



**tabakschuppen**

café + weinbar

Frühling  
2023

# Öffnungszeiten

---

## Café + Weinbar

Mi	15 - 23 Uhr
Do	15 - 23 Uhr
Fr	15 - 23 Uhr
Sa	Zeit für Deine Veranstaltung

## Frühstück + Café + Weinbar

So	9 - 20 Uhr
Frühstück bis 14 Uhr	

Reservierung:  
[www.tabakschuppen.com](http://www.tabakschuppen.com)

## Veranstaltung

Wir freuen uns auf Dich und Deine Gäste.  
Unsere Tore stehen offen für Veranstaltungen,  
Feiern und Events aller Art. Sprecht uns gerne an.

Alle Preise, in Euro inkl. aktueller Mehrwertsteuer.  
Informationen zu Inhaltsstoffen und Allergenen  
führen wir separat auf.

## Café + Tee

<b>Espresso</b> der Klassiker		1,5
<b>Doppio</b> für Profis - doppelter Espresso		3,0
<b>Cappuccino</b> Espresso, geschäumte Milch		3,2
<b>Flat White</b> Doppelter Espresso, aufgeschäumte Milch		3,6
<b>Café Latte</b> Espresso, aufgeschäumte Milch, im Glas		3,7
<b>Americano</b> Espresso, verlängert mit heißem Wasser		2,9
<b>Café Crema</b> Schwarzer Kaffee aus der Siebträgermaschine		2,9
<b>Heiße Schokolade</b> mit aufgeschäumter Milch		3,0
<b>Espresso Tonic Doppio</b> Doppelter Espresso + Tonic Water	0,3 l	4,5
<b>Iced Latte</b> Espresso, kalte Milch, Eiswürfel	0,3 l	4,0
<b>Aerocano</b> Espresso, Eiswürfel, kalt geschäumt	0,3 l	4,5
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso	0,2 l	10,0
<b>neu Hausgemachter Eistee</b> Bio-Schmetterlingsblütentee, Zitrone, Zucker,	0,4 l	5,0
<b>Tee</b> im japanischen Kännchen serviert	0,4 l	4,5
- Bio Japan Sencha [frisch, feinherb] - Kräutertee [süßlich, weich] - Bio Blutorange [fruchtig, mild] - Bio Kamille [würzig, blumig] - Darjeeling [zitrus, fruchtig]		

## Soft + Soft

	<b>Paulaner Spezi</b>	0,5 l	3,5
	<b>Mate</b>	0,33 l	3,5
neu	<b>Lemon-Soda</b> Der Klassiker aus Italien.	0,33 l	3,5
	<b>Mamma-Limonade</b> Bio-Orange, Bio-Lemon, Rose+Zitrone, Bio-Passion, Bio-Grapefruit	0,33 l	3,5
	<b>Soft / Schorle</b>	0,3 l	3,0
	Apfel, Johannisbeere, Traube	0,4 l	4,0
	<b>Coca Cola / Light</b>	0,2 l	3,0
	<b>Mineralwasser</b>	0,25 l	2,0
	still, medium, sprudelig	0,75 l	5,0
	<b>„Wasser-Flatrate“</b> gefiltertes Wasser, still		5,0

## Bier

	<b>Moninger Pilsner</b> Opa Rudis Wahl!	0,5 l	3,5
	<b>Moninger Export „Moni“</b> Export, Neuauflage	0,5 l	3,5
	<b>Moninger Helles „Kleiner Karl“</b> kleines Helles, serviert im Steinkrug	0,33 l	3,5
	<b>Pils Alkoholfrei</b>	0,33 l	3,5
	<b>Eichbaum Naturradler</b> Radler aus der Bügelflasche	0,33 l	3,5
	<b>Waldhaus Diplom Pils</b>	0,33 l	3,5

## Spezialitäten

	<b>NOAM</b> Lager, nicht filtriert, gebraut in Weihenstephan	0,33 l	4,0
	<b>Martini con cerveija</b> 4cl roter Wermut, Diplompils (Sergios Lieblingsgetränk)	0,33 l	6,0
neu	<b>Forchheimer - Gedeck</b> Waldhaus Diplom Pils + 4cl Topinambur von B. Weschenmoser	0,33 l	6,0

## Apéro + Co.

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Olive	0,3l	6,5
<b>Campari Soda</b> Campari, Soda	0,3l	6,5
<b>Negroni</b> Campari, Wermut, Gin	0,3l	9,0
<b>Gin Tonic</b> Monkey 47, Fever Tree Mediterranean Tonic	0,3l	10,0
<b>Skinny Jan</b> Wodka, Soda, Zitrone	0,3l	6,5
<b>Americano (Drink)</b> Campari, Wermut, Soda, Orange	0,3l	8,0
<b>Limoncello Spritz</b> Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,3l	6,5

## Apéro\_Spezialitäten

<b>Select Spritz</b> Select, Prosecco, Soda, Olive	0,3l	6,5
<b>Campari Amalfi</b> Campari Amalfi, Grapefruitlimonade, Limette	0,3l	7,0
<b>Rosy</b> Prosecco, Mama Rosen Limonade	0,3l	7,0
<b>Negroni Sbagliato</b> Campari, Wermut, Prosecco	0,3l	8,0
<b>TAB_Spritz</b> roter Wermut, Holundersirup, Zitronenlimonade	0,3l	7,0
<b>Espresso Martini</b> Vodka, Kaffeelikör, Zuckersirup, Espresso	0,2l	10,0
<b>neu Sangria aus Spanien</b> Der Glühwein des Sommers, Eiswürfel, Orange, Zitrone	0,3l	4,0

## Non Alcoholic

<b>Sanbitter Tonic /Soda</b>	0,2l	6,5
<b>Crodino Tonic /Soda</b>	0,2l	6,5
<b>Windspiel-Gin (Alkoholfrei) + Tonic</b>	0,2l	8,0

## Kleingkeiten

Zum Teilen, oder als Ergänzung zu einer unserer Platten.

<b>Rosmarin-Chips</b>	2,0
<b>Grissini</b>	2,0
<b>Oliven</b> Eingelegt in Kräuter grün + schwarz.	4,0
<b>Brot + Butter</b> Schweizer Ruchmehlbrot und frisch geschlagene Bio-Butter.	5,0
<b>Brot + Olivenöl</b> Schweizer Ruchmehlbrot und Bio-Olivenöl aus Sizilien.	5,0
<b>Sardinen in Konserven serviert - in Tomatenöl</b> Nach dem Fang auf dem Grill geröstete Sardinen in nativem Olivenöl extra, fein gewürzt mit Tomatentatar. Serviert mit Brot.	12,0
<b>Sardinen in Konserven serviert - Kräuter der Provence</b> Nach dem Fang auf dem Grill geröstete Sardinen in nativem Olivenöl extra mit Kräutern der Provence. Serviert mit Brot.	12,0
<b>"Die Wiedervereinigung von Mademoiselle Perle"</b> Jahrgangssardinen 2020 Künstlerin Delphine Cossais Fangfrische Sardinen, Olivenöl Vierge Extra, Salz. In der Konserve.	14,0
<b>neu Burrata aus Neapel</b> Olivenöl, Zitrone, Blüten, Meersalz und Brot.	9,0

## Sandwiches

<b>neu TAB_Classic Sandwich</b> Lörz Brot, Oliventapenade, eingelegte Zucchini Parmaschinken, Mozzarella und Olive + Chips	12,0
<b>neu TAB_vegenes Sandwich</b> Lörz Brot, Auberginentapenade, eingelegte Zucchini eingelegte Aubergine und Olive + Chips	11,0
<b>neu TAB_Birne-Käse Sandwich</b> Lörz Brot, Bio Birne vom Markt, Ringelblumen-Brie, Feigenmarmelade und Chips	11,0

## Vesper

---

Vesper wie es früher einmal war, mit den besten Zutaten aus der Region und Europa. Teilen ausdrücklich erlaubt. Mit den Fingern essen auch.

**Grande Italo Platte** 19,0  
Parmaschinken (16 Monate gereift), italienische Salami, Ringelblumen Brie, Zitronen-Pfefferkäse (Bioland), Antipasti, Oliven, Brot und geschlagene Butter.

**Toni Platte** 14,0  
Parmaschinken (16 Monate gereift), italienische Salami, geschnitten auf der Valono 300, Oliven, Brot.

**Paola Platte** 14,0  
Schweizer Schlosskäse (10 Monate gereift), Ringelblumen-Brie (Naturland), Zitronen-Pfefferkäse (Bioland), Feigenmarmelade, Brot, geschlagene Bio-Butter.

**Andrea Platte** 14,0  
3 verschiedene Oliven-Tapenaden (Aufstriche) aus der Provence, Olivenöl, Brot.

**Laurin Platte** (Zwergenkönig aus Südtirol) 14,0  
Südtiroler Speck (al coltello, mit dem Messer geschnitten), Bio-Gurken, Radischen, Vinschgauer Brot und geschlagene Bio-Butter.

## kuratiertes Vesper

---

Wir möchten zu den elementaren Bestandteilen eines Mahls zurückkehren, die im Teilen von Zeit, Geselligkeit und Essen bestehen. Freut euch auf ein ehrliches Vesper, Teller, die um den Tisch gereicht werden.

**kuratiertes Vesper - pro Person** 22,0

Schweizer Schlosskäse, Ringelblumen-Brie, Zitronen Pfefferkäse, Feigenmarmelade, Brot, geschlagene Bio-Butter, Parmaschinken, Fenchelsalami, grüne-, schwarze- und rote Tapenade, Burrata aus Neapel, Antipasti, Olivenöl und Oliven.

Serviert zum Teilen.

## Süßes

<b>Törtchen</b> Schokolade, Himbeere, Tiramisu	5,0
<b>Café Gourmand</b> Espresso + Macaron	3,0
<b>Macaron</b> Verschiedene Sorten.	1,5
<b>Tartuffi aus dem Piemont</b> Verschiedene Sorten.	1,2

## PIZZA

<b>Tabakschuppen X PIZZA</b>
<p>Jeden Donnerstag gibt es ab sofort original neapolitanische Pizza im Tabakschuppen. Der Ofen glüht von 17.00 – 22.00 Uhr.</p> <p>Schwäbisches Bio-Mehl, sonnenverwöhnte Tomaten (bio), Fiore di Latte Mozzarella, frische Beläge vom Markt und von der Schneidemaschine.</p>

## Frühstück

<b>Frühstück</b>
<p>Sonntags bieten wir unser Frühstück von 9.00 bis 14.00 Uhr an.</p> <p>Natursauerteigbrot sowie Croissants aus hausgemachtem Blätterteig bieten die Grundlage. Unser Ur-Teig George wird liebevoll von Fabian und Niels gepflegt. Sie sind die Köpfe hinter unseren tollen Backwaren.</p> <p>Ausgewählte Zutaten wie hauchdünner Parmaschinken, Biokäse aus dem Schwarzwald und selbstgemachte Marmeladen runden das Angebot ab.</p> <p>Unsere Karte zeigt alle Produkte im Überblick.</p>



## Wein, weiß

<b>Wein-Schorle (Rielsing)</b>	0,5 l	6,0
WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG		
<b>Weißburgunder</b>	0,1 l	2,5
WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,2 l	5,0
spritzig, frisch - Aromen von Limette und Apfel	0,75 l	17,5
<b>neu Blanc</b>	0,1 l	3,2
WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	5,5
gelbfleischig, sanft, zart exotisch	0,75 l	21,0
60 % Riesling, 30 % Sauvignon, 10 % Scheurebe		
<b>neu Grauburgunder</b>	0,1 l	3,9
WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	7,5
ein Grauburgunder, wie wir ihn lieben! Finess- reich, fruchtig mit Aromen von Aprikose und gelber Birne. Samtig und spritzig zugleich.	0,75 l	26,0
<b>neu Chardonnay - Doss</b>	0,1 l	4,5
WEINGUT CASTELFEDER, SÜDTIROL	0,2 l	8,5
fruchtig, frische Aromen von Zitronenmelisse	0,75 l	29,0
<b>Riesling</b>	0,1 l	3,9
WEINGUT Dr. BASSERMANN-JORDAN, PFALZ	0,2 l	7,5
Ein typischer Pfälzer Riesling mit feiner Frucht, eleganter Säure und packender Mineralität.	0,75 l	26,0
<b>neu Muscat à Petits, VDF</b>	0,1 l	2,1
HÉRITAGE CAVARE, RHONE	0,2 l	4,2
Süßwein, aber keine Spätlese. Passt perfekt zu einem unserer Törtchen.	0,75 l	14,0

## Wein, rot

<b>First Love</b>	0,1 l	2,5
WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,2 l	5,0
eine fruchtige Zusammenstellung von Sauer- kirschen, Pflaumen und Brombeeren.	0,75 l	17,5
St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder		
<b>Cuvée No 1</b>	0,1 l	3,5
WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	6,0
ein Hauch Exotik - Cassis, Kakao meets kandierte Früchte und Schokolade. Ein Rotwein, den wir gerne trinken.	0,75 l	23,0
<b>Spätburgunder</b>	0,1 l	4,5
WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	8,0
ehrllicher Rotwein, erfrischend und erdverbunden	0,75 l	30,0
<b>Rioja Crianza</b>	0,1 l	2,9
WEINGUT ARADON, ALCANDE SPANIEN	0,2 l	5,5
Tempranillo, Garnacha, Graciano Trauben. 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert.	0,75 l	19,0
<b>Gigino 80, 2018</b>	0,1 l	4,9
WEINGUT BARBERNA, CETONA, TOSKANA ITALIEN	0,2 l	9,0
30% Merlot, 30% Petit Verdot, 30% Syrah, 10% Sangiovese Duft reifer, dunkler Früchte: zarte Blaubeeren, reife Brombeeren, dunkle Kirschen.	0,75 l	33,0
<b>Barbera d'Asti, 2018</b>	0,1 l	4,9
WEINGUT MONTEBRUNA, PIEMONTE, ITALIEN	0,2 l	9,0
Kirschfrucht mit Thymianblüten und Rosmarin	0,75 l	33,0
<b>Bordeaux, 2016</b>	0,1 l	5,9
ST. EMILION, GRAND GRU, FRANKREICH	0,2 l	11,0
95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon dunkel, dicht, extraktreich, ausgewogen	0,75 l	40,0

## Wein, rosé

neu	<b>Rosé</b>	0,1 l	3,5
	WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,2 l	7,0
	Ein Erlebnis von Himbeer- und Erdbeeraromen. Nicht nur für den Sommer und auch für alle die bis jetzt keinen Rosé mochten.	0,75 l	22,0
	<b>La Chapelle - Cuvée</b>	0,1 l	4,9
	CHÂTEAU PIGOUDET, PROVENCE	0,2 l	9,5
	Aromen von Pfingst- und Stockrosen vereint mit Veilchenblüten und Thymian machen diesen Rosé zu etwas ganz Eigenem. 50 % Cinsault, 20 % Grenache, 15 % Cabernet Sauvignon, 10 % Syrah.	0,75 l	32,0

## Wein, perlend

	<b>Cremant d'Alsace Weiß</b>	0,1 l	4,0
	W. GEISELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,75 l	26,0
	<b>Cremant d'Alsace Rosé</b>	0,1 l	4,5
	W. GEISELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,75 l	28,0
	<b>Champagner Carte d'Or brut</b>	0,375 l	35,0
	DRAPPIER, URVILLE, FRANKREICH	0,75 l	55,0
	75% Pinot Noir, 15% Chardonnay, 10% Meunier		
	<b>Champagner Rosé</b>	0,375 l	41,0
	DRAPPIER, URVILLE, FRANKREICH	0,75 l	60,0
	100% Pinot Noir		

## Brände

<b>Kirschwasser</b> WEINGUT KLUMPP	2 cl	2,5
<b>Himbeergeist</b> WEINGUT KLUMPP	2 cl	2,5
<b>Fichtengeist</b> StilVol Laupheim, aus der Magnum Flasche	2 cl	4,0
<b>Averna</b> Zitrone + Eiswürfel	4 cl	4,0

## Forchheimer Spezialitäten

<b>Williams-Christ-Birnenbrand</b> BERNHARD WESCHENMOSE	2 cl	2,7
<b>Topinambur</b> BERNHARD WESCHENMOSE	2 cl	2,0
<b>Zwetschgenbrand</b> BERNHARD WESCHENMOSE	2 cl	2,5
<b>Mirabellenbrand</b> BERNHARD WESCHENMOSE	2 cl	2,6

## Whisky

<b>Wir haben eine kleine feine Auswahl.</b> Nur Schotten. Sprecht uns einfach an.	2 cl 4 cl	
--	--------------	--

## Rauchen

<b>La Romana</b> SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK mild		5,8
<b>Maduro</b> SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK würzig		9,2
<b>Marlboro Gold</b>		0,5

Weitere Brände, Whisky und Zigarren auf Nachfrage.