

WINTER SPECIAL

CRÊPE GALETTE

C,G,I,J,2,3,10

€ 10,50

aus Buchweizenteig mit Spiegelei, Crème fraîche, Käse und Schinken

PUMPKIN SPICE LATTE^{1,2}

€ 4,50

Latte Macchiato mit frischem Kürbis-püree und Pumpkin-Spice-Sirup

WINTER SPICE LIMO^{1,2}

€ 5,50

Apfelsaft, Zimt-Ingwer-Nelken-Sirup, Orange, Rosmarin und Cranberries – 0,4l

SNACKS

ALADDINS SCHÄTZE^{A,G,3,9}

kleine Olivenauswahl mit Brot

€ 5,50

SCHUSTERS SPUNDI^{A,C,G,K}

Salzbrezelchen mit Spundekäś'

kleine Portion

€ 4,00

große Portion

€ 5,50

DIE DREI KLEINEN^{A,F,J,10}

SCHWEINCHEN

drei kleine Geflügelwiener,
mit sauren Gürkchen, Brot,
Butter und Ketchup **oder** Senf

€ 6,50

HENNI HENN^{A,C,G,I,J,M}

drei Rühreier mit Brot, Butter
und Tomaten

€ 6,50

Extras:

mit Käse^M

€ 1,-

mit Schinken^{2,3}

€ 1,50

SÜßE LECKEREIEN

Süße Crêpes

HÄNSEL^{A,C,E,F,G,H} € 6,50

mit belgischer
Nuss-Nougat-Creme (o. Palmöl)

GRETEL^{A,C,G} € 5,00

mit Butter und Zimtzucker

GOLDMARIE^{A,C,G} € 6,50

mit Apfelmus und Zimtzucker

Frische Waffeln

FRAU HOLLE

mit Puderzucker^{A,C,G} € 3,50

mit Zimtzucker^{A,C,G} € 3,50

mit Apfelmus^{A,C,G} € 4,00

mit belgischer
Nuss-Nougat-Creme (o. Palmöl)^{A,C,G,F,H} € 4,00

mit Vanilleeis und Schokosauce^{A,C,G,H} € 5,00

mit Vanilleeis, heißen Früchten^{A,C,G,H,11} und Sahne € 6,00

Unser Crêpe- und Waffelteig ist laktosefrei.

Hausgemachte Kuchen

Schaut gerne an der Theke vorbei oder fragt unseren Service.
(Übrigens: Alle Kuchen werden mit Rohrzucker gebacken!)

HERZHAFTER SCHMAUS

Salzige Crêpes

ROTKÄPPCHEN A,C,G,L

mit Tomaten, Basilikum,
Käse, Parmesan und
Balsamico-Dressing

€ 8,50

HEXENGARTEN A,C,G,L

mit Blattspinat, Tomaten,
Frischkäse, Käse, Parmesan und
Balsamico-Dressing

€ 10,50

RÄUBERSCHMAUS A,C,G,I,J,L,3,10

mit Schinken **oder** Salami,
Käse, Parmesan und
Balsamico-Dressing

€ 9,50

RAPUNZEL A,C,G,H,L

mit gebratenem Gemüse,
Pesto, Käse, Parmesan und
Balsamico-Dressing

€ 11,00

HEIßE GETRÄNKE

Kaffee

KAFFEE CREMA ⁶	€ 3,50
MILCHKAFFEE ^{G,6}	€ 4,00
LATTE MACCHIATO ^{G,6}	€ 4,50
CAPPUCCINO ^{G,6}	€ 4,00
ESPRESSO ⁶	€ 3,00
ESPRESSO MACCHIATO ^{G,6}	€ 3,50
KAKAO KLEIN ^G	€ 2,50
KAKAO GROS ^G	€ 4,00
BABYCCINO ^G	€ 1,00

Tee

FRISCHER TEE

Ingwer	€ 3,50
Zitrone	€ 3,50
Minze	€ 3,50

TEE GSCHWENDNER

Rooibos Sahne-Caramel ^G	€ 3,00
Earl Grey ⁶	€ 3,00
Darjeeling Pussimbing ⁶	€ 3,00
China Wuyuan Jasmin ⁶	€ 3,00
Früchtetee „Heiß & Innig [�] ^H	€ 3,00
Gourmet Kräutertee	€ 3,00
Chai (ohne Schwarzttee)	€ 3,00
Extra: mit Milch ^G	€ 1,00

KALTE GETRÄNKE

WASSER

Still/Sprudel – 0,25l	€ 2,50
Still/Sprudel – 0,75l	€ 5,00

RAPP'S FRUCHTSAFT

Apfelsaft – 0,2l	€ 3,00
Orangensaft – 0,2l	€ 3,00

FRITZ LIMOS

Orange – 0,33l ^{1,2,3}	€ 3,50
Zitrone – 0,33l ^{1,2,3}	€ 3,50
Ingwer-Limette – 0,33l – Neu! ^{1,2,3}	€ 3,50
Kola – 0,33l ^{1,6}	€ 3,50
Kola super zero – 0,33l ^{1,6}	€ 3,50

SCHORLEN

Vio Bio-Apfelschorle naturtüb – 0,25l	€ 3,00
Fritz Bio-Apfelschorle naturtüb – 0,33l	€ 3,50
Fritz Bio-Rhabarberschorle – 0,33l	€ 3,50

N'EIS

Bitte schauen Sie in unserer
Eistruhe nach unseren aktuellen
Eissorten!

€ 3,50

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

MARACUJA LIMO^{1,2}

mit frischer Maracuja,
Maracuja-Sirup, Orange,
Zitrone und Minze – 0,4l

€ 5,00

HOLUNDER LIMO^{1,2}

mit Holunder-Sirup,
Zitrone und Minze – 0,4l

€ 5,00

ZITRONEN LIMO

mit Zitronensaft, Zitrone
und Minze – 0,4l
(zuckerfrei)

€ 5,00

WINTER SPICE LIMO^{1,2}

Apfelsaft, Zimt-Ingwer-Nelken-Sirup,
Orange, Rosmarin und Cranberries – 0,4l

€ 5,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Aperitifs

APEROL SPRITZ^{L,1,2}

mit Aperol, Sekt, Orange, Minze

€ 6,50

HUGO^{L,1,2}

mit Holundersirup, Sekt, Zitrone, Minze

€ 6,50

MALFY GIN TONIC^{L,1,7}

mit Malfy Gin, Tonic Water, Zitrone

€ 7,50

MOSCOW MULE^{L,A,1}

mit Wodka, Ginger Ale, Zitrone

€ 7,50

CRODINO SPRITZ^{1,2,7}

(alkoholfrei)

€ 6,50

Bier

LAMMSBRÄU

EdelPils^A

€ 4,00

alkoholfrei^A

€ 4,00

LICHER

Radler^A

€ 4,00

Radler – alkoholfrei^A

€ 4,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Weißwein

RIESLING TROCKEN ^L

Weingut Lamm-Jung – 0,2l/ 0,75l

€ 5,50/ € 16,50

SAUVIGNON BLANC TROCKEN ^L

Weingut Ernst – 0,2l/ 0,75l

€ 6,50/ € 22,50

Roséwein

SPÄTBRUGUNDER ROSÉ FEINHERB ^L

Weingut Lamm-Jung – 0,2l/ 0,75l

€ 6,50/ € 22,50

Weinschorle ^L

Weiβ oder Rosé – 0,2l

€ 5,50

Rotwein

DOPPIO PASSO PRIMITIVO TROCKEN ^L

Italien 0,2l/ 0,75l

€ 6,50/ € 22,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

Sekt

RIESLING EXTRA TROCKEN^L

Weingut Ernst – Piccolo – 0,2l

€ 7,50

SAUVIGNON EXTRA TROCKEN^L

Weingut Ernst – 0,75l

€ 22,50

Feiern,
Lachen und
Genießen!



Feste feiern im Galli Theater Café -
kulinarischer Genuss trifft
kreative Unterhaltung!

WAS STECKT DRIN?

ZUSATZSTOFFE

- 1** – mit Farbstoff
- 2** – mit Konservierungsstoffen
- 3** – mit Antioxidationsmitteln
- 4** – gewachst
- 5** – mit Phosphat
- 6** – koffeinhaltig
- 7** – chininhaltig
- 8** – mit Süßstoff
- 9** – geschwärzt
- 10** – mit Nitritpökelsalz
- 11** – mit Sahne
- 12** – mit Eiklar

ALLERGENE

- A** – glutenhaltiges Getreide, namentlich zu nennen: Weizen, Hafer, Gerste, Roggen oder Abwandlungen davon
- B** – Krebstiere
- C** – Eier
- D** – Fisch
- E** – Erdnüsse
- F** – Sjoabohnen
- G** – Milch (einschließlich Laktose)
- H** – Schalenfrüchte, namentlich zu nennen: Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse, Paranüsse, Macadamia
- I** – Sellerie
- J** – Senf
- K** – Sesamsamen
- L** – Schwefeldioxid und Sulfite
- M** – Lupinen
- N** – Weichtiere