

Café • Tagblatt

SPEISEN & GETRÄNKE



Sehr geehrte Gäste,

getreu unserem Namen wollen wir wie Nachrichten mit unseren Speisen International und auch Regional stets auf der Höhe der Zeit sein. Wir bereiten unsere Essen vom ersten bis zum letzten Gast liebevoll zu und hoffen Sie so für einige Stunden dem Alltag entführen zu können.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Café Tagblatt,

Ihr Küchen- und Serviceteam

SUPPEN

Tomatencremesuppe mit Grana Padano, Basilikumpesto und Brötchen	8,90
Gemüseintopf mit Hähnchenstreifen, Kartoffeln, Petersilie und Brötchen	8,90
Linsensuppe rote & gelbe Linsen mit passierten Tomaten und Kokosmilch	8,90
Curry Suppe mit Gemüsebouillon, Hähnchenbruststreifen und rote Linsen	9,90

SALATE

Alle Salate werden mit Brot oder Brötchen serviert

Tomatensalat mit Olivenöl, Balsamicocrema, Basilikum, roten Zwiebeln	11,00
Bauernsalat mit Fetakäse Paprika, Oliven, Gurken, roten Zwiebeln und Kirschtomaten	18,90
Sommersalat Verschiedene Blattsalate angemacht mit Joghurtdressing, Kürbiskerne und gebratener Hähnchenbruststreifen	18,90
Thunfischsalat Blattsalat mariniert mit Balsamicodressing, Thunfisch, Ei, Mais, roten Zwiebelringen und grünen Oliven	18,90
Caprese marinierter Tomatenfächer, Büffelmozzarella und Basilikumpesto	18,90
Tagblatt Salat gemischter Salat mit Schinken, Käse und Eiern	18,90
Cesar Salat Romanasalat mit French-Dressing, Croûtons, Cherry Tomaten, Pinienkernen, Grana Padano und gebratener Hähnchenbruststreifen	19,50
Garnelensalat Bunter Blattsalat mit Joghurtdressing, Pinienkerne, Avocado und gebratenen Garnelen	19,50
Avocado mit Tomaten und italienischem Büffelmozzarella	19,50

OFENKARTOFFEL

mit Kräuterschmand und Blattsalat	12,20
zusätzlich mit Räucherlachsstreifen	8,90
zusätzlich mit Garnelen	8,90
zusätzlich mit Hähnchenbrust-Streifen	7,50
zusätzlich mit gegrillten Champignons	5,50

SCHLEMMEREIEN

Antipasti

mit Serrano-Schinken, Salami, Grillgemüse,
Büffelmozzarella, Bergkäse, Kirschtomaten,
Oliven und Brötchen 16,50
.... für 2 Personen 26,00

Avocadohälfte mit Shrimps

in Whisky Cocktail Sauce, mit Toastbrot und Butter 16,50

Maultaschen

geröstet mit Ei und kleinem gemischten Salat 16,50

Käsespätzle

mit gerösteten Zwiebeln und kleinem gemischten Salat 16,50

Vesperplatte

Wildblumen-Bergkäse, Alpkäs, Ortolan, italienische Salami,
Serrano-Schinken, Kirschtomaten, Radieschen, Brötchen 16,50

FISCH / FLEISCH

Rumpsteak

dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel, Schmand
und angemachtem Blattsalat 28,90

Zwiebelrostbraten

mit Spätzle/Bratkartoffeln und Beilagensalat 28,90

Paniertes Putenschnitzel

mit Bratkartoffeln und kleinem gemischten Salat 21,00

Norwegisches Frischlachsfilet gegrillt

auf mediterranem Gemüse mit Rosmarinkartoffeln 24,90

VEGETARISCH

Gemüseteller

verschiedenes gebratenes Gemüse nach Saison
mit Balsamico-Creme und Pesto 16,90

Gegrillte Aubergine

mit Büffelmozzarella, marinierten Roma-
tomaten und gehobeltem Grana Padano 16,90

Paneer Samasa

Hausgemachter Käse in knusprig vegetarischen
Teigtaschen mit Kichererbesengravy Sauce 16,50

Palak Paneer

Hausgemachter Käse mit frischem Blattspinat, Basmati Reis
und Kartoffelnaan nach indischer Art zubereitet 16,50

Mattar Paneer

Hausgemachter Käse mit Erbsen, Gewürzen, Basmati Reis
und Kartoffelnaan nach indischer Art zubereitet 16,50

Kadhi Pakoda

Kartoffel-Zwiebel-Fritters in sämiger gelber Curry,
auf Joghurtbasis 16,50

ORIENTALISCH

alle orientalischen Gerichte werden
mit Basmatireis und Früchte Verzierung serviert

Biryani

gebratener Basmatireis mit frischem Gemüse,
orientalisch gewürzt 15,90

... mit Hähnchen 18,90

... mit Garnelen 18,90

Hähnchen Curry

mit Paprika, Zwiebeln und Basmatireis 19,90

Butter Chicken

Hähnchenbruststücke mit Paprika und Ingwer in
Tomatensahnesauce 19,90

Chicken Chili

Hähnchenbruststücke mit Paprika, Zwiebeln,
Knoblauch und Ingwer, in einer Spezialsauce (scharf) 19,90

Garnelen Curry

mit Zwiebeln, Tomaten, Paprika, Knoblauch und
Gewürzen nach indischer Art gekocht 21,90

Rind Madras

Rindfleisch, Gemüse in einer scharfen Ingwer-Soße 21,90

Rind Marsala

Rindfleisch, frische Champignons, Erbsen,
in Marsala-Soße 21,90

Chicken Ananas

gebratenes Hähnchenfilet mit Ananas
in einer Salsa-Soße 20,50

Chicken Mango

Hähnchenfilet in einer Mango-Ingwer-Soße
und Basmatireis 20,50

Chicken Tikka

Hähnchenstücke in Joghurt und Gewürzen eingelegt,
nach indischer Art gebraten, mit Basmatireis
und Kartoffelnaan serviert 19,90

Chicken Sagwala

Hähnchfleisch mit Spinat, Basmatireis
und Kartoffelnaan, indisch gewürzt 19,90

Jhinga Sagwala

Königskrabben mit Spinat, Basmatireis
und Kartoffelnaan serviert in würziger Soße 21,90

VEGANE GERICHTE

Samosa

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und hausgemachter indischer Sauce 12,90

Chole Samose

Knusprige Teigtaschen, gefüllt mit Kartoffeln, Erbsen und Kichererbesensauce auf nordindischer Art 17,50

Manchurian

Knusprig frittierte Gemüsebällchen in einer süß-sauer Soße mit Reis und Kartoffelnaan 17,50

Aloo Gobhi

Blumenkohl und Kartoffeln mit Tomaten, Zwiebeln und Gewürzen, in einer speziellen Soße gebraten mit Basmati Reis und Kartoffelnaan 17,50

Dal

Verschiedene indische Linsen auf indischer Art mit Basmati Reis und Kartoffelnaan 17,50

Kofta

Gebratene Zucchini bällchen mit Kichererbsenmehl, Kartoffelnaan und Basmati Reis 17,50

Mixed Vegetables

frisches Saisongemüse mit Basmatireis und Kartoffelnaan 17,50

Kichererbsen-Spinat-Curry

Kichererbsen mit frischem Spinat, Basmati Reis und Kartoffelnaan 17,50

NUDELGERICHTE

Alle Nudelgerichte werden mit Grana Padano serviert

Spaghetti in Tomatensoße mit Basilikum	12,90
Spaghetti in Knoblauch-, Olivenöl milder Peperoni und Basilikum	13,90
Spaghetti Carbonara mit gebratenen Speckwürfeln und Ei, dazu frisch gehackte Petersilie	17,50
Penne Arrabbiata in Tomatensoße, Knoblauchöl und Peperoni-Ringen	17,50
Penne Rucola mit Räucherlachsstreifen, Pinienkernen und Kirschtomaten	19,90
Penne Schafskäse mit Speck, roten Zwiebeln in Tomaten-Basilikumsoße	18,90
Rigatoni mit Hähnchenbrust in Weißweinsahnesoße, und Frühlingszwiebeln	19,90
Tagliatelle Alfredo mit Schinken, frischen Champignons in Weißwein-Sahnesauce	19,90
Tagliatelle mit Garnelen Zucchini, Kirschtomaten und Basilikumpesto	20,50
Kinderteller Spagetti mit Tomatensoße	9,50

Bitte fragen Sie nach unserer Liste
für enthaltene Zusatzstoffe & Allergene

FRÜHSTÜCK

Von Montag bis Freitag servieren wir Ihnen Frühstück von 8.00 Uhr bis 12.00 Uhr. Samstag, Sonntag und an Feiertagen von 8.00 Uhr bis 16.00 Uhr.

Französisches Frühstück

Croissant mit Butter und Marmelade mit Früchten der Saison 6,80

Marktfrühstück

zwei Brötchen, Butter, Frischkäse, Leberwurst vom Metzger Weißschuh und ein weich gekochtes Ei 12,50

Krämer Frühstück

zwei Eier im Glas, Frischkäse, Leberwurst vom Metzger Weißschuh, Butter und zwei Brötchen 13,50

Sportler Frühstück

Früchtequark oder Birchermüsli mit einem Körnerbrötchen, Butter, Frischkäse und Marmelade 12,50

Waiblinger Frühstück

ein weich gekochtes Ei, Brötchenkorb, gekochter und Serrano-Schinken, Edamer und Frischkäse, Butter und Marmelade 13,90

Tagblatt Frühstück

Spiegeleier, Brötchenkorb, Frischkäse, Leberwurst vom Metzger Weißschuh, Butter und italienischer Salami 13,90

Alpen Frühstück

Bergkäse Wildblume, Alpkäs, Ortolan, ein gekochtes Ei, Brötchenkorb, Butter und Frischkäse 13,90

Altstadt Frühstück

zwei Eier im Glas, Brötchenkorb, Bergkäse Wildblume, Alpkäs, Ortolan, Butter, Frischkäse und Marmelade 14,90

Martini Markt Frühstück

zwei Spiegeleier, gebratener Speck, Frischkäse, Leberwurst vom Metzger Weißschuh, Brötchenkorb und Butter 14,90

Ready to eat

Avocado mit pochierem Ei, Vollkornbrot mit Nüssen, gebratener Schinken, kleine Schale Quark mit frischen Früchten 15,50

Zeit zu Zweit

Zwei weich gekochte Eier, Schinken und Leberwurst vom Metzger Weißschuh, luftgetrocknete Salami und Schinken, Bergkäse Wildblume sowie Frischkäse, Marmelade, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Brötchenkorb und Butter, Prosecco und frisch gepresster Orangensaft 48,00

All unsere Frühstücke versehen wir natürlich liebevoll mit einer kleinen Früchtedekoration

FRÜHSTÜCK

Kraftschnitte

Vollkornbrot mit angemachter Avocado,
pochiertem Ei, Nüssen, Schnittlauch und Kirschtomate 15,50

Regenbogenschüssel

Knupsermüsli, Chiasamen, Kokosraspeln,
frisches Obst und Naturjoghurt 10,50

Griechischer Joghurt

mit Honig und Walnüssen 10,50

S Pfännle

fluffig gebratenes Rührei serviert im Gusspfännle
mit Toast und Butter 9,90

zusätzlich mit Paprikawürfeln und gehackten Kräutern 3,00

zusätzlich mit Räucherlachsstreifen und Frühlingszwiebeln 7,00

zusätzlich mit Speck oder Schinken und geriebenem Käse 6,00

Omelett 7,90

zusätzlich mit Schinken 2,50

zusätzlich mit Champignons 2,00

zusätzlich mit Käse 2,50

zusätzlich mit Spinat 1,50

zusätzlich mit Lachs 6,00

zusätzlich mit Speck 2,50

zusätzlich mit Gemüse 2,50

GUTSCHEINE

für jeden Anlass das richtige Geschenk,
ein Gutschein vom Café Tagblatt.

**Gutscheine sind erhältlich
ab einem Wert von 10 Euro.**



FRÜHSTÜCKSGRUNDLAGEN

Portion

Bircher Müsli mit frischen Früchten	7,50
Hausgemachter Früchtequark mit Honig	7,50
Joghurt natur	3,50
Joghurt mit frischen Früchten	7,50
Frischer Obstsalat	7,50
Nutella	1,80
Portion Butter	1,80
Honig oder Marmelade	1,80
Portion Käse (Bergkäse Wildblume, Alpkäs, Ortolan, Frischkäse)	8,50
Portion italienische Salami	7,00
Portion Serrano-Schinken	8,00
Delikatess Leberwurst vom Metzger Weißschuh	6,50
Geräucherter Lachs	10,50
Scheibe Toast	1,80
Brötchen	2,00

Ei-Variationen

weichgekochtes Ei	2,20
2 Eier im Glas	4,40
Spiegeleier natur mit Butter und 2 Brötchen	8,50
Spiegeleier mit Schinken, Butter und 2 Brötchen	10,50
Spiegeleier mit Speck, Butter und 2 Brötchen	10,50

Baguette

mit Käse	2,00
mit italienischer Salami	5,50
mit gekochtem Schinken oder Serrano-Schinken	7,00
mit gekochtem Schinken und Käse	7,00

Brezel

mit Butter	2,20
mit Käse	2,70
mit gekochtem Schinken und Käse	5,00
	6,00

Croissant

mit Käse	2,60
mit gekochtem Schinken	5,90
mit gekochtem Schinken und Käse	6,50
	6,50

Brötchenkorb

(Körnerbrötchen, Laugengebäck, Baguette)	6,00
--	------

KUCHEN

Bitte wählen Sie an unserer Kuchenvitrine!

1 Stück Kuchen	4,50
+ Portion Sahne	1,80

KAFFEE & CO.

Tasse Kaffee		3,20
Große Tasse Kaffee		4,90
Cappuccino		3,60
Großer Cappuccino		5,00
Milchkaffee		3,90
Latte Macchiato		4,00
Espresso		2,40
Espresso doppio		4,00
Espresso Macchiato		2,70
„Pimp dein Kaffee“ mit Flavoured Sirup		
Vanilla Hazelnut Caramel Almond		1,80
Heiße Schokolade		4,00
mit Sahne		4,50
Salziges Lassi - indisches Joghurtgetränk	0,3 l	4,90
Mango Lassi - indisches Joghurtgetränk	0,3 l	4,90
Frozen Cappuccino		5,00
mit Sahne		5,50
Frozen Chocolate		5,00
mit Sahne		5,50
Frozen Strawberry Smoothie (One & Only)		6,20
Frozen Mango Smoothie (One & Only)		6,20

TEE

Schwarztee		
Assam Gingia Ceylon Nuwara Eliya Darjeeling 1 st Flush		4,80
Aromatisierter Schwarztee		
Earl Grey Vanille Sweet Orange		4,80
Grüner Tee		
Yun Wu China Bio Pai Mu Tan-weißer Tee Bio Grüner Ingwer		4,80
Kräuter		
Pfefferminze Moringa Lemon-Verbene Kamille		4,80
Rotbusch		
African Summer Vanille		4,80
Früchtetee		
Waiblinger Früchtchen Beerengarten		4,80
Heißes Ingwer-Zitrone-Minze-Honig-Getränk		
für dein Immunsystem		6,00

Wir beziehen unseren Tee vom
Wein & Tee Lädle
in Waiblingen, Marktgasse 7

GETRÄNKE

Coca-Cola, Coke Zero	0,2 l	3,30
Teinacher Spezi	0,33 l	4,00
Sodawasser, Tafelwasser	0,3 l	2,80
Teinacher Gourmet (medium o. natural)	0,25 l	3,20
Teinacher Gourmet (medium o. natural)	0,5 l	5,70
Teinacher Gourmet (medium o. natural)	0,75 l	6,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water, Ginger Ale	0,2 l	3,70
Bionade Holunder	0,33 l	4,00
Orangina, Orangina rouge	0,25 l	4,00
Red Bull Energy Drink	0,25 l	4,50
Teinacher Genuss Limonade		
Orange-Mandarine / Limette-Minze	0,33 l	4,00
Holunderblüte-Rhabarberlimo mit Minze u. Limette	0,4 l	5,50
Holunderblüte-Ingwerlimo mit Minze u. Limette	0,4 l	5,50
Teinacher Eistee		
Lemon / Pfirsich	0,33 l	4,00
Säfte		
frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	5,50
Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelsaftschorle	0,3 l	3,70
Orangensaft / Pfirsichnektar / Maracujanektar	0,2 l	3,40
Schwarze Johannisbeernektar	0,2 l	3,70
Biere		
Cluss Kellerpils (Faß)	0,3 l	4,00
Schwabenbräu Urtyp Export (Faß)	0,5 l	5,50
Sanwald Hefeweizen (Faß)	0,5 l	5,50
Sanwald Kristall Weizen (Fl.)	0,5 l	5,50
Sanwald Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,50
Sanwald Hefeweizen alkoholfrei (Fl.)	0,5 l	5,50
Weihenstephan Hefe Weissbier (Fl.)	0,5 l	5,80
Schwabenbräu Naturradler (Fl.)	0,33 l	3,90
Dinkelacker alkoholfrei (Fl.)	0,33 l	3,90
Sekt und Champagner		
Prosecco Mionetto Sergio Vino Spumante extra dry	0,1 l	6,00
	0,75 l	38,00
Lillet Wildberry Schweppes Wild Berry & Beeren	0,2 l	8,00
Limoncello Spritz Prosecco & Spritzer Soda	0,2 l	8,00
Aperol Sprizz Prosecco oder Weißwein mit Aperol und Spritzer Soda	0,2 l	8,00
Hugo Prosecco oder Weißwein mit Holunderblütensirup, Soda & frischen Minzblättern	0,2 l	8,00
Moët & Chandon brut	0,75 l	95,00
Moët & Chandon rosé	0,75 l	110,00
Champagne Ruinart blanc de blancs	0,75 l	125,00
	1,50 l	249,00
Champagne Ruinart rosé	0,75 l	125,00
	1,50 l	249,00

WEINKARTE

Fassweine (offen)

Stettener Wartbühl		
Riesling Qualitätswein Remstalkellerei	0,2 l	6,00
Spätburgunder Weißherbst Remstalkellerei	0,2 l	6,00
Landwein rot halbtrocken, Wachtenburg	0,2 l	6,50
Weißweinschorle	0,2 l	5,00
Spätburgunderschorle	0,2 l	5,00
Rotweinschorle	0,2 l	5,20
Glühwein (saisonbedingt)	0,2 l	5,00

Flaschenweine/weiß

Chardonnay IGT, Valpantena Veneto	0,75 l	25,00
erfrischende Säure, Frucht mit tropischen Aromen	0,2 l	7,50
Pinot Grigio DOC, Tramin, Alto Adige	0,75 l	30,00
	0,2 l	9,50
Lugana Buglioni Musa DOC	0,75 l	29,00
	0,2 l	9,90
Sauvignon Blanc Clic Venezia Giulia	0,75 l	25,00
	0,2 l	7,50
Pignocco Verdicchino di Jesi DOC Santa Barbara	0,75 l	26,00
	0,2 l	8,00
Dei Caterina Bianco di Martiena IGT Toscana	0,75 l	26,00
	0,2 l	7,50
Jermann Pinot Grigio	0,75 l	52,00

Flaschenweine/rosé

Sensuade Rosato IGT Santa Barbera	0,75 l	28,00
-----------------------------------	--------	-------

Flaschenweine/rot

Merlot IGT, Cusumano, Sicilia, 100 % Merlot	0,75 l	27,00
fruchtig, feine frische Säure, nobles Tannin	0,2 l	8,50
Cabernet Sauvignon DOC, Tramin	0,75 l	29,00
dunkles Rubinrot, dicht, kräftig, charaktervoll	0,2 l	9,50
Primitivo Salento Rosso Caleo IGT	0,75 l	25,00
weich, samtig, harmonisch mit floralen Nuancen	0,2 l	8,50
Il Gentile di Casanova IGT, Toskana	0,75 l	48,00
La Spinetta / Giorgio Rivetti		
Bricco del Basco Vigne Vecchie	0,75 l	85,00
Lakritze, Fenchel, Rosmarin, Acconero		
Barolo BG, La Spinetta	0,75 l	95,00
Leder, Rauch, Pflaume, Brombeere		

Weine enthalten Sulfite

LONGDRINKS

Absolut Vodka Orange	4 cl	9,00
Absolut Vodka Red Bull	4 cl	10,50
Jack Daniels Cola	4 cl	9,50
Hendrix Gin mit Tonic	4 cl	9,50
Chivas Regal Cola	4 cl	9,50
Johnnie Walker Cola	4 cl	8,50
Bacardi Cola	4 cl	8,50
Campari Orange	4 cl	8,50
Campari Soda	4 cl	7,50

SPIRITS

Aperitif

Martini Bianco	5 cl	5,50
Pernod	4 cl	5,50
Campari	4 cl	5,50

Magenbitter

Fernet Branca Menta	4 cl	5,50
Fernet Branca	4 cl	5,50
Ramazotti	4 cl	5,50
Averna	4 cl	5,50

Schnäpse und Brände

Alte Marille, Grafschaft Mark 40 % holzfassgereift	2 cl	5,00
Alte Kirsche, Birkenhof Brennerei 40 % holzfassgereift	2 cl	5,00
Fassbinder Vieille Framboise 40 %	2 cl	7,00
Edler Schweizer Geist aus Himbeeren		
Williams	2 cl	4,00
Hendricks Gin	4 cl	7,00
Bombay Gin	4 cl	5,00
Bacardi	4 cl	6,00
Absolut Vodka	2 cl	4,00
Myers Rum	2 cl	5,00
Remy Martin VSOP	2 cl	6,00
Hennessy VSOP	2 cl	6,00
Grappa di Prosecco „Andrea da Ponte“	2 cl	6,00

Scotch Whisky

Chivas Regal	4 cl	8,00
Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
Johnnie Walker Black Label	4 cl	8,00

Tennessee Whiskey

Jack Daniels	4 cl	8,00
--------------	------	------

Liköre

Baileys	4 cl	6,00
Amaretto	4 cl	6,00

Bitte fragen Sie nach unserer Liste
für enthaltene Zusatzstoffe & Allergene

WIR AKZEPTIEREN
VISA - EUROCARD - AMERICAN EXPRESS - EC CARD

Alle Preise in EUR inklusive Service und der gesetzlichen Mehrwertsteuer
© 12/2023 - ORGA Gaststätten und Immobilien GmbH - 71332 Waiblingen

www.cafe-tagblatt.de / mail@cafe-tagblatt.de

