

HERZLICH WILLKOMMEN

Schön, dass Du unser Gast im Café der
Wilsmann Anziehbar bist.

Mit der Vergrößerung der Anziehbar
hatten wir die Möglichkeit, neue
Räumlichkeiten zum Wohlfühlen und
Verweilen entstehen zu lassen.

Hier kannst Du nun die mit Liebe
zubereiteten Speisen und Getränke
genießen, in unserem Concept Store
stöbern oder einfach eine kleine Auszeit
vom Alltag nehmen und Dich auf einen
Plausch mit Freunden treffen.

Bei der Auswahl unserer Zutaten
legen wir Wert auf gute Qualität und
regionale Herkunft.

Unser Brot und die Kuchen backen
wir selbst im Café und wir glauben,
dass man unsere Leidenschaft für die
Produkte auch schmeckt und sieht.

Wir hoffen, dass Du Dich
bei uns genauso wohlfühlst wie wir.

Wir wünschen Dir
GUTEN APPETIT!

WARMER GETRÄNKE

ESPRESSO	2
KAFFEE*	2,5
CAPPUCCINO*	3
LATTE MACCHIATO*	3,5
HEISSE SCHOKOLADE	3

KÄNNCHEN TEE 3,5
von Bioteaque

SCHEENE LENI
Früchtetee mit dem natürlichen Aroma von
vollreifen Himbeeren. Abgerundet mit
Apfelstücken, Hagebutten und Hibiskus

SCHWARZA SEPPI
Schwarztee Darjeeling aus
den Südhängen des Himalayas

GUADA LUGGI
Bio Bergkräutertee

FRISCHE RESI
Grüntee Sencha zusammen mit
Zitronengras und echtem Ingwer

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in €

*Du möchtest
eine Alternative
zur Kuhmilch in
deinem Kaffee?
Kein Problem.
Sprich uns
einfach an!

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER 0,25l	2
0,75l	5
San Pellegrino (still/ medium)	
COLA, COLA ZERO, FANTA, SPRITE 0,2l	2
LIMOMENT 0,33l	3
Apfelschorle, Apfel-Minze, Grüner Tee-Birne	
FRITZ RHABARBER SCHORLE 0,33l	3
ORANGINA 0,25l	3,5
SAFT 0,2l	2,5
Maracuja, Banane, Kirsch, Johannisbeere	

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE

BIER vom Fass 0,3l Hohenfelder Kellerbier Hohenfelder Bier der Saison	3
GIN TONIC Z44 Gin, Tyrol Tonic	8
LILLET WILD BERRY Lillet, Schweppes Wild Berry	6,5
APEROL SPRITZ Aperol, Weißwein, Sodawasser	6,5
CUBA LIBRE Havana Rum 7 Jahre, Cola, Limette	7
CRÉMANT 0,2l Crémant De Loire Rosé	4
ROTWEIN 0,2l	4,5
WEISSWEIN 0,2l	4,5

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in €

SÜSSES

KUCHEN	2
COOKIE	0,5
BELGISCHE WAFFELN mit Puderzucker	3
+ Frisches Obst	1
+ Sahne	0,5
+ Kugel Vanilleeis	1

HERZHAFTES

SANDWICH	
Käse-Schinken mit Salatbeilage	4,5
Tomate-Mozzarella-Rucola mit Salatbeilage	5

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in €

SMØRREBRØD

AUS DEM MEER 9

Selbst gebackenes Körnerbrot
belegt mit Nordseekrabben, Salat,
grüne Bohnen, Gurken,
Radieschen, Kaviar und
hausgemachter Cocktailsauce

VOM LAND 7

Selbst gebackenes Körnerbrot
belegt mit Roastbeef, Salat,
Gurken, Radieschen, Tomaten
und hausgemachter Remoulade

VEGGIE 7

Selbst gebackenes Körnerbrot
belegt mit Avocado, Ei, Hummus,
Gurken, Radieschen und
hausgemachter Cocktailsauce

Alle aufgeführten Preise verstehen sich in €

Z 44 GIN

Der Z44 Gin wird in der Brennerei RONER in Tramin, mitten an der Südtiroler Weinstraße gebrannt. RONER ist die meistprämierte Brennerei Italiens.

Eine Essenz aus handgepflückten Zirbenzapfen von den Hängen des Weißhorns macht diesen Gin unverwechselbar.

Frische Limettenuancen, eine Vielzahl von alpinen und mediterranen Kräutern sowie Blüten aus dem Voralpenraum ergänzen den mentholigen frischen Zirbengeschmack und ergeben den innovativen Distilled Dry Gin.

Die typischen Noten des Wacholders, werden durch die Schafgarbe, Veilchenwurzel und Enzianwurzel ergänzt. Die Essenz der Zirbenzapfen wird in einer kleinen Brennblase destilliert und dadurch entsteht dieser einzigartige alpine Gin.

TYROL TONIC

Das TYROL TONIC ist das erste Tonic Water,
das in Südtirol hergestellt wird.

Die Tyrol Drinks sind einzigartige Produkte,
da sie aus dem reinen Brunnenwasser am
Burghügel zu Schloss Tirol hergestellt
werden und somit eine unverwechselbare
Note haben.

Elegante Süße und feinste Bitternoten
machen das TYROL TONIC aus, welches
hervorragend zu floralen Gins passt.

Perfekt zum Mixen eines Gin Tonic mit dem
gewissen Etwas oder einfach nur mit ein
paar Zitronenscheiben als
Durstlöscher an heißen Tagen.

Die Chiemgauer Teemanufaktur
BIOTEAQUE hat es sich zur
Aufgabe gemacht, hochwertigste
BIO-Teequalitäten und
Alpenlifestyle mit guter
Laune zu verbinden.

Viele fleißige Hände
sind nötig, um alle
Kräuter, Blüten und Blätter
für die einzigartigen
BIO-Alpenkräutermischungen
zu ernten. Auf bis zu 2.500 Höhenmetern wachsen
diese besonderen Zutaten vollkommen naturbelassen
und in aller Ruhe.

SMØRREBRØD

Smørre was?

Smørrebrød ist ein traditionelles Gericht aus Dänemark. Man isst es dort mittags mit Messer und Gabel. Der Name lässt sich einfach übersetzen: „smør“ steht für Butter, „brød“ für Brot – wörtlich übersetzt also Butterbrot.

Doch eigentlich gehört mehr dazu.

Es war ursprünglich mal nur Brot und Butter. Und hin und wieder etwas mehr Belag. Noch 1840 war es einfach das klassische Mittagessen der Arbeiterklasse, das in verschiedensten Varianten in der mittäglichen Brotdose zu finden war.

Zum dänischen Nationalgericht, zu einer wirklichen Spezialität und immer mehr zur Luxus-Mahlzeit wurde Smørrebrød aber in der Zeit um 1880 bis 1890. Gerade in der bessergestellten Gesellschaft und in den großen dänischen Städten wie Kopenhagen wurde Smørrebrød jetzt auch auf Silbertablets und mit Besteck serviert.