



CAFÉ

im Glaserhof

Gut zu wissen ...

Unser Werkstatt-Team bietet Ihnen ein breitgefächertes Leistungspaket.



- Innenausbau
- Restaurierung
- Sonderanfertigung und Umgestaltung von Möbeln
- Ablagearbeiten und Entlackung
- Thermische Holzwurmbehandlung
- Beratung und Planung

Kleine Feiern auf dem Glaserhof

Sie träumen von einer schönen Feier auf dem Land, umgeben von Wiesen und Wäldern, auf einem verwunschenem Gutshof?

Dann sprechen Sie uns gerne an, wir veranstalten regelmäßig kleine private und geschäftliche Feiern.

Egal ob Geburtstag, Taufe, Betriebsfeier, Hochzeit ... Gerne besprechen wir mit Ihnen ihr Vorhaben und unterbreiten Ihnen ein individuelles Angebot.



**Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt.**

Öffnungszeiten

Unsere Ausstellung & unser Landhauscafé sind ganzjährig für Sie geöffnet

Di – Fr 10 bis 18 Uhr

Sa 10 bis 17 Uhr

Sonntag, Montag & an Feiertagen geschlossen



Kaffeespezialitäten

Unsere Bohnen werden von GuntiAroma in Günzburg geröstet.
Wir verwenden Bio-Milch oder nach Wahl auch Hafermilch.

Kaffee	€	2,80
Kaffee groß	€	3,90
Cappuccino	€	3,20
Cappuccino groß	€	4,50
Espresso	€	2,50
Espresso doppelt	€	3,70
Espresso Macchiato	€	2,90
Latte Macchiato	€	4,20
Milchkaffee	€	4,20
heiße Schokolade	€	3,50
heiße Schokolade mit Sahne	€	3,90



Teespezialitäten

Ausgewählte Teesorten aus dem Teehaus Landsberg.

Chai

Schwarzer Tee – Würzig abgestimmt mit Zimt, Ingwer und Kardamom

Ceylon

Schwarzer Tee – Feiner, kaum nachbitternder Tee, aus feinsten Ernte

Himbeer-Jasmin

Grüner Tee – Fruchtig reife Himbeeren, umrankt von edler Jasminblüte

Arabische Nana-Minze

Minz Tee – Die klassische arabische Teeminze mit großem Geschmack

Andalusische Orange

Roibush Tee – Orange und Blutorange mit feiner orientalischer Minze

Gute Laune-Tee

Kräuter Tee – Milde Frische mit weicher Frucht und etwas Vanille

Wolkenspiel

Kräuter Tee – Wohltuend, fruchtig und ausgewogen im Geschmack

Tulsi Holunder-Ingwer

Kräuter Tee – Komposition auf Basis des feinen Tulsikrauts aus Indien

Granatapfel-Mango

Früchte Tee – Frische, vitalisierende Granatäpfel treffen reife Mango

Gebrannte Mandel

Früchte Tee – Verzaubert mit Duft von Zitrus und gebrannten Mandeln

Kännchen	€	4,50
----------	---	------



Alkoholfreie Getränke

Krumbacher Wasser medium / still	0,25 l	€	2,60
Krumbacher Wasser medium / still	0,5 l	€	4,20
Apfel-Schorle	0,33 l	€	3,40
Apfel-Holunder-Schorle	0,33 l	€	3,40
Johannisbeer-Schorle	0,33 l	€	3,40
Citrus-Ingwer-Schorle	0,33 l	€	3,40
Rhabarber-Schorle	0,33 l	€	3,40
Bluna	0,33 l	€	3,20
Coca-Cola	0,2 l	€	2,70

Hausgemachte Getränke

Bio-Zitronen-Zauber mit Rosebottel „Zitronen Essence“	0,3 l	€	3,70
hausgemachter Eistee in der Sommersaison	0,3 l	€	3,70



Alkoholfreie Biere

Bier	0,33 l	€	3,-
Weizen	0,5 l	€	3,90

Alkoholische Getränke

Marie Hausbrendel Hell	0,33 l	€	3,-
Hefe-Weizen	0,5 l	€	3,90
Radler	0,33 l	€	3,-
Wein Rot-, Rosé-, Weißwein	0,2 l	€	5,80
Weißwein-Schorle sauer / süß	0,2 l	€	4,50
Prosecco	0,1 l	€	3,-
Aperol-Sprizz	0,2 l	€	6,50
Lillet wild berry	0,2 l	€	6,50
Martini Summer (alkoholfrei)	0,2 l	€	6,50

Bauernbrote

mit Schmalz	€	3,50
mit Kräuter-Frischkäse	€	3,50
mit veganem Aufstrich	€	3,50

Bergschinken-Brot	€	4,90
Hirschsalami-Brot	€	4,90
Almkäse-Brot	€	4,90

Vesper-Brett	€	13,-
--------------	---	------

2 Scheiben Bauernbrot
geräucherter Schinken, Salami & versch. Käse
Frischkäse, Butter, Essiggurken & Zwiebelchutney

Frühstück

Jeden Mittwoch, Freitag & Samstag ab 9.30 Uhr und
jeden ersten Sonntag im Monat (Wir bitten um Voranmeldung)

Süßes Frühstück	€	7,90
zwei versch. Brötchen zweierlei Marmeladen & Butter kleiner Joghurt mit Müsli und Obstsalat auch vegan erhältlich		

Leckeres Frühstück	€	11,50
zwei versch. Brötchen geräucherter Schinken, versch. Käse & Aufstrich Marmelade & Butter		

Vegetarisches Frühstück	€	11,50
zwei versch. Brötchen verschiedene Käsesorten, Aufstrich, Marmelade & Butter, kl. Joghurt mit Müsli und Obstsalat		

Glaserhof Frühstück	€	15,50
zwei versch. Brötchen geräucherter Schinken, Salami, versch. Käse & Aufstrich Marmelade & Butter, Joghurt mit Müsli und Obstsalat Prosecco auch vegetarisch erhältlich		

Extras

Bio-Frühstücksei aus der Region	€	1,60
Butterbrezel	€	2,-
Brötchen / Brezel nach Wahl	€	1,-
Portion Butter	€	-,90
frischer Obstsalat	€	3,50
Joghurt mit Müsli und Obstsalat	€	4,90
Orangensaft	0,1 l	€ 1,30
Prosecco	0,1 l	€ 3,-



Torten, Kuchen & Gebäck

Wir backen täglich frische Kuchen & Torten, siehe Kuchen-Theke.

Kuchen	€	3,40
Torten	€	3,60
Portion Sahne	€	-,90

Tassen-Kuchen	€	3,80
saftiger Schokoladenkuchen mit Sahne & Kirschgrütze glutenfrei		
Veganer Schokokuchen	€	3,80
saftiger Schokoladenkuchen mit Kirschgrütze vegan		

Nussecke	€	2,10
mit Haselnüssen & Aprikosenmarmelade		

Cookie	€	2,-
verschiedene Sorten		

Freitag ist Waffeltag

frisch gebackene Waffel

mit Puderzucker	€	3,50
mit Vanille-Eis von Häfeles Bauernhof	€	4,50
mit Kirschen & Sahne	€	4,50
mit Eis & Sahne	€	5,50
mit Kirschen, Eis & Sahne	€	5,90

Eis-Variationen

Bei uns gibt es Häfele´s Hofeis (in der Sommersaison)

„Engelchen“	€	4,-
eine Kugel Vanilleeis mit Eierlikör & Sahne		

„Bengelchen“	€	4,-
eine Kugel Nusseis mit Nusslikör & Sahne		

„Fruchtzwerg“	€	4,-
eine Kugel Erdbeereis mit Joghurt & Sahne		

1 Kugel Eis	€	1,60
Vanille, Haselnuss, Erdbeer		

Portion Sahne	€	-,90
---------------	---	------

Eiskaffee	€	5,90
-----------	---	------

Eisschokolade	€	5,90
---------------	---	------

