

**CAFÉ**  
KUNST  
HALLE

# HEISS

Espresso	2.5
Doppelter Espresso	3.4
Espresso Macchiato	3.0
Americano	3.4
Filterkaffee   Batch Brew	3.4
Cappuccino	3.8
Flat White	4.0
Café Latte   Latte Macchiato	4.3
Affogato   Vanilleeis & Espresso	6.0
Chai Latte	4.3
Heiße Schokolade   vegan	4.3
<i>mit Milchalternative: Hafer, Laktosefrei</i>	+ 0.4
Heißer Ingwer	4.0
Frisch gebrüht   mit Minze, Zitrone & Ingwer	4.0
Glas Tee   Masterbag Pyramide, feinste offene Teequalität	4.0
Darjeeling	Earl Grey
Englisch Breakfast	Green Manjulai Bio
Pfefferminze Bio	Kamille Bio
Gourmet Kräutertee	Rooibos Limone - Ingwer Bio
Blutorange Bio	Früchtetee Heiß & Innig

# KALT

Tafelwasser   still, medium, spritzig	Glas 0,40	3.2
	Karaffe 0,90	4.8
Peterstaler Mineralwasser medium	0,25	3.5
	0,75	5.8
Black Forest Mineralwasser still	0,25	3.5
	0,75	5.8
Coca Cola   Coke zero	0,33	3.8
Paulaner Spezi	0,33	3.8
Stuggi Schorle	0,33	3.9
Apfel, Johannisbeere, Rhabarber		
LemonAid	0,33	4.4
Maracuja, Blutorange, Limette		
Elephant Bay Ice Tea	0,33	4.0
Lemon, Blueberry, Watermelon		
Hausgemachte Limonade	0,40	4.9
Pfirsich-Ingwer		
Erdbeere - Hibiskus		
Gurke-Basilikum		
Holunderblüten Schorle	0,30	4.0

# WEIN

## WEISS

Weißburgunder VDP Gutswein	Glas 0,20	6.0
Weingut Dautel, Württemberg	Flasche 0,75	26.0

Apfel, Birne etwas Nektarine und Zitrus im Geruch, am Gaumen saftig und geschmeidig mit milder Säure.

Ciari - Sauvignon Blanc IGT	Glas 0,20	6.5
Borgo Molino, Veneto IT	Flasche 0,75	28.0

Apfel, Paprika und Stachelbeere, am Gaumen frisch & klar, geradlinig, schöner Schmelz und belebender Säure.

## ROSÉ

Rosé Cuvée Gutswein trocken	Glas 0,20	5.0
Weingut Zelt, Pfalz	Flasche 0,75	25.0

Facettenreicher Rosé Wein aus Cabernet, Merlot, Spätburgunder und Sankt Laurent.

18e - Chiaretto Garda Classio DOC	Glas 0,20	6.0
Azienda Citari, Gardasee IT	Flasche 0,75	27.0

Duft nach Kirsche, Litschi, Mango & Pfirsich. Am Gaumen kompakte Fruchtnoten, Schmelz und frischer Säure.

## ROT

Serpaiolo Rosso Toscana IGP	Glas 0,20	6.5
Serpaia di Endrizzi, Toskana IT	Flasche 0,75	27.0

Merlot, Cabernet Sauvignon und Sangiovese. Bukett von reifen Früchten, weiche Tannine & gute Struktur.

Plan de Dieu AOP	Glas 0,20	7.0
Domaine des Pasquiers, Rhône FR	Flasche 0,75	33.0

Bukett aus Kirschen, Waldbeeren, Pflaumen und einem Hauch Nougat. Satte Frucht mit feinen Tanninen am Gaumen, gute Frische mit mineralischem Abgang.

Weinschorle	0,25	4.5
Weiss oder Rosé sauer		

# BIER

Schimpf kleine Halbe	0,33	3.8
Schimpf Krone Pils Bio	0,33	3.8
Schimpf kleines Radler Naturtrüb	0,33	3.8
Schimpf s'Höpfle Bio alkoholfrei	0,33	3.8



# SPRITZIG

Prosecco Spumante Terra Serena	0,10	5.0
	0,75	26.0
Bouvet Crémant de Loire „Cuvée Excellence“	0,10	7.0
	0,75	39.0
Aperol Spritz	0,30	8.0
Limoncello Spritz	0,30	8.0
Quitten* Spritz	0,30	8.0
Quitten* Spritz alkoholfrei	0,30	6.0
Pink Grapefruit Spritz	0,30	8.0
Pink Grapefruit Spritz alkoholfrei	0,30	6.0
Belsazar Vermouth Rosé Tonic	0,30	9.0
Gin Tonic mit Thomas Henry Tonic		
○ Gordons alkoholfrei	4cl	7.0
○ Needle Black Forest	4cl	8.0
○ Hendricks	4cl	10.0
○ Malfy con Limone	4cl	11.0
○ Monkey 47	4cl	12.0



# KUNSTSCHÄTZE SPEZIAL

Franziskaner Kaffee Wiener Kaffeespezialität - eine Melange* mit Schlagobers* & Schokostreuseln		4.5
Grüner Veltliner vom Haus, Pfaffl (Weißwein aus Österreich)	0,20	5.0
Trauben Schorle Bio Stuggi Schorle   biologischer Direktsaft aus weißen Trauben	0,33	4.2
Rhabarber Spritz	0,30	8.0
Rhabarber Spritz alkoholfrei	0,30	6.0

---

Heurigen* Teller Gerauchte Wurstspezialitäten   Bergkäse   Gewürzgurke   Radieschen   eingelegte Zwiebeln   Senf   Butter   Brot		13.2
Margots* göttlicher Apfelstrudel warm mit Vanilleeis Strudel & Eis sind lokal gemacht von Harri & Günni		9.9

## GLOSSAR\*

**Melange:** Die Wiener Melange (kurz: Melange) ist eine österreichische Kaffeespezialität. Sie besteht aus einem Teil Kaffee (z. B. Espresso) sowie einem Teil Milch und einer Haube aus geschäumter Milch und wurde erstmals um 1830 in Wien angeboten.

**Schlagobers:** Schlagsahne  
**Heurigen:** Bezeichnet in Österreich ein Lokal, in dem Wein ausgedient wird.

**Margot Pilz:** Kunstwerk „Göttin schuf Eva“

# SÜSS & SALZIG

Laugenbrezel	2.5
Croissant	3.0
+ Butter	0.6
+ Hausgemachte Aprikosenmarmelade	1.0
Hausgemachtes Granola & Fruchtkompott	5.5
wahlweise mit Joghurt oder Sojajoghurt	
Kleiner Salat	4.8
Hummus & Brot	6.0
Suppe der Woche mit Brot	10.5
+ kleiner Salat	14.8
Snack Dreierlei	7.0
Trüffel Chips   gesalzene Nüsse   Oliven	
Kuchen / Rührkuchen	4.2
+ Schlagsahne	1.0
Torte	5.2

Die tagesaktuelle  
**KUCHENAUSWAHL**  
finden Sie in unserer  
Theke!

# BOWL & STULLE


<b>Daniels* Stulle</b>	11.5
Kerniges Vitalbrot   Hummus pikant Ofengemüse der Saison   bunter Blattsalat   Hausdressing + Burrata Kugel	4.5
+ Feta	3.0
<b>Pablos* Stulle</b>	12.5
mit Räuchertofu (vegan) ODER mit Ammertäler Schinken geräucht geröstetes Bauernbrot   Erbsendip   Süßer Senf   Radieschen eingelegte rote Zwiebeln   Kresse	
<b>Marinas* Bowl</b>	13.9
bunter Blattsalat   Ofengemüse der Saison   Quinoa Rote Bete   Karotte   Gurke   Tomate   Paprika   Hausdressing + Burrata Kugel	4.5
+ Feta	3.0
+ Hummus pikant	3.5
<b>Yasumasas* Bowl</b>	16.9
mit Räuchertofu (vegan) ODER mit Räucherlachs Reis   bunter Blattsalat   Sesam - Karotten   Edamame   eingelegte Radieschen Gurke   Erdnuss-Crunch   Miso-Ingwer Dip	

\*Benannt nach  
den Künstlern  
Daniel Richter & Daniel  
Knorr, Pablo Picasso,  
Marina Abramovic &  
Yasumasa Morimura  
...AUS DEN  
CHRONIKEN DER  
KUNSTHALLE



# ESSEN SONN- & FEIERTAGE

Kuchen / Rührkuchen + Schlagsahne	4.2 1.0
Torte	5.2
Hausgemachtes Granola & Fruchtkompott wahlweise mit Joghurt oder Sojajoghurt	5.5
Laugenbrezel	2.5
Croissant	3.0
+ Butter	0.6
+ Hausgemachte Aprikosenmarmelade	1.0
Suppe der Saison mit Brot	10.5
Quiche vers. Sorten	4.8
Snack Dreierlei Trüffel Chips   gesalzene Nüsse   Oliven	7.0
Hummus & Brot	6.0



Die tagesaktuelle  
**KUCHENAUSWAHL**  
finden Sie in unserer  
Theke!

# EISKALT

Iced Filterkaffee	3.9
Iced Coffee Latte	4.8
Iced Vanilla Coffee Latte (vegan)	5.2
Iced Karamell Coffee Latte	5.2
Iced Kokos Latte	5.2
+ Kokos Sirup	0.8
Eiskaffee mit Vanilleeis & Sahne	7.5
Eisschokolade mit Vanilleeis & Sahne	7.5

## **EIS VON HARRI & GÜNNI** - wechselnde Sorten

1 Kugel	2.5
2 Kugeln	5.0
3 Kugeln	7.5
4 Kugeln	10.0

### TOPPINGS ZUM EIS

+ hausgemachtes Granola	1.5
+ hausgemachtes Fruchtkompott	1.5
+ hausgemachte Kuchenstreusel	1.5
+ Karamell Sauce	1.0
+ Schoko Sauce vegan	1.0
+ Smarties	1.0
+ Schlagsahne	1.0

# WIR LIEBEN REGIONAL

...und tolle Produkte aus der Region, daher kommen unser Brot und Kuchen aus der traditionellen HANDWERKSBÄCKEREI LEINS in Rottenburg-Wurmlingen. Die Fleisch- & Wurstwaren erhalten wir von der AMMERTÄLER METZGEREI EGELER in Ammerbuch-Reusten. Das Eis, die selbst produzierte Trinkschokolade und die wundervollen Törtchen, Brownies & Rührkuchen entstehen in Walddorfhäslach bei HARRI&GÜNNI. Unseren Tee kaufen wir auch lokal in der Tübinger Altstadt bei TEE GSCHWENDNER und der Holundersirup wird ebenfalls regional produziert von HOLUNDERBLÜTENWUNDER. Unsere SAMUA Kaffeebohnen werden in Mössingen für uns geröstet...

ALLE PREISE IN EURO INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER.

Die Allergene können Sie bei unserem Personal erfragen.

WWW.CAFEKUNSTHALLE.DE  
INSTAGRAM: CAFE\_KUNSTHALLE