

CAFÉ
KUNST
HALLE

HEISS

Espresso	2.8
Doppelter Espresso	3.4
Espresso Macchiato	3.2
Americano	3.8
Filterkaffee Batch Brew	3.6
Cappuccino	4.2
Flat White	4.6
Café Latte Latte Macchiato	4.8
Chai Latte	4.6
Dirty Chai Chai Latte mit Espresso	6.0
Heiße Schokolade vegan	4.6
Affogato Vanilleeis & Espresso	6.2
Heißer Ingwer	4.6
Heiße Zimt - Quitte	4.6
Frisch gebrüht mit Minze, Zitrone & Ingwer	4.6
Glas Tee Masterbag Pyramide, feinste offene Teequalität	4.6

Darjeeling

Green Manjulai Bio

Gourmet Kräutertee

Blutorange Bio

Earl Grey

Pfefferminze Bio

Rooibos Limone - Ingwer Bio

Früchtetee Heiß & Innig

OHNE AUFPREIS
Hafermilch
Laktosefreie Milch

KALT

Tafelwasser still, medium, spritzig	Glas	0,40	3.4
	Karaffe	0,90	6.0
Peterstaler Mineralwasser medium		0,25	3.8
		0,75	6.4
Black Forest Mineralwasser still		0,25	3.8
		0,75	6.4
Fritz Kola Fritz Kola ohne Zucker		0,33	4.0
Fritz Zitronenlimo Orangenlimo		0,33	4.0
Stuggi Saftschorle Apfel, Johannisbeere, Quitte		0,33	4.0
LemonAid Maracuja, Ingwer		0,33	4.6
Hausgemachte Limonade Birne-Marone Blutorange-Mango		0,40	5.2
Holunderblüten Schorle		0,40	4.4

WEIN

WEISS

Weißburgunder VDP Gutswein	Glas 0,10	6.4
Weingut Dautel, Württemberg	Glas 0,20	7.6

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

Ciari - Sauvignon Blanc IGT	Glas 0,10	7.4
Borgo Molino, Veneto IT	Glas 0,20	8.6

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

ROSE

Rosé Cuvée Gutswein trocken	Glas 0,10	6.2
Weingut Zelt, Pfalz	Glas 0,20	7.4

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

18e - Chiaretto Garda Classio DOC	Glas 0,10	6.4
Azienda Citari, Gardasee IT	Glas 0,20	7.6

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

ROT

Serpaiole Rosso Toscana IGP	Glas 0,10	7.4
Serpaia di Endrizzi, Toskana IT	Glas 0,20	8.6

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

Weinschorle	0,25	5.2
Weiss oder Rosé sauer		

BIER

Schimpf kleine Halbe	0,33	4.0
Schimpf Krone Pils Bio	0,33	4.0
Schimpf kleines Radler Naturtrüb	0,33	4.0
Schimpf s'Höpfle Bio alkoholfrei	0,33	4.0



SPRITZIG

Prosecco Spumante Terra Serena	0,10 0,75	7.0 29.0
Bouvet Crémant de Loire „Cuvée Excellence“	0,10 0,75	9.0 42.0
Aperol Spritz	0.30	9.5
Quitten* Spritz	0,30	9.5
Quitten* Spritz alkoholfrei	0,30	7.0



TOBIAS SPEZIAL

VIOLET Wild Berry Spritz Violet Aperitif Wild Berry	0,30	9.5
VIOLET Wild Berry alkoholfrei Violet Aperitif alkoholfrei Wild Berry	0,30	8.5
VIOLET Tonic Spritz Violet Aperitif Tonic	0,30	9.5
VIOLET Tonic alkoholfrei Violet Aperitif alkoholfrei Tonic	0,30	8.5

Erbsen-Minze Suppe (vegan)
mit Brot 10.5


Tobias Spezial gültig von
09.11.2024 - 11.05.2025

VIOLET APERTIF

Ein lila Blickfang aus regionalen
Zutaten vom Bodensee.
Die harmonische Fusion
von Trauben, Grapefruit,
Rhabarber und Botanicals
verleiht ihm einen runden und
fruchtigen Geschmack.

SÜSS & SALZIG

warme Laugenbrezel mit Butter	3.6
warmer Sesam Bagel SÜSS: mit Frischkäse & hausgemachter Aprikosenmarmelade SALZIG: mit Kräuterfrischkäse & rotem Pesto	5.2
hausgemachtes Granola & Fruchtkompott wahlweise mit Joghurt oder Sojajoghurt	6.2
kleiner Salat	5.8
Suppe der Woche mit Brot + kleiner Salat	10.5 15.0
Hummus hausgemacht & Brot	6.4
Snack Dreierlei Trüffel Chips gesalzene Nüsse Oliven	7.5
Kuchen / Rührkuchen + Schlagsahne	4.5 1.0
Torte	5.5



Die tagesaktuelle
KUCHENAUSWAHL
finden Sie in unserer
Theke!

BOWL & STULLE

Daniels* Stulle 11.5

kerniges Vitalbrot | Hummus pikant

Ofengemüse der Saison | bunter Blattsalat | Hausdressing

+ Büffelmozzarella 4.5

+ Feta 3.0

Oskars* Stulle 14.5

geröstetes Bauernbrot | Pesto Rosso | Rucola

Büffelmozzarella | Tomatenmarmelade

Marinas* Bowl 14.9

bunter Blattsalat | Ofengemüse der Saison | Quinoa

Rote Bete | Karotte | Gurke | Tomate | Paprika | Hausdressing

+ Büffelmozzarella 4.5

+ Feta 3.0

+ Hummus pikant 3.5

Cindys* Bowl 15.9

bunter Blattsalat | lauwarmes Rotkohl | Perl Cous Cous | Birne

braune Linsen | Karotte | Pikantes Winter Dressing

+ Ziegenkäse 3.5

*Benannt nach
den Künstlern
Daniel Richter & Daniel
Knorr, Oskar Kokoschka,
Marina Abramovic &
Cindy Sherman
...AUS DEN
CHRONIKEN DER
KUNSTHALLE

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