

flammkuchen

herzhaft

mit schmand^{3,8}, zwiebeln + schlotten

klassisch, mit speck^{2,3} 9,50

mediterran, mit schafskäse
+ peperoni mild 9,90

rustikal, mit frischen pilzen 9,90

norwegisch, mit geräuchertem
lachs⁸ + edelschimmelkäse 11,90

vegan, mit gemüse auf wunsch 9,90

süss

mit schmand^{3,8}

apfel, zimt-zucker 9,50

apfel, zimt-zucker + pflaumen²,
flambiert mit calvados 11,90

deftig

tapasteller^{1,2,3,6,7,8} klein gross
14,90 19,90

verschiedene salamisorten +
coppaschinken, sowie käsesorten + antipasti,
hausgemachte tomatencreme,
dazu ofenfrisches weissbrot

käseteller^{1,3,6,8} gross
9,90 13,90

verschiedene käsesorten +
antipasti, hausgemachte tomatencreme,
dazu ofenfrisches weissbrot

salat der saison^{1,3} 6,90

mit hausgemachter vinaigrette, dazu
ofenfrisches weissbrot

auf wunsch mit schafskäsewürfel (+ 3,50)
oder mit marinierten kichererbsen (+ 2,50)

beilagensalat^{1,3} 3,50

mit hausgemachter vinaigrette

schafskäse überbacken^{1,8} 9,50

mit tomaten, oliven + peperoni mild,
auf wunsch auch mit knoblauch,
dazu ofenfrisches weissbrot

kartoffelrösti mit salat^{1,3,8} 7,50

auf wunsch mit lachs (+ 4,50)

saumagen mit schafskäse
überbacken^{1,2,3,4,7,8} 12,50

auf kartoffelgratin

süss

hausgemachte kuchen

mit frisch gemahlenem dinkelmehl,
+ saisonalem obst aus der region.

rührkuchen nach art des hauses 3,00

käsekuchen + wechselnde
obstkuchen 3,70

sahne 0,50

wirf gerne einen blick auf unsere kuchentheke!

heiss

kaffee⁹ 2,30

espresso⁹ 1,90

espresso doppelt⁹ 2,80

espresso macchiato⁹ 2,30

cappuccino⁹ 2,80

milchkaffee⁹ 2,90

latte macchiato⁹ 3,00

moccacino⁹ 2,80

heisse schokolade 2,70

tee, diverse sorten 2,80

glühwein⁵ 2,80

kalt

tafelwasser 0,25 0,5 1,0
spritzig, medium, still 1,90 2,80 3,60

mineralwasser 0,75
frankenbrunnen spritzig 4,00

saft 0,25 0,5

traube weiss 2,60 4,90

vom weingut kriegshäuser

johannisbeernektar 2,60 4,90

vom apfelgut zimmermann

apfel naturtrüb 2,60 4,90

vom apfelgut zimmermann

saftschorle 2,40 4,40

limonaden 0,25 0,33

afri cola^{1,3,9} 2,90

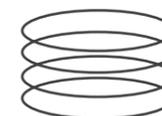
bluna zitrone^{1,2} 2,90

raspa-orange^{1,2} 2,60

plätzchen frei?

MO/DI AB 18 UHR
DO-SO AB 16 UHR SOMMER
DO-SO AB 17 UHR WINTER

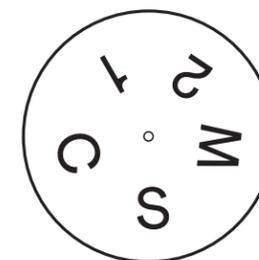
06322 988 40 66
hallo@cafeschellack.de
www.cafeschellack.de



nur barzahlung möglich

laut gesetzgeber sind wir dazu verpflichtet, die
von uns verwendeten zusatzstoffe anzugeben.
wir versichern dir, dass wir bei der zubereitung
unserer speisen und getränke vollkommen
auf zusatzstoffe verzichten, soweit sie nicht in
den ausgangsprodukten enthalten sind. diese
können sein:

farbstoff¹
konservierungsstoff²
antioxidationsmittel³
geschmacksverstärker⁴
geschwefelt⁵
geschwärzt⁶
phosphat⁷
milcheiweiss⁸
coffeinhaltig⁹
chininhaltig¹⁰
süssungsmittel¹¹
gewachst¹²



alle weine enthalten sulfite.
du hast allergien oder unverträglichkeiten,
sprich uns gerne darauf an und wir händigen
dir eine liste mit allen inhaltsstoffen des jeweili-
gen produktes aus.

alle preise sind in eur und enthalten die gesetz-
liche mehrwertsteuer und bedienung.

UstID DE202488103
inh: christine schnorr
weinstrasse 21
67157 wachenheim

café SCHEL LACK RUCK ZEHAR EGEG

bjere

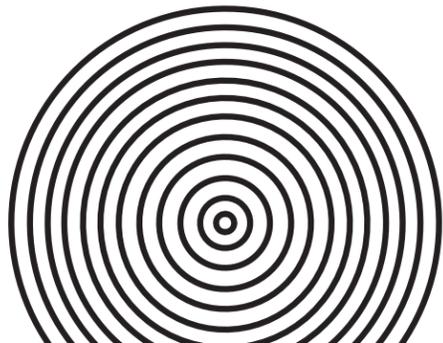
<u>mit</u>	<u>0,33</u>	<u>0,5</u>
püls-bräu hell von weismainer		3,90
weissbier von weismainer		3,90
naturradler von weismainer		3,90
kellerbier dunkel von weismainer		3,90
pfälzer biergut »pils«	3,80	
aecht »schlenkerla« rauchbier		4,60
<u>ohne</u>		
püls-bräu »flechterla zwick'la« von weismainer		3,90
weissbier von weismainer		3,90
dinkel-naturradler ^{BIO} von riedenburger	3,90	

mehr prozente

<u>brände</u>	<u>2 cl</u>	
vom weingut mesel		
williams oder mirabelle		3,40
gewürztraminer tresterbrand		4,40
<u>aperitif</u>	<u>0,25</u>	
aperol spritz		6,90
<u>verdauerle</u>	<u>2 cl</u>	<u>4 cl</u>
ramazotti		3,80
pastis	2,80	4,80

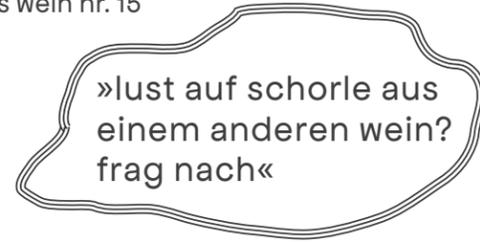
prickelnd

<u>sekt</u>	<u>0,1</u>	<u>0,75</u>
riesling trocken ^{BIO} weingut mehling 67146	3,90	26,80



schorle

<u>rieslingschorle</u>	<u>0,25</u>	
riesling trocken aus wein nr. 0	2,90	4,70
riesling trocken aus wein nr. 1	3,00	4,90
riesling halbtrocken aus wein nr. 4	3,00	4,90
<u>roséschorle</u>	<u>0,5</u>	
spätburgunder rosé halbtrocken aus wein nr. 15	2,90	4,70



weisswein

0	riesling trocken »hambacher schlossberg« weingut kriegshäuser 67434 »blumig, herzhaft, rassig, faszinierende fruchtsäure im abgang.«	achtel 2,70 viertel 4,40
1	riesling trocken ^{QBA} geb. andres 67146 »zeichnet sich durch seine spritzigkeit und klare struktur aus.«	achtel 2,90 viertel 4,80
4	riesling halbtrocken ^{QBA} weingut mesel 67098 »ein hauch von pfirsich, rund, magenverträglich, süffig.«	achtel 2,90 viertel 4,80
5	riesling trocken ^{QBA} reichsrat von buhl 67146 »herrlich animierend auf der zunge, mit charakter und individualität.«	achtel 3,30 viertel 5,60
6	riesling kabinet trocken »wachenheimer königswingert« weingut zimmermann 67157 »vielschichtig, mit viel frucht: pfirsich, apfel und grapefruit.«	achtel 3,90 viertel 6,90

7	chardonnay trocken weingut peter 67157 »gelbfruchtig, bunte und sommerliche exotik mit gerüchen von honigmelone und maracuja. cremig und mineralisch im geschmack.«	achtel 2,90 viertel 4,90
8	riesling trocken dr. bürklin-wolf 67157 »aromen von limetten und aprikosen. sanfte würze mit noten von mirabellen.«	achtel 3,80 viertel 6,50
9	sauvignon blanc trocken weingut zimmermann 67157 »erfrischend. leicht, mit viel exotischer frucht.«	achtel 3,80 viertel 6,50
10	weissburgunder trocken ^{BIO} »deidesheimer nonnenstück« weingut mehling 67146 »zarter schmelz, kräftige birnen- und quittenfruchtnote.«	achtel 3,40 viertel 5,80
11	grauburgunder trocken ^{QBA} eugen müller 67147 »klassische frische burgundernoten. fruchtig weiches geschmacksbild.«	achtel 3,70 viertel 6,40
12	riesling vom kalk s.o.p.s dambach 67098 »aprikosenduft, feine kräutrigkeit, mineralisch, langer nachhall.«	achtel 3,60 viertel 6,20
14	gewürztraminer lieblich »wachenheimer schenkenböhl« wg wachenburg 67157 »satt und voll im geschmack. fruchtig, fein und dicht zugleich.«	achtel 2,80 viertel 4,50
15	spätburgunder rosé wg wachenburg 67157 »rote früchte und elegant eingebunden restsüsse. fruchtig, rund und angenehm.«	achtel 2,60 viertel 4,20

und rotwein

20	blanc de noir aus spätburgunder trocken gebrüder bart 67098 »hell gekelterter burgunder, ansprechend frisch und leicht.«	achtel 3,60 viertel 6,20
21	merlot trocken weingut andres 67146 »nuancen von wildbeeren, dörripflaumen und roter paprika.«	achtel 3,60 viertel 6,20
22	rotweincuveé trocken »schwarzer peter« weingut peter 67157 »schwarze beerenfrüchte, johannisbeere und kräuter im geschmack.«	achtel 3,10 viertel 6,10
23	spätburgunder trocken ^{QBA} ^{BIO} »ruppertsberger reiterpfad« weingut mehling 67146 »im barriquefass gereift. raffinierte waldbeeraromen und zarte mokkatöne.«	achtel 3,70 viertel 6,40
24	tradition trocken eugen müller 67147 »16 monate im kleinen holzfass gereift. weiche, cremige tanninstruktur im abgang.«	achtel 3,90 viertel 6,90
25	cuveé »biodynamite rouge« weingut pflüger 67098 »würzige aromen, etwas rosmarin, pfeffrig, feine kirschfrucht. reife tannine und eleganter seidiger abgang.«	achtel 4,20 viertel 7,40

