Snacks / Vorspeisen

BRUSCHETTE TRADIZIONALE 7,9
mit frischen Tomaten, Basilikum und Zwiebeln
Wahlweise
mit Mozarella +1,5
mit Aperol sprizz 0.2 l +7,2

GERÖSTETES BAUERNBROT 10,9
mit Avocado, Tomaten, Spiegelei und Rocula
Wahlweise mit gegrilltem Speck oder Schinken +3,4

ÜBERBACKENER TOAST 8,9
mit Tomaten, Käse, Rucola und
hausgemachtem Schnittlauchquark
Wahlweise
mit Putenbrust 9,6
mit Gourmet-Schinken [1,2,4] 9,6

ANTIPASTO MIT APEROL SPRIZZ 0,2 l 19,9
mit Italienischem Landschinken, Salami-Rose,
saisonal gegrilltem Gemüse, Camembert &
geröstetem Baguette **auch in vegetarisch erhältlich**

Beata's Selbstgemachte Tomatencremesuppe 7,9
mit geröstetem Baguette

Wir bieten **TÄGLICH** frische hausgemachte Suppen oder Eintöpfe an
Fragen Sie gerne die Bedienung!

Vegetarisch
Vegan

ZUSATZSTOFFE
1) mit Farbstoff 2) mit Konservierungsstoffe 3) mit Nitritpökelsalz
4) mit Antioxidationsmittel 5) mit Geschmacksverstärker
6) geschwefelt 7) geschwärzt 8) mit Phosphat 9) mit Milcheiweiß
10) koffeinhaltig 11) chininhaltig 12) mit Süßungsmittel(n)
13) enthält eine Phenylalaninquelle 14) gewachst
Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Allergene enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.
Bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen fragen Sie unser Personal.

Beata's Café

Nach 1765 eine landwirtschaftlich genutzte Hofreithe,
seit 1839 Wohn- und Betriebsräume eines Leinenwebers,
ab etwa 1870 Gemischtwaren-Handlung mit Supermarkt-Charakter, Postablage und Lotto-Annahmestelle,
ab 1970 Wohn- und Lagerflächen,

ist es seit 2023 ‚Ihr' Café
im Hermann-Dümig-Haus
mit viel Atmosphäre,

dank dem gelungenem Zusammenspiel von traditionellem Fach- und Bauwerk sowie zeitgemäßem gastronomischem Ambiente.

WWW.BEATASCAFE.DE
AM MARKT 10 | 63776 MÖMBRIS
MAIL.: info@beatascafe.de
TEL.: 06029 9925522

@beatascafe

Frühstücks-Teller

inklusive einer Tasse Filter-Kaffee

BAYERISCHES 9,9
Ein Paar Weißwürste in der Terrine mit süßem Senf und einer Laugenbrezel

GUNZENBACH 11,9
Gemischter Brotkorb mit Käsevariationen, Wurst [2,4], hausgemachtem Schnittlauchquark, Butter, Marmelade, Tomate & Gurke verfeinert mit hausgemachtem Pesto

Auch Vegetarisch ohne Wurst mit Käsevariation

Wahlweise

mit 2 Eier, Rühreier oder Spiegeleier +4,4
mit gegrilltem Speck oder Schinken +3,4

MÖMBRIS 16,9
Gemischter Brotkorb, zwei Spiegeleier, italienischer Landschinken [2,4], Salami-Rose [1,2,4], Tomate & Mozzarella verfeinert mit hausgemachtem Pesto, Butter, Marmelade

Wahlweise
mit gegrilltem Speck oder Schinken +3,4

NIEDERSTEINBACH 16,9
Gemischter Brotkorb, italienischer Landschinken [2,4], Rühreier, Melone, Butter und **ein Glas Prosecco (0,1 l)**

RAPPACH 18,9
Gemischter Brotkorb, geräuchertem Lachs, Butter, Rühreier und Kräutern, Sahnemeerrettich, [2,4] hausgemachtem Schnittlauchquark und **einem Glas Prosecco (0,1 l)**

DÖRNSTEINBACH 12,9
Vollkornbrötchen, Honig, Marmelade, Butter, Müsli mit frischem Obst und Joghurt

HOHL 12,9
Brötchen und Croissant, Butter, Marmelade, Nutella und Joghurt mit Waldbeeren [2,4,8]

Frühstück-Extras

2 Eier, Rühreier oder Spiegelei 4,4

+ gegrilltem Speck oder Schinken [2,4] + 3,4

RÜHREIER 6,4
mit Kräutern, Tomaten und Mozzarella

MÜSLI 8,9
Müsli mit frischem Obst, Joghurt und Honig

FRISCHER OBSTSALAT 8,9

JOGHURT 8,9
mit frischem Obst und Honig

JOGHURT 7,9
mit Waldbeeren

weitere Extras

Butter	1,6	Marmelade	1,5
Brötchen	1,5	Nutella	1,9
Vollkorn-Brötchen	1,8	Honig	1,8
Croissant	2,9	gekochtes Ei	1,6
Bauernbrot	1,5		

Alle Preise mit Euro

Aperitif

PROSECCO 0,1 l	5,2
PROSECCO AUF EIS 0,2 l	7,2
HUGO PROSECCO 0,2 l	7,2
APEROL SPRIZZ 0,2 l	7,2
LILLET „WILD BERRY“ 0,2 l	7,2
SGROPPINO 0,2 l	7,2

Hochprozentiges

LONGDRINK	9,9
JACK DANIEL’S WHISKEY 2 cl / 40 % vol.	5,5
GRAPPA PROSECCO 2 cl / 40 % vol.	5,9
AVERNA 2 cl / 29 % vol.	4,5
RAMAZOTTI 2 cl / 30 % vol.	4,5
SAMBUCA 2 cl / 38 % vol.	4,5
VODKA 2 cl / 37,5 % vol.	4,5
AMARETTO 2 cl / 20 % vol.	3,9
BAILEYS MIT EISWÜRFEL 2 cl / 17 % vol.	5,2
MARTINI BIANCO / ROSSO 5 cl / 14,4 % vol.	5,5

Wein 0,2l

Rosé

HÖFLER Michelbach Urgestein Rosé Trocken 6,5

Rotwein

Primitivo 6,9

Weißwein

6,5

HÖFLER Michelbach Riesling Trocken
HÖFLER Michelbach Bacchus Feinherb
Hofgut Hörstein Silvaner Trocken
Hofgut Hörstein Müller-Thurgau Trocken

Weißweinschorle

5,9

SÜSSGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l	4,3
SAUERGESPRITZER APFELWEIN 0,5 l	4.3

Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut
Ein trockener, erfrischender Prosecco aus Italien.
Flasche (750 ml) 29.2

Moët & Chandon Impérial
Ein edler Champagner aus Frankreich –
weltberühmt für seine Eleganz.
Flasche (750 ml) 99

Bier

	0,33 l	0,5 l
PILS	2,8	
EXPORT		4,1
RADLER	2,8	
HEFEWEIZEN HELL		4,2
RUSS ODER COLA-WEIZEN		4,4

Softdrinks

	0,2 l	0,4 l
COCA COLA [1,4,10]	3,2	4,4
COCA COLA LIGHT [1,4,10,13]	3,2	4,4
FANTA [1,4] , SPRITE [1,4] , SPEZI [1,4,10]	3,2	4,4
SCHWEPPES [1,4,10]	3,9	
Ginger Ale, Bitter Lemon, Tonic Water, Wild Berry		
MINERALWASSER 0,25 l Sprudel oder still		2,9
MINERALWASSER 0,75 l Sprudel oder still		5,6

(Stengers) 3.9

ORANGENSAFT 0,2 l
MARACUJA-NEKTAR 0,2 l
APFELSAFT 0,2 l
JOHANNISBEER-NEKTAR 0,2 l
KIRSCHSAFT 0,2 l

als SCHORLE	3,5	4,5
HOLUNDER SCHORLE	3,9	4,9
FRISCH GEPRESSTER ORANGENSAFT 0,1 l	4,6	

Heisse Getränke

ESPRESSO		2,3/ 3,9
ESPRESSO MACCHIATO		2,4/ 3,9
KAFFEE CREMA		2,7 / 3,5
ESPRESSO CORRETTO mit einem Schuss Sambuca oder Grappa		4/ 5,5
CAPPUCCINO Wahlweise wahlweise mit Sahne	+1	3,2 / 4,2
MILCHKAFFEE		3,9
LATTE MACCHIATO		3,9
LATTE MACCHIATO BAILEYS oder AMARETTO		5,5
CHAI LATTE		4,2
HEISSE MILCH MIT HONIG		3,9
HEISSE SCHOKOLADE Wahlweise wahlweise mit Sahne	+1	3,2 / 4,2
AFFOGATO AL CAFFÈ *Espresso mit Vanille-Eis*		4,7
MAROCCHINO *Espresso mit Sahne und Schokolade*		4,5
EISKAFFEE		5,9
EISSCHOKOLADE		5,9
FRAPPÉ MIT EISWÜRFELN		5,2
TEE VON TEEGSCHWENDNER Früchte, Pfefferminz, schwarz, grün oder Ingwer-Lemon		4,2

EXTRA FLAVOURS Vanille, Caramel, Haselnuss, Kokos	0,9
LAKTOSEFREIE MILCH	+ 0,5
SOJAMILCH	+ 0,5
HAFERMILCH	+ 0,5

Mittagstisch

+ für das Tagesgericht fragen Sie gerne die Bedienung!

Pasta mit Büffelmozzarella

Mit zartem Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella), geriebenem Parmesan[2] und hausgemachter Tomatensoße 12.5

Pasta mit Gemüse

Mit saisonalen Gemüse (auch Pilze) und **mit oder ohne Tomate**

Pasta

Mit Schinken[2,4], Ei und Sahnesauce überstreut mit Parmes

Käsespätzle

Mit geriebenen Gouda, hausgemachten Röstzwiebeln **und Beilagensalat** 14.9

Feta Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Feta[2] und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto 14.9

Avocado Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, zartem Mozzarella di Bufala (Büffelmozzarella), cremige Avocado, Sesam, knackigen Karotten, Gurken und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto 14.9

Thunfisch Poké Bowl

Mit Salat aus der Region, frischen Tomaten & Gurken, gelbgoldenem Mais, knackigen Karotten, Thunfisch und hausgemachtem Dressing, dazu geröstetes Baguette mit selbstgemachtem Pesto 14.9

„Alle Gerichte auf unserer Speisekarte gibt es auch zum Mitnehmen – rufen Sie einfach an, bestellen Sie und genießen Sie Ihr Essen **to go**!“

Alle Preise mit Euro

PINSA Spezialitäten

Pinsa Salami

Mit Hand gemachten Pinsa Teig, selbst gemachter Tomatensoße, geriebenen Gouda und feingeschnittene Salami **11,90**

Pinsa Bufalla

Mit Selbst gemachter Tomatensoße, Büffel Mozzarella Überstreut mit Parmesan VEGETARIAN FOOD **11,90**

Pinsa Thunfisch **14,90**

Mit Hand gemachten Pinsa Teig, selbst gemachter Tomatensoße, geriebenen Gauda, Thunfisch Oliven

Pinsa Lachs

Mit selbst gemachtem Pesto, Mozzarella, feinem Räucherlachs, Hirtenkäse, Cocktailtomaten und Oliven **16,90**

Pinsa Mömbris **16,90**

Mit Hand gemachten Pinsa Teig, überstrichen mit selbst gemachter Pesto, belegt mit Rucola, Parmaschinken, einer Büffelmozzarella Cocktailtomaten und Parmesan

Pinsa Gemüse & bufala

Mit selbst gemachter **Tomatensoße oder Pesto**, saisonalem Grillgemüse und Büffel Mozzarella VEGETARIAN FOOD **15,90**

Pinsa Schinken

Mit selbst gemachtem Pesto und Sahne, goldgelbem Mais, feinem gekochten Schinken, überstreut mit Parmesan **11,90**

@beatascafe

Warum PINSA

VEGAN

PINSA ROMANA

Der römische Klassiker, dessen Teig aus einer leichten Mischung von Weizen-, Soja- und Reismehl besteht und durch lange Fermentation besonders bekömmlich ist. Genießen Sie Pinsa in verschiedenen Varianten: traditionell mit Tomatensauce und frischen Zutaten. Eine gesunde und vielseitige Alternative zur klassischen Pizza!

34% weniger Kcal

84 % weniger Fett

Fast 50 % weniger Zucker

24h-72h Teig ruhe

Wassergehalt von 80 %

Der Teig besteht aus Soja, Reis und Weizenmehl

Alle Preise mit Euro

@beatascafe