



Auftragsbäckerei



# Kuchen

Die beliebten Kuchenklassiker aus dem Café kannst du bei uns als ganze Kuchen bestellen. Einige werden in einer eckeigen Form gebacken, andere als runde Kuchen.

Auf den folgenden Seiten findest du unser aktuelles Sortiment sowie eine Liste der saisonalen Kuchen.

Für besondere Anlässe ist es auch möglich, unsere Kuchenklassiker als zwei-stöckige Torte, Cupcake, Törtchen oder einige auch als Cakepop zu bestellen. Welche Varianten möglich sind, ist für jeden Kuchen angegeben.

Die Preise für die Varianten können wir dir nach persönlicher Absprache nennen.





## Carrot Cake

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





# Fudge Brownie

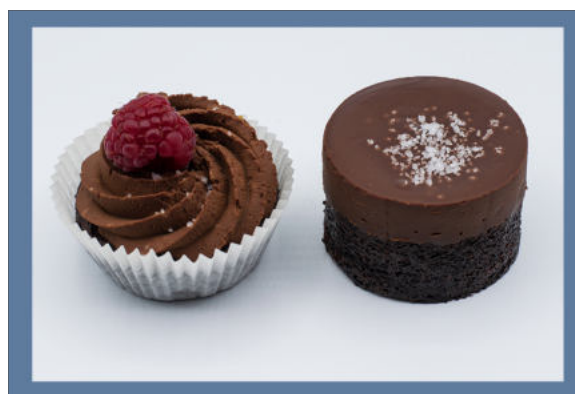
mit Salzflocken

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose







# Apfel-Cheesecake

mit Hafercrumble

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose







# Kirsch-Zupfkuchen

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose







# Eierschecke

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose







# Aprikosen-Streuselkuchen

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose



# Red Velvet Cake

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose,  
Farbstoff (E122, E102)





# Biscoff Lotus Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose



# Lemon Curd Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





# White Choc Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose



# Heidelbeer-Cheesecake

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakestick

Allergene: Eier, Gluten (Weizen), Laktose





# Karottenkuchen

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen)  
Nüsse (Haselnüsse, Mandeln)



# Birne-Walnuss Kuchen

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)  
Nüsse (Walnüsse)





# Donauwelle

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: 38x25cm

Stücke: 18

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)



# Schwedische Apfeltorte

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen

Allergene: Gluten (Weizen)





# Banoffee Cake

-vegan-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Gluten (Weizen, Hafer)  
Nüsse (Walnüsse)



# Quark-Mohn-Kuchen

-glutenfrei-

Maße ganzer Kuchen: Ø28cm

Stücke: 12

Varianten: Cupcake, Törtchen

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)





# Schwedische Mandeltorte

-glutenfrei-

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)







# Heidelbeer-Schokokuchen

-glutenfrei & ketogen-

Maße ganzer Kuchen: Ø26cm

Stücke: 12

Varianten: Torte, Cupcake, Törtchen, Cakepop

Allergene: Eier, Laktose, Nüsse (Mandeln)



# Saisonale Kuchen

Je nach Saison sind auch diese Sorten  
als runde Kuchen bestellbar.

## Januar

- Birne-Haselnuss Kuchen mit Preiselbeeren
- Apfel-Walnuss Tarte

## Februar

- Mandarine-Walnuss Kuchen
- Blutorange-Thymian Kuchen

## März

- Mango-Kokos-Tarte (vegan)
- Zitrone-Himbeerkuchen mit Pistazien

## April

- Pfirsich-Rosmarin-Tarte
- Tarte au Citron mit Baiser

## Mai

- Rhabarber-Streuselkuchen
- Erdbeer-Mohn-Tarte

## Juni

- Erdbeerkuchen mit Pinienkernen
- Weiße Schokoladentarte mit Erdbeerfüllung

## Juli

- Himbeer-Mandel-Blondies (vegan)
- Stachelbeer-Baiser Kuchen

## August

- Feigen-Himbeer-Tarte (vegan)
- Johannisbeerkuchen mit Haselnussbaiser

## September

- Cassis-Schoko-Tarte (glutenfrei)
- Feigen-Rosmarin-Tarte (vegan)

## Oktober

- Kürbiskuchen mit Zimtstreuseln (vegan)
- Trauben-Mandelkuchen (glutenfrei)

## November

- Kirsch-Haselnusskuchen (glutenfrei)
- Kaffee-Haselnuss-Tarte

## Dezember

- Bratapfeltarte mit Amarettinicumble
- Orangen-Schoko-Tarte



# Specials

Wenn es mal etwas ganz Besonderes sein darf, stecken unsere Konditorinnen ihre Kreativität und Leidenschaft auch liebend gerne in individuelle Kreationen.

Auf den folgenden Seiten findest du ein paar Beispiele für kleine süße Meisterwerke. Wenn du einen ganz individuellen Wunsch hast, können wir gerne in einer persönlichen Absprache darauf eingehen. Sprich uns hierzu gerne an!

Die Preise für die Specials können wir dir nach persönlicher Absprache nennen.



# Specials



Zitrone-Baiser Tarte  
mit hellem Mürbeteig



Zitrone-Baiser Tarte  
mit Schoko Mürbeteig



Eclair mit Himbeeren  
und Schoko-Ganache



Windbeutel  
mit Mangocreme



Mini-Guglhupf  
Schoko-Vanille



Macarons  
diverse Sorten möglich

# Specials



Fancy Plätzchen  
Mürbeteig mit Fruchtcreme  
vegan & glutenfrei möglich



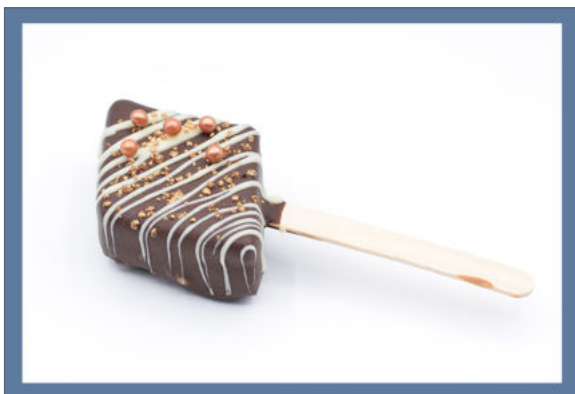
Cheesecake Cubes  
mit Schokoüberzug



Cheesecake Stick  
und Schokoüberzug rosa



Cheesecake Stick  
mit Schokoüberzug weiß



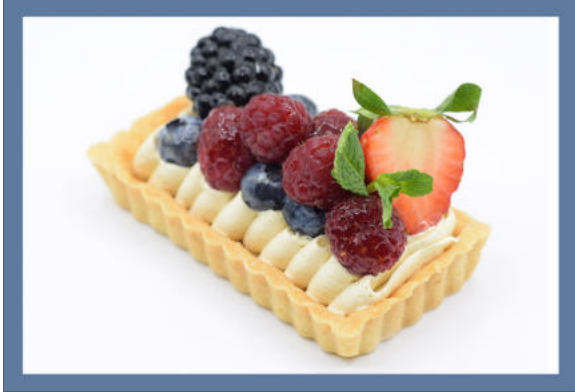
Cheesecake Stick  
mit Schokoüberzug Zartbitter



Cakepops  
aus diversen Kuchen möglich

# Specials

-vegan-



Obst-Tartelette  
mit hellem Mürbeteig  
und Vanille Creme



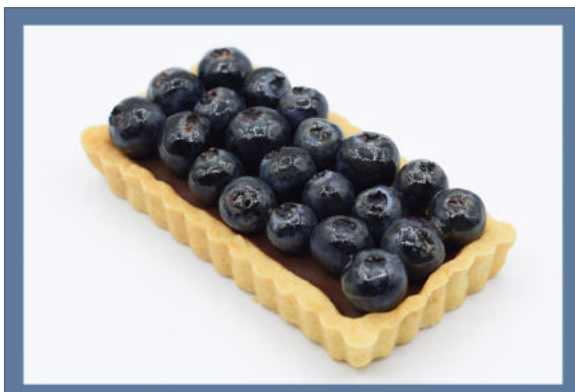
Obst-Tartelette  
mit Schoko Mürbeteig  
und Vanille Creme



Obst-Tartelette  
mit hellem Mürbeteig  
und Schokocreme



Obst-Tartelette  
mit Schoko Mürbeteig  
und Schokocreme



Heidelbeer-Tartelette  
mit hellem Mürbeteig  
und Schokocreme



Himbeer-Tartelette  
mit Schoko Mürbeteig  
und Schokocreme



# Specials

-glutenfrei-



Mohn-Mandel-Ring  
mit Quark-Mascarpone  
und Obst



Haselnussring  
mit Quark-Mascarpone  
und Obst



Haselnuss-Törtchen  
mit Kaffee creme  
und Nougat



Obst-Törtchen  
mit Quark-Mascarpone  
und dreierlei Böden



Apfel-Törtchen  
mit Haselnuss-Boden



Obst-Törtchen  
mit Mohn-Mandel-Boden



# Brot

Auch das Brot für unsere Frühstücke im Café backen wir in unserer Backstube täglich frisch. Wir geben den Teigen die Zeit und Ruhe die sie brauchen, um ein qualitativ hochwertiges, handwerklich hergestelltes Produkt zu erhalten.

Mit viel Herzblut haben wir unser saftiges Sauerteigbrot mit Schwarzkümmel entwickelt, das hervorragend zu herzhaften Belägen passt, aber auch einfach nur mit etwas Butter und Salz ein echter Genuss ist.

Unser buttriges Brioche ist auch ohne alles schon ein echter Knaller. Aber klassisch kombiniert mit deftigem Ei und Speck oder süß mit deiner Lieblingsmarmelade ist es das ultimative Soulfood auf jedem Frühstückstisch.





# Sauerteigbrot

-vegan-

Gewicht: ca. 1500g

Allergene: Gluten (Weizen)





# Brioche

Gewicht: ca. 1500g

Allergene: Gluten (Weizen), Eier, Laktose