



tabakschuppen

café + weinbar

Winter
2023/24

Mittwoch

Magnum Mittwoch

Wir öffnen besondere, wöchentlich wechselnde Magnum Flaschen und schenken diese glasweise aus.

Donnerstag

Tabakschuppen X PIZZA

Jeden Donnerstag gibt es ab sofort original neapolitanische Pizza im Tabakschuppen. Der Ofen glüht von 17.00 – 22.00 Uhr.

Freitag

Sandwich-Night?

Es bleibt spannend. Ab Januar, Sauerteig-Sandwich.

Samstag

Platz für dein Event, spricht uns gerne an.

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

Sonntag

Frühstück

Sonntag bieten wir unser Frühstück von 9.00 bis 14.00 Uhr an.

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.

Café

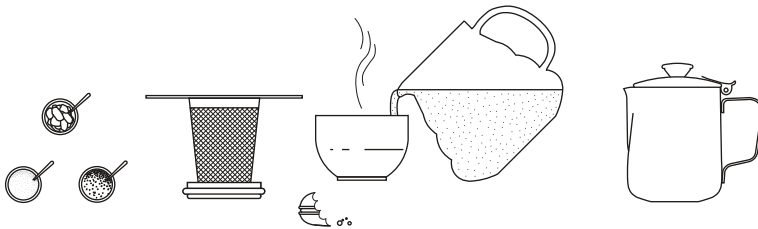
Espresso der Klassiker		1,5
Doppio für Profis - doppelter Espresso		3,0
Cappuccino Espresso, geschäumte Milch		3,5
Flat White Doppelter Espresso, aufgeschäumte Milch		3,8
Café Latte Espresso, aufgeschäumte Milch, im Glas		3,9
Americano Espresso, verlängert mit heißem Wasser		2,9
Café Crema Schwarzer Kaffee aus der Siebträgermaschine		3,2
Heiße Schokolade mit aufgeschäumter Milch		3,2
Espresso Tonic Doppelter Espresso + Tonic Water	0,3 l	4,5
Iced Latte Espresso, kalte Milch, Eiswürfel	0,3 l	4,2
Aerocano Espresso, Eiswürfel, kalt geschäumt	0,3 l	4,5

Tee

Verschiedene Sorten.

im japanischen Kännchen serviert.

Könnt ihr unserer separaten Tee-Karte entnehmen.



Soft + Soft

Paulaner Spezi	0,5 l	3,8
Lemon-Soda Der Klassiker aus Italien.	0,33 l	3,8
Mamma-Limonade Orange, Lemon, Rose+Zitrone, Grapefruit	0,33 l	3,8
Soft / Schorle Apfel, Johannisbeere, Traube (weiß)	0,3 l	3,5
Coca Cola / Light	0,2 l	3,2
Mineralwasser still, medium, sprudelig	0,25 l 0,75 l	3,0 6,0
„Wasser-Flatrate“ gefiltertes Wasser, still		5,0
Hausgemachter Eistee Bio-Schmetterlingsblütentee, Zitrone, Zucker,	0,4 l	5,0

Bier

Moninger Pilsner Opa Rudis Wahl!	0,5 l	4,0
Moninger Export „Moni“ Export	0,5 l	4,0
Moninger Helles „Kleiner Karl“ kleines Helles, serviert im Steinkrug	0,33 l	4,0
Bleifrei (Pils alkoholfrei)	0,33 l	4,0
Moninger Naturradler	0,33 l	4,0
Waldhaus Diplom Pils	0,33 l	4,0

Spezialitäten

NOAM Lager, nicht filtriert, gebraut in Weihenstephan	0,33 l	5,0
Super Bock Pils aus Portugal	0,33 l	5,0
Martini con cerveija 4cl roter Wermut, Diplompils (Sergios Lieblingsgetränk)	0,33 l	6,0
Forchheimer - Gedeck Waldhaus Diplom Pils + 4cl Topinambur von B. Weschenmoser	0,33 l	6,0

Apéro_non alc

Crodino + Tonic	0,2 l	7,0
Windspiel Gin + Tonic	0,2 l	9,0

Spritz_Klassiker

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, Soda, Orange, Olive	0,3 l	7,0
Venetian Spritz (Select) Select, Prosecco, Soda, Olive	0,3 l	6,5
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda, Zitrone	0,3 l	7,0
Rosy Prosecco, Mama Rosen Limonade	0,3 l	8,0
TAB_Spritz roter Wermut, Holundersirup, Zitronenlimonade	0,3 l	8,0

Spezialitäten

Campari Amalfi Campari, Grapefruitlimonade	0,3 l	8,0
Negroni Sbagliato Campari, Wermut, Prosecco	0,3 l	9,0
Gin Tonic Monkey 47, Tonic	0,3 l	10,0
Espresso Martini Vodka, Kaffeelikör, Espresso	0,2 l	10,0
Forchheimer Negroni Roter Wermut, Select, Williams Christ	0,2 l	10,0
Williams Tonic* Williams Christ, Dry Tonic, Olive	0,2 l	8,0

kuratierte Kleinigkeiten

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

Brot 3,5
Eine Portion von unserem selbst gebackenen Natursauerteigbrot (4 halbe Scheiben).

Alle folgenden Kleinigkeiten werden ohne Brot serviert.

Butter 2,0
Frisch aufgeschlagene Butter, leicht gesalzen.

Olivenöl 2,0
Olivenöl aus Sizilien.

Tapenade 3,5
Hausgemachte Olivenpaste, vegan.

Sardinen 9,0
in Olivenöl und Salz. In der Konserve.

Burrata aus Neapel 6,0
Cremiger Mozzarella, Olivenöl, Zitrone, Blüten, Meersalz.

Oliven 4,5
Grün + Schwarz, eingelegt in Kräutern.

Niederbayrische Gewürzgurke 1,0
Eingelegt.

Rosmarin Chips 3,0

Grissini 3,0

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, Antipasti, Oliven, Brot und frisch 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, Zitronen-Pfefferkäse, Feigenmarmelade, Brot, frisch geschlagene Butter.

Süßes

Törtchen 4,9

Schokolade, Himbeere, Tiramisu, Karibik, Waldfrucht

Macaron 1,5

Verschiedene Sorten.

Wein, weiß

Wein-Schorle (Riesling) WINZERGELOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,4 l 6,0
Sauvignon (Hauswein) MAISON DESCHESNES, LOIRE Nase: Grapefruit, Limette Geschmack: frisch, angenehme Säure, guter Abgang	0,15 l 3,8 0,75 l 17,0
Weißburgunder WINZERGELOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG spritzig, frisch - Aromen von Limette und Apfel	0,15 l 3,8 0,75 l 17,0
Grauburgunder WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU ein Grauburgunder, wie wir ihn lieben! Finess- reich, fruchtig mit Aromen von Aprikose und gelber Birne. Samtig und spritzig zugleich.	0,15 l 5,9 0,75 l 26,0
Chardonnay - Doss WEINGUT CASTELFEDER, SÜDTIROL fruchtig, frische Aromen von Zitronenmelisse	0,15 l 6,8 0,75 l 29,0
Muscat à Petits, VDF HÉRITAGE CAVARE, RHONE Süßwein, aber keine Spätlese. Passt perfekt zu einem unserer Törtchen.	0,15 l 3,2 0,75 l 14,0

Wein, perlend

Cremant d'Alsace Weiß W. GIESELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,1 l 4,5 0,75 l 28,0
Cremant d'Alsace Rosé W. GIESELBRECHT, DAMBACH-LA-VILLE	0,1 l 4,5 0,75 l 28,0

Wein, rot

Secundus	0,15 l	4,1
HERITAGE CAVARE, RHONETAL FRANKREICH	0,75 l	19,0
schwarze Früchte, Gwürze vollmundig, angenehme Tannine, Rund und geschmeidig		
First Love	0,15 l	3,8
WINZERGENOSSENSCHAFT HERXHEIM A. BERG	0,75 l	17,0
eine fruchtige Zusammenstellung von Sauer- kirschen, Pflaumen und Brombeeren. St. Laurent, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder		
Cuvée No 1	0,15 l	5,3
WEINGUT KLUMPP, KRAICHGAU	0,75 l	23,0
ein Hauch Exotik - Cassis, Kakao meets kandierte Früchte und Schokolade. Ein Rotwein, den wir gerne trinken.		
Rioja Crianza	0,15 l	4,4
WEINGUT ARADON, ALCANDE SPANIEN	0,75 l	19,0
Tempranillo, Garnacha, Graciano Trauben. 12 Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert.		
Barbera d'Asti	0,15 l	7,4
WEINGUT MONTEBRUNA, PIEMONTE, ITALIEN	0,75 l	33,0
Kirschfrucht mit Thymianblüten und Rosmarin		

Wein, rosé

Cabernet rosé	0,15 l	3,8
LE TEMPS DE ROIS, LOIRE	0,75 l	17,0
Rebsorte: Cabernet Franc Nase: Pfirsich- und Himbeernoten Geschmack: fruchtig bis lieblich, Sommerwein		
Rosado Mallorca 2021	0,15 l	6,0
CAN AXARTELL, MALLORCA (Organic Wine, Bio)	0,75 l	25,0
tropischen Früchten, Steinobst, Zitrusfrüchten und Zitronenschalen. Trocken + fruchtig. Rebsorten: Prensal Blanc, Moscatell, Giró Ros, Malvasía, Viognier		

Forchheimer Brände

Williams-Christ-Birne	4 cl	5,0
Topinambur	4 cl	4,0
Zwetschge	4 cl	4,5
Mirabelle	4 cl	4,5
Kirsche	4 cl	4,5
Quitte	4 cl	4,5

Wir beziehen unsere Obstbrände von Bernhard Weschenmoser aus Forchheim. Mit seiner Arbeit erhält er die Obstbäume in unserer Stadt.

Tabak

La Romana SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK mild	5,8
Maduro SANTA DAMIANA, DOMINIKANISCHE REPUBLIK würzig	9,2
Marlboro Gold	1,0

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