

Lieber Gast,

wir freuen uns sehr,
Sie im Kunstcafé am Tor begrüßen zu
dürfen.

Lassen Sie den Alltagsstress hinter sich,
und genießen Sie es, einen Moment
auszuspinnen, denn schon Konfuzius
wusste:

„In der Ruhe liegt die Kraft“

Wir möchten Ihnen ein Lächeln ins
Gesicht zaubern...

Ihr Kunstcafé am Tor - Team

*Kunst
Café
am Tor.*

Heiße Kaffee-Getränke

„Wo Kaffee serviert wird, da ist Anmut,
Freundschaft und Fröhlichkeit!“

-Ansari Abd-al-Kadir, arabischer Scheich-

Tasse Kaffee		€ 2,40
Haferl Kaffee		€ 3,30
Portion Kaffee		€ 3,70
Milchkaffee	Dallmayr	€ 3,00
Cappuccino		€ 3,00
Cappuccino Panna (mit Sahne)		€ 3,30
Latte Macchiato		€ 3,00
Espresso / Macch.		€ 2,00 / € 2,20
Doppelter Espresso		€ 3,40

MIT FLAVOUR? € 0,30

**...Karamell, Schokolade, weiße Schokolade,
Kokos, Vanille, Haselnuss, Amaretto...**

**Alle Getränke sind auch entkoffeiniert
erhältlich!**

*Kunst
Café
am Tor.*

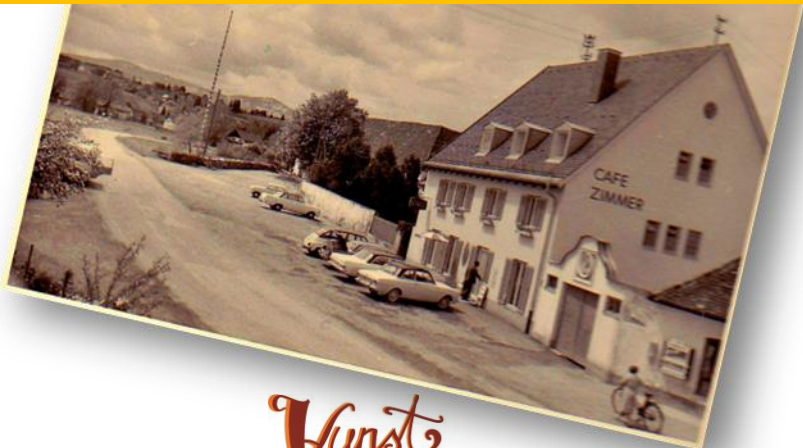
Kaffeespezialitäten & weitere „Heiß“- getränke

Chai Latte	€ 3,10
Vanille, Schoko, Ingwer, Kokos-Mandel	
Milchsokolade	€ 3,00 / € 3,30
ohne Sahne / mit Sahne	
Affogato	€ 3,30
Espresso mit Vanilleeis	
Irish Coffee	€ 5,50
mit Zucker, Whiskey und Sahne	
Rüdesheimer Kaffee	€ 5,50
Asbach Uralt, Kaffee, gezuckerte Sahnehaube, Schokosplitter	
Heisse Oma	€ 5,50
doppelter Espresso, Milchschaum, Eierlikör, Sahne	
Heisser Opa	€ 5,60
doppelter Espresso, Milchschaum, Amarula, Malibu, Sahne	
Schneemann	€ 5,80
Milchschaum, Vanilleeis, Batida de Coco, Amarula, Sahne, Raffaello	
Heisse Zitrone (fr. gepresst)	€ 2,30



KUCHEN & TORTEN

...probieren Sie unsere köstlichen hausgemachten Kuchen und Torten von Regina Stadler und meiner Mama Irmgard Kaufmann
Schauen Sie einfach an der Vitrine vorbei...



*Kunst
Café
am Tor.*

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,90

Cola Light	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,90

Fanta	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,90

Zitronenlimo	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,90

Spezi	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,90

Tafelwasser (sprudel od. naturell)	0,25l	€ 1,90
	0,50l	€ 2,50

Leitungswasser	0,50l	€ 0,70
----------------	-------	--------

Säfte	0,30l	€ 3,20
-------	-------	--------

(naturtrüber Apfelsaft, Orange, Johannisbeere, Traube, Kirsch, Mango,
Maracuja, Rhabarber)

Schorlen	0,25l / 0,50l	€ 2,10 / € 3,20
----------	---------------	-----------------

*Kunst
Café
am Tor.*

Alkohohaltige Getränke

Hefeweizen naturtrüb	0,50l	€ 3,10
Hefeweizen dunkel	0,50l	€ 3,10
Leichtes Weizen	0,50l	€ 3,10
Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 3,00
Russ	0,50l	€ 3,10
Helles Bier	0,50l	€ 3,10
Dunkles Bier	0,50l	€ 3,10
Alkoholfreies Bier	0,50l	€ 3,00
Radler	0,50l	€ 3,10
Pils	0,33l	€ 2,90
Glas Sekt	0,10l	€ 3,70
Weinschorle	0,25 / 0,50l	€ 2,90 / € 4,40

Offene Weißweine 0,25 ltr.

**Rheinhessen - Albiger Schloss Hammerstein
Silvaner / Müller Thurgau**

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Albig
halbtrocken, in der Nase frische Birnennoten mit einem Hauch
Grapefruit und Ananas. € 4,00

Rheinpfalz - Deidesheimer Hofstück Riesling

Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer
trocken, feiner Rieslingduft nach Aprikose und Pfirsich,
leichte Rosinennoten, anregende Säure. € 4,40

Italien - Bianco di Custoza DOC

Qualitätswein, Weinkellerei Cantina Custoza
trocken, frisch, fruchtig mit blumigem Duft, in der Nase exotische
Früchte, sehr aromatisch. € 4,50



*Kunst
Café
am Tor.*

Offene Roseweine 0,25 ltr.

Rheinpfalz - Edenkobener Weissherbst Portugieserrebe

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Edenkobener
halbtrocken, zartduftend nach Erdbeeren, Himbeeren
und Stachelbeeren.

€ 4,10

Offene Rotweine 0,25 ltr.

Württemberg – Strümpfelbacher Sonnenbühl Trollinger

Qualitätswein, Erz. Abf. Remstaler Keller
halbtrocken, rund, fruchtig, herzhaft süßig, feines Beerenaroma nach
vollreifen Johannisbeeren und Sauerkirschen.

€ 4,50

Italien - Merlot del Veneto IGT

Qualitätswein, Weinkellerei Zonin
trocken, weich, samtig, Aromen von reifen Pflaumen, getrocknete
Beeren, dezent rauchige Note.

€ 4,50

Frankreich - Bordeaux rouge AC

Qualitätswein, App. Bordeaux Contrôlée, St. Hubert trocken, kräftig,
gehaltvoll, in der Nase schwarze Johannisbeere mit Mokka, sehr weich
am Gaumen.

€ 5,20

*Kunst
Café
am Tor.*

Hunger... (ab 11.30 Uhr)

Flädlesuppe, Brot € 3,30
Vegetable broth with sliced pancakes, bread

Rindssupperl mit Speckknödel, Brot € 3,90
Beef broth with bacon dumpling, bread

Ewa's polnische Gulaschsuppe, Brot € 4,90
Goulash soup with bread

Ein Paar Wiener / zwei Paar € 3,40 / € 5,90
mit Senf / Ketchup und Brot
One pair or two pairs of sausages with mustard / ketchup and bread

Flöte € 4,10

Baguettestangerl, mit

-Schwarzwälder Schinken und Käse, überbacken
Baguette, black forest ham, over melted with cheese

-oder Ziegenkäse und getrockneten marinierten
Tomaten
goatcheese and dried marinated tomatoes

*Kunst
Café
am Tor.*

...oder ganz gesund` ...

Beilagensalat mit Brot € 4,10
small mixed salad with bread

Basissalat € 8,50
verschiedene Blattsalate, Rotkohl, Weißkohl, Paprika, Tomate, Karotte, Gurke, Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Ei, Äpfel, Mandarine, Orange, Vital Körner, Brot
Mixed leaf salads, red cabbage, white cabbage, pepper, cucumber, tomatoes, carrot, onions, spring onions, egg, apple, clementine, orange, grains, bread

Wintersalat: € 10,80
Basissalat + karamellierte Maronis und Datteln im Speckmantel
Base + caramelised marones and dates in bacon

hausgemachte Dressings (bitte wählen):

- Hausdressing (auf Joghurtbasis)
- Balsamico-Dressing

Toppings: house (Yoghurt), balsamic

Übrigens... Eine Auskunft über Allergene erhalten Sie gerne auf Nachfrage.

*Kunst
Café
am Tor.*

... oder doch lieber deftig?

Toast Hawaii € 6,90

Back to the roots... Toast mit Ananas, Preiselbeeren, Schinken und Käse überbacken

White bread, pineapple, ham, cheese

Pfannenrösti hausgemacht € 7,90

Lachs, frischer Meerrettich und Kräuterquark

Fried grated potatoes with salmon, horseradish and herb curd

Käsespätzle mit kl. gem. Salat € 7,90

Cheesespätzle with mixed salad

Spinatknödel, Butter & Parmesan € 5,90

Spinachdumpling with butter and parmesan cheese

Almburger € 8,90

Mit "Alm" drum und dran!

Salat, Kraut, 100 % Rindfleisch, Speck, Zwiebeln, Kartoffelrösti, Tomate, saure Gurke, Käse, Lena´s BBQ-Soße

Salad, white cabbage, beef, bacon, onions, potatoerösti, tomatoe, vinegar cucumber, cheese

und was Süßes zum Dessert...

Kaiserschmarrn € 7,70

mit Apfelmus

sugared pancake with mashed apples

*Kunst
Café
am Tor.*

Frühstück (bis 11.30 Uhr, nur wenn es kein Buffet gibt)

GUTEN MORGEN!

Frühstück Kunstcafé € 9,00

(wahlweise vegetarisch)

ein Heissgetränk nach Wahl, Semmel- und Brotauswahl,
0,1 Orangensaft, Butter, 2 Scheiben Käse, 2 Scheiben Salami,
2 Scheiben Schwarzwälder Schinken, 1 Frühstücksei (6Min.), Tomate,
Gurke, hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella

EXTRAS:

Scheibe Brot € 0,30

Semmel € 0,50

Frühstücksei € 1,10

2 Spiegeleier mit Speck € 3,70

2 Rühreier mit Schinken € 3,70

Breze € 0,70

Butterbreze € 1,70

Naturjoghurt mit frischen Früchten € 3,60

Müsli mit fr. Früchten, Joghurt € 3,90

100 gr. Räucherlachs mit Kren € 3,90

Strammer Max € 6,10

Brot mit Butter, Schinken, zwei Spiegeleier, saure Gurke, Zwiebeln

*Kunst
Café
am Tor.*

Aperitif

Aperol Spritz	0,3 l	€ 4,90
Gin Chilla	0,3 l	€ 5,30

Spirituosen / 2 cl

Aus der Edelobstbrennerei Graf, Pähl

Obstler (40 %)	€ 2,30
Williamsbirne (40 %)	€ 2,40
Nusslikör (35 %)	€ 2,40
Orangenlikör (55%)	€ 3,40
Ramazotti	€ 2,30
Amarula	€ 2,30

Möchten Sie gerne Ihren Geburtstag oder andere Anlässe bei uns feiern? Sprechen Sie uns an.

Wir freuen uns Ihre Feier nach Ihren ganz persönlichen Wünschen auszurichten.

Pfiats Eich, bleibt´s gsund und kemmts wieder!

*Kunst
Café
am Tor.*

Die Geschichte des Hauses...

1845 wurde das Gebäude als landwirtschaftliches Anwesen gebaut.

1898 wurde das Gebäude zu einem Mietwohnhaus umgebaut.

Bis **1954** durch verschiedene Hände gereicht, verkaufte schließlich Werner Albrecht aus München das Haus mit Garten an Frau Klara Fünkele, geb. Hitzlberger. Sie baute das Haus als Café aus und eröffnete erstmals am 08. Januar **1955**.



1956 heiratet die Tochter Rita Fünkele den aus Peiting stammenden Erich Hacker und übernimmt am 28. Oktober **1959** das Haus mit Geschäft.

*Kunst
Café
am Tor.*

1963 im November planten Hackers einen Fast-Abriss, vergrößerten das Café und bauten insgesamt 12 Gästezimmer mit 20 Betten. Bereits ein halbes Jahr später, im Mai 1964, wurde wiedereröffnet.

1970 wurde der Dachboden zur Betreiberwohnung ausgebaut.

1990 verkauften Hackers aus Altersgründen, nach vielen erfolgreichen Jahren, das Haus an Frau Frank.

1998, nachdem das Haus fast zwei Jahre geschlossen war, wurde es von Familie Rauch gekauft und renoviert.

2010, am 15. August, haben wir, Familie Kaufmann, das Haus übernommen. Nach zweimonatiger Renovierung, wird das Café im Dezember 2010 als *Kunstcafé am Tor* wiedereröffnet...



*Kunst
Café
am Tor.*

2015, am 31.Dezember, feiern wir 5-jähriges Jubiläum.
Inzwischen ist die Wirtin verheiratet und heißt jetzt
Kaufmann-Friedberger und eine Jungwirtin, namens
Veronika gibt es seit dem 28.08.2014 auch schon...



Wir möchten uns an dieser Stelle bei unseren
Familien bedanken, die uns hier nicht nur tatkräftig
unterstützen, sondern uns auch eine große Hilfe sind,
diesen Caféalltag mit Kind und Kegel zu
organisieren.

*Kunst
Café
am Tor.*

Danke