

Speisekarte



MANUFACTUM.
BROT & BUTTER



MANŮFACTUM.
BROT & BUTTER

Brot & Butter

Liebe Gäste,

bei Manufactum Brot & Butter können Sie die charaktervollen Lebensmittel von Manufactum vor Ort genießen. Denn bei unseren hausgemachten Speisen gilt: Wir arbeiten überwiegend mit Zutaten, die es auch bei Manufactum zu kaufen gibt. Ganz bewusst, denn schließlich kennen wir unsere Lebensmittel bis ins Detail.

Stellvertretend seien hier unsere Brotzeiten genannt – vom ofenfrischen Brot aus der eigenen Steinofen-Bäckerei über Butter, Käse, Wurst und Schinken bis hin zu süßen und herzhaften Brotaufstrichen. Manufactum Brot & Butter kann sich deshalb mit Fug und Recht die Probierküche von Manufactum nennen.

Ob süß oder herzhaft, warm oder kalt, für den kleinen oder den großen Hunger: Bei uns finden Sie ganz sicher etwas, das Ihnen schmeckt. Und wenn es Ihnen so gut gefallen hat, dass Sie die guten Dinge auch daheim genießen möchten – kein Problem. Bei unseren Lebensmitteln vor Ort und im Manufactum Warenhaus finden Sie hoffentlich alles, was Ihr Herz begehrt.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit bei uns.

Übrigens: *All unsere Getränke, Brotzeiten und die kalten Speisen bekommen Sie während der gesamten Öffnungszeiten. Für unser Angebot an warmen Speisen und Salaten fragen Sie bitte nach den aktuellen, standortspezifischen Küchenöffnungszeiten.*

Brotzeit individuell

Gleich, ob ein gemischter Brotkorb mit süßen und herzhaften Beigaben, eine warme Brotzeit aus unserer Küche oder eine unserer Standortstullen: Unsere Brotzeitauswahl bietet Passendes für jeden Hunger und Geschmack.



Brotzeiten

SÜSS

Butter, Fruchtaufstrich und Honig. Wahlweise mit ...

... Hefeknoten (mit oder ohne Rosinen)

... Croissant € **4,90**

KLASSISCH

Gemischter Brotkorb, Butter, Fruchtaufstrich,

zwei Sorten Käse, Schinken € **8,90**

VITAL

Gemischter Brotkorb, drei Sorten Aufstrich, Obstsalat, Bauernjoghurt

mit karamellisierten Walnüssen, Sprossen und Salat € **11,90**

DEUTSCHLAND *mit deutschen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, Aufstrich, zwei Sorten Schinken,

zwei Sorten Käse, u.a. Kaiserstühler Schinken, Wildblumenkäse € **12,50**

ITALIEN *mit italienischen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, drei Sorten Wurst/Schinken,

zwei Sorten Käse, u.a. San Daniele DOP, Finocciona, Taleggio DOP € **13,50**

FRANKREICH *mit französischen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, Feigenmostarda, vier Sorten

französischer Käse, u.a. Comté vieux AOP, Brie de Meaux AOP € **14,90**

„TEIL ES DIR“ *für zwei Personen*

Gemischter Brotkorb, Butter, fünf Sorten Wurst/Schinken,

fünf Sorten Käse, u.a. Wacholderschinken, Finocciona, Leberwurst,

Sainte-Maure de la Dragonnière, Comté vieux AOP, Brie de Meaux AOP € **26,50**

Übrigens: Auf der übernächsten Seite finden Sie unter der Rubrik „Extras zur Brotzeit“
leckere Ergänzungen, mit denen Sie Ihre Brotzeit veredeln können.

Warm aus der Küche

WEIZENRUSTIKAL VOM GRILL

Das ist doch Käse

Brie de Meaux AOP, Gorgonzola DOP, Comté vieux AOP, Feigenmostarda € **7,20**

Rosarot Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Speck aus Meran, Minze € **7,20**

Knusper, knusper

Ziegenfrischkäse, Obst der Saison, Kastanienhonig,
karamellisierte Walnüsse € **7,20**

Klassisch Wacholderschinken, Bauerngouda, rotes Pesto, Tomate € **7,20**

GERÖSTETES SAUERTEIGBROT

Strammer Max mit zwei Spiegeleiern, Butter, dazu wahlweise ...

... Kaiserstühler Schinken (roh) € **7,90**

... Wacholderschinken (gekocht) € **7,90**

... Kaiserstühler Schinken und Comté vieux AOP € **9,90**

... Wacholderschinken und Comté vieux AOP € **9,90**

Stramme Maxi

mit zwei Spiegeleiern, Pesto-Aufstrich, geschmorter Tomate und Rucola € **7,90**

Ausflug ins Beet (vegan)



Sauerteigbrot, Hummus Tahina, Rote Bete, Radieschen,
Möhren, Rucola, eingelegter Ingwer, Sprossen € **7,90**

Die Probierküche: Die meisten unserer Zutaten finden Sie auch zum Mitnehmen
in der Frischetheke von Manufactum Lebensmittel vor Ort.

Frisch kalt belegt

STULLEN

Manufactum Sauerteigbrot, Weizenrustikal, Dinkel- oder Roggenvollkornbrot mit ...

... Butter 	€ 2,00	... Le Gruyère AOC 	€ 5,00
... Butter, Butterbrotsalz 	€ 2,20	... Ahle Wurst (salamiartig) ...	€ 5,00
... wechselnden Aufstrichen 	€ 3,90	... Kaiserstühler Schinken	€ 5,00
... Brie de Meaux AOP 	€ 5,00	... Hausmacher Leberwurst	€ 5,00

Standortstullen

So unterschiedlich unsere Standorte hinsichtlich der Architektur sind, so verschiedenartig sind auch die jeweiligen regionalen Spezialitäten. Mit den Standortstullen haben wir sie teilweise in Brotzeitform gebracht. Genießen Sie unseren kulinarischen Streifzug.

KÖLN

„Himmel und Ääd“, Sauerteigbrot mit gebratener Blutwurst,

Zwiebeln, karamellisierten Apfelstücken € **8,50**

MÜNCHEN

„Obazda“, Sauerteigbrot mit Brie de Meaux AOP,

gebratener Paprika, Rucola € **8,50**

STUTT GART

„Leisa“, Sauerteigbrot mit Ablinsenaufstrich, Speck aus Meran,


gebratener Zucchini € **8,50**

WIEN

„Wachau“, Weizenrustikal Walnuss mit Ziegenfrischkäse,

Marillenfruchtaufstrich, karamellisierten Walnüssen, Rucola € **8,50**

dazu

BEILAGENSALAT  € **2,50**

Extras zur Brotzeit

Veredeln Sie Ihre Brotzeit mit unseren Ergänzungen.

SÜSSE ERGÄNZUNG

Honig, Fruchtaufstrich,
Schichtkäse und karamellierte
Walnüsse € **2,90**

HERZHAFTE ERGÄNZUNG

Gewürzgurke, Schwerter Senf
und zwei Aufstriche € **2,90**

VITALE ERGÄNZUNG

Aufstrich, Sprossen, Rohkost ... € **2,90**

RÜHREI *aus zwei Eiern*


Natur  € **3,60**
mit Adelegger 
(würziger Hartkäse) € **4,60**
mit Speck aus Meran € **4,60**
mit Chorizo € **4,80**
mit Parmigiano Reggiano  € **4,80**

SPIEGELEIER *zwei Stück*

Natur  € **3,60**
mit Speck aus Meran € **4,60**

MÜSLI VON DER BERLINER GOLDKÖRNER MANUFAKTUR

Bauernjoghurt, Obstsalat mit Bio-
Knuspermüsli aus Haferflocken,
Chiasamen, Sonnenblumenkernen,
Kokosraspeln, Leinsaat, Sesam,
Bourbonvanille und Meersalz

Portion  € **3,90**

„Happy Morning“ zusätzlich mit
Ingwer, Mandelblättern, Kokos-
flocken, Orangenschalen, Zitro-
nenschalen und Chiliflocken

„Provence Deluxe“ zusätzlich mit
Mohn, Mandeln, Cranberrys, Lavendel
und Zimt

„Bali Dream“ zusätzlich mit
Cashewkernen, Zimt, getrockneten
Johannisbeeren und Kardamom

Übrigens: Entdecken Sie unsere Zutaten auch für zu Hause. So finden Sie zum Beispiel die Müsli-Variationen im Manufactum Warenhaus.

Für den süßen Appetit

AUS BÄCKEREI UND MOLKEREI

Hefeknoten mit und ohne Rosinen	€ 2,00
Buttercroissant, Schokocroissant und weitere leckere Varianten	ab € 2,00
Hefeschnecken mit saftigen Füllungen	ab € 2,90
Bauernjoghurt mit Honig und karamellisierten Walnüssen	€ 4,50

Übrigens: Käsekuchen, Schokoladenkuchen und weitere frische Kuchenspezialitäten aus unserer Backstube finden Sie in unserer Auslage.



Salate & Stammgäste

Die einen – unsere Salate – können kaum frischer, knackiger und saisonaler geprägt sein. Die anderen – unsere Stammgäste – sind echte Dauerbrenner, zubereitet mit Bestsellern aus dem Manufactum Sortiment.



Salate

All unsere Salate verfeinern wir mit knusprigen Croutons,
frisch aus unserem Steinbackofen.

ROH UND KNACKIG

Blattsalate mit einer Rohkostauswahl, Sprossen
und gerösteten Sonnenblumenkernen € **8,90**

GEBRATENES GEMÜSE

Gemischte Salate mit gebratenem Gemüse € **10,90**

KÄSE

Gemischte Salate mit wechselndem Käse aus der Frischetheke € **12,90**

SCHINKEN

Gemischte Salate mit Wacholderschinken aus der Frischetheke € **12,90**

HÄHNCHEN UND OBST

Gemischte Salate mit gegrillten Hähnchenstücken
und Obst der Saison € **13,90**

Sie können wählen: Joghurdressing, Balsamicodressing oder Kräutervinaigrette.

Unsere Stammgäste

SUPPE AUS SAN-MARZANO-TOMATEN (klein / groß)  € **5,90** / € **7,90**

GEBRATENE ECHT HÄLLISCHE MAULTASCHEN

mit Salat (und Eihülle, Aufpreis € 1,50) € **9,90**

QUICHE

(wechselnde Sorten) mit Salat und Aufstrich € **9,90**

Übrigens: Zu unseren Gerichten reichen wir eine Auswahl unserer Brote. Sie konnten nicht alles probieren? Nehmen Sie das restliche Brot gern mit – die beiliegende Tüte dient als Genusstransportmittel.



MANŮFACTUM.
BROT & BUTTER

Heißgetränke


Kaffee-Spezialitäten

KAFFEE VON TRINCI

Nahe Pisa nutzt Andrea Trinci einen holzbefeuerten Röstofen. Dessen Handhabung verlangt Erfahrung, er bietet dafür aber einen besonders schonenden Röstvorgang. Wir verwenden eine exklusiv für uns entwickelte kräftig-schokoladige Mischung, die zu 60% aus Arabica-Bohnen aus Brasilien, Äthiopien und Indien sowie zu 40% aus Robusta-Bohnen aus Indien, Indonesien und Tansania besteht. Sie ist ein Musterbeispiel italienischer Kaffeeröstung und ein echter Genuss.

MILCH AUS DER REGION

Wir beziehen unsere Milch für Kaffee und Co. aus der Region. Wo immer möglich nutzen wir an unseren Standorten Vorzugsmilch. Ist diese in der Region nicht verfügbar, verwenden wir stattdessen eine hochwertige Landmilch.

Statt Kuhmilch bieten wir Ihnen gern eine pflanzliche Alternative an. 

Espresso Café	€ 3,50	Cappuccino	€ 4,10
Espresso	€ 2,80	Milchkaffee	€ 4,60
Espresso macchiato	€ 3,20	Latte macchiato	€ 4,60
Espresso doppio	€ 3,60	Extrashot Espresso	€ 0,80
Cortado	€ 4,00		

Übrigens: Eine Auswahl an Köstlichkeiten zu Ihrem Kaffee oder Tee finden Sie in unserer Auslage - sprechen Sie uns gern an.

Milch, warm & kalt

Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 4,50 / € 5,00
Heiße Milch / mit Honig	€ 3,60 / € 4,20
Frische Landmilch / frische Vorzugsmilch 0,2 l	€ 2,50
Buttermilch aus der Molkerei Hüttenthal 0,5 l	€ 3,50

Tee

PAPER & TEA

Paper & Tea steht für Akribie, Ausdauer und Liebe zum Detail, was sich sowohl in der hochwertigen Qualität der Produkte wie auch in der liebevollen Gestaltung der Verpackungen zeigt.

Glas 0,3 l € **3,50**

„Perfect Day“ (3 Minuten Ziehzeit)

Mélange aus Weißtee, Holunderblüten, Apfelstücken, Mangochips und Aprikose

„Unter den Linden“ (3 Minuten Ziehzeit)

Koffeinfreier Teeaufguss mit Lindenblüten, Apfelstücken, Sonnenblumenblütenblättern und Holunderblüten

„Les Métrofolies“ (3 Minuten Ziehzeit)

Chinesischer Schwarztee, Zitruschalen, Kakaokerne, Honeybusch, Süßholzwurzel, Vanillestücke, Kornblumenblüten und Rosenblüten

„Tiger Rock Wu Lu“ (2 Minuten Ziehzeit)

Purer Grüntee aus Zhejiang, China – lebendiger Charakter, cremige Textur

„Queen’s Grace“ (2 Minuten Ziehzeit)

Schwarztee, First-Flush-Darjeeling, Indien – ein klassischer Nachmittagstee

Übrigens: Gern brühen wir Ihren Tee ein weiteres Mal für Sie auf.

Fragen Sie uns auch nach weiteren Sorten.

Tee aus frischen Zutaten

FRISCHER TEE AUS DEM GLAS

Minztee 0,3 l € **3,90**

Ingwertee 0,3 l € **3,90**

Orange-Minze-Ingwer-Tee 0,3 l € **4,90**

Kaltgetränke

Tafelwasser 0,25 l / 0,75 l	€ 2,80 / € 5,80
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	€ 4,50
Apfelsaft Jonagold vom Stift Klosterneuburg 0,2 l	€ 3,40
Saftschorlen mit Jonagold-Apfelsaft, Rhabarber- oder Quittennektar aus der Obstkellerei van Nahmen 0,3 l	€ 4,40

Limonaden

FENTIMANS LIMONADEN

0,275 l € 3,90

„Curiosity Cola“

Diese Cola ist würzig, erfrischend und überraschend anders.

„Mandarine & Seville Orange Jigger“

Fast ein Drittel des Flascheninhalts ist reiner Mandarinenensaft, abgerundet mit dem natürlichen Aroma der Bitterorange.

„Victorian Lemonade“

Die traditionelle Rezeptur kombiniert die fruchtige Säure frischer Zitronen mit Kräuterextrakten.

ITALIENISCHE LIMONADEN

0,275 l € 3,90

„Aranciata“ Limonade aus vollreifen apulischen Orangen

„Gazzosa“ Limonade aus Slow-Food-zertifizierten Amalfi-Zitronen

„Chinotto“ Limonade aus Slow-Food-zertifizierten ligurischen Bitterorangen

„Rose Lemonade“

Die Limonade mit Zitronensaft und natürlichem Rosenaroma erinnert an sonnengereifte Grapefruits.

„Ginger Beer“

Grundlage für das Ginger Beer ist feinste chinesische Ingwerwurzel, die fermentiert wird und maßgeblich für den aromatischen, würzig-scharfen Geschmack des Getränks sorgt.

Übrigens: Da die Fentimans richtig gebraut sind, können sie noch Restmengen Alkohol (maximal 0,5 Vol.-%) enthalten.

Prickelndes

SECCO ROSÉ AUS SPÄTBURGUNDER-TRAUBEN

Spritzig-elegant entwickelt der saftige Secco Aromen von reifen eingelegten Erdbeeren und frischen Himbeeren.
Weingut Schmitt, Rheinhessen

Glas 0,1 l € **3,60**
Flasche 0,75 l € **16,90**

CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

100% Pinot Noir. Traditionell flaschenvergoren, fein und vornehm duftend, frisch und angenehm trocken.
Parigot & Richard, Burgund

Glas 0,1 l € **5,80**
Flasche 0,75 l € **30,00**

REGIONALE BIERE

Pils, Kölsch, Alt, Weißbier – so unterschiedlich die Regionen, so unterschiedlich die Biere. Fragen Sie uns gern.



Weine

WEIN VOM WEEDENBORNERHOF

Im Herzen von Rheinhessen ist das Weingut von Peter Schmitt ansässig. Das Gut ist seit 2012 vom Demeter-Verband zertifiziert – und damit eines von nur rund 40 Demeter-Weingütern in Deutschland. Die Winzerfamilie bewirtschaftet 15 Hektar Weinberge im Wonnegau, die Gärung der Weine erfolgt spontan im eigenen Keller.

Glas 0,1 / 0,2 l € **3,60** / € **6,90**
Flasche 0,75 l € **16,90**

Rot

DORNFELDER TROCKEN

Der Dornfelder wurde auf der Schale vergoren und kam dann ins große Holzfass. Er ist ein Dornfelder, wie man ihn sich vorstellt: fruchtig nach Sauerkirsche und Brombeere, mit feiner, klarer Struktur. Ein unkomplizierter Gesprächs- und Speisenbegleiter.

SAINT LAURENT TROCKEN

Der Saint Laurent wurde auf der Schale vergoren und reifte im Tank. Er ist ein feiner Burgunder, würzig im Duft, am Gaumen intensiv und geschmackvoll. Er duftet nach Johannisbeere und zeigt sich generell fruchtig. Ideal zu kräftigem Essen.

Weiß

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Im Tank gereift, duftet dieser Grauburgunder exotisch und vielschichtig nach gelben Früchten. Am Gaumen ist er kräftig und nachhaltig, mit etwas Würze und gut eingebundener Säure. Der perfekte Wein zu jeder Gelegenheit.

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Der Weißburgunder reifte im Tank. Er zeigt einen Duft nach frischen Kräutern; wenn er atmet, kommen noch fruchtige Aromen hinzu. Leicht und angenehm am Gaumen, präsentiert er sich mit wenig schmeckbarer Säure. Ein Wein, der harmonisch über die Zunge gleitet.



MANUFACTUM.
BROT & BUTTER