

Jeder Mensch braucht ein zweites
Zuhause...



...Wir möchten Ihnen ein Lächeln ins
Gesicht zaubern!

Ihr Kunstcafé am Tor – Team



Heiße Kaffee-Getränke

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

-Ansari Abd-al-Kadir, arabischer Scheich-

Tasse Kaffee		€ 2,50
Haferl Kaffee		€ 3,30
Milchkaffee	Dallmayr	€ 3,10
Cappuccino		€ 3,10
Cappuccino Panna (mit Sahne)		€ 3,30
Latte Macchiato		€ 3,10
Espresso / Macch.		€ 2,00 / € 2,20
Doppelter Espresso		€ 3,50
MIT FLAVOUR?		€ 0,30

**Alle Getränke sind auch entkoffeiniert
erhältlich!**

*Kunst
Café
am 107.*

...weitere Heissgetränke...

Kindercappuccino	€ 1,00
Haferl Heisse Milch	€ 2,00
Chai Latte Vanille, Schoko, Ingwer, Kokos-Mandel	€ 3,20
Milchsokolade	€ 3,10 / € 3,30 ohne Sahne / mit Sahne
Affogato Espresso mit Vanilleeis	€ 3,40
Irish Coffee mit Zucker, Whiskey und Sahne	€ 5,80
Heisse Oma doppelter Espresso, Milchschaum, Eierlikör, Sahne	€ 5,80
Heisser Opa doppelter Espresso, Milchschaum, Amarula, Malibu, Sahne	€ 5,90

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...



Ropunschl

Hausgem. Punsch mit Rum, Contreau und Mandelsirup

€ 4,50

Weisser / Roter Glühwein

Bratapfel / Beere

€ 2,80

Kinderpunsch

€ 2,00

Heisse Zitrone (fr. gepresst)

€ 2,40

*Kunst
Café
am Tor.*

GUTEN MORGEN! Frühstück bis 11.30 Uhr

Frühstück „Kunstcafé“ € 10,00
(wahlweise auch vegetarisch – nur erhältlich, wenn es kein Buffet gibt!)
ein Heissgetränk nach Wahl, gem. Brotkorb, 0,1 Orangensaft,
3 St. Butter, 2 Scheiben Käse, 2 Scheiben Salami, 2 Scheiben
Schwarzwälder Schinken, 1 Frühstücksei (6Min.), Tomate, Gurke,
hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella

Frühstück „Bavaria“ € 5,40
Zwei St. Weisswürstl, Breze, Senf

Frühstück „Rottenbuch“ € 7,90
Brot, Zwiebeln, Speck, Käse, Spiegeleier, Rösti, saure Gurke, Tomate

EXTRAS:

Butter, Honig, Nutella € 0,30

Scheibe Brot € 0,40

Semmel € 0,70

Breze € 0,80

Frühstücksei € 1,50

Croissant € 1,70

Butterbreze € 1,70

Tomate-Mozzarella-Spieß € 3,00

Naturjoghurt fr. Früchte od. Müsli € 3,90

100 Gramm Räucherlachs mit Kren € 4,10

*Kunst
Café
am Tor.*

MAHLZEIT... (ab 11.30 Uhr)

Aus dem Suppentopf...

Flädlesuppe, Brot € 3,80

Beef broth with sliced pancakes, bread

Leberspätzlesuppe, Brot € 3,80

Beef broth with liver spaetzle, bread

Speckknödelsuppe, Brot € 3,90

Beef broth with bacon dumpling, bread

Ewa´s Leczo, Brot € 5,60

Polnischer Eintopf mit Gemüse und Brühpolnischer Wurst

Polish stew with vegetables and sausages

Ewa´s Gulaschsuppe, Brot € 5,90

Rind- und Schweinefleisch, Paprika, Zwiebel

Polish goulash soup with meat (beef / pork), vegetables, onions

**Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden
Tagessuppen- und Gerichte!**

*Kunst
Café
am Tor.*

Für den kleinen Hunger...

Ein Paar Wiener / zwei Paar € 3,60 / € 5,90
mit Senf / Ketchup und Brot
One pair or two pairs of sausages with mustard / ketchup and bread

3 Rösti mit Apfelmus € 4,00
Three hash browned potatoes with applesauce

Sandwiches (überbacken): € 4,90

**Pfaffenwinkel – glei do*
mit Schmand, Schinken, Speck, Zwiebel, Käse
ham, bacon, cheese, onions,

**Schwarzwald – neben o*
mit Schwarzwälder Schinken und Käse
black forest ham, over melted with cheese

**Italien – no weider untn*
mit Feigensenf, Ziegenkäse und getr. Tomaten,
Rucola
goat cheese and dried marinated tomatoes

**Hawaii – auf da andan Seitn*
mit Schinken, Ananas, Preiselbeeren, Käse
ham, pineapple, cranberries, cheese

*Kunst
Café
am Tor.*

Beilagensalat mit Brot € 4,30
mixed salad with bread

Wintersalat: € 10,90

Versch. Blattsalate, Rotkraut, Weisskraut, Gurke, Tomate, Karotte,
Zwiebeln, Mandarine, Orange, Apfel, Vitalkörner

+ 5 Datteln im Speckmantel, 5 heisse Maronis

Mixed leaf salads, red cabbage, white cabbage, cucumber, tomatoes,
carrot, onions, fresh fruits of the season, grains

+ dates in bacon, marones

hausgemachte Dressings (bitte wählen):

- Hausdressing (auf Joghurtbasis)
- Balsamico-Dressing

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

Toppings: house (based on yoghurt), balsamic

Specknudeln € 6,90

Speck, Zwiebel, Knoblauch, Ei, Käse

Bacon, onion, garlic, egg, cheese

Käsespätzle mit gem. Blattsalaten € 8,20

Cheesespätzle with mixed leaf salads

Spinatknödel, Butter & Parmesan € 8,50

Two Spinach dumplings with butter and parmesan cheese

Pfannenrösti hausgemacht € 9,20

Mit Sauerkraut, Brühpolnischer Wurst

Kunst
Café
am Tor.

Almburger

€ 9,60

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

€ 7,90

mit Apfelmus

sugared pancake with mashed apples

Nach 20.00 Uhr servieren wir Ihnen gerne noch unsere Suppen und Sandwiches, bitten aber um Verständnis, dass es die anderen Gerichte dann nicht mehr gibt.

Wir wünschen einen guten Appetit!

*Kunst
Café
am Tor.*

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,25l	€ 1,90
(sprudel od. naturell)	0,50l	€ 2,50
Coca Cola/ light	0,33l	€ 2,40
Fanta	0,33	€ 2,40
VIO Limo	0,33	€ 3,00
Limette - Gurke		
Zitronenlimo	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 3,10
Spezi	0,25l	€ 2,00
	0,50l	€ 3,10
Säfte	0,30l	€ 3,30
(natürtrüber Apfelsaft, Orange, Johannisbeere, Traube, Kirsch, Mango, Maracuja, Rhabarber, Ananas o.a.)		
Schorlen	0,25l / 0,50l	€ 2,10 / € 3,20

Alkoholhaltige Getränke

Alkoholfreies Bier	0,50l	€ 3,10
Helles Bier	0,50l	€ 3,20
Dunkles Bier	0,50l	€ 3,20
Radler	0,50l	€ 3,20
Pils	0,33l	€ 3,00
Weizen alkoholfrei	0,50l	€ 3,10
Hefeweizen naturtrüb	0,50l	€ 3,20
Hefeweizen dunkel	0,50l	€ 3,20
Leichtes Weizen	0,50l	€ 3,20
Russ	0,50l	€ 3,20

(Wir schenken keine kleinen Biere aus, da wir nicht zapfen, bestellen

Sie in diesem Falle bitte ein Pils!)

Glas Sekt	0,10l	€ 3,70
Weinschorle	0,25 / 0,50l	€ 2,90 / € 4,90

*Kunst
Café
am Tor.*

Offene Weißweine 0,25 ltr.

Baden - Alde Gott RR Rivaner & Riesling

Qualitätswein, Erz. Abf. WG Alde Gott Sasbachwalden, Ortenau trocken, vom Rivaner der Duft eines Blumenstraußes mit angenehmen Aromen von roten Äpfeln mit milder Säure gepaart mit der Rieslingsäure mit Aromen von Aprikose und Pfirsich ergeben den perfekten Wein für gesellige Stunden.

€ 4,50

Österreich - Kremser Grüner Veltliner

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg - Stiftsweingut - trocken, frisch, fruchtig, feinwürzig, Duft nach grünen Äpfel, Kräuter und Sommerwiese

€ 4,50

Rheinpfalz – Wachenheimer Chardonnay

Qualitätswein, Erz. Abf. Wachtenburg Winzer trocken, in der Nase Aromen von gelben Früchten wie Melone, Pfirsich und Ananas, auf der Zunge gut eingebundene Säure und korpulente Frucht im Nachhall.

€ 4,60

Italien - Bianco di Custoza DOC

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

€ 4,60

*Kunst
Café
am Tor.*

Offene Roseweine 0,25 ltr.

Rheinpfalz - Edenkobener „Ritter von Dalberg“ Weissherbst

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

€ 4,50

Offene Rotweine 0,25 ltr.

Südtirol - „Törggele,, Casteller Rotwein DOC

Qualitätswein, Weinkellerei Walch, Tramin
halbtrocken, vollmundig, samtig, der süffige Südtiroler eignet
sich zu rustikalen Brotzeiten mit Käse und Speck.

€ 4,50

Österreich - Blauer Zweigelt „Markgraf“

Qualitätswein, Chorherren Klosterneuburg – Stiftsweingut -
trocken, weich, rund, Mittelburgenland, Duft nach Schwarzkirsche,
leichte Schokoladennoten.

€ 4,50

Italien - Merlot del Veneto IGT

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

€ 4,80

*Kunst
Café
am Tor.*

Aperitif

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

**Bitte beachten Sie auch unsere
“Sommerdrink“-Karte!**

Spirituosen / 2 cl

Aus der Edelobstbrennerei Graf, Pähl

Obstler (40 %)	€ 2,40
Williamsbirne (40 %)	€ 2,80
Nusslikör (35 %)	€ 2,80
Orangenlikör (55%)	€ 3,50
Ramazotti	€ 2,30
Amarula	€ 2,30

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 wurde das Café im Dezember 2010 als *Kunstcafé am Tor* wiedereröffnet...



*Kunst
Café
am Tor.*

2019 - Inzwischen gibt es zwei Jungwirtinnen, namens Veronika und Lilli ...



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.

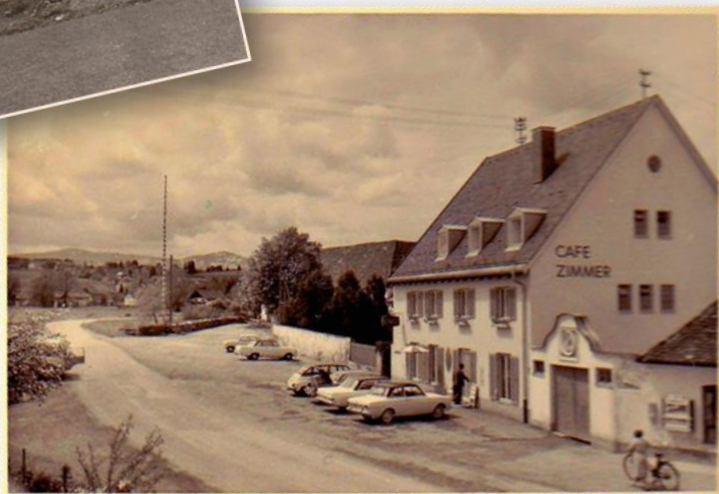
Danke

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

*Kunst
Café
am Tor.*

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

Pfiats Eich, bleibt´s gsund und kemmts wieder!



*Kunst
Café
am Tor.*