

Troglauer
Hofcafe

und
Brotzeitstube



Kaffee -
und Teespezialitäten

*Sehr verehrter Gast,
bei uns servieren
wir Ihnen Kaffee- und
Teespezialitäten
höchster Qualität.
Ausgewählte Sorten aus den
besten Anbaugebieten der
Welt lassen das
Kaffee- und Teetrinken zum
Hochgenuß werden.*



Losen Tee servieren wir Ihnen
im 0,4 l Glaskännchen !

Die Welt des Tees

Tee ist ein Kulturgetränk, welches bereits seit 2700 v. Chr. den alten Chinesen bekannt war. Es ist eine Kreuzung zwischen den verschiedenen Abarten des Teestrauchs. *Thea Sinensis* und *Thea Assamica*. Heute wird Tee in mehreren Gegenden der Welt angebaut. Er wird dem-gemäß nach seinen Provenienzen unterschieden. Die wichtigsten sind:

Darjeeling, im Hochland zu den Füßen
des Himalaya,

Assam, Ebenfalls im Norden des
Indischen Subkontinents,

Ceylon, die „Löweninsel“ (heute offiziell
Sri Lanka),

China, die Urheimat der Teepflanze.

Exotischere und bei uns weithin unbekannte Anbauplätze sind Sumatra, Java, Kenia, Cochin und Nepal, Russland und Argentinien. Die verschiedenen Provenienzen zeichnen sich durch ihren jeweils eigenen Charakter aus.



Der Kaffee- und Teespezialist.

91289 Schnabelwaid

Tee im Aufgußbeutel

(im 0,2 l Teeglas)

Schwarztee 1,80

Kräutertee 1,80

Pfefferminze 1,80

Hagebutte 1,80

Kamille 1,80

Früchtetee 1,80



Tee mit Rum 3,00

Grog 2,80

Glühwein 2,50

Heiße Getränke

Tasse Kaffee „Kaffeemühle“	1,60
Kännchen Kaffee „Kaffeemühle“	3,20
Haferl Kaffee „Kaffeemühle“	2,20
Tasse entcoffeiniert	1,60
Kännchen entcoffeiniert	3,20
Cafe Cremé	1,60
Espresso	1,60
Cappuccino mit aufgeschäumter Milch	2,30
Milchkaffee	2,40
Trinkschokolade mit Sahne	2,40
Trinkschokolade „zartbitter“ ohne Sahne	2,20

Kaffee- und Schokospezialitäten



Irish Coffee Kaffee mit Original Irish Whiskey	3,20
Russische Schokolade Trinkschokolade mit Original Jamaika-Rum	3,20

Latte Macchiato

3,10

doppelter Espresso mit heißer Milch und
Milchschaum



Latte Macchiato con Aroma

3,40

doppelter Espresso mit heißer Milch,
Milchschaum und Sirup wahlweise mit:

- **Macadamia (Nuss)**
- **Amaretto**
- **Vanille**

Cappuccino con Aroma

2,60

...einfach köstlich! Cappuccino mit
aufgeschäumter Milch und Sirup,
wahlweise mit:

- **Macadamia (Nuss)**
- **Amaretto**
- **Vanille**



Arom. Früchtetees

im 0,4 l Glaskännchen

Banane Kirsch

u.a. mit Hibiscus, Ananas, Wein-beeren,
Bananen, Kirschen

3,20

Kaminfeuer

u.a. mit Apfel, Hagebuttenschalen,
Hibiscus, Rooibusch, Mandeln, Vanille,
Zimtstücken

3,20



Tee regt nicht auf; Tee regt an.

Bitte achten Sie allerdings auf die Ziehzeit.

Diese sollte für klassischen schwarzen Tee zwischen 3
und 5 Minuten betragen.

Bei 3 Minuten Ziehzeit wirkt Tee anregend, bei 5 Min.
beruhigend.

Bei arom. Früchtetees empfehlen wir 10 - 15 Min.
Ziehzeit.

Arom. Schwarztee

im 0,4 l Glaskännchen

Amaretto

Schwarzer Tee mit Haselnußkernen,
Korinthen

3,20

Vanille

Schwarzer Tee mit echten
Vanilleschoten

3,20

Zusätze wie Fruchtstückchen, Blüten, Trockenschalen, Gewürze, usw. machen aus dem reinen Schwarztee einen aromatisierten Tee.

Während das klassische Teeland China bereits vor dem 18. Jahrhundert Kompositionen wie den Jasmintee servierte, gab es in unseren Breiten über Generationen hinweg nur den „Earl Grey“ - eine nach dem britischen Premierminister Edward Grey, Earl of Fallodon, benannte Rezeptur: Tee, dem das Öl der Bergamotte zugesetzt wird.

Inzwischen gibt es eine Vielzahl von aromatisierten Tees, die eine wahre Gaumenfreude für die Teeliebhaber darstellen.

Lose Teespezialitäten

Schwarztee

im 0,4 l Glaskännchen

Darjeeling

Edler Hochlandtee, zart und duftig,
aus den Südhängen des Himalaya

3,20

China Keemun

Feiner chinesischer Tee,
hell und zart

3,20



Arom.Grüner Tee

im 0,4 l Glaskännchen

Temple of Heaven

„China Gunpowder“
Lieblingstee der Marokkaner

3,20

Madame Butterfly

Grüner Tee mit Sencha, Sonnenblumen u.
Pfirsichstücken

3,20

Tropentraum

Grüner Tee mit Papaya, Mango, Ananas

3,20



Wissenswertes über den „Grünen Tee“

In früheren Zeiten waren grüne Tees nur aus China und Japan bekannt. Heute haben auch schon Südindien, Bangla Desh, Formosa, Vietnam und Java ihre Produktion teilweise auf diese unfermentierten Tees umgestellt.

Der grüne Tee stammt von der selben Pflanze wie der schwarze Tee und unterscheidet sich von diesem nur dadurch, daß er nicht fermentiert wird. Dadurch färben sich die Teeblätter nicht kupferrot bzw. schwarz, sondern behalten ihre olivgrüne Farbe.

Auch beim grünen Tee unterscheidet man verschiedene Blattvariationen. Die zwei bekanntesten darunter sind:

Sencha: Japan, Formosa.

Grünes, langes Blatt, dünne Tasse.

Gunpowder: China, Formosa, Indien. Kugeliger grüner Tee, hell bis dunkelgrün, fleischiges Blatt, dünne Tasse.

Der Vollständigkeit halber sei noch der Oolong-Tee erwähnt. Er ist ein halbfermentiertes Produkt, das geschmacklich zwischen grünem und schwarzem Tee angesiedelt ist.

Experten und Teekenner empfehlen eine Ziehzeit von nicht mehr als 3 Minuten.