

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	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	Einspanner	3.80
Milchkaffee	4.40	mit Alkohol	
Latte Macchiato	4.50	Glühwein	4.90
doppelter Espresso-Shot		Irish Coffee	6.50
Flat White	4.70	Maria Theresia Kaffee	6.90
Cortado	3.50	Pharisäer	6.90
Heiße Schokolade	4.20	Fiaker	6.50
Chai Latte	4.50	Lumumba	6.70
Feinste Teevariationen	4.10		
Earl Grey • Minze • Früchte • Kamille • Kräuter			

Kalte Kaffeespezialitäten

Affogato	4.80	Affogato ist ein Kaffeegetränk, 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 Wild Berry • Limette • Soda		Sanbitter Orange	6.90
Elephant Bay Eistee 0,33l	4.10	Red Bull 0,25l	4.40
Zitrone • Pfirsich • Passionsfrucht • Granatapfel		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 Genusskultur.

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 Orangelikör verfeinert und mit einer Haube aus Schlagsahne dekoriert wird.

Bier

Berg

Berg Original Hell 0,5l Berg	4.90	Berg Ulrichsbier 0,33l	3.90
Hefeweizen 0,5l Berg	4.90	Berg Natur-Radler 0,33l	3.90
Hefeweizen Alkoholfrei 0,5l	4.90	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, Württemberg	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 Württemberg - Stuttgart, Württemberg	4.00 / 7.20 / 26.00
Rot & Wild 0,2l Weingut Hirsch - Leingarten, Württemberg	6.90
Weinschorle 0,2l Riesling Trocken • Spätburgunder Weißherbst Collegium Württemberg - Stuttgart, Württemberg	4.90

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

Spritz

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

Whisky & Cognac

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

Drinks

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

Fachwerk

täglich von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

FRÜHSTÜCK

Griechischer Joghurt mit Granola und frischen Früchten	8.90
Birchermüsli 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 Birchermüsli	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 Röstbrot mit Butter, Landschinken, Spiegeleiern und Salatgarnitur	13.90
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 Birchermüsli	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 Röstbrot	
Garnelen-Pfännchen	19.20
Gegrillte Garnelen mit Knoblauch und Chilifäden in Butter-Weißweinsoße, serviert mit Röstbrot	
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	