

Theater-Café Weimar

Das Grundstück Theaterplatz 1 A befand sich im 16. Jahrhundert noch außerhalb der doppelten, mittelalterlichen Stadtmauer. Dieses Grundstück wählte sich der Staatsminister Jacob Friedrich von Fritsch (1731-1814) als Gartengrundstück zu seinem westlich der Stadtmauer erbauten Palais. Auf demselben ließ er ein Gartenhaus errichten, ungefähr an der Stelle, wo heute das Haus " Theater-Café " zu finden ist.

Aus dem städtischen Kataster von 1785 läßt sich folgender Sachverhalt ableiten: Der herzogliche Mundkoch Carl Caibel hatte dem Minister von Fritsch das Gartengrundstück nebst Gartenhaus abgekauft und dort 1784 sein Haus mit der Restauration " Zum Weinfäßchen " errichten lassen.

1788 erwarb der Hof- und Regierungsrat und Kammerherr Wolfgang Gottlieb Christoph Freiherr von Egloffstein das Grundstück, welches 1802 nach seinem Tod in den Besitz des Grafen Reuß (Fürst Heinrich der XIII.) überging.

Ephraim Uhlmann (1770-1830), der Sohn Garbriel Uhlmanns, erwarb das Haus am Theaterplatz und es bleibt bis 1862 im Besitz der Familie. Den zeitgenössischen Stadtplänen zufolge, erfolgt in dieser Zeit der Anbau an das heutige Gebäude.

Johanna Schopenhauer, die das Haus von 1813-1829 bewohnte und ihren berühmten Salon ebenda führte, verdankt dem Anbau des Hauses Ihre neue Wohnung. Im selben Jahr bezog auch der Regierungsrat und Schriftsteller Friedrich Müller von Gerstenberg die Mansarde im selben Gebäude.

1862 zog der Posthalter Gustav Werther nach Weimar und kaufte den Uhlmannschen Erben das Grundstück ab. Im Nebengebäude des Hauses installierte er 1868 eine Restauration, die im Laufe der Zeit von wechselnden Pächtern geführt wurde. Werther erweiterte diese Restauration um ein Wirtschaftsgebäude, was von der großherzoglichen Theaterintendanz unterstützt wurde, die in der neuen Gaststätte eine publikumswirksame Bereicherung für Theateraufführungen sah. Nach dem Tod Ihres Mannes 1880 übernahm Hellma Werther die Verwaltung des Hauses. 1886 ließ Sie in den Paterräumen des Hauptgebäudes ein Ladengeschäft einbauen. Im Erdgeschoß finden sich noch Reste eines der Kamine, die zur Beheizung des neuen Geschäftshauses errichtet wurden. Vor dem Geschäftsgebäude entstand eine hölzerne Veranda, die zum Theaterplatz hin die Bauflucht des Hauptgebäudes erhielt. Sie befand sich an der Stelle, wo heute der Vorbau des Hauses Theaterplatz 1 A steht. 1890 ließen die Wertherschen Erben das Vorderhaus um 1 Etage aufstocken und mit einem neuen Mansarddach abschließen. Aus dem ehemaligen Palais entstand damit ein Gewerbehau, in dem im Parterre verschiedene Geschäftsleute und in den übrigen Etagen Ärzte und Kleingewerbetreibende Räume mieteten.

1929 kaufte Otto Beck das Grundstück mit dem Restaurationsgebäude aus dem Nachlaß von Augusta Werther. Er eröffnete einen Restaurationsbetrieb unter dem Namen " Theater-Restaurant " .

Im März 1945 wurde das Gewerbehau durch eine Bombe und den anschließenden Brand völlig zerstört. Das Feuer beschädigte auch das Gebäude Theaterplatz 1A. Nach Beseitigung der Trümmer und Reparatur des Hauses wurde am 18.05.1949 in selbigen Räumlichkeiten die erste HO-Gaststätte in Weimar unter dem Namen " Theaterkasino " eröffnet.

Seit 1991 wird die Gaststätte durch die jetzigen Inhaber geführt, nach einer umfangreichen Sanierung 1993 unter dem geänderten Namen " Theater-Café Weimar ". Seit dieser Zeit waren unter anderem Alice Schwarzer, Peter Ustinov, Lorient / Vicco von Bülow, der Verpackungskünstler Christo, aber auch Schauspieler, Künstler, Regisseure und viele Theaterbesucher Gäste dieses Hauses.

2012 wurde für einige Dreharbeiten zur Krimiserie " Heiter bis tödlich " unter anderem auch das Theater-Café als Drehort ausgewählt.



Theater-Café
Theaterplatz 1a
Weimar 99423

Tel: ++49 3643 903209
Fax: ++49 3643 502126

www.theatercafeweimar.de
email: theatercafeweimar@web.de

Inhaltstoffe:

- Konservierungsmittel (1)
- Farbstoff (2)
- geschwefelt (3)
- geschwärzt (4)
- coffein (5)
- Süßungsmittel (6)
- Phenylalaninquelle (7)
- chinin (8)
- Geschmacksverstärker (9)

Alle Preise inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer

Weinschorle weiß oder rot 3,20 €

Glas 0,2 l Karaffe 0,5 l Karaffe 1,0 l

Flasche 0,75 l

WEISSWEIN

SAALE UNSTRUT

Müller Thurgau QbA 4,80 € 11,50 € 22,00 €
trocken, fruchtig, spritzig

MOSEL

Riesling 3,80 € 9,00 € 17,00 €
halbtrocken, spritzig, fruchtig, frisch

FRANKEN

Müller Thurgau 3,80 € 9,00 € 17,00 €
trocken, intensiv, Geschmack nach Äpfeln und grünen Walnüssen

ITALIEN

Pinot Grigio 3,80 € 9,00 € 17,00 €
trocken, frisch

RHEINHESSEN

RIESLING 3,80 € 9,00 € 17,00 €
lieblich, leicht

ROTWEIN

SAALE - UNSTRUT

Dornfelder QbA 4,80 € 11,50 € 22,00 €
trocken, kraftvoll, kernig, würzig, harmonische Säure

RHEINHESSEN

Dornfelder 3,80 € 9,00 € 17,00 €
lieblich, rund, Aroma nach roten Kirschen

ITALIEN

Chianti D.O.C.G. 3,80 € 9,00 € 17,00 €
trocken, süffig

Zinfandel

3,80 € 9,00 € 17,00 €
trocken, fruchtig, harmonisch

SPANIEN

Tempranillo 3,80 € 9,00 € 17,00 €
halbtrocken, weich, schöne Fruchtnoten

ROSÉWEIN

RHEINHESSEN

Dornfelder rosé 3,80 € 9,00 € 17,00 €
halbtrocken, herzhaft - fruchtig

WEISSWEIN

KALIFORNIEN

Robert Mondavi 24,00 €
Woodbridge Chardonnay
trocken, im Eichholzfaß gereift, komplex, schöne Fruchtnoten

SÜDAFRIKA

Coastal Blanc 22,00 €
Laborie Sauvignon Blanc W.O.
trocken, duftig, aromatisch, Geschmack nach wilden Kräutern und exotischen Früchten, ausdrucksstark

ROTWEIN

AUSTRALIEN

Yellow Tail 21,00 €
Shiraz
halbtrocken, beerenfruchtig, weich mit dezenten Vanillearomen

CHILE

Carmenere Colchagua Valley 26,00 €
Cabernet Sauvignon
trocken, körperreich, gut strukturiert, Aromen von Beeren, Nelken und Zedernholz

SÜDAFRIKA

Selected Vineyards W.O. Western Cape 22,00 €
Pinotage
trocken, würzig, ausgeprägte Gerbstoffe, Noten von Minze und Eukalyptus

SEKT/PROSECCO

Rotkäppchen 0,75 l 18,00 €
trocken oder halbtrocken 0,1 l 3,00 €

Prosecco 0,75 l 15,00 €
0,1 l 2,80 €

Proseccoschorle 0,2 l 3,80 €
Prosecco-Erdbeer 0,2 l 4,20 €
Aperol Spritz Prosecco, Aperol, Wasser 0,2 l 4,50 €
Hugo Prosecco, Holundersirup, frische Minze 0,2 l 4,50 €



FRÜHSTÜCK ^{1/2}

9-12 Uhr

Fitnessfrühstück 6,90 €
1 Vollkornbrötchen, 1 Scheibe Vollkornbrot,
Butter, Käse, Honig, Naturjoghurt mit Obst,
gekochtes Ei, frisches Obst

Spanisch 4,90 €
2 halbe Brötchen mit gehackten Tomaten,
Zwiebeln und Knoblauch,
alles überbacken mit Käse

Französisch 4,60 €
2 Croissants, Butter, Marmelade, frisches Obst

Englisch 5,50 €
Spiegelei mit gebratenen Baconscheiben,
wahlweise Baguette oder Brot

Großes für Zwei 14,90 €
2 Brötchen, 2 Croissants, 2 Scheiben
Vollkornbrot, Butter, Räucherlachs,
Landschinken, Käse, 2 gekochte Eier, Honig,
Marmelade, frisches Obst, Orangensaft

Rühreier natur, Butter, Baguette 4,20 €

Rühreier mit Speck, Butter, Baguette 4,70 €

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Croissant 1,20 €
Brötchen 1,00 €
Port. Vollkornbrot 1,00 €
Port. Butter 0,80 €
Port. Honig 0,80 €
Port. Marmelade 0,80 €
Port. Wurst oder Käse 2,00 €
Gekochtes Ei 0,60 €
Portion gemischtes Obst / saisonal 4,00 €

SUPPEN

mit Brot oder Baguette

Weimarer Zwiebelsuppe 3,90 €
Tomatensuppe mit Sherry 4,20 €
Ukrainische Soljanka 4,20 €
hausgemachte Kartoffelsuppe 4,20 €

Zum Salat reichen wir Baguette.
Als besondere Spezialitäten
empfehlen wir unsere Dressings.
wahlweise :
KRÄUTER - DRESSING
HIMBEER-BALSAMICO

SALATE

kleiner gemischter Salat 5,90 €

hausgemachter Thunfischsalat 9,90 €
mit Mais, Eisbergsalat, Tomate, Gurke und
Frühlingszwiebeln

hausgemachter roter Matjessalat 8,90 €
mit Äpfeln, Zwiebeln und roter Beete,
dazu Toast

großer gemischter Salat 10,90 €
mit gebratenen Putenstreifen

frischer Rucola-Feldsalat 9,90 €
mit gerösteten Cashew-Kernen, Orangenfilets
und Himbeer-Balsamico-Dressing

Griechischer Bauernsalat 9,90 €
mit Fetakäse und Oliven

Unsere Thüringer Klöße benötigen eine Zubereitungszeit von 20 - 25 Minuten !

THÜRINGER KÜCHE ^{1/2/3}

Thüringer Bratwurst 8,90 €
mit Kartoffelstampf, Zwiebelsoße und Senf

Rinderroulade 13,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Sauerbraten 12,90 €
mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen

Schweineschnitzel 10,90 €
mit Champignon-Rahmsoße und Kroketten

gebratene Geflügelleber 9,90 €
mit Zwiebeln und Kartoffelstampf

Tafelspitz 12,90 €
mit Meerrettich-Sahne-Soße und Kartoffeln

Putensteak 10,90 €
mit Lauchgemüse und Langkorn-Wildreis

Schweinesteak 11,50 €
mit Peperoni-Feta-Füllung, dazu Pommes frites

saftiges Rumpsteak 15,90 €
mit Pfeffersoße, Kräuterbutter und Kroketten

Steak au four 13,90 €
mit Schweineragout und Käse überbacken, dazu Kroketten

VOM FISCH

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs 14,90 €
und Kräuterschmand

Forelle "Müllerin Art" 9,90 €
mit Petersilienkartoffeln

Zanderfilet in Honig-Mandelkruste 13,90 €
mit Salat und Kroketten

Gebratenes Doradenfilet 14,90 €
mit Zitronen-Kräuterbutter gratiniert
dazu Lauchgemüse und Salzkartoffeln

FÜR SENIOREN

Sauerbraten 9,90 €
mit Apfelrotkohl und 1 Thüringer Klobß

gebratene Geflügelleber 7,90 €
mit Zwiebeln und Kartoffelstampf

Tafelspitz 9,90 €
mit Meerrettich-Sahne-Soße und Kartoffeln

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs 10,90 €
und Kräuterschmand

gefüllte Kartoffeltaschen 7,90 €
auf frischen Blattsalaten mit Kräuterschmand

VEGETARISCH-NUDELN ¹

gefüllte Kartoffeltaschen 9,90 €
auf frischen Blattsalaten mit Kräuterschmand

mediterrane Kartoffelpfanne 10,90 €
mit Gemüse, Oliven und Fetakäse

Gebackene Gemüsetaler 10,90 €
Auf Spinat-Frischkäse-Soße an einem
Salatbukett mit Himbeer-Balsamico Vinaigrette

Spaghettini 8,90 €
geschwenkt in Knoblauchöl mit Oliven,
getrockneten Tomaten, Peperoni, und Parmesan

Spaghettini 9,90 €
mit Pilz-Spinat-Soße, Knoblauch und Fetakäse



HIER WIRD GEMIXT...

ALKOHOLFREI ^{1/2/6} 4,50 €

Banana Joe
Bananensaft, Lime Juice, Kokossirup, Sahne

Free Caipi
Bitter Lemon, Limette, Lime Juice, Rohrzucker

Florida
Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft,
Zuckersirup, Grenadine

Blutorange
Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine,

Golden Ginger
Orangensaft, Ananassaft, Grapefruitsaft,
Ginger Ale

Peach Cooler
Pfirsichsaft, Zitrone, Lime Juice, Limette,
Ginger Ale

Red Lips
Erdbeersaft, Bananensaft,
Kokossirup, Sahne

Baby Pina
Kokossirup, Ananassaft, Bananensaft, Sahne

COCKTAILS ^{2/5/7/8} 5,00 €

Daiquiri
Rum, Limettensaft, Zuckersirup

Margarita
Tequila, Cointreau, Zitronensaft

Bronx
Gin, Martini Bianco+Rosso, Orangensaft

Martini Cocktail
Martini Extra Dry, Gin

White Russian
Wodka, Kahlua, Sahne

LONGDRINKS ^{2/5/7/8}

Caipirinha 5,50 €
Cachaca, Limette, Rohrzucker, Lime Juice
(auch mit Wodka oder Rum)

Hurricane 5,50 €
Rum, Gin, Amaretto, Orangensaft, Grapefruitsaft,
Ananassaft, Grenadine

Columbia 6,00 €
Rum, Cachaca, Ananassaft, Orangensaft,
Kokossirup, Grenadine, Sahne

Pina Colada 6,00 €
Rum, Ananassaft, Kokossirup, Sahne

Tequila Sunrise 6,00 €
Tequila, Orangensaft, Grenadine

Surf Rider 6,50 €
Wodka, Martini Rosso, Orangensaft, Zitrone,
Grenadine

Mai Tai 7,50 €
Rum weiß, Rum baun,
Apricot Brandy, Ananassaft, Mandelsirup,
Zitronensaft

Long Island Iced tea 7,50 €
Wodka, Rum, Tequila, Cointreau, Gin,
Zitronensaft, Orangensaft, Cola, Mandelsirup

viele andere Cocktails auf Wunsch...

CLASSICS ^{2/5/7/8} mit 4 cl Spirituose 6,00 €

Gin Tonic
Wodka Lemon / Energy
Campari Orange / Soda
Cuba Libre mit Havana Club
Bacardi Cola
Jacki Cola
Beam Cola
Weinbrand Cola

APERITIF²

Martini Bianco	3,90 €
Martini Rosso	3,90 €
Martini Rosé	3,90 €
Martini d'Oro	3,90 €
Kir Royal	4,50 €
Sarajs - Hausmarke	4,50 €

SHERRY²

Sandemann
*Dry Seco
*Medium Dry
*Rich Golden

5 cl 3,50 €

RUM²

Havana Club 3 Jahre	4,00 €
Havana Club 7 Jahre	6,50 €
MYERS'S Rum	6,00 €
Bacardi Black	6,00 €

OBSTBRAND

Fahner Landbrennerei	
Williams Christ	6,00 €
Kirsch	6,00 €
Zwetsche	6,00 €
Obstler aus Äpfeln und Birnen	6,00 €

SPIRITUOSEN²

RUSSIAN STANDARD Wodka	5,50 €
Nordhäuser Doppelkorn	4,50 €
Malteser	4,50 €
Linie Aquavit	5,50 €
Gin	4,50 €
Cointreau	4,50 €
Pernod mit Eiswasser	5,00 €
Tequila Silver	4,50 €
Tequila Gold	5,00 €
Baileys on Ice 4 cl	4,50 €
Amaretto Disaronno	4,00 €
Sambuca	4,00 €
Wilthener Weinbrand No. 1	4,00 €
Remy Martin V.S.O.P.	5,50 €
Osborne Veterano	5,50 €
Calvados	5,00 €
Grappa di Chardonnay	5,50 €

WHISK(E)Y²

SCOTCH SINGLE MALT	
Glenfiddich 12 J.	6,50 €
Glenlivet 12 J.	6,50 €
Dalwhinnie 15 J.	7,00 €
BLENDED SCOTCH	
Chivas Regal 12 J.	5,50 €
Ballantine's Finest	6,00 €
Johnnie Walker Black Label	6,00 €
IRISH SINGLE MALT	
Jameson 1780	6,50 €
Bushmills 10 J.	6,50 €
AMERICAN AND CANADIAN	
Jack Daniels	5,50 €
Jim Beam Bourbon	5,00 €
Canadian Club	5,00 €



SNACKS^{1/2}

Vesperplatte mit Kochschinken, Käse, Salami und Landschinken, Gewürzgurke und Brot (kalt)	9,50 €
Lachsrollchen mit Sahne-Meerrettich und Buttertoast (kalt)	6,90 €
Datteln im Speckmantel gebacken mit Oliven und Baguettekörbchen	6,90 €
Chicken Wings (scharf) mit Baguette und Dip	6,90 €
Toast Hawai'i mit Käse überbacken mit Schinken und Ananas	5,60 €
Strammer Max Spiegelei auf Brot mit Schinken und Salat	6,90 €
pikante Garnelen in Knoblauchöl mit Tomaten gebacken, dazu Baguette	6,90 €
hausgemachtes Würzfleisch mit Toast	4,90 €
Knoblauch - Baguette - Körbchen	4,20 €
Bruschetta geröstete Baguettescheiben mit Tomaten, Olivenöl und Knoblauch	5,20 €
Fetakäse gebacken auf frischen Blattsalaten mit Knoblauch, Zwiebeln und Tomate, dazu Baguette	6,90 €
Thüringer Bratwurst mit Brot, Senf und Salatbukett	5,90 €
Thüringer Brätl mit Röstzwiebeln, Senf und Brot	6,90 €

Für Kinder¹

Nudeln mit Tomatensoße	3,90 €
Griesbrei mit Zucker und Zimt	3,60 €
2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	3,90 €
Pommes rot weiß	3,50 €
3 Fischstäbchen mit Pommes frites	4,20 €

DESSERTS^{1/2}

Thüringer Kirschpfanne mit Vanillesoße	4,60 €
Kalter Hund - Thüringer Spezialität	4,60 €
warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	4,90 €
warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis	4,90 €
hausgemachte Apfelpfannkuchen mit Schokoladensoße	4,90 €
Crepes double 2 Crepes gefüllt mit Banane und Kiwi, dazu Schokoladensoße	4,90 €



...Jeder Kaffee frisch gemahlen

HEIßGETRÄNKE ^{2/5}

Tasse Kaffee	1,90 €
Kännchen Kaffee	3,80 €
Einspanner - Kaffee mit Sahne	2,60 €
Tasse Kaffee koffeinfrei	1,90 €
Kännchen Kaffee koffeinfrei	3,80 €
Café Creme	2,20 €
Milchkaffee	2,80 €
Cappuccino italienisch	2,80 €
Cappuccino panna mit Sahne	3,20 €
Espresso	1,80 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Espresso Macchiato	2,00 €
Latte Macchiato	2,80 €
Schale Schokoladenkaffee	4,50 €
Irish Coffee mit Whiskey und Sahne	4,50 €
Kaffee Amaretto mit Sahne	4,50 €
Baileys Coffee mit Sahne	4,50 €
Baileys Cappuccino / Milchschaum	4,30 €
Baileys Latte Macchiato	4,30 €

Alle Heißgetränke auch mit Sirup:

Karamel, Vanille, Kokos, Mandel, Zimt, Haselnuss, Schokolade
(40 Cent Aufpreis)

Tasse heiße Schokolade	2,50 €
Tasse heiße Schokolade mit Sahne	2,90 €
Schokolade Rum mit Sahne	4,90 €
Schokolade Amaretto mit Sahne	4,90 €
Schokolade Eierlikör mit Sahne	4,90 €
Schokolade Baileys mit Sahne	4,90 €
Glas Milch heiß oder kalt	1,00 €
Glas heiße Milch mit Honig	1,90 €
Glas heiße Zitrone	1,80 €
Glas Grog mit 3 cl Rum,	3,90 €
Glas Tee mit 2 cl Rum	3,90 €
SAISONAL	
Glas Glühwein	2,10 €
Glas Glühwein mit Schuß	3,90 €

TEE ^{2/5}

DARJEELING ROYAL Second Flash Blatt Schwarztee
Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige Sommerpflückung, mit typisch nussiger Geschmacksnote und gelbgoldener Tassenfarbe - Empfehlung Ziehzeit: 2-3 Minuten

ENGLISCH SELECT CEYLON Orange Pekoe Blatt Schwarztee
Schwarztee - Spitzen-Blatt-Tee aus dem Hochland der Insel Sri Lanka, mit frischem feinherben Aroma und typisch goldbraune Tassenfarbe
Empfehlung Ziehzeit: 3-4 Minuten

EARL GREY Premium Blatt Schwarztee aromatisiert
Eine edle Darjeeling-Assam-Blatt-Mischung wird benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamottfrüchte.
Ein Klassiker speziell zu Gebäck und Kuchen
Empfehlung Ziehzeit: 3 Minuten

SPICY BLACK CHAI BROKEN Schwarztee
Gewürzmischung, aromatisiert gehaltvolle Schwarzteemischung, versetzt mit Kardamom, Nelken, Ingwer, Zimt, Pfeffer und Aroma. Liebt Milch und Zucker oder Honig als Zugabe - Empfehlung Ziehzeit: 3-4 Minuten

GRÜNTEE Asia Superior Blatt - Grüntee
Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit sympathisch weichem Aroma, zartsüßer angenehmer Note und leuchtend hellgelber Tassenfarbe
Empfehlung Ziehzeit: 2-3 Minuten

ROIBOOS VANILLA Kräutertee aromatisiert
Südafrikanischer Rotbusch, versetzt mit Vanillestückchen und Vanillearoma, hat eine süße Geschmacksnote, kupferrote Tassenfarbe, kaum Gerbstoffe und kein Koffein
Empfehlung Ziehzeit: 5-8 Minuten

SOMMERBEEREN Früchteemischung aromatisiert
Eine Komposition aus sommerlichen Apfelstücken, Hibiskusblüten, Hagebuttschalen, Holunderbeeren, die mit Erdbeer-Himbeer-Sahne-Aroma verfeinert wurde
Empfehlung Ziehzeit: 5-8 Minuten

KRÄUTERGARTEN Kräutermischung
Wohlthuende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Fenchel, Süßholzwurzel, Zimt, Heidelbeeren und Kamille
Empfehlung Ziehzeit: 5-8 Minuten

KAMILLENBLÜTEN Kräutertee
Getrocknete Kamilleblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend.
Empfehlung Ziehzeit: 5-8 Minuten

PFEFFERMINZBLÄTTER Kräutertee
Besonders aromatisch und erfrischend sind die ätherischen Öle grob geschnittener Pfefferminzblätter. Der anregende Genuß ist wohltuend für Magen und Atemwege
Empfehlung Ziehzeit: 5-8 Minuten

Unsere erlesenen Teesorten werden im Kännchen serviert. Preis: 3,70 Euro

SAFT ²

	0,2 l	0,5 l
Apfelsaft	2,10 €	4,30 €
Orangensaft	2,10 €	4,30 €
Multivitaminsaft	2,10 €	4,30 €
Grapefruitsaft	2,10 €	4,30 €
Bananen Nektar	2,10 €	4,30 €
Tomatensaft	2,10 €	4,30 €
Schw. Johannisbeer Nektar	2,10 €	4,30 €
Sauerkirsch Nektar	2,10 €	4,30 €
Pfirsich Nektar	2,10 €	4,30 €
Ananassaft	2,10 €	4,30 €
Erdbeersaft	2,10 €	4,30 €
Kiba	2,10 €	4,30 €
Mangosaft	2,10 €	4,30 €
Maracujasaft	2,10 €	4,30 €

Saftschorle nach Wahl 1,90 € 3,90 €

SOFTIES ^{2/6/7/8/9}

	0,2 l	0,5 l
Coca-Cola	2,20 €	4,50 €
Fanta	2,20 €	4,50 €
Sprite	2,20 €	4,50 €
Coca-Cola light	2,20 €	4,50 €
Spezi	2,20 €	4,50 €

Tafelwasser 1,60 € 3,80 €

Tafelwasser / medium 0,7 l 4,20 €
Heilwasser 0,25 l 2,10 €

Schwepes Ginger Ale 0,2 l 2,20 €
Schwepes Bitter Tonic 0,2 l 2,20 €
Schwepes Bitter Lemon 0,2 l 2,20 €

Energydrink 0,2 l 3,50 €

Eistee 0,25 l 2,20 €

Eistee - Hausmarke 0,25 l 2,50 €

Bionade 0,33 l 2,80 €

BIER

FABBIER

Pöbnecker Schwarze Rose	0,3 l	2,30 €
Pöbnecker Schwarze Rose	0,5 l	3,60 €
Ehringsdorfer - Pils aus Weimar	0,25 l	2,00 €
Ehringsdorfer - Pils aus Weimar	0,4 l	3,00 €

Kapuziner Hefe 0,5 l 3,30 €

ungefiltertes Kellerbier 0,25 l 2,00 €
aus Ehringsdorf (würzig-herb-trüb) 0,4 l 3,00 €

BIER - MIX

Colaweizen	0,5 l	3,30 €
Radler oder Diesel	0,25 l	2,00 €
Radler oder Diesel	0,4 l	3,00 €
Berliner Weisse - rot o. Grün	0,33 l	2,80 €

FLASCHENBIER

Ritterbräu / Pilsner Brauart	0,5 l	2,80 €
Krombacher alkoholfrei	0,33 l	2,50 €
Hefe hell	0,5 l	3,30 €
Hefe dunkel	0,5 l	3,30 €
Hefe Kristall	0,5 l	3,30 €
Hefe alkoholfrei	0,5 l	3,30 €

KRÄUTERLIKÖR ² 4 cl

Aromatique -Thüringer Spezialität-	4,00 €
Jägermeister	4,00 €
Ramazzotti	4,00 €

