

Frische Brötchen | Brote | Kuchen | Snacks | Warme Gerichte

Frühstück jeden Tag bis 11:30 Uhr

Sonntags Bäcker-Brunch

9:30 Uhr - 13:00 Uhr (mit Reservierung)



Speisekarte
Inside

WILLKOMMEN IN DER
HEIMATLIEBE
DIE BÄCKEREI IN STOCKACH

CAFÉ. BISTRO. PINSERIA.
GENUSSMANUFAKTUR.

Heimatliebe Bodensee

Radolfzellerstr. 39 | 78333 Stockach

Bei IN Stumpp - Junge Wohnwelt

www.Heimatliebe-Bodensee.com

ÖFFNUNGSZEITEN

Mo & Fr 6:30 - 20:00 Uhr

Di, Mi, Do 6:30 - 18:00 Uhr

Sa, Sonn- & Feiertag 7:00 - 17:30 Uhr

Tel.: 07771 / 876680

*„Menschen, die keine Laster haben,
haben auch nur wenige Tugenden.“*

- Abraham Lincoln -

HERZLICH WILLKOMMEN

In der Heimatliebe Genussmanufaktur in Stockach!

Handwerklich traditionelle Backwarenherstellung und traditionelle Kaffeeröstung, eigene Chocolaterie mit angeschlossener Genussmanufaktur - Vielfalt für Genießer*innen, das ist unser Markenzeichen. Sei neugierig und probiere nach Herzenslust was unsere Karte hergibt.

Ob Röstkaffee, Brot, Kuchen, Torten oder Schokolade (und vieles, vieles mehr) – alles wird mit großem Aufwand bei der Heimatliebe von Hand gefertigt. Tag für Tag geben unsere Heimatliebe Mitarbeiter*innen und wir unsere ganze Leidenschaft und unser Engagement, um Dir ein einmaliges Genuss- und Einkaufserlebnis zu bieten. Schau dir in Ruhe an, wie all die Leckereien hergestellt werden und mache dir einen Eindruck davon, wieviel Aufwand unsere Mitarbeiter*innen betreiben, um dich glücklich zu machen.

Deine Wünsche und Anregungen aber auch Deine Kritik, nehmen wir gerne entgegen.

Dein Heimatliebe Team aus Stockach

*„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten,
damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen.“*

- Winston Churchill -

HAST DU EINES UNSERER NETTEN PLÄTZCHEN GEFUNDEN?

Bei uns kannst Du relaxen, quatschen, Leute beobachten oder einfach mal den lieben Gott nen guten Mann sein lassen. In unserem Café kannst Du die restliche rasant drehende Welt vergessen, Dich zurück lehnen und genießen. Wir lieben Menschen, den Frieden, die Natur, den Genuss, die Kunst, die Freiheit usw. und versuchen allen diesen Attributen gerecht zu werden. Du wirst schnell merken, dass Du Dich hier an einem Ort befindest, an dem Du Dich komplett auf Deine Sinne konzentrieren kannst. Egal ob jung, alt mit oder ohne politische Einstellung! Ihr seid alle willkommen.

WAS DARF ES AUSSERDEM SEIN?

Neben unserem großen Sortiment an leckeren Backwaren, Kuchen und Torten findest du auch allerlei Köstlichkeiten aus unseren Manufakturen, wie hausgemachte Marmeladen oder Bauer Helmut's erfrischende Bio-Getränke.

Wir bieten dir außerdem den Gaumenkitzel der wilden Sorte! Mit deftigen Leckereien und mediterranen Gerichten sowie einem wechselnden Mittagsggericht – liebevoll von unseren Helden in der Küche für dich zubereitet.

*Ihr seid herzlich eingeladen,
unser Heimatliebe-Feeling kennen zu lernen.*

MENÜ FÜR SCHNELL-ENTSCHLOSSENE

ESPRESSO & ESPRESSOGETRÄNKE

(mehr Espresso findest du in der Karte)

	STANDARD	GROSS
Espresso	2,40 €	
Espresso Doppio	3,40 €	
Cappuccino	3,40 €	4,40 €
Café au lait	3,60 €	
Flat White	4,50 €	
Latte Macchiato	4,20 €	
Café Crème	2,80 €	3,40 €

TEE

(weitere Teesorten findest du in der Karte)

Kräftiger Klassiker <small>Schwarzer Tee</small>	2,90 €
Aufgeweckter Grüner <small>Grüner tee mit Zitronenmyrte</small>	2,90 €
Süße Früchte <small>Früchtetee mit Orange-Litschi-Geschmack</small>	2,90 €

CHAI VON DAVID RIO

(weitere Sorten in der Karte)

Elephant Vanilla	4,70 €
Tiger Spice	4,70 €

KAKAOGETRÄNKE

(weitere Kakaogetränke findest Du in der Karte)

Heiße Schokolade Vollmilch	4,50 €
Heiße dunkle Schokolade	4,50 €

WAS BESONDERES NACH ART DES HAUSES?

Bäckerschmarrn (Originalrezept aus Südtirol) Kaiserschmarrn mit wahlweise Apfelmus, Zwetschgen- oder Beerenröster	7,90 €
Wilder Apfel (Soufflé von regionalem Apfel und Zopfteig) Hierzu empfehlen wir Vanillesauce und Sahne	3,50 €

AUF DIE SCHNELLE

(weitere Speisen findest du in der Karte)

Glücksgefühl (Frühstück) Käse, Wurst, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb	13,90 €
Bäcker Pinsa Tomate, gezupfter Mozzarella, frischer Basilikum	9,90 €
Große Salatbowl Bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten mit French Dressing	8,50 €

Zu unseren Getränken empfehlen wir dir unsere Torten & Kuchen
aus der Vitrine sowie weitere Speisen aus der Theke

Bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen,
wende Dich bitte an unser Personal.

**DAMIT DU UNSERE SPEZIALITÄTEN IN
DIESER “KARTE” SCHNELLER FINDEST,
HIER DER WEGWEISER ZUM GENUSS!**

GETRÄNKE	SEITE
Kaffee	17
Teespezialitäten	21
Chai	22
Heiße Schoki	23
SPEISEN	SEITE
Kuchen und Torten	25
Süße Verführungen	26
Frühstück	28
Salot, Wurschtsalot und Fleischkäs	31
Pinsa	34
Leckereien aus der Küche	37
Eisgetränke	41
See.Stoff	43

KAFFEE

A close-up photograph of a coffee branch with green and red cherries. The word 'KAFFEE' is overlaid in white, bold, sans-serif font. The background is a blurred green and white, suggesting a coffee plantation.

KLEINES KAFFEEBOHNEN EINMALEINS

Vom Anbau bis in die Tasse

Um dir einen exzellenten Kaffee anbieten zu können, ist neben der Röstung die Qualität der Kaffeebohnen ausschlaggebend. Auch die besten Röstmeister*innen können aus schlechter Rohkaffee-Qualität keinen gut schmeckenden Kaffee zaubern. Damit wir sicher sein können, nur den besten Kaffee zu beziehen, reisen wir persönlich auf die Farmen in den Anbauländern. Dort überzeugen wir uns nicht nur von den Anbaumethoden und der Pflanzenqualität, sondern auch von den sozialen Umständen. Für uns bedeutet das Rösten von Kaffee den Umgang mit einem sehr wertvollen Produkt. Die auserwählten und aus den Anbauländern importierten Kaffees gehören zu den aromatischsten auf dem Markt. Um jedoch das volle Aroma zu erschließen, ist das Können der Röstermeister*innen gefragt. Diese rösten in unserer traditionellen Trommelröstmaschine handwerklich im schonenden Niedrigtemperaturverfahren. Um jedem Kaffee das volle Aroma zu entlocken, wird jede Sorte ganz individuell geröstet und anschließend verkostet.

Direkter Handel (Direct Trade)

In den letzten Jahren hat sich die Art und Weise wie wir Kaffee einkaufen unter dem Namen Direct Trade im Deutschen Kaffeemarkt fest etabliert. Im Unterschied zu „Fair Trade“ steht hier die Beziehung zum Kaffeefarmer:in „auf Augenhöhe“ im Mittelpunkt. Selbständige, professionell arbeitende Kaffeefarmer*innen fokussieren sich auf eine sehr hohe Kaffeequalität. Durch den direkten persönlichen Kontakt zu den Spezialitäten-Kaffeeröster:innen im In- und Ausland kennen wir deren Bedürfnisse und produzieren entsprechend nachgefragte Rohkaffees. Diese sind bei den Kaffeeröster:innen heiß begehrt. Dies ermöglicht den Farmer:innen, für ihren Kaffee profitable Preise zu fordern, welche oft mehrere 100% über den sogenannten „fairen Preisen“ der privaten Fairtrade Organisation liegen.

ECHTES HANDWERK



Kaffee bewerten

Bei allen Kaffees in unserer Speisekarte findest Du eine Bewertung des Körpers, der Fruchtigkeit, des Aromas sowie eine Gesamtwertung. Die Einzelbewertungen bestehen aus dem Anfangsbuchstaben des Merkmals und einer Wertung auf der Skala von 1 (wenig) bis 5 (extra viel). So bedeutet z. B. „K 5“, dass der betreffende Kaffee sehr viel Körper hat.

K Körper Beschreibt, in welchem Maße die im Kaffee enthaltenen Öle im Kaffeegetränk wiederzufinden sind, wissenschaftlich also die Viskosität des Getränks. Ein körperreicher Kaffee (man spricht auch von einem „schweren“ Kaffee) erzeugt ein volles, rundes Mundgefühl, der Kaffee bleibt lange präsent (langer Nachgeschmack).

F Fruchtigkeit Ohne Säure würde uns Kaffee nicht schmecken! Die über 80 verschiedenen Säuren im Kaffee sind wesentliche Geschmacksträger und -bildner: Hell, klar, fruchtig, spritzig, lebendig, trocken sind nur wenige Beispiele dafür wie sich Säure im Kaffee wiederfindet. Hinzu kommt, dass Säuren die empfundene Süße im Kaffee verstärken. Das bedeutet, ein von uns als angenehm süß empfundener Kaffee enthält garantiert Säuren und würde ohne diese auch weniger süß schmecken. Richtiggehend „sauer“ sind häufig nur zu kurz und zu heiß geröstete Kaffees. Diese enthalten in hohen Maße schädliche Chlorogensäuren.

A Aroma Der Kaffeegeschmack wird durch die spezifischen Aromen charakterisiert. Diese können olfaktorisch (über die Nase), gustatorisch (über die Zunge) oder retronasal (über den Rachenraum) wahrgenommen werden. Dabei steht der Begriff „Aroma“ für die Gesamtheit dieser Wahrnehmungen. Zu den Wahrnehmungen werden im Gehirn Assoziationen gebildet, welche es uns ermöglichen, den Geschmack zu charakterisieren und zu identifizieren. Kaffee enthält eine Vielzahl von Aromastoffen, die in der Kaffeepflanze während des Heranreifens der Kaffeekirschen gebildet wurden (enzymatische Aromen).

Hierzu zählen vor allem die fruchtigen Aromen (rote Früchte, dunkle Früchte, Zitrusfrüchte, Trockenfrüchte) und blumige Aromen (Jasmin, Duftwicke, Flieder). Erst durch den Röstprozess entstehen die Kandierungsaromen. Hierzu zählen nussige und schokoladige Aromen (geröstete Haselnuss, Nougat, Schokolade). Wird tief geröstet, entstehen auch weniger angenehme Geschmacksstoffe, die Trockendestillations-Aromen genannt werden. Hierzu zählen Röstnoten, holziger Geschmack, verbrannter Geschmack.

Punkte Gesamtbewertung

Die Specialty Coffee Association of America hat ein System zur einheitlichen und systematischen Bewertung der Geschmacksqualität von Kaffee entwickelt. Dabei wird der Kaffee im Rahmen einer professionellen Kaffeeverkostung (sogenanntes „Cupping“) durch eine Team von spezialisierten Tastern anhand von vordefinierten Kriterien (z. B. Säure-Eindruck, Bouquet des gemahlene, Bouquet des aufgebrauten Kaffees, Nachgeschmack) bewertet, in dem für jedes Kriterium Punkte auf einer Skala von 1-10 vergeben und beim Auftreten von Fehlern (nicht alle Brühungen konsistent, Beigeschmack, Fehlgeschmack) auch wieder abgezogen werden. Dabei wird ein vordefiniertes Formular, der „Cuppingbogen“ benutzt. Die Summe dieser Punkte ergibt dann eine Einzelwertung, der Durchschnitt der Summen aller Taster die Gesamtwertung eine Kaffees. Wichtig ist dabei, dass die Taster hinsichtlich ihrer Bewertungsansätze aufeinander eingestellt sind. Sonst würden weit auseinander liegende Einzelwertungen keine aussagekräftige Gesamtwertung ergeben. Anhand der vergebenen Punktzahlen wird der Kaffee in Kategorien eingeteilt: Ein Durchschnittskaffee erreicht in der Regel maximal 79 von 100 Punkten. Ab 80 Punkten spricht man von Spezialitätenkaffee. Ein sehr guter Spezialitätenkaffee beginnt bei 83 Punkten. Die besten Spezialitätenkaffees werden in Wettbewerben der Organisation Cup of Excellence ausgelesen. Sie erreichen zum Teil mehr als 90 Punkte.

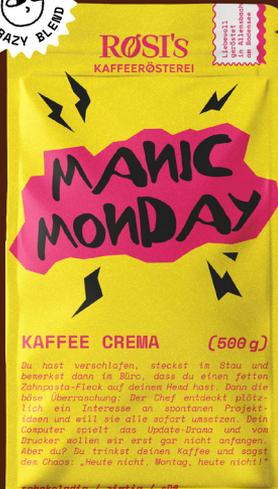


*„Ein guter Café muss schwarz sein wie die Nacht,
heiß wie die Liebe und so süß oder bitter wie das
Leben sein.“*

- Arabisches Sprichwort -

FOLGENDE KAFFEES KANNST DU BEI UNS KAUFEN

Im Ausschank sind: Ommm! (Koffeinfrei), Crazy Fish (Espressogetränke)
und Manic Monday (Kaffeegetränke)



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: leicht | **mittel** | stark

Aufbereitung: natural, gewaschen, monsooned

Sorte: 100% Arabica

Herkunft: Brasilien, Indien,
Kolumbien

Anbauhöhe: 1200 - 1980 m

Zubereitungsarten:



Herd-
kännchen



Filter



Voll-
automat



French
press



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: **leicht** | mittel | stark

Aufbereitung: gewaschen

Sorte: 100% Arabica

Herkunft: Papua-Neuguinea,
Kolumbien

Anbauhöhe: 1450 - 1900 m

Zubereitungsarten:



Voll-
automat



Filter



French
press



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

DECAF
entkoffeiniert

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: leicht | **mittel** | stark

Aufbereitung: water processed

Sorte: 100% Arabica

Herkunft: Mexiko

Anbauhöhe: 1490 m

Zubereitungsarten:



Herd-
kännchen



Filter



Siebträger-
maschine



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: leicht | mittel | **stark**

Aufbereitung: natural, gewaschen

Sorte: Arabica, Robusta

Herkunft: Brasilien, Indien,
Honduras

Anbauhöhe: 1200 - 1860 m

Zubereitungsarten:



Herd-
kännchen



Voll-
automat



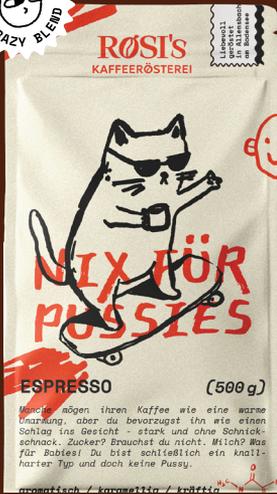
Siebträger-
maschine



Aero-
press



„Eine Tasse Kaffee mit einem Freund*in
ist Glücksgefühl und gut verbrachte Zeit.“



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: leicht / mittel / **stark**

Aufbereitung: gewaschen

Sorte: 100% Robusta

Herkunft: Indien

Anbauhöhe: 1500 m

Zubereitungsarten:



Herd-
kännchen



Voll-
automat



Siebträger-
maschine



RÖSTKAFFEE, GANZE BOHNEN

Intensität: **00000** Säure: **00000**

Röstung: leicht / **mittel** / stark

Aufbereitung: gewaschen, monsooned

Sorte: Arabica, Robusta

Herkunft: Papua-Neuguinea,
Indien

Anbauhöhe: 1350 - 1850 m

Zubereitungsarten:



Herd-
kännchen



Filter



Siebträger-
maschine



Aero-
press



Alle unsere Kaffeesorten kannst Du auch für Zuhause haben. Frage einfach unsere Mitarbeiter*innen. Wir mahlen Dir gerne deinen Kaffee nach Deinen Wünschen für deine Lieblingszubereitungsart. Oder bestelle einfach online unter: www.Heimatliebe-Bodensee.com

Bitte beachte, dass Kaffee ein Naturprodukt ist. Deshalb besteht die Möglichkeit, dass einzelne Kaffeesorten temporär nicht verfügbar sind. Unsere Mitarbeiter*innen empfehlen Dir gerne alternative Sorten.

Affogato



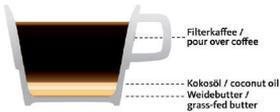
Americano



Black Eye



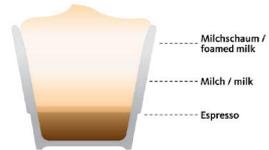
Bulletproof Coffee



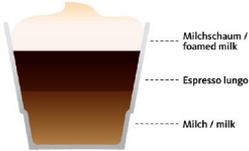
Café au Lait



Caffe Latte



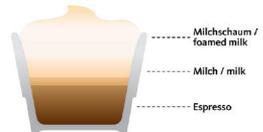
Cafe Macchiato



Cafe Noisette



Cappuccino



Cortado



Espresso



Espresso doppio



Flat White



Ristretto



Vietnamesischer Kaffee



HEIMATLIEBE KAFFEEKUNST

Espresso	2,40€
Espresso Doppio	3,40€
Espresso Macchiato	2,70€ / 3,70€
Café Crème	2,80€ / 3,40€
Americano	2,90€
Cappuccino	3,40€ / 4,40€
Latte Macchiato	4,20€
Flat White	4,50€
Cortado	3,10€
Café au Lait	3,60€
Cold Brew	4,40€
Eiskaffee / Eisschokolade	7,40€
Espresso Bomb / Tonic	4,90€
Tee	2,90€
Heiße Schoki	4,50€
Chai Latte	4,70€

DAS GEHEIMNIS EINES GUTEN FILTERKAFFEEES

Grundlage für Filterkaffee und Espresso sind dieselben Bohnen. Ob eine Kaffeebohnenart zu Filterkaffee oder zu Espresso wird, hängt zunächst von der Dauer und Art der Röstung ab.

Grundsätzlich gilt: Kaffeebohnen sollten schonend geröstet werden, also langsam und bei niedrigen Temperaturen von etwa 200° C. In unserer bewährten Trommelröstmaschine brauchen wir dafür 14 - 20 Minuten. Bei dieser traditionellen Methode baut sich die magenreizende Chlorogensäure zu einem Großteil ab.

Zum Vergleich: Industrie röstet schneller aber auch bei 220 Grad und enthält daher meist noch sehr viel mehr Chlorogensäure. Durch die Entwicklung gezielter Röstprofile arbeiten unsere Röstmeister*innen das geschmackliche Potenzial jeder Kaffeesorte heraus. So entsteht ein mild-blumiger Kaffee aus Asien oder ein kräftiger, erdiger Kaffee aus Afrika. Je nach Klima, Bodenbeschaffenheit, Anbauhöhe, Kaffeepflanzenart und anderen Faktoren bringen die Bohnen ihren eigenen Charakter mit.

Nun kommt das Mahlen: Für Filterkaffee wird die Bohne in 800 – 1.000 Teilchen (mittlerer Mahlgrad) zerteilt. Dabei vergrößert sich die Oberfläche der Bohne enorm. Trifft beim Aufbrühen heißes Wasser auf den Kaffee, quellen die Teilchen auf und setzen deren Aromen frei. Das Wasser sollte dabei nicht mehr siedend, sondern eine Temperatur von 93-96° C haben. Im Idealfall ist es nicht zu hart (3-6° dH = deutsche Härte) und weist einen niedrigen Mineralgehalt auf. Für das Aufbrühen stehen mehrere Methoden zur Wahl. Je nach Brühmethode sollten Mahlgrad, Kaffeemenge und Ziehzeit im richtigen Verhältnis zueinander stehen.

TIPPS

- 1. Lass deinen Kaffee ruhig ein wenig abkühlen, denn gerade die feinen, fruchtigen Geschmacksnoten kommen bei niedrigerer Temperatur besser zur Geltung.*
- 2. Nach dem Brühen bleibt dir zum Genuss etwa 35 Minuten. Danach ist ein Großteil der Aromen (nicht jedoch die Bitter und Gerbstoffe!) abgebaut.*
- 3. Durch Warmhalten des Kaffees auf einem Stövchen werden Aromen zerstört.*

EINZELNE KAFFEESORTEN KÖNNEN DURCH UNTERSCHIEDLICHE ZUBEREITUNGSARTEN VERSCHIEDENE GESCHMACKSKOMPONENTEN ENTWICKELN.

Hier eine Übersicht über verschiedene
Zubereitungsarten.

Die Siebkanne



Diese Filtervariante ermöglicht auf einfach Art einen hervorragenden Kaffee zu brühen. Der Kaffee wird mit heißem Wasser aufgegossen. In 5 Minuten Ziehzeit entsteht ein kräftiger und aromatischer Kaffee. Das Sieb bleibt im Anschluss in der Kanne, sodass der Kaffee auch noch nachziehen kann. Durch die feinen Poren im Sieb wird dieser auch nach längerer Zeit nicht bitter.

Die French Press



Der Kaffee kommt nur mit Materialien in Berührung, die ihn geschmacklich nicht beeinflussen: Glas und Edelstahl. Der Kaffee wird stufenweise aufgegossen. Nach 4 Minuten trennt eine heruntergedrückte Siebplatte den fertigen Kaffee vom Kaffeemehl. Durch die relativ großen Poren der Siebplatte verbleiben feinere Teilchen und ein Großteil der Kaffeeöle im Getränk. Der Kaffee schmeckt deshalb sehr vollmundig und kräftig.

Die Karlsbader Kanne



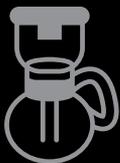
Die unverfälschlichste Art der Kaffeezubereitung: Sie kommt gänzlich ohne Papierfilter oder Metallsieb aus. Von oben strömt heißes Wasser durch grob gemahlenes Kaffeemehl und läuft als Kaffee durch einen zweifachen Filter aus Porzellan. Die Tasse ist klar und rein, der Kaffee behält sein pures Aroma ohne Fremdgeschmack.

Der Handfilter



Erfunden von einer Hausfrau aus Dresden, weiterentwickelt von japanischen Kaffeeliebhabern, erfordert diese Methode durchaus einen Augenblick Geduld. Der Kaffee wird auf einer sehr feinen Mahlstufe gemahlen. Durch Abfiltrierung der Crema und der Feianteile erhält man einen reinen, klaren Kaffee. Dieser ist nicht sehr stark, zarte Aromen kommen aber sehr gut zur Geltung.

Die Kona-Kanne



Erfunden vor mehr als 70 Jahren in Frankreich, mutet diese Kaffeezubereitung an wie ein Experiment. Wasser wird im unteren Behälter erhitzt und gelangt mittels Dampfdruck in das obere Gefäß. Dort vermengt es sich mit dem Kaffeemehl. Erlischt die Wärmequelle, strömt der fertig gebrühte Kaffee zurück. Ein Plättchen aus Stoff oder Papier filtert das Kaffeemehl ab. Diese Methode vereint die Vorteile der Cafetière mit denen des Handfilters: Der Kaffee ist frei von Kaffeemehl, enthält jedoch Kaffeeöle und ist daher kräftig und aromatisch.



TEESPEZIALITÄTEN

Kräftiger Klassiker

Schwarzer Tee

2,90 €

Darjeeling

Schwarzer Tee

2,90 €

Aufgeweckter Grüner

Grüner Tee mit Zitronenmyrte

2,90 €

Stille Kamille

Kräutertee

2,90 €

Cooler Minze

Kräutertee

2,90 €

Fruchtiger Kräuter

Fenchel-Kräutertee mit Orangen-Geschmack

2,90 €

Süße Früchte

Früchtetee mit Orange-Litschi-Geschmack

2,90 €

Würziger Rooibos

Rooibostee mit Ingwer und Sanddornbeere-Geschmack

2,90 €



CHAI VON DAVID RIO

Wir bereiten deine Chaigetränke mit Vollmilch (3,5 % Fett) zu. Auf Wunsch erhältst du gerne auch laktosefreie Milch sowie Hafer- oder Sojadrink.

Power Chai mit Matcha

Vegan möglich

mit Matcha Grüntee, schwarzem Tee, Vanille, Zimt u. Kardamom

4,70 €

Elephant Vanilla

mit schwarzem Tee, Vanille, Zimt u. Kardamom

4,70 €

Tiger Spice

(mit schwarzem Tee, Zimt, Kardamom und Nelken)

4,70 €

HEISSE SCHOKI

Lusst auf eine süße Umarmung? Wir bereiten deine Heiße Schoki mit Vollmilch (3,5 % Fett) zu. Auf Wunsch erhältst du gerne auch laktosefreie Milch sowie Hafer- oder Sojadrink.

Heiße Schoki Vollmilch

Vegan möglich

Kakaogetränk mit echter Schweizer Schokolade

4,50 €

Heiße Schoki Dunkel

Vegan möglich

Kakaogetränk mit echter Schweizer Schokolade mit 45% kakao

4,50 €

Heiße Schoki Weiß

Weißer Trinkschokolade

4,50 €



Mit
original
Schweizer
Schoggi

*„Wir wissen, dass Kuchen keine Probleme löst!
Aber das macht ein Apfel ja auch nicht, oder?“*

- Bernd das Brot -



KUCHEN & TORTEN

Jeder Mitarbeiter in unserem Team ist auf seinem Gebiet ein "Fachmann" und hat sein Handwerk von der Pike auf gelernt. Und ... es sind Konditoren & Bäcker aus Leidenschaft. Denn nur wer mit Lust und Leidenschaft arbeitet, überträgt das auch auf seine Produkte. Lass ' dich von unserem Kuchen & Tortenangebot in eine Genusswelt führen.

All unsere süßen Verführungen werden mit viel Liebe und wenn immer möglich, aus regionalen Zutaten hergestellt.

Eine große Auswahl an heißen Schnecken & Schnitten, leckeren Kuchen und sündigen Torten, findest Du in unserer Theke.

Heiße Schnecken & Schnitten „ab“	3,20 €
Leckere Kuchen	3,50 €
Sündige Torten	3,90 €

„Vor Kuchen kannst Du Dich nicht verstecken, er findet Dich.“

- von der Kuchenfee -

SÜSSE VERFÜHRUNGEN

Bäckerschmarrn

(Originalrezept aus Südtirol)

Kaiserschmarrn mit wahlweise Apfelmus, Zwetschgen- oder Beerenröster

7,90 €

Wilder Apfel

(Soufflé von regionalem Apfel und Zopfteig)

Hierzu empfehlen wir Vanillesauce und Sahne

3,50 €

French Toast

Hierzu empfehlen wir Vanillesauce und Sahne

5,80 €

Apfelstrudel

Hierzu empfehlen wir Vanillesauce und Sahne

6,90 €



**BREAK-
FAST
ALL DAY!**

FRÜHSTÜCK

(ES HAT, SOLANGE ES HAT!)

Für drunter:

Genieße zu deinem Frühstück ein großes Sortiment
naturbelassener Backwaren aus regionalen Rohstoffen

Für drauf, oder daneben:

Fruchtaufstrich	1,00 €
Honig	1,00 €
Butter	1,00 €
Ziegenkäse	3,20 €
Räucherlachs mit Honigsenf	4,70 €
Wurstteller (verschiedene Sorten)	6,50 €
Käseteller (verschiedene Sorten)	6,90 €

- Müsli / Joghurt / Obstsalat -

Schichtmüsli	3,50 €
Bircher Müsli	4,40 €
Obstsalat	3,90 €
Obstsalat mit Joghurt	4,70 €
Joghurt	2,50 €

- Ei Zeugs -

Rührei	5,50 €
Rührei mit Gemüse Vegetarisch	6,50 €
Rührei mit Bacon	6,50 €

- Strammer Max -

Spiegelei mit Schinken auf Brot	6,70 €
Spiegelei mit Lachs auf Brot	7,90 €
Spiegelei mit Grillgemüse auf Brot (Veggi)	6,70 €
Ein Spiegelei extra	2,00 €

FRÜHSTÜCKSKOMPOSITIONEN FÜR GENIESSER

Zuckerschnute (Marmeladen & Honig Frühstück) Croissant, Butterbrötchen, Butterzopf, Marmelade, Honig, Butter	8,50 €
Sümbadisches Zopffrühstück 2 Scheiben Badischer Butterzopf, Marmelade, Honig, Butter	6,50 €
Wahre Liebe verschiedene Käse, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb	10,90 €
Glücksgefühl Käse, Wurst, Marmelade, Honig, Butter, Brotkorb	13,90 €
Tête à Tête Wurst, Käse, Marmelade, Honig, Tomate-Mozzarella, Butter, herzhafter Aufstrich, Grillgemüse, Brotkorb	22,50 €

*„Das Leben ist zu kurz,
um schlecht zu frühstücken“*

- Martin Gehrt -

* Bei Fragen zu unseren Allergenen und Zusatzstoffen der Backwaren, wende Dich bitte an unser Personal



*Über dieses Sortiment hinaus, findest Du unser leckeres
Backwarensortiment sowie ein erweitertes Snacksortiment
in unseren Backwarentheken.*



*gibts
auch Nach-
mittags*

FRISCHER, KNACKIGER SALOT, ZUM WOHLFÜHLE

Salatbowl

bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten mit French Dressing

8,50 €

Salatbowl Kross

bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten, dazu Croutons und Speckstreifen mit French Dressing

9,90 €

Salat Mähhh

bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten, Ziegenkäse mit French Dressing

9,50 €

Salat Dinkelmutti

bunter Salat mit Rohkost- und Blattsalaten, gerösteten Nüssen und Körnern mit French Dressing

9,50 €

Kleiner Beilagensalat

4,90 €



WURSTSALOT UND FLEISCHKÄS

Opa Theos Wurstsalot

bunt garniert mit Heimatliebe Brot

10,90 €

Opa August Wurstsalot

mit Käsestreifen, bunt garniert und Heimatliebe Brot

11,90 €

Fleischkäs

mit Weckle

3,90 €

Scheibe Fleischkäs

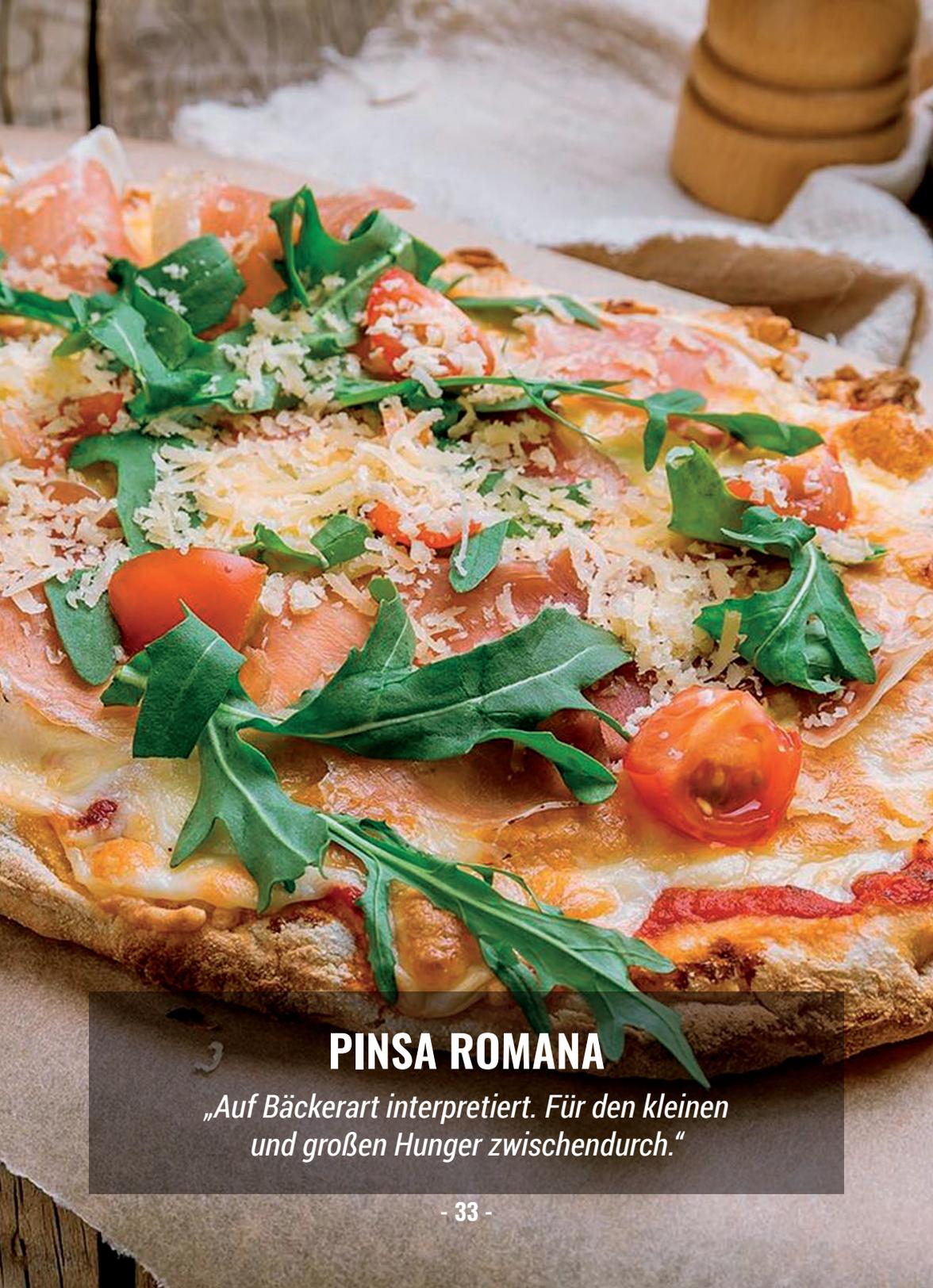
mit Heimatliebe Brot

3,50 €

Scheibe Fleischkäs

mit Kartoffelgurkensalat

7,00 €



PINSA ROMANA

„Auf Bäckerart interpretiert. Für den kleinen und großen Hunger zwischendurch.“

11:00-
14:00 Uhr
erhältlich

PINSA ROMANA, BEI UNS AUCH BÄCKER-PINSA GENANNT

Für die Herstellung von Pinsa werden Weizenmehl, Reismehl und Sojamehl verwendet sowie Hefe, Salz, Öl und Wasser. Während das Sojamehl den Teig schön fest machen soll, ist das Reismehl für die Leichtigkeit verantwortlich und der entstehende Sauerteig garantiert die lockere Textur und die Bekömmlichkeit.

Der größte Unterschied zwischen Pinsa und Pizza liegt aber darin, dass der Pinsa-Teig sehr lange geht: Bis zu 120 Stunden ruht der Teig im Kühlschrank, mindestens aber 24 Stunden. So soll er vollständig aufgehen und die Pinsa wird besonders bekömmlich und leicht verdaulich, weil es im Magen nicht mehr zu Gärungsprozessen kommt. Erst nach dem Backen wird die Pinsa belegt. Dies erledigen unsere speziellen Bäckerpinsajolos

Bäcker Pinsa

Tomate, gezupfter Mozzarella, frischer Basilikum

9,90 €

Bäcker Pinsa Gemüse

gegrilltes Gemüse, Mozzarella, Rucola, Kirschaprika-Aufstrich

10,90 €

Bäcker Pinsa von der Mähhhh

Ziegenkäse, Olivenöl, Rosmarin-Aprikose-Aufstrich, Honigsenf

10,90 €

Bäcker Pinsa Olaf

Tomate, Prosciutto, Parmesan, Rucola

11,90 €

„Man kann nicht gut denken, gut lieben, gut schlafen, gute Gespräche führen, wenn man nicht gut gegessen hat.“

*„Der Glaube an das Gedruckte ist seit Gutenberg
einer der mächtigsten Aberglauben der Welt.“*

- Johannes Gutenberg -

Ach ja, falls Du denkst, dass die Pinsa nicht am Bodensee
erfunden wurde, hast Du wohl recht!

Aber da der Erfinder auch etwas bzgl. der Herkunft geschummelt hat, haben
wir gedacht, dass wir auch eine eigene Interpretation servieren dürfen.

Hier der Originalbericht aus der Stuttgarter Zeitung:

Eine Weile rankte sich um die Herkunft der Pinsa - auch Pinsa Romana
genannt - eine Art Mythos. Angeblich sei sie bereits im antiken Rom typisch
für die römische Küche gewesen und wurde in Trattorien serviert. Mittlerweile
weiß man: Diese Geschichte wurde vom italienischen Unternehmer Corrado
di Marco frei erfunden. Er ließ den Markennamen "Pinsa Romana" 2001 als
Teigwarenprodukt eintragen und spinn den Mythos um den Teigfladen, um
ihn besser zu verkaufen. Es scheint jedenfalls funktioniert zu haben.

*„Meine Eltern sagten, ich soll nicht lügen!
Ich sage nur: Weihnachtsmann, Osterhase,
Zahnfee und Wahlkampf!“*

- Udo Lindenberg -



*gibts
auch Nach-
mittags*

LECKEREIEN AUS DER KÜCHE

Laugenburger

Laugenbrötchen mit gebräuntem Fleischkäse, Krautsalat und süßem Senf, garniert mit Salat, Tomate und Pickles

10,90 €

Heimatliebe Burger

mit Beef Patty, Apfel, karamellisierten Zwiebeln und Bergkäse im Briochebrötchen serviert, garniert mit Salat, Tomate und Pickles

13,90 €

Portion Pommes

3,90 €

Metzger-Frikadellen

mit Heimatliebe Brot
mit Senf oder Ketchup

5,90 €

Metzger-Frikadellen

mit Kartoffel-Gurkensalat
mit Senf oder Ketchup

9,40 €

Metzger-Frikadellen

mit Pommes
mit Senf oder Ketchup

9,80 €

Currywurst mit Heimatliebe Brot

knackige Currywurst mit feuriger Currysauce

5,00 €

Currywurst mit Pommes

knackige Currywurst mit feuriger Currysauce

8,90 €



11:00-
14:00 Uhr
erhältlich

Heimatliebe Tagesessen

wechselndes Tagesgericht

9,90 €

Heimatliebe Tagessuppe nach Verfügbarkeit

wechselndes Tagessuppe

5,90 €

Gschmelzte Mauldäschle hausgemacht

mit Fleischfüllung und geschmelzten Zwiebeln und kleinem Salatbouquet

12,40 €

Gschmelzte Mauldäschle mit Salat hausgemacht

mit Fleischfüllung und geschmelzten Zwiebeln und Kartoffel-Gurkensalat

15,90 €



11:00-
14:00 Uhr
erhältlich

Pikante Currybowl

mit Reis und knackigen asiatischen Gemüsen

12,50€

Pikante Currybowl Hühnchen

mit Reis und knackigen asiatischen Gemüsen und Hühnchen

14,50€

Pikante Currybowl Garnelen

mit Reis und knackigem asiatischen Gemüse und Garnelen

15,50€



EISGETRÄNKE

*„Leckere Sünde aus frischer Milch
und den besten Zutaten der Region.“*



HEIMATLIEBE EISGETRÄNKE

Bettys Vanille Milchshake

2 Kugeln Vanilleeis, Milch

6,90 €

Bettys Schokoladen Milchshake

2 Kugeln Schokoladeneis, Milch

6,90 €

Isabellas Eiskaffee

2 Kugeln Vanilleeis, Heimatliebe Americano, Milch, Sahne

7,90 €

Frankos Eisschokolade

2 Kugeln Vanilleeis, Schokolade, Milch, Sahne

6,90 €

*„Satt bedeutet ja nicht zwangsläufig
dass nicht doch noch ein Eis reinpasst“*

„Eat Ice for breakfast“



COOLE GETRÄNKE

*Bediene dich gerne selbst an unseren Kühlschränken!
Neben den erfrischenden Klassikern findest du auch unsere
hauseigenen Bauer Helmut's Bio-Limonaden und Bio-Eistees.*



SEE.STOFF
*der Stoff aus dem
Genuss gegossen
wird*

SEE.STOFF

*Hier ein kleiner Auszug unserer extravaganten Bodensee
Destillaten die du bei uns im Regal findest.*

Seegeist (Zirbenlikör mit Honig)

Unser Seegeist aus der Flasche. Durch die Auswahl der Zutaten und das Herstellungsverfahren nach alt hergebrachter Art, werden die Zutaten zu einer einzigartigen Genusskomposition. Der Geschmack, puristisch nach edler Zirbe und rassig süßem Honig. Würzig aromatisch mit der leicht harzigen Note der Zirbe, ist das der einzig wahre Kräutergenuss. Die Zirbenzapfen kommen aus den besten Gebieten der Schweiz und Deutschlands werden händisch aus schwindelerregenden Höhen gepflückt, nach unseren Qualitätsstandards selektiert und innerhalb weniger Stunden von Hand verarbeitet.



Udo (Eierlikör mit Honig)

Eier aus Bodenhaltung gehen eine unvergleichliche Verbindung mit unserem echt Schwarzwälder Kirschwasser ein. Zum Abschluss erhält dieses Gottesgetränk noch einen leichten Honigkick. Da wir und Udo es immer etwas härter vertragen, besticht dieser Honig-Eierlikör durch seine 22 Vol. %.



Bruno (Bärenfang/Honigschnaps)

Blütenhonig wird in unserem Schwarzwälder Obstler aufgelöst. Dazu geben wir, Vanilleschoten, Zimtstangen, Nelken, Zitronenschalen und andere Gewürze. Dann lassen wir das Ganze einige Tage ziehen. Danach wird der Bärenfang durch ein feines Sieb gefiltert und zum Reifen in ein dunkles Gefäß gefüllt. Der Likör darf nicht zu kalt aufbewahrt werden, weil sonst der Honig wieder auskristallisiert. Unsere Art dem lieben Bruno ein Denkmal zu bauen.



Willi (Honig in Williams)

Ein Produkt, dass wir ins Leben gerufen haben, um einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Bienen beizutragen. Pro verkauftem Liter unseres Willi-Likörs wird 1 € an das Bildungsprojekt Bienenretter (www.bienenretter.de) gespendet. Williams Christ Birnenbrände aus dem Schwarzwald und aus der Bodenseeregion sorgen gepaart mit unserem Blütenhonig für einen wahren Hochgenuss.



Betty (Irish Cream Likör)

Irish Malt verfeinert mit Sahnecreme und Honig. Auch Ladykiller genannt. Mild, aber doch intensiv im Geschmack, erfreut sich dieser Likör nicht nur bei Frauen absoluter Beliebtheit.



Fischerin (wilder Grappa vom See)

Die sonnenverwöhnten Trauben des Bodensees, von denen die saftigen Trester stammen, waren der Grundstein für diese besondere Grappa Selektion. In der Destillierle gelang es den reifen Birnengeschmack, die Banane und die leichte grüne Pfirsichnote auf den Punkt genau zu konzentrieren. Danach folgte eine lange Lagerung in Holzfässern aus Eiche. Vanillenoten, Kokosnuss und Kakaoaromen gesellten sich im Laufe der Zeit zur Komplexität dazu und ergänzen nun Jahre später sehr harmonisch das Gesamtbild.



Klaus (hauseigener Espresso Sahne Likör)

Grappa und unser hauseigener Espresso, verfeinert mit Sahnecreme, ergibt unseren zweiten Ladykiller. Mild und aromatisch aber doch intensiv im Geschmack, erfreut sich dieser Likör nicht nur bei Frauen absoluter Beliebtheit. Die angenehm-feine Espressonote in Kombination mit unserem Grappa erfüllt alle Genießer-Träume.



Moana, edler Genuss vom Bodensee (Schokolade mit Sahne und Schwung)

Wir bleiben unseren Wurzeln treu: Jede Flasche ein Unikat und ausschließlich im wilden Süden hergestellt und am wildesten See Deutschlands abgefüllt. Aroma Pur. Moana, ein einzigartiger Trinkgenuss, die drei begehrte Leckereien in sich vereint. Schokolade, Sahne und ausgesuchten Alkohol aus dem Schwarzwald. Eine Kombination edler Zutaten. Kakao und Vanille aus Ecuador zu feinsten Bodenseeschokolade hinzugefügt und original Wild Alkohol aus dem idyllischen Gengenbach. Wir präsentieren See.Stoff Moana perfekt auf eure Wünsche nach schokoladigem Genuss abgestimmt. Schokoladenlikör ist einer der beliebtesten Liköre, die es zu kaufen gibt. Unsere See.Stoff Variante mit eigener Schokolade ist sicherlich ein weiteres Highlight in dieser Reihe edler Genüsse. Einfach pur oder auf Eis genießen.



Herr Nilsson (Honig in Whiskey)

Wenn Whiskey und Bodenseehonig aufeinandertreffen, entsteht ein völlig neues Geschmackszenario. Nicht zu süß und mit Eichen- und Vanillenoten aus dem Holzfass. Die Kombination aus vier Jahre gereiftem Whiskey aus dem Schwarzwald und echtem Bodenseehonig ist das Geschmacksgeheimnis von unserem „Herr Nilsson“ Whiskey. So ist der goldene Mix aus Whiskey und Honig sanft und gleichzeitig geschmacksintensiv. Herr Nilsson schmeckt rund, vollmundig und überzeugt mit der Süße von Blütenhonig. Jetzt pur auf Eis oder im Longdrink mit Ginger Ale probieren. Das perfekte Geschenk, um kleine und große Momente zu feiern.



Eddy

Basis für die Whiskey-Kreation ist ausgesuchter irischer Single Malt Whiskey und fair gehandelter Rohrzucker aus Paraguay in Verbindung mit unserem einzigartigen Inselhonig. Bernsteingolden schimmert er im Glas, in der Nase deutliche Aromen von Malz sowie Vanille, am Gaumen Fassaromen mit angenehm malziger Süße, anhaltender warmer Abgang.



Dieser Göttertrunk ist beim internationalen Spirituosenwettbewerb sowie von der DLG Gold prämiert worden.

Saugut

Ein Meisterwerk der Brennkunst. Vierfache Mazeration intensiviert die eingesetzten Gewürze um ein Vielfaches! Intensive Wachholdernoten wechseln sich mit frischen Zitruschalen ab. Der Koriandersamen gibt dem Ganzen den gewissen Kick.



Dolly (Honig in Gin)

Ein Gin, so verrückt und so einzigartig und kraftvoll wie die Idee die hinter seinem Namensgeber stand. Während ein Hauch von Honig die Seele des Gins vollendet und Beeren und Kräuter ihn in seiner Einzigartigkeit verankern, ist sein äußeres Erscheinungsbild Zeugnis großer Geschichte. Die Flasche trägt den Namen des wohl berühmtesten Schafes, der jüngeren Menschheitsgeschichte. So extrovertiert die Flasche auch daher kommt, das Stoff-Etikett und der Wachsverschluss geben dem Gin die richtige Bühne. Dolly Gin – ein durch und durch ursprünglicher Gin, der alle echten Gin-Fans fasziniert und in keiner Sammlung fehlen sollte. Dolly Gin ist eine Hommage an die Gin-Kultur und unsere wilde Lebensweise hier im Süden unserer schönen Republik.



Saugut oder Dolly mit Tonic 0,4 l

6,90€



UNSERE HEIMATLIEBE BÄCKEREIEN / RÖSTEREIEN / GENUSSMANUFAKTUREN HEREINSPAZIERT IN DER HEIMATLIEBE

Plantagenkaffees aus aller Welt, Schokoladenspezialitäten, Trinkschokoladen sowie hochwertige Tees, Marmeladen, Honige, SeeStoff und vieles mehr, findest Du bei uns in großer Auswahl. Neben hochwertigen Produkten anderer Anbieter, liegt unser Hauptaugenmerk auf den, von uns selbst hergestellten, Köstlichkeiten, denn unsere Konditorinnen und Konditoren stellen nicht nur, die im Café erhältlichen, Torten und Kuchen her, sondern ebenso Aufstriche, Gebäcke, Pralinen, Schokoladen, Honige und vieles mehr die alle in unserem Laden erhältlich sind.

Und wer sich noch unsicher ist, welcher Kaffee denn am besten passen würde, dem stehen unsere geschulten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Seite. Egal, ob es um Kaffee, Tee, Süßes oder Feinkost geht, wir beraten Dich gerne.

PRÄSENTE

Die große Vielfalt unseres Sortiments bietet viele Möglichkeiten für individuelle Präsente, große oder kleine Geschenke.

Von 1 bis 10.000 Stück. Individuelle Verpackungen mit Etiketten in Deinem Design. Versendung in Deinem Namen an Deinem Wunschort. Alles ist möglich!

Spreche oder schreibe uns an – gerne stellen wir Präsente für Dich zusammen. Oder schaue doch einfach in unseren Heimatliebe Onlineshop. Ganz wie Du willst.

E-Mail: bestellung@heimatliebe-bodensee.com

Web: www.Heimatliebe-Bodensee.com

UNSER HEIMATLIEBE IM INTERNET

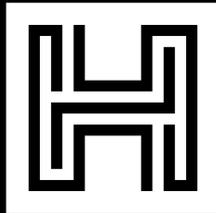
UNZÄHLIGE GENUSSMOMENTE AUS DEM WILDEN SÜDEN FINDEST DU ONLINE IN UNSEREM SHOP

Für alle, die es nicht in einen unserer Heimatliebe Bäckerein / Röstereien / Genussmanufakturen schaffen oder denen unser Manufakturangebot nicht groß genug ist, gibt es unseren Heimatliebe-Onlineshop. Hier findest Du nicht nur handwerklich gerösteten Kaffee und Espresso sowie Schokolade, Tee, Honige, Marmeladen, SeeStoffe, sondern auch ein riesiges Angebot an internationalen Leckereien und Startup Produkten. Mit über 1000 Spezialitäten bleibt kein Wunsch offen. Und solltest du dort doch einmal etwas nicht finden, versuchen wir gerne, es für Dich ausfindig zu machen.



*E-Mail: bestellung@heimatliebe-bodensee.com
Web: www.Heimatliebe-Bodensee.com*

Bei Fragen zu unseren Allergenen und
Zusatzstoffen, wende Dich bitte an unser Personal.



WWW.HEIMATLIEBE-BODENSEE.COM