

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Frühstück:

(Montag bis Freitag 10:00 - 12:00 Uhr / Samstag, Sonntag und
Feiertag: 10:00 - 14:00 Uhr)

Frenchman: 6,80€

1 Croissant, 1 Semmel, Butter und hausgemachte Marmelade^{a,g}

Burschen Frühstück: 8,20€

Zwei Weißwürschte, süßer Senf und a ofenfrische Breze^{a,J,5,2}

Scheidplatz Spezial: 17,80€

Farmer Schinken, Mailänder Salami, Scheibe Lachs mit Kren,
Schnittkäse,

Brie, Rühr- oder Spiegelei, Bircher Müsli mit Obst, Butter,
hausgemachte Marmelade, Brotkorb^{c,a,h,k,e,g,11,1,2,3,17,4,5,14}

Pausenbrot

aus Natursauerteig belegt mit Frischkäse oder Butter, Rührei und:

- 3 Scheiben Räucherlachs^{c,a,g,d} 12,80€

- Tomate und Mozzarella ^{c,a,g,8} 12,60€

- Speck und Zwiebeln^{c,a,h,g,2,3,7} 12,70€

Wer mag bestellt dazu

3 Rühreier Natur^c 6,90€

2 Spiegeleier Natur^c 5,20€

2 Rühr- oder Spiegeleier mit Schinken oder Speck^{2,3,4,5,7,c} 6,90€

2 Rühreier mit Tomate-Mozzarella und frischem Basilikum^{c,g,8} 6,90€

1 gekochtes Landei^c 2,90€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Portion gebratener Schinken oder Speck^{2,3,4,5,7} 4,90€

3 Scheiben Mailänder Salami^{1,2,3,4,5,8,17,14} 4,90€

3 Scheiben Farmer Schinken^{1,2,3,4,5,8,17,14} 4,90€

3 Scheiben Käse^{1,2,3,4,5,8,17,14} 4,90€

gemischt (Schinken, Salami & Käse) je 2 Scheiben^{1,2,3,4,5,8,17,14} 9,90€

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dip^{ij} 12,80€

Selbstgemachtes Bircher Müsli^{a,e,g,h,k} 8,60€

Naturjoghurt mit frischen Früchten^g 8,20€

Portion Honig, Nutella, Butter^{f,g,8} je 1,80€

Portion hausgemachte Marmelade 2,20€

Gemischter Brotkorb^{a,k} 5,40€

Frische Brezen^{a,k} 2,30€

Frischgepresster Orangensaft (0,2l) 4,90€

Glas Prosecco^f (0,1l) 5,80€

Standardkarte

Vorspeisen und Salate:

Tomatencremesuppe^{i,g} 7,80€

Minestrone: Gemüsesuppe^(Vegan) 7,90€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Kl. gemischter Salat mit Haus-Dressing "Balsamico"^{a,g,j,i} 6,20€

Antipasti: Vorspeisenteller mit Grillgemüse, Tomaten-Mozzarella, getrockneten Tomaten, Artischocken, Oliven, Rucola und Parmesan^{a,g,2,3} 18,40€

Nizza-Salat mit Thunfisch, Ei, Zwiebel, Oliven und Fresh-Dressing^{a,c,g,i,f,8} 17,40€

Steirischer Backhendlsalat: Blattsalat, Kartoffelsalat, gebackene Hähnchenbrust im Kürbiskernmantel mit Kürbiskernöl-Dressing^{i,j,h,g,c,a} 18,60€

Bunter Salatteller mit lauwarmem Ziegenkäse, Thymianhonig und Balsamico-Dressing^{a,j,i,g} 18,40€

Nudelgerichte:

Spaghetti alla Bolognese mit geriebenem Parmesankäse^{i,a,g,8} 13,40€

Penne all'arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Parmesankäse^{i,g,a,8} 12,90€

Hausgemachte Lasagne "Rind" mit Mozzarella überbacken auf Parmesancreme mit Rucola und Cocktailtomaten garniert^{i,a,g,8} 14,90€

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken auf Parmesancreme mit Cocktailtomaten, frischen Basilikum und Julienne garniert^{i,a,g,8} 14,80€

Hauptgerichte:

Curry-Wurst XL mit Pommes Frites oder kl. gem. Salat^{h,i,j} 10,60€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

*Thaicurry mit Hähnchenbrust, knackigem Gemüse und
Basmatireis^{i,f,g,k,8} 20,90€*

*Piccata alla Milanese: Kalbsmedaillons in Käse-Ei-Hülle auf Spaghetti
all' Arrabiata "pikant"^{u,i,c,g,8} 22,90€*

*Schnitzel "Wiener-Art" vom Schwein mit Pommes Frites und kl. gem.
Salat^{g,i,j} 19,80€*

*Cheese-Burger "180g" mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Pommes Frites und
Guacamole-Dip^{a,h,c,2,3,4} 18,90€*

*Thai-Curry mit Garnelen, knackigem Gemüse und Basmatireis^{i,f,g,k,d}
21,60€*

Zanderfilet mit Saisongemüse und Kräuterkartoffeln^{d,i} 22,90€

Calamari Fritti mit Kartoffel-Wedges und Aioli-Dip^{d,a,i,g,8} 20,80€

Kindergeschichte (nur für Kinder):

Portion Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise 5,70€

Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse^{i,a,g} 9,80€

Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse^{i,g} 9,40€

Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites^{a,c,g,i} 12,60€

Dessert:

*Kaiserschmarrn Tiroler Art mit Mandeln, Apfelmus und
Wildpreisselbeeren^{c,a,g,h,8} 10,90€*

Hausgemachtes Klassisches Tiramisu im Glas^{a,g} 7,90€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

*Aus der **Kuchenbuffet**: Kuchen 4,40€ / Torte 4,90€
(wählen Sie gerne an der Kuchentheke aus und bestellen Sie am Platz
bei unserem Service)*

Rubrik Veggie & Vegan:
Frühstück:

*(Montag bis Freitag 10:00 - 12:00 Uhr / Samstag, Sonntag und Feiertag:
10:00 - 14:00 Uhr)*

*1 Semmel, Butter, Marmelade und 1 Himbeer-Holunder-Croissant^(Vegan)
13,90€*

*"No Egg" Rührei-Ersatz mit Tomaten und Basilikum auf Knusper-
Toastbrot ^(Vegan) 14,60€*

*Gegrillte Schafskäse-Alternative auf Toastbrot mit hausgemachter
Mediterrane-
Tomaten-Marmelade^(Vegan) 14,90€*

Alternativ-Aufschnitt-Teller: Schinken, Salami und Käse^(Vegan) 11,60€

Crunchy-Müsli mit Früchten, Datteln und Mandelmilch^(Vegan) 11,80€

Soja-Joghurt mit frischen Früchten^(Vegan) 10,60€

Vorspeisen, Hauptgerichte & Dessert:

Minestrone: Gemüsesuppe^(Vegan) 7,90€

*Großer Salatteller mit gegrillter Fetakäse-Alternative und warmes
Antipasti-Gemüse
mit Balsamico und Olivenöl^(Vegan) 19,80€*

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

*Hausgemachte Ravioli "Spinat-Fetakäse-Alternative-Füllung" auf
Cremespiegel
mit Rucola, Kirschtomaten und Walnüsse^h garniert^(Vegan) 18,80€*

*Veganes Schnitzel "auf Basis sojaweiß" mit Pommes Frites und kl.
Salat^(Vegan) 19,80€*

Vegane Backfisch mit Rosmarinkartoffel, Guacamole³-Dip^(Vegan) 20,80€

*Hausgemachtes Kokos-Panna Cotta im Glas mit frischen Früchten^(Vegan)
8,20€*

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme⁹ 3,80€

Haferl Filterkaffee, frisch zum selber brühen⁹ 5,20€

Tasse Wiener Melange (Kaffee mit Sahne)^{9,g} 4,80€

Espresso⁹ 2,80€

Doppelter Espresso⁹ 4,60€

Espresso Macchiato^{9,g} 2,70€

Doppelter Espresso Macchiato^{9,g} 4,70€

Tasse Cappuccino^{9,g} 4,20€

Große Tasse Cappuccino^{9,g} 5,20€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Große Tasse Milchkaffee^{9,9} 4,80€

Glas Latte Macchiato^{9,9} 5,20€

*Glas Latte Macchiato Flavoured^{9,9} 5,90€
(Karamellⁱ, Kokosⁱ, Mandel^{i,h}, Praline Nuss^{i,h})*

Glas Latte Macchiato mit Baileys^{9,9} 6,90€

Haferl heiße Schokolade mit Sahne^{9,9} 5,20€

Affogato: Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis^{9,9} 4,60€

Glas Tee 4,20€

***Darjeeling Sommergold** (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)
Blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese
herausragende Sommerpflückung aus*

***Earl Grey** (Ziehzeitempfehlung 3-4 Minuten)
Feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzig-frischem
Zitrusaroma der Bergamotte.*

***Green Dragon Lung Ching** (Ziehzeitempfehlung 2-3 Minuten)
Ein seltener Teegenuss, bei dem sich die typisch leichte Herbe mit
einem erfrischenden Moment verbindet.*

***Fruity Camomile** (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Herb-süße Kamille, verfeinert mit aromatischer Orangenschale.*

***Bergkräuter** (Ziehzeitempfehlung 5-10 Minuten)
Zarte Melisse, dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian - duftig,
würzig und frisch wie Morgenluft in den Bergen.*

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Refresching Mint (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten) Der typische Geschmack der Pfefferminze mit neuer Frischedimension durch Zitronengras.

Sweet Berries (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Eine vollaromatische Kombination mit der Süße saftiger Früchte

Rooibos Creme Orange (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten) Vollmundiger Rooibos mit cremig-sanftem Vanillearoma und dem Geschmack reifer Orangen.

Ayurveda Herbs & Ginger (Ziehzeitempfehlung 5-8 Minuten)
Innere Wärme. Perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert.

Heiße Zitrone 4,30€

Alkoholfreie Getränke

Taunusquelle Classic/Medium^(mit Kohlensäure) 0,25l: 3,60€ / 0,75l: 7,20€

Taunusquelle Naturelle Still^(ohne Kohlensäure) 0,25l: 3,60€ / 0,75l: 7,20€

Tafelwasser 0,2l: 3,10€ / 0,4l: 4,40€

Cola Mix^{1,9} (Spezi) 0,2l: 3,90€ / 0,4l: 5,10€

Coca Cola^{1,9}, *Coca Cola ohne Zucker*^{1,9} (mit Eis & Zitrone) 0,2l: 3,90€ / 0,4l: 5,10€

*Weisse*¹ oder *gelbe Limo*¹ (Sprite / Fanta mit Eis & Zitrone) 0,2l: 3,90€ / 0,4l: 5,10€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Saftschorlen 0,2l: 3,20€ / 0,4l: 4,80€
Apfel, Orange, Ananas, Grapefruit,
Kirsch, Mango, Maracuja, Cranberry,
Johannisbeere, Rhabarber

Säfte und Nektare 0,2l: 3,80€ / 0,4l: 6,20€



Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft
Ananassaft, Grapefruitsaft, Kirschnektar,
Mangonektar, Maracujanektar, Cranberrynektar
Johannisbeernektar, Rhabarbernektar

Hausgemachte Limo 0,4l: 6,40€

in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

Holunder, Maracuja, Melone, Erdbeer, Himbeer, Waldmeister, Mango,
Kirsche

Goldberg^o 0,2l: 4,10€

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer

Biere

Aus dem Fass 0,25l: 3,20€ / 0,5l: 4,90€

Tegernseer hell
Radler hell



Flaschenbiere 0,5l
Hopf Weiße hell 5,10€
Russ 'n hell 5,10€
Hopf Weiße Dunkel 5,10€
Hopf Weiße leicht 5,10€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Hopf Weiße alkoholfrei 5,10€
Hacker Pschorr alkoholfrei Hell 4,90€

Maßen

Helles, Radler 9,80€
Weißbier, Ruß, Dunkles 10,20€
Radler dunkel oder Ruß dunkel 10,20€

Sprizz, Hugo & Co. 0,25 Ltr

Lillet Wildberry^{1,10,l} 8,80€
Lillet / Prosecco / Russian Wildberry / Beeren / auf Eis

Campari Spritz^{1,l} 8,40€
Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

Aperol Spritz^{1,l} 8,40€
Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

Veneziano^{1,l} 8,40€
Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis

Hugo^{1,l} 8,80€
Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis
mit folgenden Geschmacksrichtungen
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche

Prosecco^l

*Prosecco Bertoldi, Venetien, Italien 0,1l: 5,80€ / 0,75l:
32,90€*

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Weißwein offen

*Hauswein Custoza DOC „Bertholdi“ - Venetien - Italien 0,1l: 3,80€ /
0,2l: 7,30€*

*frischer Duft von grünem Apfel, Zitrus und floralen Noten,
am Gaumen lebendige Säure, frische Frucht, feine Mandelnote,
harmonisches, frisches Finale.*

*Lugana DOC "Sartori" - Italien 0,1l: 4,10€ / 0,2l: 8,20€
Strahlendes Strohgelb, ausgeprägter Duft von Limone und Aprikose
am Gaumen frische Früchte, harmonisch-anhaltendes Finish.*

*Grüner Veltliner - Weingut Robert Aigner - Österreich 0,1l: 3,40€ /
0,2l: 7,20€*

Duft von grünem Apfel, Zitrus und Veltliner-Pfefferl.

*Silvaner Divino, Juventa QbA trocken - Deutschland 0,1l: 3,80€ /
0,2l: 7,40€*

*Leichtes Zitronengelb mit grünen Reflexen. Fruchtbetonte,
würzige Aromatik von gelben Äpfeln und Quitten.*

Weißwein Flasche 0,75l

Grauburgunder - Weingut Thörle Saulheim, Deutschland 0,75l: 37,80€

*Im Holzfass Ausgebaut. Strahlendes helles Strohgelb; Zartes Bouquet
mit einem Hauch von Würze-frisch, leicht und filigran auf der Zunge
mit dem Aroma weißer Früchten; angenehmes Finale.*

Lugana DOC "WIGHEL" - Lombardei, Italien 0,75l: 38,90€

*Leuchtendes Strohgelb; Intensives Aromen von Pfirsich, Aprikose und
Zitrus;schmelzige und ausgeprägte Frucht am Gaumen, Saftige Säure
und gute Länge.*

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Rotwein offen

*Montepulciano d'Abruzzo DOC "Caleo" - Italien 0,1l: 3,90 € / 0,2l:
7,30€*

*Casa Vinicola Botter - Kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen,
im Bukett Sauerkirschen, Brombeeren und Kräuter, lebendige Säure.*

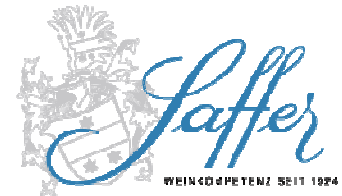
*Merlot Grave Friuli DOC "Rigattieri" - Italien 0,1l: 3,90€ / 0,2l:
7,30€*

*Helles Rubinrot, in der Nase dominieren Pflaumen und Waldbeeren,
etwas grasig, am Gaumen etwas herbe Gerbstoffe und feine Säure.*

*Nero d'Avola "Sicilia DOC" - Italien 0,1l: 4,10€ / 0,2l: 8,20€
Bukett von Brombeere und Schwarzkirsche. Feine rauchige
Vanillenote,
ausgewogener Abgang.*

Roséwein^s *Bardolino DOC Classico Chiaretto "Corte Olivì" 0,1l: 3,90€ /
0,2l: 7,30€ / Fl. 0,75l: 26,90€*

*Helles Kirschrot, intensive Nase nach reifen
Trauben, feine Noten
von Sauerkirsche und Johannisbeeren; am Gaumen
sehr harmonisch,
feinwürzig mit einer frischen knackigen Säure.*



Rotwein Flasche 0,75l

Susomaniello IGP Rosso - Apulien, Italien 0,75l: 37,90€

*Tiefes dichtes Rubinrot; Aromen von Blaubeeren und reifen roten
Früchten. Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich
Kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einemlangen samtigen
Abgang*

*Malbec "Original" IGP-Languedoc Roussillon-Frankreich 0,75l:
35,80€*

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

*Purpurrot glänzend; Starke Aroma von Veilchen und Johannisbeeren;
Am Gaumen reife Beeren, Vanille, Kakao und Pflaumen; langer
zarter Abgang*

Weinschorle^{cl} weiß, rot oder Rose 0,2l: 4,30€ / 0,5l: 7,90€

Spirituosen

Klare Schnäpse 2cl

Haselnuss, Willi, Himbeergeist, Obstler 3,90€

Grappa Pinot Chardonnay 4,90€

Kräuterschnäpse 2 cl

Averna, Ramazzotti (mit Eis & Orange/Zitrone) 3,90€

Cognac 2 cl

Remy Martin 6,80€

Liköre 2 cl

Kahlua, Baileys, Amaretto oder Sambuca 3,90€

Whiskey 4 cl

Old Paddy Irish 7,80€

Jack Daniels Tennessee Whiskey 7,90€

Glenmorangie Single Malt 10 years 11,40€

Longdrinks 4cl

Jack Daniels mit Cola 11,60€

Havanna Club 3 Jahre mit Cola 11,60€

Wodka mit Goldberg Lemon oder Tonic 11,60€

Gin 4cl

Hendrix

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

The Duke
Cannabiskaja
oder Tanqueray mit Goldberg Tonic 11,80€

COCKTAIL-SELEKT

Hugo Holunder 8,80€
Holunderblütensirup¹, Prosecco, .Minze und Limette

Hugo Mango 8,80€
Mangosirup¹, Prosecco, Minze und Limette

Hugo Rhabarber 8,80€
Rhabarbersirup¹, Prosecco, Minze und Limette

Hugo Brombeere 8,80€
Brombeersirup¹, Prosecco, Minze und Limette

Hugo Melone 8,80€
Melonensirup¹, Prosecco, Minze und Limette

Hugo Kirsche 8,80€
Kirschsirup¹, Prosecco, Minze und Limette

Campari Spritz 8,40€
Campari^{1,2}, Prosecco, Soda und Orangenscheibe

Aperol Spritz 8,40€
Aperol¹, Prosecco, Soda und Orangenscheibe

Veneziano 8,40€
Aperol¹, Weißwein (trocken), Soda und Orangenscheibe

Lillet Wildberry 8,80€
Lillet Blanc, Russian Wildberry^{1,2} und Beeren

Mojito 11,80€
Limetten, Minzblätter, Rum (weiß) und Soda

Maracuja Gin Fizz 12,60€
Gin, Maracujasaft und Bitter Lemon²

Tequila Sunrise 12,80€

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Tequila (silver), Orangensaft, Zitronensaft und Grenadin

Moscow Mule 11,60€

Limetten, Wodka und Ginger Beer²

Munich Mule 11,90€

Gin, Limettesaft und Ginger Beer²

Virgin Strawberry Colada (Alkoholfrei) 11,80€

Kokossirup(1), Erdbeersirup, Sahne⁹ und Ananassaft

Ipanema (Alkoholfrei) 10,80€

Limette, Rohrzucker, Maracujasaft und Ginger Ale²

IHR EVENT

*Ganz egal was Sie vorhaben wir helfen gerne bei der Umsetzung Ihrer
Feier, Geburtstag, Tagung, Hochzeit...*

*Sprechen Sie uns an oder Melden Sie Sich gerne unter:
info@Cafe-scheidplatz.de*

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag : 10:00 - 21:00 Uhr

Durchgehend warme Küche bis 20:00 Uhr

Allergene und Zusatzstoffe

*Diese Zutaten lösen 90 % aller Lebensmittelunverträglichkeiten aus und sind deshalb
kennzeichnungspflichtig:*

*Zusatzstoffe 1 = mit Farbstoffen, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit
Geschmacksverstärker, 5 = mit Schwefeldioxid, 6 = mit Schwärzungsmittel, 7 = mit Phosphat, 8 = mit
Milcheiweiß, 9 = koffeinhaltig, 10 = chininhaltig, 11 = mit Süßungsmitteln, 12 = enthält eine
Phenylalaninquelle, 13 = gewachst, 14 = mit Nitritpökelsalz, 15 = Taurin, 16 = Tartrazin (kann die Aktivität
und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen) 17 = Rohmilchkäse a - Glutenthaltiges Getreide (Weizen,
Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
b - Krebstiere c - Eier d - Fisch e - Erdnüsse f - Soja g - Milch und Milchprodukte (einschließlich
Laktose) h - Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecannuss, Paranuss, Pistazie,
Macadamianuss und Queenslandnuss, Esskastanien u.ä.) i - Sellerie j - Senf k - Sesamsamen l -
Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l (z. B. In Wein
enthalten) m - Lupinen n - Weichtiere*