

LICHTEN
THURN
KAFFEEHAUS



SCHÖNEN GUTEN MORGEN!

SWEET START

- 2 Brote nach Wahl (Semmel / Dinkel / Vollkorn / Laugen)
Butter oder Margarine
- 2 Marmeladen nach Wahl (Marille / Erdbeere / Schoko / Honig)
- 2 Panini a scelta (rosetta / farro / integrale / laugen)
burro oppure margarina
- 2 marmellate a scelta (albicocca / fragola / cioccolata / miele)

8.00

SALTY START

- 2 Brote nach Wahl (Semmel / Dinkel / Vollkorn / Laugen)
Butter oder Margarine
- 2 Wurstsorten nach Wahl (gekochter Schinken/ Mortadella /
Speck/ Sopressa-Salami / Bresaola)
- 2 Käsesorten nach Wahl
(Fontina / Camembert / Marienberger / Psairer Heukäse Bio /
Parmesankäse)
- 2 Panini a scelta (rosetta / farro / integrale / laugen)
burro oppure margarina
- 2 salumi a scelta (prosciutto cotto / mortadella / speck / soppressa /
bresaola)
- 2 tipi di formaggio a scelta
(Fontina / Camembert / Monte Maria / formaggio con fiori di fieno
Bio della Val Passirio / Parmigiano Reggiano)

11.50



BUCHTEL * or CROISSANT

Marille / Erdbeere / Schokolade / Pistazie / Vanille
Albicocca / fragola / cioccolata / pistacchio / vaniglia

BUCHTEL LEER/VUOTO 6.00
EACH FILLING + 0.50

CROSSAINT LEER/VUOTO 2.30
EACH FILLING + 0.50

*...hausgemacht | *...*fatto in casa*

PANCAKES

+ 7.00

Honig / Ahornsirup / Sahne
Miele / sciroppo d'acero / panna
+ 0.50

Schokoladencreme / Pistaziencreme
Crema al cioccolato / crema di pistacchio
+ 1.00

Waldbeersauce
Salsa ai frutti di bosco
+ 2.00

PORRIDGE* or JOGHURT

5 . 5 0

3 . 5 0

Waldbeersauce / Trockenfrüchte
Salsa ai frutti di bosco / frutti secchi
+ 2 . 0 0

Kaki-Sauce (hausgemacht)
salsa di cachi (fatta in casa)
+ 2 . 0 0

Müsli
Ceriali
+ 2 . 0 0

Verschiedene Nüsse / Schokostücke
Noci diversi / pezzi di cioccolato
+ 0 . 8 0

Honig / Ahornsirup / Schokoladencreme
Miele / sciroppo d'acero / Crema al cioccolato
+ 0 . 5 0

*...Porridge und Pancake werden mit Hafermilch zubereitet

*...*Il Porridge e i Pancake vengono preparati con latte di avena*

EI! EI! EI!

Spiegeleier
Uova all'occhio di bue
7.00

Rührei
Uova strapazzate
7.00

2 pochierte Eier
2 uova in camicia
7.00

Eieromlette
Omlette
7.00

Gekochtes Ei: weich – mittel – hart
Uova alla coque – medio - sodo
3.50

Speck / Käse / Pilze /
Tomaten / Zwiebel / Schnittlauch
*Speck / prosciutto di tacchino / formaggio / funghi /
pomodori / cipolla / erba cipollina*
+ 0.30 - 1.00

TOAST IT!

Pilze, Fontina Käse, pochiertes Ei
Funghi, formaggio Fontina, uova in camicia
7.00

Schinken & Käse
Prosciutto cotto e formaggio
4.50

“ORIENT MEETS ALPS”
Schwarzbrot-Toast mit Humus, getrocknete Tomaten und Zucchini
mit Tahina-Sauce
*Toast di pane al segale con humus, pomodori secchi e zucchini,
servito con salsa tahina*
8.00

BREAKFAST-BURGER

Brioche-Brötchen, Quark-Creme mit Schnittlauch, Tomaten, Ei-
Patty, knuspriger Speck (A,F,I)
*Pan brioche, crema di quark con erba cipollina, pomodori, patty di
uovo, speck croccante (A,F,I)*
13.50



Die Preise verstehen sich in Euro (€).
I prezzi sono espressi in Euro (€).

Breakfast-Burger

Brioche
by Backificio

Quark-creme
by Giovanni

crispy bacon
by Siebenförcher

Egg
by South Tyrolean
chickens

Tomatoes
by J. Schnitzer

Brioche
by Backificio

Quark-creme
by Giovanni



Wir vertrauen heimischen Lieferanten!
Ci fidiamo di fornitori dell' Alto Adige!

Breakfast-Burger

Im Kaffeehaus Lichtenthurn is(s)t man lokal!

Al Kaffeehaus Lichtenthurn il gusto è locale!

Das Burger-Brötchen / *il panino brioche*

Fluffiges Brioche-Brötchen gebacken von Francesco und seinem Team der
Bäckerei Backificio, Lana.

Soffice panino brioche preparato da Francesco e dal suo team del panificio Backificio di Lana.

Die köstliche Quarkcreme / *la deliziosa crema di quark*

Aus Quark, hergestellt in Südtirols Milchbetrieben aus hochwertiger Südtiroler Milch, und verfeinert mit frischem Schnittlauch – kreiert von Giovanni und Andrea im Kaffeehaus Lichtenthurn.

Delicata crema di quark ottenuta da latte dell'Alto Adige lavorato nelle latterie del territorio e arricchita con erba cipollina fresca.

Una creazione di Giovanni e Andrea del Kaffeehaus Lichtenthurn.

Ei-Patty / *patty di uova*

Südtirols Hühner liefern uns die frischen Eier für dieses schmackhafte Herzstück des Breakfast-Burgers.

Uova fresche delle galline dell'Alto Adige formano il cuore gustoso del nostro breakfast burger.

Tomaten / *pomodori*

Die Obst- und Gemüsehandlung J. Schnitzer & Co. aus Sinich beliefert uns zuverlässig mit sorgfältig ausgewählter Frischware.

Il negozio di frutta e verdura J. Schnitzer & Co. di Sinigo ci rifornisce con affidabilità di prodotti freschi accuratamente selezionati.

Speck

Der knusprig gebratene Speck stammt aus der Traditionsmetzgerei Siebenföhrer GmbH, Meran, wo fachkundig und sorgfältig gutes Fleisch zu Südtiroler Markenspeck verarbeitet wird.

Lo speck croccante proviene dalla tradizionale macelleria Siebenföhrer srl di Merano, dove la buona carne viene lavorata con competenza e cura per ottenere il pregiato Speck Alto Adige.

SÜSSES / DOLCI

Hausgemachter Apfelstrudel nach Wiener Art mit Ziehteig (A,F,I)
Strudel di mele fatto in casa con pasta tirata alla viennese (A,F,I)

6 . 0 0

mit Vanillesauce / *con salsa alla vaniglia*

+ 1 ,50

mit Vanilleeis / *con gelato alla vaniglia*

+ 2 ,00

Blätterteigschnitte mit hausgemachter Patisseriecreme und
Waldbeersauce (A F, I, L)
*Millefoglie con crema pasticciera fatta in casa e salsa ai frutti di
bosco (A,F, I, L)*

5 . 5 0

**Hausgemachte "Chef"-Sacher von Johannes (A,F,I)
Sacher fatto in casa da Johannes (A,F,I)

4 . 8 0

**Ein Stück vom Kuchen des Tages
Un pezzo della torta del giorno

4 . 8 0

** solange der Vorrat reicht

** *fino a esaurimento scorte*

ALLERGENE / ALLERGENI

Produkte <i>prodotti</i>	Enthaltene Allergene <i>Allergeni presenti</i>	Ursprung* <i>Origine*</i>
Brot <i>Pane</i>	A Mögl. Spuren <i>possibili tracce</i> G, H, L	
Vollmilch, laktosefreie Milch, Sahne <i>Latte intero, latte senza lattosio, panna</i>	F	Südtirol <i>Altro Adige</i>
Hafermilch <i>Latte d'avena</i>	A	
Croissant	A, F, G Mögl. Spuren <i>possibili tracce</i> I, L, H, E, K	
Buchtel	A, F, I	hausgemacht <i>fatto in casa</i>
Butter, Joghurt <i>Burro, yoghurt</i>	F	Südtirol <i>Alto Adige</i>
Käsesorten (außer Fontina) Formaggi (tranne Fontina)	F	Südtirol <i>Alto Adige</i>
Fontina-Käse Formaggio Fontina	F	Italien <i>Italia</i>
Schokoladecreme <i>Crema di cioccolato</i>	H, F, L	
Schokoladensauce <i>Salsa al cioccolato</i>	I, F	
Pistaziencreme <i>Crema al pistacchio</i>	H, L	
Vanillecreme <i>Crema pasticciera</i>	F, I	hausgemacht <i>fatto in casa</i>
Pancakes	A, I	hausgemacht <i>fatto in casa</i>
Porridge	A	hausgemacht <i>fatto in casa</i>
Müsli	G, H, L, N, F	

Schokostücke <i>Pezzi di cioccolato</i>	F, L	
Gekochtes Ei, pochiertes Ei <i>Uovo alla coque, uovo in camicia</i>	I	Südtirol <i>Alto Adige</i>
Sonstige Eiergerichte <i>Altri piatti di uova</i>	I	Italien <i>Italia</i>
Toast mit Pilze, Fontina, pochiertem Ei und Cocktailsauce. <i>Toast con funghi, formaggio, uovo in camicia e salsa rosa</i>	A, F, I	
Toast mit Schinken und Käse, Cocktailsauce <i>Toast con prosciutto cotto e formaggio e salsa rosa</i>	A, F, I	
Toast „Orient meets Alps“	A, G Mögl. Spuren <i>possibili tracce</i> G, H	
Sacher	A, F, I	hausgemacht <i>fatto in casa</i>
Apfelstrudel nach Wiener Art mit Ziehteig und Vanillesauce <i>Strudel di mele con pasta tirata alla viennese con salsa alla vaniglia</i>	A, F, I	hausgemacht <i>fatto in casa</i>

*Landesgesetz vom 4. Mai 2023, Nr. 7 zur Herkunftskennzeichnung von Lebensmitteln in der Gemeinschaftsverpflegung

**Legge provinciale 4 maggio 2023, n. 7 riguardo l'indicazione di provenienza degli alimenti nella ristorazione collettiva*

Legende / legenda:

Getreideprodukte (Glutenhaltig) <i>Prodotti a base di cereali (con glutine)</i>	A	Schalenfrüchte <i>Frutta a guscio</i>	H
Fisch <i>Pesce</i>	B	Eier <i>Uovo</i>	I
Krebstiere <i>Crostacei</i>	C	Lupinen <i>Lupini</i>	J
Schwefeldioxide und Sulfite <i>Anidride solforosa e solfiti</i>	D	Senf <i>Senape</i>	K
Sellerie <i>Sedano</i>	E	Soja <i>Soia</i>	L
Milch und Laktose <i>Latte e lattosio</i>	F	Weichtiere <i>Molluschi</i>	M
Sesam <i>Sesamo</i>	G	Erdnüsse <i>Arachidi</i>	N

Wir weisen darauf hin, dass trotz sorgfältiger Arbeitsweise eine Verschleppung von Allergenen nicht ausgeschlossen werden kann. *Desideriamo sottolineare che, nonostante i metodi di lavoro accurati, non è possibile escludere la diffusione di allergeni.*