

Lieber Gast,

schön, dass Sie bei uns sind.

Wir freuen uns, Sie nach allen Regeln der Kunst verwöhnen zu dürfen.

Im Café Heinritz verlassen feinste Genüsse die Konditorei. Dafür sorgen hochwertige Zutaten, überlieferte Rezepte, traditionelle Handwerkskunst und eine große Prise Leidenschaft, die im Café Heinritz allgegenwärtig ist. Auf künstliche Aromen und Konservierungsstoffe wird vollständig verzichtet.

Lassen Sie sich fallen in federleichten Biskuit. Tauchen Sie ein in zart schmelzende Schokolade. Genießen Sie die Zartheit feinsten Obst- und Sahnetorten...

Es ist uns eine Freude, Ihnen das Leben zu versüßen.

Klaus Richert
und alle Mitarbeiter*innen


HEINRITZ
Konditorei Café Confiserie



Frühstück bis 12.30 Uhr

Kleines Frühstück 4,40

1 Brötchen, 1 Buttercroissant, Butter, Konfitüre oder Honig

Großes Frühstück 7,90

2 Brötchen, 1 Buttercroissant, Butter, Konfitüre, Honig,
1 weichgekochtes Ei Bio, Gemüseaufstrich

Französisches Frühstück »Gourmet« 7,60

1 Buttercroissant, 1 Brötchen, Butter, Gemüseaufstrich und
wahlweise: Schinken^{2,3,4,6} oder Käse¹ oder Parmaschinken
oder Camembert² oder Räucherlachs

Frühstück bis 12.30 Uhr

American Breakfast 8,60

3 Rühreier, Schinken^{2,3,4,6} und Speck^{2,3,4,6} - jeweils cross gebraten,
Butter, 2 Scheiben Toast oder 1 Brötchen nach Wahl

Fitness-Frühstück 9,30

Naturjoghurt, knusperfrisches Müsli (aus eigener Herstellung),
2 Scheiben Käse¹, Gemüseaufstrich, 1 Körnerbrötchen,
1 Buttercroissant , Butter

Italienisches Frühstück 11,90

2 Ciabattabrötchen, 1 Wasserbrötchen, Salami^{2,3}, Parmaschinken,
Mozzarella, Tomate, Butter, Konfitüre, 0,1 l frischer Orangensaft

Frühstück bis 12.30 Uhr

Sektfrühstück

13,60

1 Brötchen, 1 Buttercroissant, Butter, 2 Scheiben Schinken^{2,3,4,6},
0,1 l frischer Orangensaft, 1 Piccolo Sekt¹⁰

Heinritz Frühstück

13,90

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich^{1,3}, Gemüseaufstrich,
2 verschiedene Brötchen, Butter, 0,1 l frischer Orangensaft,
1 Piccolo Sekt¹⁰

Ofenfrische Brötchen und Buttercroissants aus eigener Herstellung.
Getränke nach Wahl werden extra berechnet.

Änderungen der Frühstücksangebote gegen Aufpreis (2,00 EUR) möglich.



Gesund und lecker

Aufstrich im Gläschen (Frischkäse und Gemüseaufstrich) und 1 Brötchen	4,90
1 Portion Naturjoghurt	2,50
Joghurt, Knuspermüsli aus eigener Herstellung, garniert mit frischem Obst	3,80
Hausgemachtes Birchermüsli	4,20
Frischer Obstsalat	4,20
0,2 l frisch gepresster Orangensaft	4,50





Buttercroissants & Brötchen

Buttercroissant	1,80
Buttercroissant (Körner, Laugen, Dinkelschrot)	1,90
Wasserbrötchen	0,90
Kürbiskernbrötchen / Sonnenblumenbrötchen	1,10
Körner-Karotten-Brötchen	1,20
Laugenbrötchen / Laugenbrezel / Laugenstange	1,10
Laugenbrötchen mit Kürbiskernen, Sesam oder Mohn	1,20
Ciabattabrötchen	1,20
Dinkelvollkornbrötchen	1,30
Milch-Spitz-Brötchen / Buerli Brötle (nur samstags)	1,30

Extras zum Frühstück

1 Portion Butter	0,80
1 Portion Honig, Nutella oder Konfitüre	0,80
1 weichgekochtes Ei Bio	1,50
3 Rühreier, ausgarniert	3,90
3 Rühreier mit Schinken ^{2,3,4,6} , ausgarniert	5,50
Herzhafter Teller mit Schinken ^{2,3,4,6} , Käse ¹ und Salami ^{2,3}	5,50
2 Scheiben Schinken ^{2,3,4,6} oder Fleischkäse ^{2,3,4,6} oder Salami ^{2,3}	1,90
2 Scheiben Schnittkäse ¹	1,90
1 Portion Camembert ²	1,90
1 Portion Räucherlachs (50 g)	3,50
2 Scheiben Parmaschinken	2,50



Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee	2,90
Pott Kaffee	4,90
Tasse Kaffee, entkoffeiniert	2,90
Tasse Milchkaffee	3,10
Große Schale Milchkaffee	4,90
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	3,30
Tasse Cappuccino mit Schlagsahne	3,40
Latte Macchiato	3,40
Tasse Espresso	2,80
Doppelter Espresso	4,50
Espresso Affogato (mit einer Kugel Vanille-Eis ^t)	4,50
Espresso Corretto (mit Grappa)	5,90
Espresso Macchiato	3,20

Alle Kaffeespezialitäten erhalten Sie auch mit laktosefreier Milch oder Hafermilch zum Aufpreis von je 50 Cent.

Kaffeegenuss im Glas

Kaffeegenuss im Glas	3,80
jeweils mit alkoholfreien Aromen in den Geschmacksrichtungen Amaretto, Karamell, Haselnuss, Vanille und Sahnehäubchen	
Latte Macchiato im Glas	4,30
jeweils mit alkoholfreien Aromen in den Geschmacksrichtungen Amaretto, Karamell, Vanille oder Haselnuss	
Chai Latte im Glas	3,80

Erfüllt Sie der Duft frisch gemahlener Kaffeebohnen auch mit Lebensfreude? Dann genießen Sie besten Kaffee, den wir frisch und extrafein für Sie mahlen. Frisch gebrüht entfaltet er in der Tasse sein unwiderstehliches Aroma. Mmhhh!

Trinkschokolade & Co.

Tasse heiße Schokolade	2,90
Tasse heiße Schokolade mit Schlagsahne	3,30
Tasse heiße Schokolade aus Milch	3,20
Tasse heiße Schokolade aus Milch mit Schlagsahne	3,60
Tasse Ovomaltine, warm oder kalt	3,30

... stets frisch zubereitet

Mit Alkohol

Baileys Coffee 4 cl Baileys, Kaffee und Sahnehäubchen	5,20
Baileys Latté 4 cl Baileys, Espresso und geschäumte Milch	5,20
Irish Coffee Frisch gebrühter Kaffee, 2 cl Irish Whiskey, brauner Zucker und Sahnehäubchen	5,50
Kaffee Fertig Frisch gebrühter Kaffee, 2 cl Kirschwasser und Sahnehäubchen	5,50

Mit Alkohol

... stets frisch zubereitet

Hot Chocolate Special

5,50

Heiße Schokolade, 2 cl Jamaica Rum, Bienenhonig, Sahnehäubchen

Rebfeuer Glühwein

3,70

0,25 l mit 1 Orangenscheibe

... stets frisch zubereitet

Tee im Glas

Darjeeling

2,90

Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack

Friesentee

2,90

Malziger, vollmundiger Tee von besten Plantagen mit kupferroter Tassenfarbe

Grüner Tee

2,90

Unfermentierter Tee aus China mit herb-frischem Geschmack

Pfefferminze

2,90

Frischer und wohltuender Kräutertee

Kamille

2,90

Wohltuender und bekömmlicher Kamillentee

Tee im Glas

Waldbeere 2,90

Hibiskus, Apfel, süße Brombeerblätter, Hagebuttenschalen,
Erdbeerstücke, Vanille, Vanillearoma

Rooibos Vanille 2,90

Südafrikanischer Rooibos mit feiner Vanille-Note

Harmonische Kräuter-Mischung 2,90

Feiner Rooibos, Brombeerblätter, Pfefferminze, Kamille,
Fenchel, Cassiarinde und Anis

Heiße Zitrone 2,90

frisch gepresst

Tee im Kännchen

Ausgewählte Spitzensorten von loser Qualität

Frisch und offen serviert mit braunem Grümmelkandis,
auf Wunsch auch mit Zitrone oder Kaffeesahne

Darjeeling 5,20

Zart-blumiger Schwarztee mit fein-mildem Geschmack

Earl Grey 5,20

Schwarztee-Mischung mit dem zitronigen Aroma der
Bergamotte-Frucht

Grüner Tee 5,20

Unfermentierte traditionelle Teespezialität aus China, herb-frisch

Tee im Kännchen

Weißer Tee 5,20

Mild-aromatische Tee-Spezialität mit feiner asiatischer Note

Rooibos Caramel 5,20

Südafrikanischer Rooibos mit feinem Karamell-Aroma

Terra Vital 5,20

Kräutertee mit Grapefruit-Aroma und wertvollen Vitaminen

Chai Tee 5,70

Fein-würziger Schwarztee mit Cassia, Ingwer, Kardamom, Nelken, Pfeffer und warmer Milch. Köstlich mit Honig oder Zucker

Tee im Kännchen

Rooibos Orange 5,20

Kräutertee mit Apfelstücken, Orangenschalen und Zimt

Insel der Sinne 5,20

Ayurveda-Kräutertee mit orientalischen Gewürzen, milden Zitrusfrüchten und leichter Ingwer-Schärfe



Torten & Gebäck
dürfen Sie sich
an der Kuchentheke
aussuchen.

Torten und Gebäcke

St. Honoré - unsere Haustorte	4,10
Blätterteigboden mit gespritztem Brandteig, luftig leichter Sahne-Vanillecreme und gebranntem Zucker	
Sahnetorten mit Alkohol	4,30
(z. B. Schwarzwälder, Helgoländer, Eierlikörsahnetorte etc.)	
Sahnetorten ohne Alkohol	4,10
(z. B. Himbeer-Käsesahne, Erdbeer-Sahne, Schokosahne etc.)	
Crementorten	4,30
(z. B. Sachertorte, Zuger Kirschtorte etc.)	
Obsttorten (z. B. Himbeer, gemischtes Obst, Apfelrahm)	4,10
Hefeteiggebäck (z. B. Nussgipfel, Vanillebrezel, Rosinenschnecke)	2,60
Blätterteiggebäck	2,70
Bienenstich	3,00
Eierschecke (leichter Eischaum, Quark, Rosinen)	3,40
Blechkuchen nach Saison (z. B. Zwetschgenschnitte)	3,40
Portion Schlagsahne	1,30

Sahnedesserts

Holländerschnitte	4,10
Ananastörtchen	4,10
Joghurtsahnetörtchen (Natur, Cassis, Mango oder Himbeer)	4,10

Zur Saisonzeit

Erdbeerkuchen	4,10
Rhabarberraum	4,10
Zwetschgenrahm	4,10
Zwetschgenstreusel	4,10

Süße Leckereien

Frankfurter Kranz	4,10
mit Sahnecreme gefüllt und mit Mandelkrokant eingestreut	

Pâtisserie

Mandelbaiserboden mit Nuss-, Schoko-, Mandel-, Trüffel- oder Kirschcreme	3,50
--	------

Knackiger Granatsplitter mit Biskuit-Buttercrememasse und Rum, mit Zartbitterschokolade überzogen	3,30
---	------

Glutenfreies Gebäck

Mandelbogen	3,20
Linzertörtli	3,50
Brownies	3,40
Kokosmakrone	3,50



Warme Snacks aus der Backstube

Käseküchle nach Schweizer Art	3,90
Spinatküchle nach Schweizer Art	3,90
Ragout fin mit hausgemachtem Kalbs- und Geflügelragout, mit Parmesan ² überbacken, dazu Toast	6,80
Hausgemachte »Königin-Pastete« mit Kalbs- und Geflügelragout	7,30
Feinschmecker-Toast, belegt mit Schinken ^{2,3,4,6} und hausgemachtem Ragout fin, mit Parmesan ² überbacken	8,50
Zwiebelkuchen mit Speck ^{2,3,4,6} (saisonal)	4,50
Gemüsequiche (vegetarisch)	4,80
Quiche Lorraine (vegetarisch)	5,20

Kleine warme Gerichte

Ciabatta-Baguette aus unserer Backstube, mit Tomaten & Mozzarella überbacken und Balsamico-Topping	4,90
Frikadelle (Rindfleisch) ausgarniert auf Toast mit Ketchup	4,50
Gemüseburger (vegetarisch)	4,90
Münstertoast mit Schinken ^{2,3,4,6} , Tomate und Käse ¹ überbacken	5,90
Toast Hawaii mit Schinken ^{2,3,4,6} , Ananas und Käse ¹ überbacken	5,90
Strammer Max - 2 Scheiben Toast mit Schinken ^{2,3,4,6} mit Käse ¹ überbacken, dazu ein Spiegelei	6,80
Penne mit frischer Tomatensauce und Parmesan ²	8,90
„Schnelle Nummer“ 1 Scheibe getoastetes Brot (hausgemacht), belegt mit Rührei, Tomate und knusprig gebratenem Speck ^{2,3,4,6}	4,90

Suppen & Terrinen

Tomaten-Cremesuppe	5,50
Ungarische Kessel-Gulaschsuppe ⁴	7,30
Pfifferlings-Cremesuppe	7,30
Steinpilz-Cremesuppe	7,30
Erbsenterrine mit 3 Würstle ^{2,3,6}	7,30
Linsenterrine mit 3 Würstle ^{2,3}	7,30
Pfälzer Kartoffelterrinen mit 3 Würstle ^{2,3}	7,30
Rindfleischsuppenterrine „Pichelsteiner Art“	7,30
Maultaschensuppe	7,30
Tagessuppe siehe Aushang	7,50

Zu allen Suppen servieren wir Ihnen ein hausgemachtes Brötchen nach Wahl.

Belegte Brötchen

Brötchen ausgarniert, wahlweise mit Schinken ^{2,3,4,6} , Parmaschinken, Salami ^{2,3} , Fleischkäse ^{2,3,4,6} oder Schnittkäse ¹	3,90
Brötchen ausgarniert mit Räucherlachs	4,30
Laugenbrezel mit Butter - groß	1,90
Laugenbrezel mit Butter - klein	1,50
Laugstängele verschieden belegt - klein	1,90





Dienstag bis Samstag ab 11.30 Uhr Marktfrische Salate

Beilagensalat 4,30

Tomaten-Mozzarella-Salat mit frischem Basilikum 5,90

Fitness Bowl 9,50

Rührei, Couscous, Tomaten, Basilikum, Granatapfel

Großer Blattsalat, ausgarniert, wahlweise

- mit Thunfisch, Ei und Zwiebeln 9,30
- mit Hähnchenbruststreifen 9,80
- mit Bio-Lachs und Zwiebeln 11,80

Zu allen Salaten erhalten Sie ein Brötchen Ihrer Wahl.

Das French-Dressing ist hausgemacht.



Eisspezialitäten

1 Kugel Eis nach Wahl

Milchspeise-Eis:

1,90

Vanille, Schokolade, Stracciatella, Mocca,
Joghurt, Walnuss, Pistazie, Banane

Fruchtspeise-Eis:

1,90

Erdbeer, Mango, Zitrone

Gemischtes Eis - 4 Kugeln

6,90

Gemischtes Eis - 4 Kugeln, Sahne

7,50

Eismeringe - 3 Kugeln Vanille-Eis¹, 2 Baiserschalen, Sahne

7,50

Hausgemachte Smoothies (siehe Smoothie Karte)

Eisspezialitäten & Eisgetränke

Für unsere Kleinen 5,40

Bunter Früchtebecher - 1 Kugel Erdbeer-Eis und 1 Kugel Schoko-Eis mit Früchten, Sahne und Erdbeersoße^{2,6}, dazu eine Überraschung

Hausgemachte Eistorte 4,10

Vanille-Eis¹, Erdbeer-Eis, Schokoladen-Eis, Stracciatella-Eis, Biskuit, Sahne

Eiskaffee 6,20

1 Kugel Vanille-Eis¹, 1 x Mocca-Eis, Kaffee, Sahne

Eisschokolade 6,20

1 Kugel Vanille-Eis¹, 1 Kugel Schokoladen-Eis, Sahne

Eisgetränke

Eiskaffee Swiss 6,40

Halbflüssiges Mocca-Sahne-Eis

Eisschokolade Swiss 6,40

Halbflüssiges Schoko-Sahne-Eis

Erdbeer-Eis-Traum 6,60

Hauchzartes Erdbeer-Sahne-Eis

Milchshakes nach Wahl 0,3 l 3,90

Vanille, Schokolade, Mocca, Erdbeere, Mango

Eisbecher

Joghurt-Himbeer-Becher 7,20

Naturjoghurt, Himbeeren, Joghurt-Eis, Sahne

Coupe Danmark 7,90

4 Kugeln Vanille-Eis¹, heiße Schokosoße, Sahne

Bad Säckinger-Becher 8,20

4 Kugeln Vanille-Eis¹, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne

Früchtebecher 8,20

2 Kugeln Vanille-Eis¹, 1 Kugel Schoko-Eis, 1 Kugel Erdbeer-Eis, frische Saisonfrüchte, Kirschlikör, Sahne

Eisbecher

Himmlische Himbeeren 8,20

4 Kugeln Vanille-Eis¹, heiße Himbeeren und Sahne

Eierlikörbecher 7,60

2 Kugeln Vanille-Eis¹, Eierlikör, Mandel-Krokant, Sahne

Erdbeerbecher (Saison) 8,90

2 Kugeln Vanille-Eis¹, 2 Kugeln Erdbeer-Eis, frische Erdbeeren, Sahne

Bananen-Boot 7,90

2 Kugeln Vanille-Eis¹, 1 Kugel Schoko-Eis, Bananen, Bols Green Banana Likör¹, Sahne und Krokant

Eisbecher

Bananensplit	7,90
3 Kugeln Vanille-Eis ¹ , Banane, Schokosoße, Sahne und Mandelsplitter	
Coupe California	8,30
4 Kugeln Vanille-Eis ¹ , Pfirsiche, Ananas, Eierlikör, Sahne	
Nussknacker	8,30
2 Kugeln Vanille-Eis ¹ , je 1 Kugel Walnuss- und Schoko-Eis, hausgemachte Nussmischung, Eierlikör, Sahne, Mandel-Krokant	
Altstadtbecher	8,30
2 Kugeln Vanille-Eis ¹ , 1 Kugel Schoko-Eis, 1 Kugel Stracciatella-Eis, Baileys, Sahne, Mandel-Krokant	

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser STILL oder MEDIUM	0,25 l	2,70
Mineralwasser STILL oder MEDIUM	0,5 l	5,30
Fanta ^{1,2}	0,2 l	3,00
Coca-Cola ^{1,5,7}	0,2 l	3,00
Coca-Cola light ^{1,5,7}	0,33 l	3,40
Coca-Cola Zero ^{1,5,7}	0,33 l	3,40
Mezzo Mix ^{1,7}	0,2 l	2,90
Mezzo Mix ^{1,7}	0,4 l	5,10
Schweppes Bitter Lemon ⁸	0,2 l	3,10
Schweppes Tonic Water ⁸	0,2 l	3,10
Eistee Pfirsich ^{3,7}	0,33 l	3,00
Eistee Zitrone ^{3,7}	0,33 l	3,00

Vitaminreiche Säfte

Lindauer Apfelsaft	0,2 l	3,00
Apfelschorle	0,2 l	2,90
Apfelschorle	0,4 l	5,10
Lindauer Orangensaft	0,2 l	3,00
Lindauer Johannisbeer-Nektar	0,2 l	3,00
Orangensaft, frisch gepresst	0,2 l	4,50

Biere

Waldhaus Pils	0,33 l	3,20
Waldhaus alkoholfrei	0,33 l	3,20
Waldhaus Hefeweizen	0,33 l	3,20
Waldhaus Radler	0,33 l	3,20
Erdinger Hefeweizen alkoholfrei	0,33 l	3,20

Apéritifs

Aperol Spritz ^{1,8,10}	5,50
Hugo ^{9,10}	5,50
Lillet Berry ^{1,10}	5,50

Edelobstbrände

Kräuterschnaps 40 %	2 cl	2,80
Kirschwasser 40 %	2 cl	3,40
Williamsbirne 40 %	2 cl	3,40
Grappa 40 %	2 cl	3,40

Spirituosen & Liköre

Ramazotti 30 % mit Eis und Zitrone	4 cl	4,50
Asbach Uralt 38 %	2 cl	3,50
Pott Rum 44 %	4 cl	3,50
Cognac Rémy Martin V.S.O.P. 40 %	2 cl	4,40
Vielle Prune 42%	2 cl	4,90

Sekt

Haussekt „Säckingen“, feiner trockener Rieslingsekt ¹⁰	0,75 l	18,50
Haussekt „Säckingen“ - Piccolo ¹⁰	0,20 l	6,90

Offene Weißweine

	1/8 l	1/4 l
Pinot Grigio	3,00	5,50
Ebringer Sommerberg - Gutedel - trocken ¹⁰	2,80	5,10
Schliengener Spätburgunder rosé - trocken ¹⁰	3,30	6,10

Offene Rotweine

	1/8 l	1/4 l
Oberbergener Spätburgunder - trocken ¹⁰	3,30	6,10
Primitivo Di Manduria 14 - Barrique, trocken Apulien/I ¹⁰	3,40	6,50

Weinschorlen

Weißweinschorle ¹⁰	¼ l	3,50
Rotweinschorle ¹⁰	¼ l	3,70
Weißherbstschorle ¹⁰	¼ l	3,60

Für Weinschorlen verwenden wir trockene Weine, Mineralwasser oder süße Limonade.

Verzeichnis der Zusatzstoffe

1 = Farbstoff	6 = Phosphate	Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Anfrage gerne eine ausführliche Allergenliste.
2 = Konservierungsstoff	7 = coffeinhaltig	
3 = Antioxidationsmittel	8 = chininhaltig	
4 = Geschmacksverstärker	9 = geschwefelt	
5 = Süßstoffe	10 = Sulfit	

Alle Preise in Euro, inklusive Mehrwertsteuer und Bedienung.

Individuelle Köstlichkeiten

Gerne verwöhnen wir kleine und große Naschkatzen auf Anfrage mit individuell gefertigten Köstlichkeiten aus unserer Konditorei, ob süß oder salzig, ob Canapés, Petit Fours, Hochzeits- oder Fototorte bis hin zur verführerischen Auswahl für die persönliche Kaffeetafel, ob für eine Feier, ein besonderes Event, als Geschenk oder für sich selbst.

Es ist übrigens kein Problem für uns, wenn Sie Laktose intolerant sind, kein Gluten vertragen oder Allergien haben. Teilen Sie uns Unverträglichkeiten einfach mit, damit wir darauf Rücksicht nehmen können.

Hinweis glutenfrei

Bitte beachten Sie, dass unsere glutenfreien Produkte nicht in getrennter Backstube hergestellt werden. Aus diesem Grund sind sie für an Zöliakie erkrankte Personen nicht geeignet.

Kreative Torten

Sie suchen Anregungen und Ideen
für eine ausgefallene Torte?

Das Heinritz-Tortenbuch liefert
eine Fülle an Ideen für besonders
schöne Hochzeits-, Foto-
und Festtagstorten.

Viel Spaß beim Durchblättern!




HEINRITZ
Konditorei Café Confiserie



Inhaber: Klaus Richert
Waldshuter Straße 22 - 26
D-79713 Bad Säckingen

Tel. +49 77 61 - 65 13
info@cafe-heinritz.de
www.cafe-heinritz.de