



CAFÉ & BISTRO
ALLIANZHAUS



05/2025



**ENTSPANNUNG & GENUSS
ESSEN & TRINKEN
SEHEN & GESEHEN WERDEN**

cafe-bistro-allianzhaus.de



HERZLICH WILLKOMMEN

Einen leckeren Espresso? Einen Eisbecher oder doch lieber ein Stück von unserem selbstgebackenen Kuchen oder der Torte? Vielleicht auch alles zusammen? Der Genuss-Nachmittag ist gesichert!

Kleine erlesene Gerichte, Vorspeisen, Hauptgänge und etwas Süßes. Schlemmen und genießen Sie bei einem Glas Weiß- oder Rotwein. Vielleicht darf es auch ein Degistif sein?

HAUSGEMACHTE TORTEN UND KUCHEN

Probieren Sie unsere hausgemachten Torten und Kuchen. Die tagaktuellen Spezialitäten aus unserer Konditorei finden Sie in unserer Kuchenvitrine. Lassen Sie sich dort direkt beraten und treffen Sie Ihre Auswahl. Bitte bestellen Sie dann am Tisch.

Sahnetorte	Stück	4,80
Cremetorte	Stück	4,80
Quarktorte	Stück	4,20
Obsttorte	Stück	4,20
Blechkuchen	Stück	3,70

Bitte erfragen Sie die Allergene und Zusatzstoffe bei unserem Personal.

05/2025

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee Crema ¹¹	Tasse	2,95
Kaffee Crema ¹¹	Pott	4,50
Cappuccino ^{g, 11}		4,20
Latte Macchiato ^{g, 11}		4,80
Milchkaffee ^{g, 11}		4,20
Espresso ¹¹		2,95
Espresso doppio ¹¹		4,50

HEIßE SCHOKOLADE, KAKAO UND MILCH

Edelbitter 70% Kakaoanteil ^g	5,50
kräftiger feinherber Geschmack, garniert mit Sahne	
Kakao, lösliche Kakaomischung mit Milch ^g	2,50
Heiße Milch ^g	2,00

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

TEE

Verschiedene BIO Tee Sorten.

Schwarzer Tee	2,95
Grüner Tee	2,95
Früchtetee	2,95
Rotbuschtee	2,95
Kräutertee	2,95
Pfefferminztee	2,95

WASSER UND LIMONADEN

Mineralwasser Thüringer Waldquell Classic, Medium, Still	0,25 l	2,70
Mineralwasser Thüringer Waldquell Classic, Medium, Still	0,75 l	6,90
Ginger Ale Thüringer Waldquell ²	0,25 l	3,00
Apfelschorle Thüringer Waldquell	0,25 l	3,00
Tonic Water Thüringer Waldquell ^{4, 6, 10}	0,25 l	3,00
Homemade Biolimonade	0,50 l	7,50
Homemade Biolimonade Holunderblüte-Zitronenmelisse Himbeer-Zitrone Ingwer-Minze-Limette Pfirsich	0,25 l	4,50

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE UND SÄFTE

Afri Cola ^{2, 11}	0,33 l	3,50
Bionade verschiedene Sorten	0,33 l	3,50
Fahner Apfelsaft	0,20 l	2,90
Fahner Orangensaft	0,20 l	2,90
Fahner Sauerkirschnektar	0,20 l	2,90
Fahner Bananennektar	0,20 l	2,90
Fahner KIBA Kirsch-Bananennektar	0,40 l	5,50

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

BIERE

Watzdorfer Burg Pils ^a Die goldgelbe und glanzfeine Farbe und der hopfenwürzige Geschmack runden das Pils ab.	0,33 l	3,30
Watzdorfer Schwarzbier ^a Eingebraut mit Malz Münchner Art, Karamell Malz und Gerstenröstmalz entsteht so ein hervorragendes Schwarzbier.	0,33 l	3,30
Erdinger Brauhaus Hell ^a	0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen ^a	0,33 l	3,50
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei ^a	0,33 l	3,50
Erdinger Brauhaus Naturradler ^a	0,33 l	3,50
Clausthaler Alkoholfrei	0,33 l	3,50

SUPPEN

Gulaschsuppe kleine Portion 200 ml Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	6,95
Gulaschsuppe große Portion 400 ml Mit Paprika und Rindfleischwürfeln, kräftig abgeschmeckt	12,00
Cocos-Curry-Suppe ⁱ Exotisch-thailändische Suppe mit Gemüse- und Hähnchenfleischeinlage	6,95
Paprika-Schmandsuppe ^{g, i, j} Fruchtig-aromatisch aus roten Paprika mit feinen Raucharomen	5,95

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

VORSPEISEN UND KLEINE GERICHTE

Hausgebackener Zwiebelkuchen ^{a, c, g} serviert an einem Salatarrangement mit leckerem Kräuterdip	7,20
Knackiger Kräutersalat mit Grana Padano ^{a, c, g, j} und allerlei Zutaten der Saison mit Honig-Senf-Dressing mariniert, dazu reichen wir knuspriges Baguette	9,50
Tranchen vom Räucherlachs ^{a, c, d, g, l, 3} an Kartoffel-Rösti und Salatbouquet mit Sahnemeerrettich	14,00
Baguettekörbchen mit dreierlei „Dip“ ^{a, c, g, 3} Knusprige Baguettescheiben mit Kräuterquark, Griebenschmalz und Kräuterbutter	6,50
2 Kartoffelpuffer mit Apfelsmus ^{a, c, 3} schmecken so lecker wie bei Oma	7,50

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

HAUPTSPEISEN

Pinsa „Ziegenkäse Birne“ ^{a, f, g} mit Ziegenkäse, Birne und Beef Bacon zubereitet	14,00
Pinsa „Elsässer Art“ ^{a, f, g} Crème Fraîche Mischung, mit würzigem Beef Bacon und roten Zwiebeln auf knusprigen Pinsa Romagna Boden	11,00
Pinsa „Spinat – Hirtenkäse“ ^{a, f, g} Knoblauchcreme mit Blattspinat, Tomaten und Hirtenkäse auf knusprigen Pinsa Romagna Boden	12,50
Fussiloni mit Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce ^{a, b, c, g} Riesengarnelenschwänze ohne Schale, sous vide gegart in einer Sauce von Kokos, Curry und Safranfäden	19,00
Fussiloni mit Sauce Carbonara ^{a, c, g, i} Herzhafte Pastasauce mit gebratenen Speckstreifen	13,95

Pinsa = ofenfrisches Pizzabrot

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

HAUPTSPEISEN

Tagliarini mit Sauce Bolognese ^{a, c, i} Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse	11,95
Tagliarini mit Sauce Bolognese ^{a, c, i} Klassisch, aus reinem Rindfleisch und Röstgemüse kleine Portion	9,95
Chili con Carne mit frischem Baguette aus Rindfleisch mit Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika	13,95
Chili con Carne mit Basmatireis aus Rindfleisch mit Kidney-Bohnen, Mais, Zwiebeln, Tomaten und Paprika	16,50
Paprika-Zitronenhähnchen mit Basmatireis Gebratene, zarte Hähnchenstreifen in einer aromatischen Sauce aus Paprika, Zwiebeln und milder Zitrone	13,95
Veganes Gemüsecurry mit Baguette ^{f, h, i, k} Viel Gemüse in cremiger Sauce mit Kokosmilch mild-fruchtig abgestimmt	13,95
Veganes Gemüsecurry mit Basmatireis ^{f, h, i, k} Viel Gemüse in cremiger Sauce mit Kokosmilch mild-fruchtig abgestimmt	16,50

Die Allergene und Zusatzstoffe finden Sie auf der letzten Seite.

ROTWEINE

Weingut Kopp, Spätburgunder

trocken, *Deutschland, Baden*

Ein fleischiger, würziger Wein mit einer sehr gut eingebundenen Süße, in der Nase reife Schwarzkirschen, dunkle Schokolade, am Gaumen anschmiegsam und weich.

0,25 l **6,50**
0,75 l **18,00**

Ramon Bilbao, Montellano

trocken, *Spanien, Rioja*

Ein vollmundiger Tempranillo aus einem der berühmtesten Anbauggebiete der Welt mit Anklängen von Schwarzkirsche und Bourbon-Vanille, kraftvoll und doch hochelegant.

0,25 l **6,50**
0,75 l **18,00**

Savani Primitivo di Mandaria

DOC halbtrocken, *Italien, Apulien*

Kraftvolle Aromen von roten und dunklen Früchten, rund und saftig am Gaumen mit weichen Tanninen

0,25 l **8,50**
0,75 l **24,00**

WEIßWEINE

Weingut Winter, Riesling „Hillview“	0,25 l	6,50
trocken, <i>Deutschland, Pfalz</i>	0,75 l	18,00
Exzellenter Spitzenriesling mit einem ausgezeichneten Süße-Säure-Spiel, üppige Pfirsichnoten, reife Quitten und etwas Aprikose harmonisieren perfekt.		
Zenato, Pinot Grigio, trocken	0,25 l	7,70
Italien, <i>Venetien</i>	0,75 l	22,00
Zartes Bouquet von Äpfeln, Birnen und Zitrusfrüchten mit floralen Anklängen.		
Fortant de France, Sauvignon Blanc	0,25 l	6,50
halbtrocken, <i>Frankreich, Pays Doc</i>	0,75 l	18,00
Leuchtend gelb schimmernder Sauvignon mit üppigen Noten von reifen Passionsfrüchten, Maracuja und etwas Pfirsich, erfrischend, zartschmelzend, ein wahrer Gaumenschmeichler!		
Winzervereinigung Freyburg, Müller-Thurgau	0,25 l	6,70
trocken, <i>Deutschland, Saale-Unstrut</i>	0,75 l	19,00
Der Klassiker aus Saale-Unstrut zeigt sich hier mit einer dezenten Muskatnote, Aromen von Apfel, Pfirsich und Walnüssen.		
Villabella, Lugana	0,75 l	24,00
trocken, <i>Italien, Venetien</i>		
Strohgelber Norditaliener mit einer reichhaltigen Nase von gelben Früchten, Birnenkompott, reifen Quitten und Mandeln, am Gaumen rassig, mineralisch und schmelzig.		

ROSÉ UND PRICKELNDES

Weingut Pfaffl, Ganz zart Rosé	0,25 l	6,50
trocken, <i>Österreich, Weinviertel</i>	0,75 l	19,00
Zartes Hellrosa, in der Nase feine Anklänge von Sauerkirschen und Johannisbeeren, im Geschmack angenehm trocken, ausgestattet mit einem saftigen Trinkfluss.		
Zardetto, Private Cuvée Spumante	0,10 l	3,80
<i>Italien, Venetien</i>	0,75 l	22,00
Fein moussierender Spumante mit einem reichen Bukett von weißen Blüten, reifen Limetten und einem Hauch Marzipan.		
Wein- & Sektgut Barth, Pinot Rosé, Brut	0,75 l	28,00
<i>Deutschland, Rheingau</i>		
Feine Aromen von reifen Blutorangen, kombiniert mit zarten Beerennoten und etwas Orangenzeste.		

PRISECCO, VISECCO (ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN)

PriSecco – Rotfruchtig	0,20 l	7,50
WiesenObst Johannisbeere Sauerkirche	0,75 l	24,00
<i>Deutschland, Schwaben</i>		
Dunkelbeerige Frucht nach Sauerkirschen, Johannisbeeren und Holunderbeere. Anregende Säure vereint mit der leichten Herbe der Quitte und der Limette, dazu erfrischend feine Kohlensäure.		
PriSecco – ApfelSinfonie	0,20 l	7,50
Sämling Rhabarber Roter Senf	0,75 l	24,00
<i>Deutschland, Schwaben</i>		
Vollreifer, säurebetonter Apfel mit feinen Karamellnoten. Würzige Kräuteraromen ergeben den langen und dezent „scharfwürzigen“ Nachhall.		
PriSecco – Rose	0,20 l	7,50
Boskoop Apfel Rose Himbeere	0,75 l	24,00
<i>Deutschland, Schwaben</i>		
Feiner süßlicher Auftakt der Himbeere mit erfrischender Säure des Boskoop Apfels. Würzig im Mittelstück mit langem Nachhall.		

Weitere Sorten nach Verfügbarkeit.

PRISECCO, VISECCO (ALKOHOLFREIE SPEZIALITÄTEN)

ViSecco Sauvignon Blanc 0,375 l 14,95

WiesenObst | Kräuter | Blüten

Deutschland, Schwaben

Der erfrischende Duft erinnert an frische Gräser, tropische Früchte, Zitrus und Blüten.

Geschmacklich offenbart sich eine lebhaft Säure, gefolgt von fruchtig-floralen Noten und einer subtilen Würze, die ein ausgewogenes Geschmackserlebnis bietet.

ViSecco Pinot Meunier 0,375 l 14,95

WiesenObst | Kräuter | Blüten

Deutschland, Schwaben

Der Geruch ist beerig-fruchtig mit roten Beeren und Trauben sowie dezent herben Noten.

Geschmacklich dominiert frische Säure, geprägt von roten Johannisbeeren, harmonisch abgerundet durch milde Noten des Schwarzrieslings.

Weitere Sorten nach Verfügbarkeit.

Seit 2003 kreiert Jörg Geiger, Schlat in Schwaben, aus alten Obstsorten unter Einsatz von über 200 Gewürzen, 70 Kräutern und 20 Blüten einzigartige Getränke, die reich sind an Komplexität, Tiefe und Geschmacksvielfalt.

APERETIF UND DEGISTIF

Aperol Spritz	0,20 l	8,70
Limoncello Spritz	0,20 l	8,70
Ramazotti	2 cl	3,50

Edelobstbrände aus der Fahner Landbrennerei in Thüringen

Williams Christ	2 cl	3,80
Himbeer-Geist	2 cl	3,80
Haselnuss-Brand	2 cl	3,80

Mistral Provence Rosé Gin 40 % leicht würzig, pikant mit Eukalyptus im Abgang Aromen von Thymian, Basilikum, Fenchel, Grapefruit, Eukalyptus und Minze verleihen dem Gin seine einzigartigen Noten und vermitteln das Lebensgefühl der Provence.	2 cl	5,20
---	------	-------------

Glen Moray 12 Jahre 40 % süß, fruchtig und floral Aromen von Toffee, Ingwermarmelade und Brombeeren.	2 cl	5,20
---	------	-------------

ALLERGENE UND UNVERTRÄGLICHKEITEN ZUSATZSTOFFE IN LEBENSMITTELN

- | | | | |
|---|---|----|---|
| a | Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon) und daraus hergestellte Erzeugnisse | 01 | mit Konservierungsstoff |
| b | Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 02 | mit Farbstoff |
| c | Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | 03 | mit Antioxidationsmittel |
| d | Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse | 04 | mit Süßungsmittel Saccharin |
| e | Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | 05 | mit Süßungsmittel Cyclamat |
| f | Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 06 | mit Süßungsmittel Aspartam, enthält Phenylnanunquelle |
| g | Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose) | 07 | mit Süßungsmittel Acesulfam |
| h | Schalenfrüchte (u.a. Mandeln, Haselnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Erdnüsse) | 08 | mit Phosphat |
| i | Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | 09 | geschwefelt |
| j | Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | 10 | chininhaltig |
| k | Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 11 | coffeinhaltig |
| l | Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg / kg bzw. 10 mg / l | 12 | mit Geschmacksverstärker |
| m | Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | 13 | geschwärzt |
| n | Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | 14 | gewachst
gentechnisch verändert |



CAFÉ & BISTRO ALLIANZHAUS

Café & Bistro Allianzhaus
c/o Stay Inspired GmbH
Esplanade 5-10a
07422 Bad Blankenburg

Telefon: (036741) 21-232
Mail: info@cafe-bistro-allianzhaus.de
www.cafe-bistro-allianzhaus.de
www.fb.com/cafebistroallianzhaus

Bildnachweis:

Matthias Creutzberg

Platzkapazitäten:

Innenbereich 50 Plätze

Winter-Terrasse 18 Plätze (November – März)

Sommer-Terrasse 55 Plätze (April – Oktober)

Öffnungszeiten:

Montag: 12.00 – 20.00 Uhr

Dienstag: 12.00 – 20.00 Uhr

Mittwoch: 12.00 – 20.00 Uhr

Donnerstag: 12.00 – 20.00 Uhr

Freitag: 12.00 – 20.00 Uhr

Samstag: 12.00 – 20.00 Uhr

Sonntag: 12.00 – 20.00 Uhr

