

Sehr verehrter Gast

Wir freuen uns, Sie in unserem Hause begrüßen zu dürfen. Dieses Konditorei-Café wurde im Jahre 1964 von Jakob Widmann gegründet und wird seither von der Familie Widmann geführt. Es ist unser Bestreben, mit einem sorgfältig ausgewählten Team an Mitarbeitern Ihnen den Aufenthalt in unserem Café so angenehm wie möglich zu gestalten.

In unserem Café werden Ihnen ausschließlich hausgemachte, traditionell hergestellte Konditoreiwaren angeboten, bei deren Herstellung wir auf einen außerordentlich hohen Qualitätsstandard größten Wert legen. Selbstverständlich bieten wir Ihnen ein reichhaltiges Angebot an erstklassigen Getränken und warmen Speisen. Sollten Sie dennoch mit etwas unzufrieden sein, so bitten wir Sie, uns oder unser Team anzusprechen, um eine sofortige Klärung zu garantieren. Wir danken für Ihren Besuch und heißen Sie herzlich willkommen.

Ihre Familie Widmann



Speisen & Getränke

Sonn- und Feiertage geöffnet

Konditorei Widmann

Heighofstraße 11
81377 München
Telefon 089 - 714 64 09

www.konditorei-widmann.de

Frühstück

paris & express

Croissant mit Butter und Konfitüre

klein & fein

kleines Brotkörbchen, Butter, hausgemachte Konfitüre oder Honig, Mini Müsli

groß & klassisch

Brotkörbchen, Butter, Kräuterfrischkäse, hausgemachte Konfitüre oder Honig, kleiner Wurststeller, Mini Müsli mit Früchten

texas & bacon

Brotkörbchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, 2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder gebratenem Speck

von allem & etwas

Brotkörbchen, Butter, Konfitüre, Etagere mit buntem Käseteller, Wurstaufschnitt, Salami, Schinken und Streichwurst, Kräuterfrischkäse, Mini Müsli mit Früchten, ein Frühstücksei

fit & vital

1 Glas frisch gepresster Orangensaft, Brotkörbchen mit Körnersemmeln und Vollkornbrot, Butter und Honig, bunter Käseteller, Müsli mit frischen Früchten

bella & italia

1 Glas Prosecco oder frisch gepresster Orangensaft, Brotkörbchen, Butter, ital. Salami, Parmaschinken, Mozzarella mit Tomate, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

genuss & allerlei für Zwei

2 Gläser frisch gepresster Orangensaft oder 2 Gläser Prosecco, Brotkörbchen mit verschiedenen Semmeln und Brot, Butter, Konfitüre, Etagere mit buntem Käseteller, Wurstaufschnitt, Salami, Schinken, Streichwurst, Kräuterfrischkäse, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, 2 Mini Müsli mit Früchten, zwei Frühstückseier

Ergänzungen zum Frühstück

Semmel oder 2 Scheiben Brot

Portion Schinken⁴ roh oder gekocht

gemischter Wurststeller

Portion ital. Salami

gemischter Käseteller

Croissant

Schinken⁴-Käse-Croissant

Portion Butter

Portion Konfitüre oder Honig

Portion Kräuterfrischkäse

gekochtes XL-Ei

2 Spiegel- oder Rühreier XL

2 Spiegel- oder Rühreier mit Schinken⁴ XL

Früchtemüsli mit Quark, Milch oder Joghurt

Glas frischgepresster Orangensaft 0,2l

Unsere Teeauswahl

Wir bieten Ihnen Teespezialitäten der Firma Ronnefeldt an.

Looser Tee im Beutel

Glas 0,28ml

Assam (Bari) - Schwarztee

Eine edle, hocharomatische Broken-Qualität mit dem typischen malzig-würzigen Assamgeschmack. Ideal für Milch und Zucker! Ziehzeitempfehlung: 3–5 Min.

Morgentau - Grüner Tee aromatisiert

Die faszinierende Teekomposition mit großblättrigem Sencha und feinfruchtigen Aromen und Blüten. Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.

Pfefferminzblätter „Mint“ - Kräutertee

Der entspannend typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frische-dimension. Ziehzeitempfehlung: mind. 5 Min.

Kamillenblüten „Camomile“ - Kräutertee

Ein angenehmer und wohltuender Kräutertee, komponiert mit der leichten Süße von Orangenblüten. Ziehzeitempfehlung: mind. 5 Min.

Sweet Berries (Fruit Power) – Früchtetee aromatisiert

Eine überraschend beerige Komposition aus kräftigen Fruchtstückchen und echten Säften. Ziehzeitempfehlung: mind. 5–8 Min.

Offene Tees - im Kännchen serviert

Darjeeling Summer Gold (Bio) – Schwarzer Blatt – Tee, Indien

Blumige Eleganz und ein köstliches rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommerpflückung aus. Ziehzeitempfehlung: 3–5 Min.

English Breakfast – Schwarzer Broken Tee, Ceylon

Ein vollmundiger, mittelkräftiger Tee mit prickelndem Flavour aus dem Uva – Distrikt im Osten der Insel. Ziehzeitempfehlung: 3–5 Min.

Earl Grey – Schwarzer Blatt – Tee aromatisiert, Indien

Ein vollaromatischer Herbst – Darjeeling, komponiert mit dem spritzig – frischen Zitrusaroma der Bergamotte. Ziehzeitempfehlung: 3–5 Min.

Green Dragon (Bio) – Grüner Blatt – Tee, China

Ein Spitzengewächs von blumiger Eleganz und köstlichem Aroma. Zarte Blattknospen, handgepflückt, für einen seltenen, leicht herben, erfrischenden Tee. Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.

Natural Herbs (Bio) – Kräutertee

9 leckere Zutaten ergeben einen wertvollen Bio-Kräutermix mit Frischnote. Ziehzeitempfehlung: mind. 5 Min.

Rooibos Balance – Kräutertee aromatisiert

Milder, grüner Rooibos mit dem fruchtigen Aroma der Maquibeere – ausgewogen frisch und fruchtig. Ziehzeitempfehlung: mind. 5 Min.

Granny´s Garden® - Früchtetee aromatisiert

Eine fruchtig, frische Rhabarbar-Komposition, abgerundet mit der Süße der Vanille. Ziehzeitempfehlung: mind. 5–8 Min.

Wir servieren den Tee mit Rohrzucker, weißem Kandis, Milch oder Zitrone.

Kaffee & Schokolade

Tasse Filterkaffee
Portion Filterkaffee
Tasse Kaffee (entkoffeiniert)
Portion Kaffee (entkoffeiniert)
Becher hausgemachte Schokolade
aus Grand Cru Schokolade
Espresso
Espresso macchiato
Espresso grande
Cappuccino
Milchkaffee (halb Kaffee, halb Milch)
Latte Macchiato
Latte Macchiato aromatisiert
(Vanille, Haselnuß, Karamel, Zimt)
Irish-Coffee
Kännchen Milch, heiß oder kalt

1,70 €
1,10 €
2,70 €
1,40 €

Konditorei

Cremetorten

Prinzregenten
Spanische Vanille
Sacher
Punschtorte
Walnußcreme
Florentinertorte
Herrentorte
Rumbombe

Sahnetorten

Schoko-Sahne
Himbeer-Charlotte
Trüffel-Sahne
Käse-Sahne
Holländer-Kirsch
Schwarzwälder

Törtchen

Joghurt-Törtchen
Sinfonie
ver. Törtchen nach Saison
Noiselle
Exotentarte

Obstkuchen

Erdbeerkuchen
Heidelbeerkuchen
gem. Obstkuchen
Himbeerkuchen

Kuchen & Tartes

Käsekuchen
Schmandtarte
Zwetschgentarte mit/ohne Streusel
Apfeltarte mit/ohne Streusel
Kirschtarte mit/ohne Streusel

Blechkuchen nach Saison

Eierschecke
Apfel-Schnitte
Portion Sand- oder Marmorkuchen
Gewürz-Kirsch-Schnitten
Käse-Aprikosenschnitte

Hefegebäck

Zaunerhörnchen
Nußhörnchen
Käsetasche
Bienenstich
Apfeltaschen
Croissant
Rohrnudel

Süße Kleinigkeiten

Mandelbögen
Florentiner
Nougattaler
Walnuß-Häufchen
Engadiner Nußschnitte
Nuß-Beugerl
Linzerschnitte

Portion Sahne

Zusätzlich zum Angebot in der Karte haben wir noch zahlreiche andere Spezialitäten, die wir nach Saison anbieten. Bitte fragen Sie uns oder lassen Sie sich an der Kuchentheke beraten.

Strudel

Freitag ist Strudeltag

Warmer Apfelstrudel
mit Vanillesoße
Warmer Millirahmstrudel
mit Vanillesoße
Warmer Millirahm-Kirschstrudel
mit Vanillesoße
Warmer Millirahm-Aprikosenstrudel
mit Vanillesoße
Eine warme Rohrnudel
mit Vanillesoße
Portion Vanillesoße

Kleine Speisen

2 Paar Wiener
 Gulaschsuppe mit Brot
 Toast Hawaii ⁴
 Schinken-Käse-Toast ⁴
 Strammer Max ⁴
 3 Spiegeleier (XL)
 mit Schinken ⁴
 3 Rühreier (XL)
 mit Schinken ⁴
 Schinkenbrot ⁴
 Wurstbrot
 Käsebrot
 Salamibrot
 Quiche Lorraine

Salate & Speisen

Erkundigen Sie sich nach unserer Speisekarte mit täglich wechselnden Gerichten.

Montag bis Freitag von 11.30 bis 14.30 Uhr

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Cola-Mix ^{1,3}	0,40l
Cola-Mix ^{1,3}	0,20l
Saftschorle	0,40l
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	
Saftschorle	0,20l
Apfel, Orange, Johannisbeere, Maracuja	
Fl. Apfelsaft	0,20l
Fl. Johannisbeernektar	0,20l
Fl. Tomatensaft	0,20l
Fl. Orangensaft	0,20l
Orangensaft, frisch gepresst	0,20l
Fl. Coca-Cola ³ , light ^{1,3}	0,20l
Fl. Fanta ²	0,20l
Schweppes Bitter Lemon ³	0,20l
Fl. Adelholzener	0,25l
Fl. Adelholzener	0,75l
Fl. Adelholzener Naturell	0,25l
Fl. Adelholzener Naturell	0,75l

Weisswein		0,1 l	0,2 l
Italien	Lugana-Cantina Montresor		
Pfalz	Weissburgunder		
Steiermark	Sauvignon Blanc QW		

Rosé Wein			
Weinviertel	Rosé vom blauen Zweigelt		
	Weingut Groiss		

Rotwein			
Italien	Montepulciano		
	d'Abruzzo DOC		
Österreich	Blauer Zweigelt „Exclusiv“		
Weinschorle		0,40l	

Biere			
Pils		0,33l	
Weißbier		0,50l	
Leichtes Weißbier		0,50l	
Alkoholfrei		0,33l	

Weinbrände & Spirituosen			2 cl
Cognac			
Himbeergeist			
Williamsbirne			
Kirschwasser			
Eierlikör			
Averna			
Grappa Chardonnay			

Aperitifs			4 cl
Martini			
Campari - pur ¹			
Campari - Soda ¹			
Campari - Orange ¹			

Aperol-Spritz ¹			0,3 l
Holunder –Spritz			

Sekt			
Henkell trocken		Fl. 0,75l	
Henkell Piccolo		Fl. 0,20l	

Champagner			
Moët & Chandon		Fl. 0,75l	
Prosecco Spumanti		Fl. 0,75l	
Prosecco Spumanti		Glas 0,1l	
- mit Pfirsich			
- mit Cassis			

¹ mit Farbstoff | ² mit Beta-Karotin | ³ koffeinhaltig

⁴ Konservierungsstoff Natriumnitrit