

# *Ihre süßen Glücksmacher!*

Wir lieben authentische Zutaten mit ihrem natürlichen und unverfälschten Charakter. Ob heimische Früchte und Eier vom Rohrgrundhof in Schöllkrippen, edle Gewürze vom „Gewürzmüller“ Ingo Holland oder frischer Butter, Sahne, etc. von der Molkerei Hüttenthal.

Wichtig ist uns dabei stets: es muss lecker schmecken!

Es sollte – auch wenn der Begriff mittlerweile sehr abgedroschen ist – nachhaltig sein.

Uns ist eben auch wichtig wie die Obstbäume gedüngt werden, deren Früchte wir verarbeiten. Wie die Kühe gehalten werden und was Sie gefüttert bekommen um uns Milch zu liefern. Welche Zukunft die Kakaobauern haben die für unsere Schokoladenproduzenten „Valrhona“ oder „Felchlin“ den Hauptrohstoff liefern.

Und dafür zahlen wir für diese Rohstoffe lieber einen höheren aber fairen Preis.

Ebenso wichtig ist die Kunst, mit solch hochwertigen und reinen Zutaten umzugehen. 6 Konditoren und 4 Meister geben dieses Wissen auch an unsere Lehrlinge weiter, die jedes Jahr zu den Besten in unserer Region zählen.

Innovationen bringen und Traditionen wahren – immer zu Gunsten des Geschmacks. Die optische Gestaltung unserer Produkte steht dabei nicht im Mittelpunkt, sie ist vielmehr Nebensache. Unsere Törtchen sollen ein kulinarisches Kunstwerk sein und keine Statuen, die am Ende besser aussehen als sie schmecken.

Wir produzieren frische Köstlichkeiten, die auch als solche genossen werden sollten. Für ein natürliches Geschmackserlebnis auf höchstem Niveau.

Für Menschen, die diese Liebe mit uns teilen möchten.

Eine große Auswahl erstklassiger Torten, Törtchen und Kuchen finden Sie an unserer Ladentheke:

<u>Stück Kuchen</u>	<b>3,55 €</b>	<u>Törtchen</u>	<b>3,95 € - 4,95 €</b>
<u>Stück Sahnetorte</u>	<b>3,70 €</b>	<u>Port. Sahne</u>	<b>1,00 €</b>
<u>Stück Kremtorte</u>	<b>3,95 €</b>		

## Frühstückskarte (montags bis sonntags 8:30-12 Uhr)

Zu jedem Frühstück bekommen Sie Filterkaffee satt oder ein Kännchen Tee.

### Kinder Frühstück **5,50 €**

Cornflakes mit frischer Odenwälder Milch, frische Früchte, Schokobrotchen oder Brezel

### Kleines Herzhaftes **6,50 €**

1 Baguettebrötchen oder Laugencroissant  
belegt mit würzigem Metzger-Kochschinken<sup>1, 2,</sup>  
<sup>3</sup> und Emmentaler

### Kleines Süßes **6,50 €**

1 Baguettebrötchen, 1 Buttercroissant,  
Butter und hausgemachter Fruchtaufstrich

### Löwer Frühstück **9,90 €**

Brotkorb mit Brot, Brötchen, Croissant, frische  
Hüttenthaler Butter, hausgemachter  
Fruchtaufstrich, 1 gekochtes Landei, Spianata-  
Salami<sup>1, 2, 3, 4</sup>, Metzger-Kochschinken<sup>1, 2, 3</sup>,  
Leberkäse<sup>1, 2, 3</sup>, Emmentaler

### „Der neue Käse-Markt“ **10,90 €**

Cremiger Hüttenthaler Weichkäse,  
original Stilsfer Bergkäse, Bavaria Blu,  
orientalisch gewürzter Frischkäse mit  
Datteln, Emmentaler, würzigen  
Currymandeln, frische Hüttenthaler  
Butter, 1 gekochtes Landei,  
Hausgemachter Fruchtaufstrich,  
Brioche und Brotkorb aus unserer  
Backstube

### „Garten Markt“ **10,90 €**

Rühreier von 3 Eiern vom  
Rohrgrundhof / Schöllkrippen, mit  
frischem Schnittlauch, hausgemachte  
vegetarische Brotaufstriche, frische  
Hüttenthaler Butter, Bircher Müsli mit  
Cranberrys, Spessartbrot und  
Mehrkornbrötchen

<sup>1</sup> mit Nitritpökelsalz, <sup>2</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>3</sup> mit Phosphat, <sup>4</sup> mit Nitrat, <sup>5</sup> mit Konservierungsstoff

**„Mediterraner Markt“ 10,90 €**

Brotkorb mit Baguette und Zatar-croissant, frische Melone mit luftgetrocknetem Schinken aus Italien<sup>1</sup>, Hüttenthaler Butter, gegrillte Antipasti, Oliven aus der Provence, Mozzarella mit hausgemachter Tomatensalsa

**„Genuss für Zwei“ 29,90 €**

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, gekochtes Landei, cremiger Hüttenthaler Weichkäse, frische Trauben, orientalisch gewürzter Frischkäse, Mozzarella mit fruchtiger Tomatensalsa, Spianata-Salami<sup>1, 2, 3</sup>, frische Hüttenthaler Butter, Fruchtaufstrich, Bircher-Müsli, eine halbe Ananas und Brotkorb aus unserer Backstube

**... dazu empfehlen wir 1 Glas Mionetto-**  
**Prosecco 0,1l 4,20 €**  
**Piccolo 0,2l 7,90 €**

**Frühstücks-Extras:**

1 gekochtes Landei	1,20 €
2 Spiegeleier	3,50 €
Portion Rühreier: 3 Landeier mit frischem Schnittlauch	4,50 €
Gegrillter Bacon <sup>1, 2, 3</sup> (5 Scheiben)	2,60 €
Portion Mozzarella mit Tomatensalsa	2,60 €
kleines Birchermüsli	1,90 €
Portion Hüttenthaler Butter	-,60 €
Portion Konfitüre oder Nougatcreme	1,20 €
Frisch gepresster Orangensaft 0,2l	3,60 €

Verschenken Sie doch mal unsere Gutscheinkarten.

Ideal zum Frühstück, für Törtchen, Pralinen, Schokolade....

*Freuen Sie sich mit uns  
auf die Vorweihnachtszeit!*

- Löwers feiner Butter-Chrisstollen, Nussstollen, Mohnstollen, Pistazienstollen
- handgemachte Marzipankartoffeln
- unser Adventskalender mit leckeren Pralinen
- feinsten Baumkuchen, saftige Elisenlebkuchen, Frankfurter Bethmännchen, Löwers Zimtcarrees
- Makronen, Kipferl & Co ...  
... aus natürlichen Zutaten und mit viel Liebe gebacken...

# Eiskarte

<b><u>Blonder Engel</u></b>	<b>4,50 €</b>	<b><u>Haselnussbecher</u></b>	<b>6,90 €</b>
		Milcheis: Haselnuss-Lebkuchen, Schokolade, Vanille, frisch geröstete Haselnüsse, Schokosauce, Rahmkaramell, Sahne	
<b><u>Eiskaffee</u></b>	<b>4,50 €</b>		
<b><u>Milchshake</u></b>	<b>4,50 €</b>		
<b><u>Amarenabecher</u></b>	<b>6,90 €</b>	<b><u>„Heiß auf Eis“</u></b>	<b>6,90 €</b>
Milcheis: Vanille, Schokolade Amarenakirschen, Sahne		Zwei Kugeln Milcheis Vanille mit heißen Himbeeren und Sahne	
<b><u>Amarettobecher</u></b>	<b>6,90 €</b>	<b><u>Kugel Milch- &amp; Fruchteis</u></b>	<b>1,70 €</b>
Milcheis: Vanille, Amarettini, Amaretto, Rahmkaramell, Sahne		- Vanille - Schokolade - Haselnuss aus dem Piemont mit Gewürzen - Erdbeere	
<b><u>Eierlikörbecher</u></b>	<b>6,90 €</b>	<b><u>Kugel Sorbet</u></b>	<b>1,70 €</b>
Milcheis: Vanille und Schokolade Eierlikör, Sahne und Schokoladen- Sauce		- Mango-Passionsfrucht	
		<b><u>Port. Sahne</u></b>	<b>1,- €</b>

## Kalte Getränke:

Mineralwasser klein	0,25l	<b>2,40 €</b>
Mineralwasser groß	0,7l	<b>5,90 €</b>
fritz Cola / auch zuckerfrei	0,33l	<b>3,20 €</b>
fritz Brause: Zitrone, Orang	0,33l	<b>3,20 €</b>
Apfel-Kirsch, Rhabarber- schorle, Traubenschorle		
Apfelsaftschorle klein	0,33l	<b>2,90 €</b>
Apfelsaftschorle groß	0,5l	<b>3,80 €</b>
Cassisschorle groß	0,5l	<b>3,80 €</b>
Orangensaft	0,2l	<b>2,90 €</b>
Apfelsaft	0,2l	<b>2,90 €</b>
Traubensaft	0,2l	<b>2,90 €</b>
Tomatensaft	0,2l	<b>2,90 €</b>
Johannisbeersaft	0,2l	<b>2,90 €</b>
Sekt (Hösbacher Brunnensekt)	0,1l	<b>3,20 €</b>
Sekt (Hösbacher Brunnensekt)	0,7l	<b>17,90 €</b>
Prosecco „Mionetto“	0,1l	<b>4,20 €</b>

## Heiße Getränke:

Tasse Kaffee Creme	<b>2,20 €</b>
große Tasse Kaffee Creme	<b>2,90 €</b>
Kännchen Kaffee Creme	<b>3,90 €</b>
Espresso	<b>1,90 €</b>
Espresso macchiato	<b>2,10 €</b>
doppelter Espresso	<b>3,10 €</b>
Cappuccino	<b>2,60 €</b>
großer Cappuccino	<b>3,90 €</b>
Milchkaffee	<b>3,40 €</b>
Latte macchiato	<b>3,20 €</b>
Flavours: Vanille, Karamell, Kokos, Cookies	<b>-,60 €</b>
Tasse Tee	<b>2,20 €</b>
Chai Latte mit Honig	<b>3,90 €</b>
Gewürzter Tee mit Milch	
Frischer Minztee mit Ingwer	<b>3,40 €</b>

**Heiße Schokolade** aus bester Grand-Cru-Schokolade von Valrhona und Felclin  
und frischer Hüttenthaler Vollmilch

**Zartbitter – „Equatorial“** 4,20 €

Valrhona-Schokolade mit 55% Kakaoanteil  
Angenehmer runder Schokoladengeschmack

**Milchschokolade Dom. Rep.** 4,20 €

Valrhona-Schokolade mit 46% Kakaoanteil

**Weißer Schweizer Schokolade** 4,20 €

Intensiver Geschmack von süßer Sahne

**Ghana – „Nyangbo 68%“** 4,20 €

Runder warmer Schokoladengeschmack mit  
lang anhaltendem Aroma. Wenig Süße!

**Brasilien – „Macaé 62%“** 4,20 €

Cremige Schokolade mit fruchtigen Akzenten.  
Noten von gelben Früchten und Nadelholz.

**Afrika – „Abinao 85%“** 4,20 €

Sehr kräftige Schokolade mit ausgewogenem  
Schokoladenaroma. Leicht bittere, tannin-  
reiche Aromen.

**Dom. Republik – „Tainori 64%“** 4,20 €

Angenehm fruchtige Schokolade mit Noten  
Von gelben Früchten und Zitrusfrüchten

**Madagaskar – „Manjari 64%“** 4,20 €

Sehr fruchtige Schokolade mit Noten von  
roten und schwarzen Beeren

**Ecuador – „Alpaco 66%“** 4,20 €

Milde Schokolade mit floralen Noten:  
ein Hauch Jasmin und Orangenblüte.  
Cremiger Geschmack.

**„Caramelia 34%“** 4,20 €

Karamellschokolade mit kräftig-milchigem  
Aroma. Schmeckt nach Karamellbonbons  
mit gesalzener Butter..

**Curryschokolade** 4,20 €

Weißer Schokolade mit Kashmir-Curry.  
Zunächst milchig-süßer Geschmack gefolgt  
von fruchtiger Schärfe und Röstaromen.

**Chilischokolade** 4,20 €

Valrhona-Schokolade mit 55% Kakaoanteil.  
Dazu eine Messerspitze Piment d'Espelette  
(Paprikachili aus dem Baskenland).

**Espresso-Schokolade** 4,90 €

Doppelter Espresso mit  
Zartbitterschokolade 55%.  
(Wahlweise auch mit Milchschokolade  
oder weißer Schokolade.)

## ALTHAUS - Tee:

**Glas 2,20 € / Kännchen 3,80 €**

### **1. Assam Meleng**

Dieser hocharomatische starke Tee aus dem indischen Assam ist vollmundig und hat eine dunkelrote Tassenfarbe.

### **2. Darjeeling Castleton**

Dieser hervorragende Tee wurde in den berühmten Teegärten Darjeelings in den Himalajas gepflückt. Er besticht durch einen zarten Geschmack mit leicht nussigen Noten.

### **3. Earl Grey Classic**

Diese Mischung feinsten schwarzer Blatttees aus Indien, Ceylon und China ist mit Bergamotte aromatisiert und besticht durch die Geschmacksvielfalt von schwarzem Tee und erfrischenden Zitrusnoten.

### **4. Sencha Supreme**

In Japan ist Sencha der beliebteste Tee. Er hat ein dunkles, gleichmäßig geformtes Blatt, einen aromatischen Geschmack und eine hellgrüne Tassenfarbe.

### **5. Grün Matinee**

Eine Mischung aus vollmundigen Sencha-Grüntees. Mit exotischen Früchten und Blütenblättern aromatisiert, ergibt es ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

### **6. Lemon Mint**

Ein erfrischender Mix aus Zitronengras und Minze voller essentieller Öle und frischen Kräutern ergeben einen einzigartigen Kräutertee, der sowohl heiß als auch kalt genossen werden kann.

### **7. Toffee Rooibush**

Ein delikater Rooibush, der zusammen mit dem Geschmack von süßem Toffee, Mandeln und Vanille einen exquisiten Kräutertee ergibt.

### **8. Milde Minze**

Pfefferminze und Nana Minze, in Kombination mit Süßholz und grüner Mate, vereinen sich bei dieser Kräuterteemischung zu einer belebenden Köstlichkeit.

### **9. Fruit Berry**

Die Komposition roter Früchte erinnert an das Aroma der feinsten Zutaten einer hausgemachten Konfitüre.

### **10. Classic Herbs**

Die klassischen Kräuter Pfefferminze, Brennnessel und Salbei vereinen sich mit Kamillen- und Ringelblumenblüten und werden mit Anis und Fenchelsamen abgerundet.