.90

serviert mit hausgemachtem Gurken- und Kartoffelsalat oder Pommes

+ Beilagensalat 5.20

**Putenschnitzel** 16.90

serviert mit hausgemachten Spätzle und Rahmsoße oder Pommes

+ Beilagensalat 5.20

**Oskar's Burger** 18.90

Brioche Bun mit 180g Putensteak, Salat, Tomate, Gurke, Zwiebel, Spiegelei, Cheddar, Burgersauce und Pommes oder hausgemachte wilde Kartoffeln

**Hausgemachte Knödel** 15.90

mit Champignon-Rahmsoße oder Cheddar-Walnuss-Soße und Salatgarnitur

**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  
+ Beilagensalat 5.20

## ◆ KAISERSCHMARRN ◆

**Klassischer Kaiserschmarrn** 8.90  
serviert mit Zwetschgenmus und Apfelmus

**Fachwerkschmarrn** 13.90  
serviert mit frischen Früchten, Vanilleeis und Schokoladendrops

## ◆ SNACKS ◆

**Burrata-Pfännchen** 13.90  
Burrata auf geschmorten Kirschtomaten, Zwiebeln und Knoblauch, serviert mit Rötbrot

**Garnelen-Pfännchen** 19.20  
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Chilifäden in Butter-Weißweinsoße, serviert mit Rötbrot

**Rustikales Sandwich** 15.90  
gegrilltes Bauernbrot mit Salat, Tomaten, gegrilltem Putensteak, Emmentaler, Mayo-Senf-Sauce und hausgemachten wilden Kartoffeln mit Aioli Dip

**Süßkartoffelpommes** 6.90  
mit Mango Dip oder Guacamole

**Hausgemachte wilde Kartoffeln** 6.90  
mit Sour Cream oder Aioli Dip