

Unser Frühstücksangebot von 9 bis 11 Uhr pro Person

Frühstück I € 7,50

- 1 Körnerbrötchen und
- 1 Weizenbrötchen mit
Käse², Butter und Marmelade
- 1 gekochtes Ei
- 1 Glas Orangensaft
- 1 Tasse Café Crème SAMOCCA
oder 1 Glas Tee

Frühstück II € 7,50

- 1 Körnerbrötchen und
- 1 Weizenbrötchen mit
Schinken, Salami^{4,5,6}, Butter und Marmelade
- 1 gekochtes Ei
- 1 Glas Orangensaft
- 1 Tasse Café Crème SAMOCCA
oder 1 Glas Tee

Frühstück III € 12,50

- 3 gemischte Brötchen
Aufschnitt und Käse²,
Räucherlachs⁴, Butter und Marmelade
- 1 gekochtes Ei
Orangensaft
- 2 Heißgetränke nach Wahl

Unser Angebot zum Mittag Di - Sa von 11.30 bis 14 Uhr

Ofenkartoffel mit SAMOCCA Frischkäse
und Salatbeilage € 5,50
und Salatbeilage und Lachs € 6,90

Lauch-Mozzarella-Quiche mit
Salatbeilage € 5,50

frischer gemischter Salatteller mit
Käse und Ei € 5,80

immer mittwochs
hausgemachte Suppe € 4,50

immer donnerstags und freitags
Samocca-Riesenburger € 5,90
Samocca-Bacon-Cheeseburger € 6,50

S A M C C A

Lifestyle-Café

... ist ein Café mit trendigem Design, mit eigener Rösterei.

Es präsentiert Kaffeegenuss als besonderes Erlebnis, indem es die Tradition der Wiener Kaffeehäuser mit deren Atmosphäre aufnimmt und eine Dienstleistung, vom Rösten bis zum Bewirten, auf gastronomisch hohem Niveau anbietet.

SAMOCCA ist ein Café, in dem Menschen mit Behinderungen arbeiten und als Gäste verkehren. Es trägt dazu bei, dass bestehende Berührungspunkte und Barrieren im Umgang miteinander überwunden werden.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.

Ihr SAMOCCA-Team

Haben Sie Fragen zu den Inhaltsstoffen in unseren Speisen? Dann sprechen Sie uns bitte an.

Was ist eigentlich Spezialitätenkaffee?

Spezialitätenkaffee ist ein in Handarbeit zubereitetes Kaffeegetränk. Freunde „echten“ Kaffees schätzen die einzigartige Qualität des verwendeten Rohkaffees.

Für unseren Spezialitätenkaffee nutzen wir ausschließlich Bohnen aus präzise definierten Sorten und Anbaugebieten.

Bei der Auswahl des Rohkaffees, seiner Röstung, Aufbewahrung und schließlich der Zubereitung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen.

So bildet unser Spezialitätenkaffee einen eigenständigen Charakter mit ausbalanciertem Geschmack aus, den man mit der heute üblichen Massenröstung nicht vergleichen kann.

Die Güte dieses Kaffees ist nur gewährleistet, wenn der gemahlene Kaffee innerhalb von ein bis zwei Wochen zubereitet wird.

Aus diesem Grund verkaufen wir unsere Produkte auch nur in entsprechend kleinen Einheiten.

Your choice ...

Bagel natur	€ 1,90
Bagel Körner	€ 1,90
Portion	
Butter	€ 0,70
SAMOCCA Frischkäse	€ 0,90
Marmelade	€ 0,70
Honig	€ 0,70
Nutella	€ 0,70
gekochtes Ei	€ 0,90

Lust auf was Süßes?

Nussecke	€ 2,00
Stück Sahne-Torte	€ 2,50
Stück Kuchen, Tagesangebot	€ 2,20
Portion Sahne	€ 0,50

Weitere Angebote an Leckereien finden Sie in unserer Kuchentheke

Haben Sie Fragen zu Inhaltsstoffen/Allergene in unseren Speisen? Dann sprechen Sie uns bitte an.

Zusatzstoffe:

Gemäß der EU-Richtlinie weisen wir darauf hin, dass in Lebensmitteln wie Wurst und Käse Zusatzstoffe enthalten sein können, z. B. Farbstoffe, Konservierungsmittel, Antioxidationsmittel oder Geschmacksverstärker.

1 = Koffeinhaltig

2 = mit Farbstoff (Beta-Carotin, E150d)

3 = kakaohaltige Fettglasur

4 = mit Konservierungsstoffen (Natrium-nitrat/nitrit, Kaliumnitrat, Rauch)

5 = mit Antioxidationsmittel (Ascorbinsäure, Natriumascorbat)

6 = Süßstoffe (Natriumcyclamat, Acesulfate-K, Aspartam [enthält eine Phenylaninquelle], Dextrose, Fruktose, Glucose-sirup)

7 = Säuerungsmittel E338

Deli

... als Deli (ausgesprochen „Delli“) werden die unzähligen Delikatessenläden in New York bezeichnet, die wirklich an jeder Ecke zu finden sind.

Deli steht sowohl als Abkürzung für „delicious“ als auch für die durchweg frische und hochwertige Qualität sowie das gute Preis-/Leistungsverhältnis aller angebotenen Speisen und Getränke.

Ein Bagel ist ein einfaches, kreisrundes, koscheres Gebäck mit einem Loch in der Mitte. Das Besondere am Bagel verleiht ihm sein Werdegang, denn in teigigem Zustand lässt man den Bagel zwei Tage lang bei 2°C ruhen, damit sich die bageltypische Haut bilden kann. So wird er weich, zäh und dennoch knusprig.

Erfunden wurden der Bagel angeblich 1683 von einem jüdischen Bäcker in Wien. Als Anfang des 20. Jahrhunderts viele osteuropäische Juden nach Amerika auswanderten, nahmen sie ihre Essgewohnheiten natürlich mit.

Und so startete der Bagel von New York aus seit den 60er Jahren seinen Siegeszug, der ihn nun, im neuen Jahrtausend, wieder in die alte Heimat Europa zurückführt.

Bagel Natur / Vollkorn

Bagel wahlweise mit:

Gouda ²	€ 3,40
SAMOCCA Frischkäse	€ 3,40
Salami ^{4,5,6}	€ 3,40
Lachs ⁴	€ 4,20
roher Schinken	€ 3,90
Putenbrust ^{4,5,6}	€ 3,40
Tomate-Mozzarella	€ 4,20

Spezialitätenkaffee

pro Tasse € 2,10

Actenango

Guatemala

Eine Harmonie feiner Säure mit einem tiefen, komplexen Geschmack.

Maragogype

Nicaragua

Diese milde Rarität zeichnet sich durch seine sehr feine, aromatische Note aus. Dieser Kaffee enthält von Natur aus wenig Koffein.

Monsooned Malabar

Indien

Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsun, ein besonderes Aroma. Sehr säurearm mit einer leichten, nussigen Note.

Santos Oberon

Brasilien

Sehr milder, angenehm weicher und säurearmer Kaffee. Besonders gut verträglich.

Sulawesi Kalossi

Indonesien

Ein Kaffee voller Würze mit Wucht und Fülle. Mit einem runden, vollen Geschmack.

Madheling

Indonesien

Dieser sensationelle Kaffee wächst auf 1200 Metern über dem Meeresspiegel auf sehr fruchtbaren Böden mit reichhaltigen Niederschlägen. Das verleiht ihm eine feinwürzige und nussige Note.

El Pastal II

Honduras

Eine ungewöhnliche Kombination aus vollem Körper und klarer, aber dezenter Säure. Das feine Aroma ist fruchtig, pikant und sehr kräftig.

Yellow Bourbon

Brasilien

Ein samtweicher Kaffeegenuss mit einer leicht schokoladigen und fruchtigen Süße. Die Bourbon-Bohnen sind von Natur aus mild und besonders magenfreundlich.

Kaffee / Espresso

Café Crème Samocca	€ 1,90
entkoffeinierter Kaffee	€ 1,90
Espresso	€ 1,80
Espresso doppio	€ 3,00
Cappuccino	€ 2,40
Milchkaffee	€ 2,70
Café Melange	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 3,10

Auf Wunsch erhalten Sie Ihren Kaffee, Cappuccino, Latte Macchiato oder Milchkaffee in den Geschmacksrichtungen Haselnuss, Caramel, Vanille, Schokolade oder weiße Schokolade.

Aufpreis pro Flavour⁴ € 0,40

Tee pro Glas € 1,90

Green Tea (Frisch-herber Grüntee aus dem chinesischen Anhui)	
Peppermint (Erfrischende Pfefferminze und milde Süßholzwurzel)	
Summerfruits (Frische Komposition mit Johannisbeeren und Äpfeln)	
Rooibos Vanille (Südafrikanischer Rooibos mit köstlicher Vanille)	
Darjeeling First Flush (Zarter Schwarztee aus dem Himalaya-Gebirge)	
Earl Grey (Edler Schwarztee mit Bergamotte und Kornblume)	
English Breakfast (Fein-würziger Blend aus Ceylon- und Suma-	

Schokolade / Milch

kl. Tasse heiße Ghirardelli Schokolade	€ 1,90
Schokolade mit Sahne	€ 2,20
gr. Tasse heiße Ghirardelli Schokolade	€ 2,30
Schokolade mit Sahne	€ 2,70
Heiße Milch mit Honig	€ 1,70 € 2,00
mit Flavour	€ 2,10

Alle Getränke auch im Becher zum Mitnehmen - „TO GO!“

Softdrinks

Mineralwasser Naturell	0,25 l	€ 1,60
Mineralwasser Classic	0,25 l	€ 1,60
Fritz Kola (koffeinhaltige Limonade)	0,33 l	€ 2,20
Fritz Kola zuckerfrei	0,33 l	€ 2,20
Fritz Mischmasch	0,33 l	€ 2,20
Fritz Limo Melone	0,33 l	€ 2,20
Fritz Limo Orange	0,33 l	€ 2,20
Fritz Limo Zitrone	0,33 l	€ 2,20
Fritz Limo Apfel-Kirsch-Holunder	0,33 l	€ 2,20
Fritz Spritz Bio Rhababerschorle	0,33 l	€ 2,50
Fritz Spritz Bio Apfelschorle	0,33 l	€ 2,50

Säfte

Apfelsaft	0,2 l	€ 1,60
Orangensaft	0,2 l	€ 1,80

Sekt

Flasche Sekt	0,75 l	€ 13,00
Piccolo Sekt	0,2 l	€ 4,00