



Frühstück:

(Dienstag bis Freitag 9:30 - 12:00 Uhr / Samstag, Sonntag und
Feiertag: 9:30 - 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 1 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€



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

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

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

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

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

Räucherlachs mit Honig-Dill-Senf-Dip^{i,j} 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€

Frühstück Vegan:

Kl. Frühstück: 1 Semmel, Butter, Marmelade und 1 Himbeer-Holunder-Croissant^{1,a,g,8,Vegan} 13,90€

"No Egg-Toast" Rührei-Ersatz mit Tomaten und Basilikum auf Knusper-Toastbrot^{1,a,8,Vegan} 14,60€



Crunchy-Müsli mit Früchten, Datteln und Mandelmilch^{1,a,g,8,Vegan} 11,80€

Soja-Joghurt mit frischen Früchten^{a,8,vegan} 10,60€

Veganer-Scheidplatz Spezial: 21,80€

Veganer Aufschnitt- n. Lyoner Art, Vegane Salami, Räucherlachs-Alternative mit Kren, Vegane Schnittkäse, "No Egg" Rührei, Crunchy Müsli mit Obst, Butter, hausgemachte Marmelade, Brotkorb^{a,g,1,3,8vegan}

Kindergerichte:

Portion Pommes Frites mit Ketchup & Mayonnaise^{1,g,8} 5,70€

Kleine Spaghetti Bolognese mit Parmesankäse^{i,a,g,8} 9,80€

Kleiner Nudelteller mit Tomatensauce und Parmesankäse^{i,g,a,8} 9,40€

Kleines Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites^{a,c,g,i,1,8} 12,60€

Kinderpizza (ø 22cm):

Kleine Pizza Margherita^{a,g,8} 8,20€

Kleine Pizza Salami^{a,g,2,3,8} 9,60€

Kleine Pizza Schinken^{a,g,f,3,8} 10,40€

Nudelgerichte:

Spaghetti alla Bolognese "Rinderhackfleisch" mit geriebenem Parmesankäse^{i,a,g,8} 14,60€

Spaghetti alla Carbonara mit Speck, Ei, Käsesauce und frisch geriebenem Parmesan^{a,i,g,8} 14,80€



Penne all'arrabiata "leicht pikant" mit geriebenem Parmesankäse^{i,g,a,8}
14,20€

*Rigatoni al Forno: mit Schinken, Erbsen, Champignons, Hackfleisch,
Kräuter-Aurorasauce und Käse überbacken^{a,i,g,8}* 16,60€

*Tortellini Tricolore "Ricottafüllung" mit Spinat, cremige Gorgonzola-
sauce, frisch gehobeltem Parmesan und Walnüsse^{a,c,i,g,f,i,2,3,8}* 16,80€

*Hausgemachte Lasagne "Rind" mit Mozzarella überbacken
mit Rucola und Cocktailtomaten garniert^{i,a,g,8}* 15,60€

*Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Mozzarella überbacken
mit Cocktailtomaten, frischem Basilikum und Julienne garniert^{i,a,g,8}*
15,40€

Pizza Nach Art des Hauses

*(Alle unsere Pizzas werden mit Kräutertomatensauce und Mozzarella
zubereitet / ø 29cm / Extras gegen Aufpreis)*

Pizza Pane: Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch & Olivenöl^{a,g} 6,80€

Pizza 1 Margherita: mit Tomaten, Mozzarella und frischem
Basilikum^{a,g,8} 10,80€

Pizza 2 Salami: mit Tomaten, Mozzarella und Salami^{a,g,2,3,8} 13,80€

Pizza 3 Prsciutto: mit Farmer Schinken^{a,g,l,3,8} 13,90€



Pizza 4 *Salami, Funghi e Peperoni: mit Salami, Champignons & Peperoni^{a,g,2,3,8} 14,90€*

Pizza 5 *Regina: mit Schinken Champignons^{a,g,l,3,8} 14,90€*

Pizza 6 *Con Tutto: mit Salami, Schinken, Champignons Peperoni & Sardellen^{a,g,l,d,2,3,8} 15,90€*

Pizza 7 *Quattro Stagioni: mit Schinken, Salami, Champignons und Artischocken^{a,g,l,2,3,8} 15,90€*

Pizza 8 *Capricciosa: mit Schinken, Salami, Champignons, Oliven, Artischocken und Peperoni^{a,g,l,2,3,8} 16,60€*

Pizza 9 *Quattro Formaggi: mit 4 Käsesorten^{a,g,8} 16,80€*

Pizza 10 *Sole Mio: mit Thunfisch, Zwiebeln und Spiegelei^{a,g,d,c,8} 16,70€*

Pizza 11 *Vegetariana: mit frischem Gemüse^{a,g,8} 16,40€*

Pizza 12 *Frutti di Mare: mit Meeresfrüchte^{a,g,b,n,8} 18,80€*

Pizza 13 *Calzone: mit Schinken, Champignons und Ei "geklappt"^{a,g,l,c,3,8} 17,80€*



Pizza 14 Contadina Vegan: mit vegane Mozzarella und frischem Gemüse^{1,a,vegan} 18,90€

Pizza 15 Spezial Vegan: mit Mozzarella, vegane Salami, Schinken, Rucola, Cocktailtomaten und Schafskäse Alternative^{1,a,3,vegan} 19,70€

Dessert: (hausgemacht)

- Kaiserschmarrn Tiroler Art mit Mandeln, Apfelmus und Wildpreiselbeeren^{c,a,g,fi,8} 11,60€

- Klassisches Tiramisu im Glas^{a,c,g,8} 7,90€

- Panna Cotta mit frischen Früchten^{1,8,a,fi,Vegan} 8,20€

Aus der Kuchenbuffet:

Kuchen 4,40€ / Torte 4,90€

(wählen Sie gerne an der Kuchentheke aus und bestellen Sie am Platz bei unserem Service)

Heißgetränke

Tasse Kaffee Creme⁹ 3,80€

Haferl Filterkaffee, frisch zum selber brühen⁹ 5,20€

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



Espresso^o 2,80€

Doppelter Espresso^o 4,60€

Espresso Macchiato^{o,g} 2,70€

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

Tasse Cappuccino^{o,g} 4,20€

Große Tasse Cappuccino^{o,g} 5,20€

Große Tasse Milchkaffee^{o,g} 4,80€

Glas Latte Macchiato^{o,g} 5,20€

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

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

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

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

Glas Tee 4,20€

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

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

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.

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€



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

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€*

*Weisse¹ oder gelbe Limo¹ (Sprite / Fanta mit Eis & Zitrone) 0,2l: 3,90€ /
0,4l: 5,10€*

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 Limo¹ 0,4l: 6,40€
in verschiedenen Geschmacksrichtungen:

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

Goldberg¹⁰ 0,2l: 4,10€

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water, Ginger Beer

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

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€

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^{1,10l} 8,80€

Lillet / Prosecco / Russian Wildberry / Beeren / auf Eis

Campari Spritz^{1,1l} 8,40€

Prosecco / Campari / Soda / auf Eis

Aperol Spritz^{1,1l} 8,40€

Prosecco / Aperol / Soda / auf Eis

Veneziano^{1,1l} 8,40€

Weißwein / Aperol / Soda / auf Eis



***Hugo^l** 8,80€*

*Prosecco / Minze / Limette / Soda / auf Eis
mit folgenden Geschmacksrichtungen
Holunder, Maracuja, Rhabarber, Himbeere, Waldmeister,
Erdbeere, Brombeere, Melone, Kirsche*

Prosecco

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

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.

Rotwein offen^f

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€

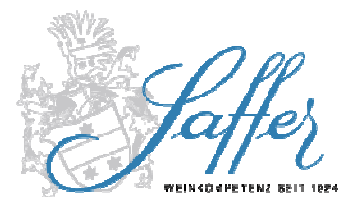
Helles Rubinrot, in der Nase dominieren Pflaumen und Waldbeeren, etwas grasig, am Gaumen etwas herbe Gerbstoffe und feine Säure.

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.





SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

Rotwein Flasche 0,75l

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

Tiefes dichtes Robinrot; Aromen von Blaubeeren und reifen roten Früchten. Holz, Gewürzen und Tabaknoten. Eleganter und zugleich Kraftvoller Wein mit reifen Tanninen und einem langen samtigen Abgang

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

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

Weinschorle 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

The Duke

Cannabiskaja

oder Tanqueray mit Goldberg Tonic 11,80€

COCKTAIL-SELEKT

Hugo Holunder 8,80€

Holunderblütensirup', Prosecco, .Minze und Limette

Hugo Mango 8,80€

Mangosirup', Prosecco, Minze und Limette

Hugo Rhabarber 8,80€

Rhabarbersirup', Prosecco, Minze und Limette

Hugo Brombeere 8,80€

Brombeersirup', Prosecco, Minze und Limette

Hugo Melone 8,80€

Melonensirup', 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€
Tequila (silver), Orangensaft, Zitronensaft und Grenadin¹

Moscow Mule 11,60€
Limetten, Wodka und Ginger Beer²

Munich Mule 11,90€
Gin, Limettesaft und Ginger Beer²

CAFE



SCHEIDPLATZ
BAR RESTAURANT EVENTLOCATION

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:

Dienstag bis Sonntag : 9:30 - 21:30 Uhr
Durchgehend warme Küche bis 20:30 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*