

# Speisekarte



Café

Zuckerschnecke

# Herzlich Willkommen im Café Zuckerschnecke

Wusstet ihr, wie es zu  
unserem Namen kam?  
Meine Mama hat mich  
schon als Kind  
liebevoll  
„Zuckerschnecke“  
genannt. Ein Spitzname,  
der Geborgenheit,  
Wärme und etwas Süßes  
verspricht - genau das,  
was ich mit diesem Café  
schaffen möchte.



Macht es euch gemütlich, lasst euch  
verwöhnen und genießt eure ganz  
persönliche Zuckerschnecke!



Alle Preise in EUR (€)

# Kaffeegetränke

Unser Kaffee stammt aus der regionalen Rösterei **Bohnenreich** in Miesbach. Schonend geröstet, voller Aroma - für den perfekten Genuss.

*La Maddalena - schokoladig und blumig*

Filterkaffee <sup>[15]</sup> 3,5

*Columbus - nussig, schokoladig, intensiv*

Americano <sup>[15]</sup> 3,5

Espresso <sup>[15]</sup> 1,5

Espresso Macchiato <sup>[7,15]</sup> 2,5

Cappuccino kl/gr <sup>[7,15]</sup> 3,2 / 4,2

Latte Macchiato <sup>[7,15]</sup> 4,5

Milchkaffee <sup>[7,15]</sup> 4,5

Chai Latte <sup>[7]</sup> 4,5

Matcha Latte <sup>[7]</sup> 4,8

Heiße Schokolade <sup>[7]</sup> 4,5

- auch koffeinfrei -



Vegane / laktosefreie Optionen:

Hafermilch<sup>[1]</sup> / Sojamilch<sup>[6]</sup>



# Tee-Spezialitäten

Unsere Tees stammen von **Dallmayr** - hochwertig, nachhaltig und mit voller Leidenschaft für natürlichen Geschmack. Jede Tasse ein Moment der Entspannung!

T a s s e

3, 5

Grüner Tee <sup>[15]</sup>

Ginseng Ingwer

Royal Gunpowder

Früchtetee

Waldbeere

Kräutertee

Alpenkräuter

Zitronenverbene

Kamille

Pfefferminze

Schwarzer Tee <sup>[15]</sup>

Assam

Darjeeling

Earl Grey

Masala Chai

Rooibos Tee

Rooibos Vanille

Mango Maracuja

Auf Wunsch servieren wir zu jedem Tee

Milch/ Milchalternative

# Kalte Getränke

## Alkoholfreie Getränke

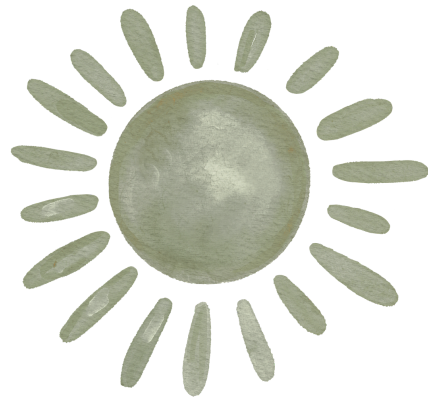
Adelholzner Classic/Still [0,75]	5,5
Mineralwasser [0,3]	3,0
Holunderschorle [0,3/ 0,5]	3,0 / 4,2
Coca-Cola/ Zero/	
Fanta/ Sprite [0,33] <sup>[a, b, 15]</sup>	3,7
Spezi [0,3/ 0,5] <sup>[a, b, 15]</sup>	3,7 / 5,4
Saft [0,3/ 0,5]	3,5 / 5,4
Schorle [0,3/ 0,5]	3,3 / 4,9

[Apfel, Orange, Rhabarber, Maracuja,  
schwarze Johannisbeere, Apfel-Mango]

Unsere Fruchtsäfte stammen von **Fruchtsäfte Wenig** aus Lenggries - mit Sorgfalt gepresst aus sonnengereiften Früchten, größtenteils aus der Region.

Ehrliches Handwerk und ein feines Gespür für natürlichen Geschmack machen jeden Schluck zum Genuss.





# Eiskaffe Getränke

Eiskaffee <sup>[3,7,15]</sup> 6,9

Vanilleeis, Filterkaffee, Milch, Sahne

Eisschokolade <sup>[3,7]</sup> 6,9

Vanilleeis, Filterkaffee, Milch, Sahne

Allogato <sup>[3,7,15]</sup> 3,9

Vanilleeis, Espresso

Iced Coffee <sup>[15]</sup> 4,5

Eiswürfel, Filterkaffee

Iced Latte <sup>[7,15]</sup> 4,9

Eiswürfel, Milch, doppelter Espresso

Iced Chai Latte <sup>[7]</sup> 4,9

Eiswürfel, Chai Latte

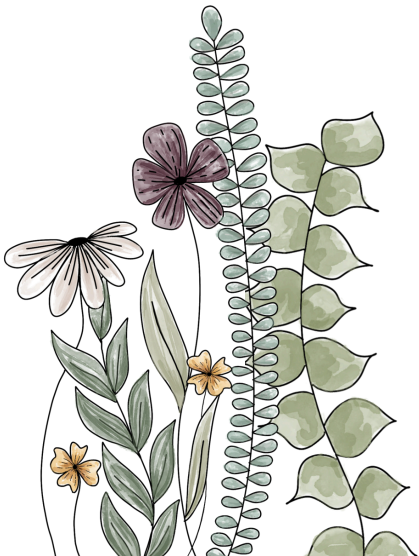
Iced Matcha Latte <sup>[7]</sup> 5,2

Eiswürfel, Matcha Latte

# Bier <sup>[1,16]</sup>

Unsere Biere kommen von **Hoppebräu** - handwerklich gebraut in Waakirchen, mit regionalen Zutaten und einer Leidenschaft für außergewöhnlichen Geschmack.

Helles [0,3]	3,5
Helles [0,5]	4,3
Weißbier [0,5]	4,3
Natur Radler [0,5]	4,3
Ruhige Kugel [0,5]	4,3
↳ alkoholfrei	
Spezialbier	ab 5,0
{ Rotbier, Lager, IPA, Session IPA, } { New England Pale Ale }	



## Weine <sup>[12,16]</sup>

Weiß [0,25] 6,5

*Grüner Veltliner*

Rot [0,25] 6,5

*Dornfelder*

Rosé [0,25] 6,5

*Spätburgunder*

## Prosecco <sup>[12,16]</sup>

Feinperlig, fruchtig und elegant

- ein Hauch von Italien im Glas.

Valdo [0,2] 9,9

*kleines Fläschchen - auch für 2 Personen*

Valdo [0,75] 22,9

## Spritziges <sup>[12,16]</sup>

Aperol [0,3] <sup>[a]</sup> 7,2

Hugo [0,3] 7,2

Weinschorle [0,5] 7,0



# Süßes & Herzhaftes

Aus unserer  
hauseigenen  
Konditorei

## Süße Kreationen

Kuchen und Gebäck ab 3,8

Torten ab 4,0

## Belegte Bio-Baguettes

Leckere belegte Bio-Baguettes von **Franz-Baguette** aus der Ammersee-Region - auch vegan

*Burrata auf heißer Mission* <sup>[1,7,8,12]</sup> 8

Grillgemüse mit Burrata auf Oliven-Tomaten-Paste

*Rucola und der Schinkenprinz* <sup>[1,7,8,12]</sup> 7,5

Roher Schinken mit Parmesan und Rucola an Basilikum-Creme

*Das Gemüseglüster* <sup>[1,11]</sup> 7

Hausgemachtes Hummus mit Grillgemüse und Rucola

Weitere Infos zu Allergenen bekommt  
ihr von unseren Mitarbeitern.



# Eisparty

Bio-  
Speiseeis  
von  
Cramer  
aus  
Gauting

Vanille [3, 7]

Schokolade [7]

Stracciatella [7]

Ingwer [7]

Mohn-Marzipan [7, 8]

Pistazie [7, 8]

Zartbitter-Chili 

Erdbeere 

Mango 

Zitrone 



pro Kugel 2,5  
Portion Sahne 1,0

# Morgens in der Schützenstraße

Zuckerschneekchen <sup>[1,3,7,8,12]</sup> 5, 5

Baguette **oder** Croissant mit Butter und

- Käse und Schinken **oder**
- zwei vegane Aufstriche **oder**
- zwei süße Aufstriche (NUTELLA®/ Marmelade/ Honig)

Bircher Müsli <sup>[1,3,4,5,7,8]</sup> 7, 5

Das Gute-Laune-Müsli: Frisch geriebener Apfel trifft auf Haferflocken, Joghurt und einen Spritzer Zitrone - ehrlich, frisch und rundum glücklich

Morgensonne <sup>[1,3,7,8,12]</sup> 9, 9

Baguette **&** Croissant mit Marmelade, Honig, NUTELLA®, dazu Frischkäse und ein gekochtes Ei

Veganer Sonnenschein <sup>[1,5,8]</sup>  13, 9

Baguette **&** Bauernbrot mit drei veganen Aufstriche deiner Wahl dazu Avocado und Gemüse und oben drauf eine kleine Smoothiebowl mit Granola

## Herzhaft & fein <sup>[1, 5, 7, 8]</sup>

1 4 , 9

Baguette **&** Bauernbrot mit einer Schinken-/ Käseauswahl dazu Avocado und Gemüse und oben drauf eine kleine Smoothiebowl mit Granola  
- auch vegetarisch -

## Lachs und Liebe <sup>[1, 3, 4, 5, 7, 8, 10]</sup>

1 5 , 9

Baguette **&** Bauernbrot mit Lachs an Dill-Senf-Sauce dazu Rührei, Avocado und Frischkäse und oben drauf eine kleine Schüssel Joghurt mit Honig und Nüssen

## Zuckerschneckchens' Lieblingsstrühstück <sup>[1, 3, 4, 5, 7, 8]</sup>

2 4 , 9

Baguette, Bauernbrot **&** Croissant mit feiner Käse- und Schinkenauswahl, Lachs, zwei vegane Aufstriche dazu Omelette, Avocado, Gemüse und Frischkäse und oben drauf eine kleine Smoothiebowl mit Granola und ein Joghurt mit Nüssen und Honig

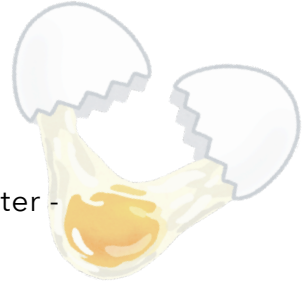
Ideal für  
2 Personen

Unsere selbstgemachten veganen Aufstriche: 

- Vegane Streichwurst <sup>[6, 10]</sup>
- Champignon-Walnuss-Dip <sup>[6, 8]</sup>
- Oliven-Tomaten-Dip <sup>[12]</sup>
- Hummus <sup>[11]</sup>
- Curry-Dattel-Dip <sup>[11]</sup>

# Eierlei mit Herz <sup>[1,3,7]</sup>

- mit Baguette **oder** Bauernbrot und Butter -



Das stille Ei 4, 0

Ein klassisch gekochtes Frühstücksei - schlicht, aber mit Stil.

Spieglein. Spieglein 5, 5

Zwei Spiegeleier - ehrlich und lecker.

Ei. Ei. Ei - ganz pur 5, 5

Zwei locker gerührte Eier, ganz ohne Schnickschnack.

Schinken-Schlawiner 6, 5

Rührei mit feinem Schinken - klassisch und köstlich.

Wiesengrün 7, 9

Omelette mit jungem Spinat und geschmolzenem Käse.

Waldspaziergang 7, 9

Omelette gefüllt mit Champignons und Tomaten.

Käse küsst Schinken 8, 2

Omelette mit zartem Schinken auf geschmolzenen Käse.

jede weitere Zutat:

- Champignons + 0,5
- Spinat + 0,5
- Tomaten + 0,5
- Schinken + 1,0
- Käse + 1,0

# Allergene und Hinweise

1: Glutenhaltiges Getreide

2: Krebstiere

3: Eier

4: Fisch

5: Erdnüsse

6: Soja

7: Milch

8: Schalenfrüchte

9: Sellerie

10: Senf

11: Sesamsamen

12: Schwefeldioxid & Sulfite

13: Lupinen

14: Weichtiere

15: Koffein

16: Alkohol

[a]: enthält Farbstoffe, Säuerungsmittel

[b]: enthält Farbstoffe, Stabilisatoren, Säuerungsmittel



## Wusstet ihr...

bei uns könnt ihr auch...

### Feste feiern

- Geburtstage, Taufen, kleine Hochzeiten
- leckeres Essen, liebevolle Details und glückliche Gäste

Lass' uns dein Fest  
gemeinsam planen!

### Torten bestellen

- Geburtstag, Hochzeit, Taufe, etc.
- individuell und einfach lecker
- mit Liebe und hochwertigen Zutaten

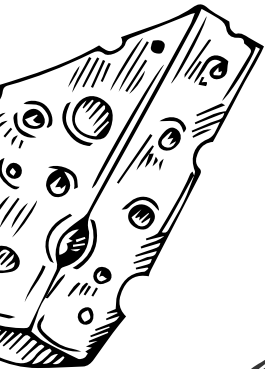
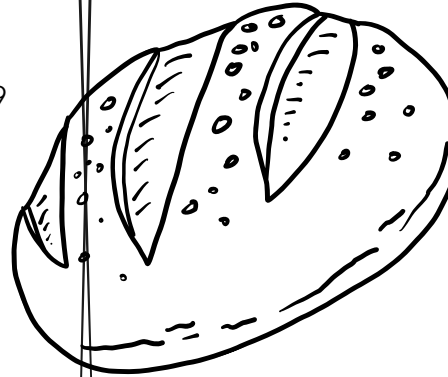
Sprecht uns gerne an.



# Frühstücks-Baukasten

## 1. Wähle eine Basis

- Süße Auswahl <sup>[7, 8, 12]</sup> 5,5
- Dreierlei vegane Aufstriche 8,9
- Käseplatte <sup>[7]</sup> 9,9
- Käse-/ Wurstplatte <sup>[7]</sup> 9,9
- Wurstplatte 9,9
- Lachs mit Dill-Senf-Sauce <sup>[4, 10]</sup> 10,9
- Von allem ein bisschen <sup>[4, 7, 8, 10, 12]</sup> 12,9



## 2. Wähle ein Gebäck

(1 Stück inklusive bei Wahl einer Basis)

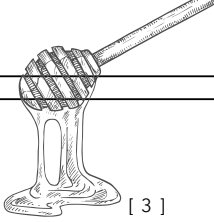
- Baguette <sup>[1]</sup>
- Breze <sup>[1]</sup>
- Bauernbrot <sup>[1]</sup>
- Buttercroissant (+1,5) <sup>[1, 7]</sup>
- Glutenfreie Alternative (+1,5)

**Jedes weitere Stück: + 1,8**





## Zusätzliche Leckereien

- Marmelade <sup>[1,2]</sup> 1,0
  - Honig 1,0
  - NUTELLA® <sup>[8]</sup> 1,0
  - Frischkäse <sup>[7]</sup> 1,0
  - Butter <sup>[7]</sup> 1,0
  - veganer Dip nach Wahl 2,5
  - Avocado 2,5
  - Gemüse 2,0
  - ein gekochtes Ei <sup>[3]</sup> 2,0
  - ein Spiegelei <sup>[3]</sup> 2,0
  - Rührei (2 Eier) <sup>[3,7]</sup> 4,0
  - Omlette (2 Eier) <sup>[3,7]</sup> 4,5
    - Champignons + 0,5
    - Spinat + 0,5
    - Tomaten + 0,5
    - Schinken + 1,0
    - Käse <sup>[7]</sup> + 1,0
- 



## Etwas Süßes 3,5

- Kleine Smoothiebowl mit <sup>[1,5,8]</sup> Granola
  - Kleiner Joghurt mit Honig <sup>[5,7,8]</sup> und Nüssen
  - Kleiner Obstsalat <sup>[1,3,4,5,7,8]</sup>
  - Kleines Bircher Müsli
- 