

## KAFFEE WIPPLER - Zeit für Genuss

Die Verbindung der traditionellen Konditorei und die sächsische Art den Kaffee zu genießen, ist unser Anliegen. Dafür greifen wir auf unsere altbewährten Rezepturen aus einer über hundertjährigen Familientradition zurück. Der Wunsch, sich auf die wechselnden Ansprüche und Bedürfnisse unserer Kunden einzustellen, ist jedoch ebenso groß, wie die Pflege der »Wipplerschen« Tradition. Aus diesem Antrieb heraus haben wir uns seit einigen Jahren auf allergiegerechte Produkte – von veganen Cupcakes bis zur glutenfreien Hochzeitstorte – spezialisiert.

Alle unsere Kreationen werden mit Liebe und Sorgfalt gefertigt. Dabei verzichten wir bei der Zubereitung ganz bewusst auf Zusatzstoffe wie Aromen und verwenden lieber natürliche, vollwertige Rohstoffe wie Butter, Sahne, frische Früchte oder feine französische Schokolade.

Beginnen Sie den Tag mit einem ausgedehnten Schlemmerfrühstück, genießen Sie bei einer Tasse Kaffee, traditionellen sächsischen Kuchen oder lassen Sie sich mit verschiedenen Tortenkreationen, Eisbechern sowie hausgemachten Trinkschokoladen verwöhnen. Herzhafte kleine Gerichte, Brotsalate, Quiche und belegte Brote runden unser Sortiment ab.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme und entspannte Zeit in unserem Kaffee Wippler.

Sie wollen mehr über uns erfahren? Besuchen Sie und doch im Internet auf unserer Webseite.



[www.kaffee-wippler.de](http://www.kaffee-wippler.de)

# Kaffee

Tasse frisch gebrühter Bohnenkaffee auch entkoffeiniert	€ 2,20
Kännchen frisch gebrühter Bohnenkaffee auch entkoffeiniert	€ 3,90
Pott frisch gebrühter Bohnenkaffee auch entkoffeiniert	€ 3,60
Tasse Cappuccino <small>H</small> auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 2,90
Großer Cappuccino <small>H</small> auf Wunsch auch mit Schlagsahne	€ 3,90
Cappuccino »Weiß« <small>H</small> doppelter Espresso mit 35%-iger Grand Cru Schokolade und Milchschaum	€ 4,80
Latte Macchiato <small>H</small>	€ 3,30
Großer Milchkaffee <small>H</small>	€ 3,90
Espresso	€ 2,20
Doppelter Espresso	€ 3,80
Espresso Macchiato <small>H</small> mit Milchschaum	€ 2,60
Doppelter Espresso Macchiato <small>H</small> mit Milchschaum	€ 3,90
Eis trifft heiß <small>H</small> Vanilleeis badet in Espresso	€ 3,40
Kaffee gern auch mit Geschmack von Zimt, Vanille, Karamell <small>I, H</small> , Amaretto <small>I, H</small> , Haselnuss <small>J</small>	€ 0,50

## Wir empfehlen zum Kaffee

Pralinen aus eigener Herstellung (Stückpreis)	€ 0,80
W.I.P.-Würfel - unser Hauskonfekt Komposition aus Biscuit, Gianduja, heimischen Kaffee-Kräuterlikör und feinsten Schokolade	€ 2,50

Sie treffen Ihre Gebäckauswahl an der Verkaufstheke und unser Service bringt es Ihnen.

# Spezialitäten

Kaffee »Sächsisch« <sub>E, H</sub> Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne	€ 4,50
Kaffee »W.I.P.« <sub>H</sub> Kaffee, Kaffee-Kräuter Likör „Müller-Drei“, Schlagsahne	€ 4,50
Kaffee »Irish« <sub>H</sub> Kaffee, Whiskey, Schlagsahne	€ 4,50
Espresso »Cortado« <sub>H</sub> Espresso, gezuckerte Milch, Milchschaum	€ 2,70
Chai Latte <sub>H</sub> Schwarztee Extrakt mit Zimt, Kardamom, Nelken, Fenchel und Anis	€ 3,60

# Trinkschokoladen

aus eigener Herstellung

Serviert im Pott 0,3l

Schokolade »Bitter« <sub>H</sub> aus 70%-iger Grand Cru Schokolade	€ 3,80
Schokolade »Vollmilch« <sub>H</sub> aus 40%-iger Grand Cru Schokolade	€ 3,80
Schokolade »Weiß« <sub>H</sub> aus 35%-iger Grand Cru Schokolade	€ 3,80
Vollmilchschokolade Espresso plus <sub>H</sub> aus 40%-iger Grand Cru Schokolade	€ 4,80
Weißer Schokolade Espresso plus <sub>H</sub> aus 35%-iger Grand Cru Schokolade	€ 4,80
Zaren Schokolade <sub>H</sub> Schokolade, Rum, Schlagsahne	€ 4,95
Winterschokolade <sub>H</sub> aus 70%-iger Grand Cru Schokolade mit Gewürzen	€ 3,95
Schokolade »Piccolino« <sub>H</sub> Tasse Vollmilchschokolade	€ 2,60
Portion geschlagene Sahne	€ 0,35

Alle Getränke können auch mit laktosefreier Milch zubereitet werden.

# Teespezialitäten

Eilles Tea – lose Spezialitäten

Serviert im Teekännchen, ca. 2 – 3 Tassen

€ 3,90

## Darjeeling Royal First Flush Blatt

famose Frühlingspflückung mit spritzig-frischer Note

## Ceylon Orange Pekoe Blatt

Hochland-Tee der Insel Sri-Lanka mit einem frischen, fein herben Aroma

## Ostfriesen Mischung Broken

ausgesuchte Assams mit typisch goldenen Blattspitzen bestimmen diesen kräftig-würzigen Nachmittagstee

## Earl Grey Blatt

Darjeeling-Ceylon-China Mischung, benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinster Bergamotte-Früchte

## Bio Darjeeling Green Blatt

charaktervoller Grüntee aus dem Hochland Darjeelings, von Plantagen mit kontrolliertem biologischem Landbau mit zart-herber Note

## Bio Grüntee Wulu Cha Yantou Blatt

biologisch angebauter Spitzengrüntee aus China – duftig, blumig und zart

## Grüntee White Fu

edle grüne, weiße und Oolong-Tees mit Fruchtstücken und zartem Aroma

## China Yasmin Tai Mu Long Zhu

handgerollte Jasminperlen – eine unvergleichliche Köstlichkeit

## Nepal Royal Fancy Oolong Tea Blatt

handgerollte halbfermentierte Teerarität mit milder, nussiger Geschmacksnote und lieblichem Duft

## Bio Vervenia

eine Empfehlung aus wohltuendem Digestif ist diese Kräuterkomposition aus Verbene, Zitronenmelisse und Lemon Myrte aus biologischem Landbau

## Harmonizer Vertucly

harmonisch wohlschmeckende Kräutermischung – Wellness pur

## Beerenkräuter

wohlschmeckende Kräutermischung mit schwarzem Johannisbeer-Aroma

## Rooibos Royal Sanddorn

südafrikanischer Rotbusch mit Sanddornblüten, Saflorblüten und markantem Sanddornaroma

# Teespezialitäten

Eilles Tea – Diamond<sup>®</sup>

Serviert im Portionsglas 0,3 l

€ 2,80

## Assam Spezial BROKEN

kräftiger Tee aus Nordindiens Plantagen – gehaltvoll malzig

## Sonne Asiens – Blatt

zart-herber Grüntee mit Lemongras und exotisch, frischem Zitrus-Aroma

## Rooibos Vanilla

südafrikanischer Rotbusch, mit lieblichem Vanille-Aroma - ein trendiges Wellnessgetränk ohne Koffein

## Sommerbeeren

reine, harmonische Früchtemischung mit sommerlichem Himbeer-Erdbeer-Aroma verfeinert

## Vita Orange

spritzige Früchtemischung aus Hibiskus, Apfel, Zimt, Orangen-Zitronenschalen mit 7 Vitaminen

## Kräutergarten

wohltuende Kräuter von Lemongras, Rooibos, Brennnesselblättern, Apfel, Sonnenblumenblüten und Apfel-Quitten-Aroma

## Alphüttenkräuter nach Schweizer Art

Würzige Kräutermischung mit dem Flair einer Berglandschaft

## Kamille

Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack, sind angenehm beruhigend und ausgleichend

# Kräuteraufgüsse

## Frische Minze

Aufguss von duftenden Pfefferminzblättern

€ 3,40

## Würziger Ingwertee

Aufguss von wohltuendem Ingwer, abgerundet mit Sternanis und Limette

€ 3,80

Unsere losen Tees und Aufgüsse können bis zu zweimal aufgegossen werden. Gern bringen wir Ihnen frisches, heißes Wasser.

## Sonstige Heißgetränke

Heiße Zitrone, frisch gepresst		€ 2,70
Glühwein		€ 3,50
Grog		€ 4,50

## Mineralwasser

GEROLSTEINER sprudel	0,25 l	€ 2,20
prickelnd frisch	0,50 l	€ 3,80
GEROLSTEINER medium	0,25 l	€ 2,20
erfrischend, mit weniger Kohlensäure	0,50 l	€ 3,80
GEROLSTEINER naturell	0,25 l	€ 2,20
angenehm natürlich	0,50 l	€ 3,80

## Erfrischungsgetränke

BIONADE Holunder, Kräuter	0,33 l	€ 2,90
FRITZ-KOLA Mischmasch 9 Kola-Orange-Limonade	0,33 l	€ 2,90
FRITZ-LIMO Orange	0,33 l	€ 2,90
COCA COLA 9	0,33 l	€ 2,90
LICHTENAUER Tonic Water	0,25 l	€ 2,50
Frühstückssaft D Dinkelflocken, Orange, Banane, Apfel und Möhre	0,20 l	€ 3,10
Orangensaft frisch gepresst	0,20 l	€ 3,80

## Heide Säfte – Siebenlehn

Apfelsaft naturtrüb, Orangensaft	0,20 l	€ 2,40
Bananennektar, Kirschnektar, Schwarzer Johannisbeernektar, KiBa, Rhabarbernektar	0,50 l	€ 4,90

Alle Säfte sind auch als Schorle möglich!

## Flaschen-Biere

RADEBERGER PILSNER hellgoldfarbenes, wohltuend hopfenbetontes Pilsner	0,33 l	€ 2,90
UR-KROSTITZER Schwarzes intensives Aroma und eine ausgeprägte Würzigkeit des Hopfens	0,50 l	€ 3,80
SCHÖFFERHOFER Hefeweizen bernsteinfarbig schimmerndes, naturtrübes Hefeweizen	0,50 l	€ 3,80
SCHÖFFERHOFER alkoholfrei alkoholfreies Hefeweizen, feinherb und spritzig	0,50 l	€ 3,80
HENNINGER Radler	0,33 l	€ 2,90
CLAUSTHALER Extra herb alkoholfrei hopfenbetont, mit dem typischen herben Pilsengeschmack	0,33 l	€ 2,90

# Offene Weine

## Weißwein

Grauburgunder Kabinett trocken Pfalz v	0,10 l	€ 3,30
intensiv fruchtig, zart nussige Röstaromatik mit milder Säure und sehr füllig	0,25 l	€ 5,70
Riesling „Kalkstein“ trocken Pfalz v	0,10 l	€ 2,70
Großkarlbacher Burgweg, Deutscher Qualitätswein (Mit dem Kauf dieses Weines leisten Sie eine Zustiftung für die Stiftung „Maria am Wasser“ Dresden-Hosterwitz.)	0,25 l	€ 4,70

## Roséwein

Pillnitzer Schieler Rotling Q.b.A. trocken v	0,10 l	€ 3,70
Schieler heißen die Rotlinge in Sachsen. Gemeinsam werden die roten und weißen Beeren ausgepresst. Zartes Himbeer-Rosa, kräftiges Fruchtaromen von reifen Burgundertrauben, lebendige Säurestruktur	0,25 l	€ 6,70

## Rotwein

Barbazúl trocken Andalusien v	0,10 l	€ 3,70
Vergärung im Holzfass, kraftvoll und tiefdunkel mit großem Nachhall, Geschmack von reifen roten Früchten aus der sehr seltenen Rebsorte „Tintilla de Rota“	0,25 l	€ 6,80

## Sekt

Picco ROTKÄPPCHEN trocken oder halbtrocken	0,20 l	€ 3,70
Sekt ROTKÄPPCHEN trocken oder halbtrocken	0,75 l	€ 13,00



# Spirituosen

WILTHENER WEINBRAND	2 cl	€ 2,50
Feiner Alter	4 cl	€ 4,00
CONNEMARA N°1 Irish Whiskey	2 cl	€ 3,80
Single Malt – Rauchig mit frischen Kräutern, Honig und Früchten im Geschmack. Das vollmundige Torfaroma liegt lange und angenehm darüber	4 cl	€ 6,70
ABERLOUR N°2 Scotch Whiskey	2 cl	€ 4,10
Double Cask 12 Jahre Single Malt Gereift in Bourbon und Sherryfässern, weich und fruchtig, Geschmack schokoladig mit Karamell	4 cl	€ 7,00
Elbsandsteiner	2 cl	€ 2,50
heimischer Kräuterlikör	4 cl	€ 4,00
Eierlikör E	2 cl	€ 2,20
	4 cl	€ 3,70
MÜLLER Drei	2 cl	€ 2,50
heimischer Kräuter-Kaffeelikör sinnlicher Charakter geprägt aus einer Kombination sorgfältig ausgewählten Kräuterextrakten, hochwertigen Kaffeeauszügen und dem Hauch verführerischer Vanille	4 cl	€ 4,00
MORITZ	2 cl	€ 2,50
heimischer Obstbrand schmeckt nach Kirschen, Pflaumen, etwas Schokolade, Bittermandel, pflaumig-weiche Süße, Röstaromen	4 cl	€ 4,00
OLD PASCAS Dark	2 cl	€ 2,50
Rum	4 cl	€ 4,00

# Frühstück ganztägig

Süßes Hörnchen <small>A, H,</small> 1 Croissant mit hausgemachtem Pralinen-Nuss-Aufstrich	€ 3,90
Kleines Frühstück <small>A, B, D, H</small> 2 Brötchen, Butter, Konfitüre, Honig	€ 4,70
Großes Frühstück <small>A, B, D, H</small> 3 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig, Aufschnittplatte	€ 7,60
Vegan-Glutenfreies Frühstück 3 Scheiben glutenfreies Brot, herzhafter Aufstrich, Obstsalat, Gemüse	€ 7,80
Französisches Frühstück <small>A, B, D, H</small> 2 Croissants, Butter, Honig, Konfitüre	€ 5,20
»Körner(platz)« Frühstück <small>A, B, D, H</small> 1 Vollkornbrötchen, Frischkornmüsli, 1 Glas Frühstückssaft, Butter, herzhafter Aufstrich, Käsevariation	€ 7,60
Italienisches Frühstück <small>A, B, D, H</small> 2 Brötchen, Butter, Bergkäse, Schinken luftgetrocknet, Oliven	€ 9,20
Schlemmerfrühstück für Zwei <small>2, 3, A, B, D, E, H</small> 4 Brötchen, hausgemachter Pralinen-Nuss-Aufstrich, Butter, Wurst- und Käseplatte, hausgemachte Konfitüre, Honig, Portion Rührei, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft und 2 Tassen Kaffee	€ 24,00
Großes Schlemmerfrühstück für Zwei <small>2, 3, A, B, D, E, H</small> 6 Brötchen, hausgemachter, Pralinen-Nuss-Aufstrich Butter, Wurst- und Käseplatte, hausgemachte Konfitüre, Honig, Portion Rührei, 1 Picco Sekt, 2 Gläser Frühstückssaft, 2 Kaffeespezialitäten nach Wahl und 2 Stück Kuchen Ihrer Wahl	€ 28,00
»Krümel« Frühstück <small>A, H,</small> 1 Brötchen, Butter, hausgemachter Pralinen-Nuss-Aufstrich, kleiner Obstsalat	€ 4,20

Als Alternative zum Brötchen reichen wir Ihnen auch gern geschnittenes Brot.

**Dazu empfehlen wir...** (siehe auch Folgeseite)

Gekochtes Ei <small>E</small>	€ 1,20
Rührei aus 2 Eiern naturell <small>E</small>	€ 3,60
- dazu Schinken oder Kräuter oder Tomate	€ 1,10
- oder Bacon	€ 1,50

3 Scheiben glutenfreies Brot	€ 2,50
Aufschnitt Platte, klein <sup>2,3</sup>	€ 4,00
Lachs Platte, klein wahlweise mit Meerrettich oder Honig-Feigensenfsoße <sup>U, R</sup>	€ 4,80
Obstsalat	€ 3,70
Frischkornmüsli <sup>A, H</sup> (Dinkelschrot, Apfel, Banane, Sahne)	€ 3,70
Hausgemachtes Dinkelmüsli <sup>A, K, I, S</sup> (im Backofen geröstete Dinkelflocken, Nüsse, Saaten, Sesam)	€ 3,20
Hausgemachtes Dinkel-Schokomüsli <sup>A, K, I, S</sup> (im Backofen geröstete Dinkelflocken, Nüsse, Saaten, Sesam, Schokolade)	€ 3,70
Naturjoghurt 3,8% <sup>H</sup>	€ 2,50
Butter <sup>H</sup> , Honig, hausgemachte Konfitüre, Nutella je Portion	€ 1,10
Hausgemachter Pralinen-Nuss-Aufstrich <sup>H</sup>	€ 2,40

## Herzhaftes

Bitte fragen Sie unseren Service auch nach dem Tagesangebot.

Bunter Salatteller <sup>A, B, R</sup> hausgemachte Vinaigrette, Brot auf Wunsch gern mit:	€ 5,90
- Apfelstücken und Walnüssen <sup>K</sup>	€ 7,00
- Thunfisch und gekochtem Ei	€ 7,80
- Scheiben von luftgetrocknetem Schinken	€ 7,80
Überbackener Brotsalat mit mediterranem Gemüse <sup>A, B, D, R</sup> geröstete Brotwürfel, Aubergine, Zucchini, Paprika, Tomate, Oliven, Zwiebel, Knoblauch, Käse	€ 8,20
Quiche <sup>A, E, H</sup> aus Dinkelmehl, je nach Angebot (Ziegenkäse-Pilze, Tomate-Mozzarella, Spinat-Tomate, ...)	€ 3,75
Brotsticks <sup>A, B, D, H</sup> geröstete Brotsticks mit Kräuterquark (auch glutenfrei möglich)	€ 3,90

Ofenkartoffel mit Kräuterquark <small>H</small>	€ 5,90
mit Kräuterquark und Räucherlachs <small>H, U</small>	€ 7,20
Würzfleisch vom Huhn <small>H</small> im Förmchen	€ 5,60
Überbackenes Winzerbrot <small>A, B, D, H, K, R</small> mit Mozzarella und Tomate, Salatbeilage	€ 7,20
Gebratener Ziegenkäse mit Akazienhonig und Thymian <small>A, B, H, K, R</small> an Salat mit Trauben, Walnüssen und Winzerbrot (auch glutenfrei möglich)	€ 8,50
Kaltes Bratenbrot <small>A, B, 2, 3</small> Schweinebraten, saure Gurken, Senf, Meerrettich, Mayonnaise, Brot	€ 5,50
Paar Wiener mit Brötchen <small>2, 3, 4, A, R</small>	€ 3,80
Warmes Pizzabrötchen mit Gurkensticks <small>A, 2, 3</small> (Kinderportion)	€ 3,40

# Eisbecher

»Wippi´s« Probierteller <sup>H</sup> 5 kleine Kugeln verschiedenes Eis	€ 4,20
»Heißer Apfel« <sup>H, I</sup> 1 Kugel Bratapfeleis, 1 Kugel Milcheis Zimt, Sahne, heißes Apfelmus	€ 5,70
Vanilleeis mit heißen Himbeeren <sup>H</sup> 2 Kugeln Milcheis Vanille, Himbeeren, Sahne	€ 5,70
Vanilleeis »Steirische Art« <sup>H</sup> 3 Kugeln Milcheis Vanille, caramelisierte Kürbiskerne, kalt- gepresstes Kürbiskernöl aus der Steiermark mit Sahne	€ 7,40
Zimteis mit heißen Pflaumen <sup>H</sup> 2 Kugeln Milcheis Zimt, Pflaumen, Sahne	€ 5,70
Nussknacker <sup>H, I, J, K, O</sup> je 1 Kugel Milcheis Pistazie, Walnuss u. Haselnuss Ahornsirup, karamellisierte Nüsse, Sahne	€ 8,10
Schwarzwaldbecher <sup>E, H</sup> 1 Kugel Milcheis Schoko, 1 Kugel Milcheis Amarena 1 Kugel Milcheis Vanille, Kirschen, Kirschlikör, Sahne	€ 7,40
Schwedenbecher »Anna Karlsson« <sup>E, H, J</sup> je 1 Kugel Milcheis Vanille, Eierlikör und Schokolade, Apfelmus, Eierlikör, Sahne	€ 7,40

Alle Waffeln zur Dekoration enthalten Gluten und Spuren von Schalenfrüchten.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen auch einen lactose- oder glutenfreien Eisbecher aus dem aktuellen Angebot unserer Eistheke zusammen.

Dafür berechnen wir pro Eiskugel 1,80 € und für eine Portion Sahne 1,00 €.

## Kindereisbecher – für die Kleinen

Nicos Traum <sup>H</sup> 1 Kugel Eis nach Wahl umrahmt von Goldbären, Sahne	€ 2,80
Kinderbecher »Kleiner Moritz« <sup>H</sup> 1 Kugel Eis, frische Früchte, Sahne	€ 3,60
Kinderdessert a la »Timo« <sup>H, E</sup> 1 Kugel Fruchteis, 1 Kugel Vanilleeis, Fruchtsauce, kleines Baiser	€ 4,00
Schokoladiger »Vinzi« Teller <sup>H</sup> 2 Kugeln Schokoladeneis, verziert mit Bananenscheiben und Schokoladensauce	€ 4,40

## Eisgetränke

Milchshake je nach Wunsch gemäß <sup>H</sup> den vorhandenen Eissorten in unserer Eistheke	€ 4,50
Eisschokolade <sup>8, H</sup> Schokolade, Milcheis Vanille, Schlagsahne	€ 4,50

## Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff (z. B. Beta-Carotin, Riboflavin)
- 2 mit Konservierungsstoffen (z.B. Sorbinsäure)
- 3 mit Antioxidationsmittel (z. B. Natriumsulfit)
- 4 mit Geschmacksverstärker
- 5 mit Stabilisator (Carrageen, Guarkernmehl)
- 6 mit Emulgatoren
- 7 mit Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl)
- 8 mit Milcheiweiß
- 9 koffeinhaltig
- 10 chininhaltig
- 11 mit Vitaminzusatz

## Deklarationspflichtige Allergene

- A Weizen (auch Dinkel)
- B Roggen
- C Gerste
- D Hafer
- E Eier
- F Erdnüsse
- G Soja
- H Milch
- I Mandeln
- J Haselnüsse
- K Walnüsse
- L Kaschunüsse
- M Pecannüsse
- N Paranüsse
- O Pistazien
- P Macadamia-Nüsse
- Q Sellerie
- R Senf
- S Sesamsamen
- T Krebstiere
- U Fisch
- V Schwefeldioxid / Sulfite
- W Lupinen
- X Weichtiere