

Es ist eine heiÙe Tasse Kaffee, ein sÙÙes StÙck Kuchen oder ein gutes Glas Wein in sorgloser und freundlicher AtmosphÙre, die den Tag ganz besonders machen.

Im Herzen von Garmisch wollen wir einen Treffpunkt zum WohlfÙhlen und Verweilen schaffen: **LOUIS' CAFE & TAGESBAR.**

Wir legen groÙen Wert auf QualitÙt und RegionalitÙt. Unser Wildkaffee wird in Garmisch-Partenkirchen gerÙstet, unsere Kuchen werden tÙglich in der hauseigenen Konditorei gebacken und die Panini mit viel Liebe von uns belegt. Es ist fÙr uns eine SelbstverstÙndlichkeit, dass die angebotenen Schorlen Bio-zertifiziert sind und fÙr unsere KaffeespezialitÙten Frischmilch von regionalen Zulieferern bezogen wird. Das Brot stammt von einer hiesigen, mehrfach ausgezeichneten BÙckerei. Unser lokaler WeinhÙndler pflegt seit Jahrzehnten enge Beziehungen zu ausgesuchten Winzern in Òsterreich und Norditalien.

Wir hoffen sehr, Sie mit den guten Dingen verwÙhnen zu kÙnnen – genieÙen Sie den Moment!

Herzlichen Dank fÙr Ihren Besuch
Ihr Gastgeber **Louis & Team**

Kaffee

	€
Espresso	2.6
Doppio	3.6
Espresso Macchiato	2.9
Doppio	3.9
Kaffee Americano	3.3
Groß	3.9
Filterkaffee	3.3
Groß	3.9
Cappuccino	3.9
Groß	4.9
Flat White	4.3
Latte Macchiato	4.9
Mochaccino	4.9

Alle Milchgetränke können auch mit Hafermilch zubereitet werden (+0.5€)

Für kalte Tage

Lumumba 0,33l	5.9
Classic Chocolate mit Rum und Schlagsahne	
Cointreauccino 0,33l	5.9
Großer Cappuccino mit Orangenlikör verfeinert	
Heiße Orange 0,18l	4.9
Frisch gepresster Orangensaft mit Espresso und etwas Zimt	

Heiße Getränke 0,33l

	€
Classic Chocolate	4.3
mit Sahne	4.9
Frischer Tee	4.9
mit Zitrone, Ingwer und Minze	
Chai Latte	4.9
mit Espresso	5.6
Tee	3.9
Schwarz, Pfefferminze, Früchte, Grün, Kräuter oder Honeybush	

Brotzeit

Kleines Brett	24
Schinken- und Käsevariation mit Brot vom hiesigen Bäcker	
Großes Brett	34
Schinken- und Käsevariation mit Brot vom hiesigen Bäcker	

Hausgemachte Panini

frisch getoastet

siehe Auslage ab 5.9 €

Hausgemachte Kuchen

und verschiedenes Gebäck aus der eigenen Konditorei ab 4.3 €

Aperitivo

	€
Aperol Spritz 0,3l	7.5
Aperol mit Prosecco und Soda	
Crodino Spritz 0,3l	8.5
Crodino mit Prosecco, Soda und frischem Orangensaft	
Hugo 0,3l	7.5
Prosecco mit Holunder, frischer Minze, Limette und Soda	
Sarti Spritz 0,3l	7.5
Sarti mit Prosecco und Soda	
Gin & Tonic 0,2l	9.5
Classic oder als fruchtige Grapefruit-Variation	
Crodino alkoholfrei 0,3l	7.5
Crodino mit Soda und frischem Orangensaft	

Alkoholfreies

Mineralwasser still oder spritzig	
Klein 0,33l	3.3
Groß 0,75l	6.3
Rauch Schorlen [BIO] 0,33l	3.9
Rhabarber, Apfel oder Johannisbeere	
Coca Cola 0,33l	3.9
Classic oder Zero	
Garmischer Cola Mix 0,5l	4.3
Sommerschorle 0,33l	4.3
mit Holunder, Minze & Zitrone	
Frisch gepresster Orangensaft	
Klein 0,25l	4.3
Groß 0,33l	5.3

Bier & Wein

	€
Garmischer Hell 0,5l	4.6
Franziskaner Weißbier 0,5l	4.6
auch alkoholfrei	
Franziskaner Natur Russ 0,5l	4.9
Schweiger Radler 0,5l	4.6
Hauswein (Weiß) 0,2l	5.9
Hausprosecco 0,2l	5.9
Weißweinschorle 0,3l	5.9
Weißwein 0,2l	7.9
Lugana oder Grüner Veltliner	
Pinot Nero „Rosapasso“ 0,2l	7.9
Rosso Veneto „Neropasso“ 0,2l	7.9

Unsere Außenbar

Genießen Sie doch auch ein Getränk an unserer Außenbar. In der Hochsaison haben wir an unserer Bar längere Öffnungszeiten als im Café.

Folgen Sie uns auf Instagram

@louis.cafe.tagesbar

Zusatzstoffe & Allergene können Sie bei unseren Mitarbeitern erfragen. Alle Preise in Euro (€) & inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer (MwSt.)

Flaschenweine 0,75l

	€		€
WEISSWEIN		ROSEWEIN	
Grüner Veltliner [BIO]	25	Pinot Nero „Rosapasso“	25
Gruber Röschitz, Weinviertel		Biscardo, Veneto	
Grüner Veltliner Federspiel „Ried Kreutles“	42	Rosa dei Frati	32
Emmerich Knoll, Wachau		Cà dei Frati, Lombardia	
Grüner Veltliner Steinfeder „Stab“	37	AIX Rosé	39
Mathias Hirtzberger, Wachau		Maison Saint Aix, Provence	
Grüner Veltliner Federspiel „Treu“	42	Magnum 1,5l	77
Mathias Hirtzberger, Wachau		SCHAUMWEIN	
Grüner Veltliner „Fass 4“ [BIO]	39	Prosecco Extra Dry	32
Bernhard Ott, Wagram		Bepin de Eto, Veneto	
Magnum 1,5l	79	Spumante Rosato Flavé Brut	32
Lugana	25	Bepin de Eto, Veneto	
Matteo Zenegaglia, Lombardia		Moët & Chandon	92
Lugana „I Frati“	32	Brut Imperial, Champagne	
Cà dei Frati, Veneto		Magnum 1,5l	180
Riesling [BIO]	25	Moët & Chandon Rosé	105
Gruber Röschitz, Weinviertel		Brut Imperial, Champagne	
Riesling Federspiel „Loibner“	42	Magnum 1,5l	205
Emmerich Knoll, Wachau		Ruinart	119
Riesling Federspiel „Zier“	42	Brut, Champagne	
Mathias Hirtzberger, Wachau		Ruinart Rosé	138
Sauvignon Blanc „Fallwind“	34	Brut, Champagne	
Kellerei St. Michael, Eppan		Veuve Cliquot	98
Weissburgunder „Schulthauer“	34	Brut, Champagne	
Kellerei St. Michael, Eppan		Magnum 1,5l	195
Magnum 1,5l	68	Veuve Cliquot Rosé	118
ROTWEIN		Brut, Champagne	
Rosso Veneto „Neropasso“	25	Magnum 1,5l	232
Biscardo, Veneto			