



**CENTRAL**  
CAFÉBAR & RESTAURANT

ER BROT  
GRÖSTETEN BROTWÜR  
ZWEIKAN



il vero espresso italiano

## Willkommen im Café Central

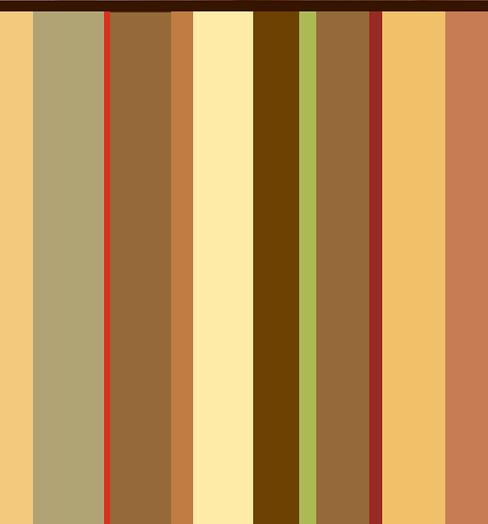
Unser Café Central im Herzen von Leipzig verbindet beides, besten Segafredo Kaffee und gesunde, herzhaftes Speisen. Beste Kaffeespezialitäten, köstliche Focaccias, frisches BIO-Brot, Salate und Pasta, alles wird vor ihren Augen zubereitet, authentisch und wirklich lecker.

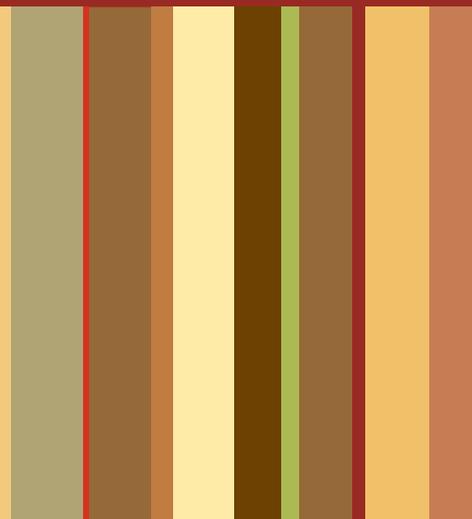


Wer mit guter Laune und mit viel Kraft in den Tag starten will, braucht ein ausgewogenes Frühstück. Im Laufe der Nacht läuft der Körper auf Sparflamme und verbraucht die restlichen, über den Tag eingenommenen Nährstoffe. Unsere Frühstücksauswahl bietet Ihnen die optimale Voraussetzung, den Energietank wieder aufzufüllen. Für einen Start in den perfekten Tag!

### Unser Tipp

**Central Frühstück**  
mit Serrano Schinken<sup>1,2</sup>,  
Manchego<sup>3,4</sup>, Gouda<sup>4</sup>,  
Chorizo<sup>1,2</sup>, ungar. Salami<sup>1,2</sup>,  
Räucherlachs<sup>1</sup>, Kapern  
und Oliven<sup>9</sup>, Bio-Brot und  
einem Brötchen  
für 8.90





## Frühstück Täglich bis 12 Uhr

**Kleines süßes Frühstück** 5.20   
Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, Butter, Konfitüre Ihrer Wahl\* und ein Brötchen

**Kleines herzhaftes Frühstück** 5.20  
Eine Tasse Café Crème oder Tee Ihrer Wahl, Butter, Salami<sup>1,2</sup>, Gouda<sup>4</sup> und ein Brötchen

**Das große Süße** 6.90   
Nutella, Butter, Honig, Konfitüre Ihrer Wahl\*, Obstsalat mit Joghurt, Müsli, Bio-Brot und ein Brötchen

**Carpe Diem Frühstück** 6.90   
Frischkäse, Obstsalat mit Joghurt, Müsli, einem Roggenbrötchen und Kombucha Ihrer Wahl (Classic, Quitte, Cranberry)

**Käse-Frühstück** 7.90   
Chaumes, Camembert, Ziegenkäse, Manchego<sup>3,4</sup>, Gouda<sup>4</sup>, Feigenkonfitüre, Butter, Obst, Bio-Brot und ein Brötchen

**Englisches Frühstück** 8.90  
gebackene Bohnen, Würstchen<sup>1,2</sup>, Spiegeleier, Bacon<sup>1,2</sup>, gegrillte Tomaten und Toast

**Central Frühstück** TIPP! 8.90  
Serrano Schinken<sup>1,2</sup>, Manchego<sup>3,4</sup>, Gouda<sup>4</sup>, Chorizo<sup>1,2</sup>, ungarische Salami<sup>1,2</sup>, Räucherlachs<sup>1</sup>, Butter, Oliven<sup>9</sup>, Kapern, Bio-Brot und ein Brötchen

**Frühstück für 2 Personen** 14.50  
2 Glas Prosecco, Serrano Schinken<sup>1,2</sup>, Gouda<sup>4</sup>, Chorizo<sup>1,2</sup>, Räucherlachs<sup>1</sup>, Butter, Kräuterfrischkäse, Bio-Brot und Brötchen

(\*Erdbeere oder Aprikose)

## Naturjoghurt, Früchte, Müsli & Pancakes Täglich bis 12 Uhr

**Frischer Obstsalat**  3.50  
mit Joghurt und/oder Müsli 4.50

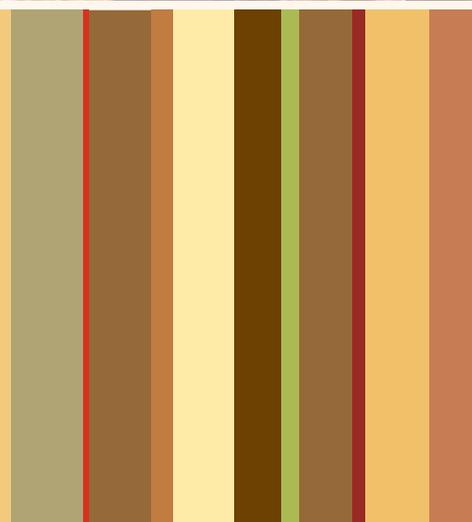
**Porridge**  4.70  
Haferbrei mit Zimt und Obst

**Bircher Müsli**  4.50  
hausgemachtes Müsli mit Äpfeln, Früchten, Rosinen und Joghurt

**Hausgemachte Pancakes** (3 Stück)  
mit Ahornsirup und Obst  5.50  
mit Nutella und Bananen  5.50  
mit Bacon<sup>1,2</sup> und Butter 5.70



 Vegetarisch



## Gerichte mit Ei

### Spiegelei von 2 Eiern 3.40

mit Butter, Kräutern und Bio-Brot oder Brötchen

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Kochschinken<sup>4</sup> je +0.90

Chorizo<sup>1,2</sup> / Grana Padano / Bacon<sup>1,2</sup> / Räucherlachs<sup>1</sup> je +1.40

### Rührei von 3 Eiern 3.90

mit Butter, Kräutern und Bio-Brot oder Brötchen

wahlweise mit:

Zwiebeln / Tomaten / Kochschinken<sup>4</sup> je +0.90

Chorizo<sup>1,2</sup> / Grana Padano / Bacon<sup>1,2</sup> / Räucherlachs<sup>1</sup> je +1.40

### Gekochtes Frühstücksei 1.30

wahlweise hart oder weich

### Bio-Ei?!?

*Da wir in letzter Zeit nicht mehr garantieren können, ob ein Bio-Ei auch wirklich ein Bio-Ei ist, haben wir uns entschlossen Eier aus unserer Region anzubieten. Mit der „Geflügelfarm Lommatzsch“ haben wir einen regionalen Anbieter gefunden der Freilandeier in Bioqualität anbieten kann, aber nicht Bio-zertifiziert ist.*

*Der Qualitätsstandard ist jedoch sehr hoch. Alle Hühner haben genügend Auslauf und bekommen gesundes Futter. Der Familienbetrieb Lommatzsch ist Mitglied des Vereins kontrollierte Tierhaltungsformen e.V.*

*Mehr Infos auf [www.geflugelfarm-lommatzsch.de](http://www.geflugelfarm-lommatzsch.de)*



## Biologisch



Ein Brot muss gut aussehen, verführerisch riechen und frisch aromatisch schmecken. Unser hauseigener Bäcker hat aus langjähriger Tradition heraus die Kunst des Brotbackens verstanden. Das BIO-Bauernbrot wird rein handwerklich aus einem 24 Stunden reifenden, biologischem Natur-Sauerteig hergestellt. Die Erfahrung zeigt, dass Qualität und Geschmack umso besser sind, je natürlicher die Herstellungsweise ist. Ein Brot, welches nicht nur den Magen sondern auch die Seele ernährt.



# Natur-Sauerteigbrat



Wählen Sie aus folgenden BIO-Brotarten:

## Eine Scheibe BIO-Urkornbrot

(kräftig mit vielen Ballaststoffen und Mineralien)

## Eine Scheibe BIO-Walnussbrot

(aromatisch und energiereich mit gesunden ätherischen Ölen)

... mit feinsten Aufstrichen Ihrer Wahl:

- Hausgemachter Kräuterfrischkäse 3.90 
- Kalbsleberwurst<sup>1,2</sup>, Radieschen und Schnittlauch 3.80
- Erdnusscreme und Bananen 4.50 
- Thunfischcreme und Kirschtomaten 5.60
- Frischkäse mit frischer Avocado und Walnüssen 5.90 
- Ziegenkäse mit Feigen und Honig **TIPP!** 5.90 

## Bruschetta

Geröstetes BIO-Urkornbrot mit marinierten Tomatenwürfeln, Knoblauch, Zwiebeln, Olivenöl und Basilikum

5.20 

## Unser Tipp

<b>Hausgemachte Limonaden</b>	0,2l	0,4l
Ingwer-Zitronen Limonade	2.30	3.70
Holunder-Minze Limonade	2.30	3.70
Granatapfel-Cranberry Limonade	2.30	3.70



# Sandwiches

Täglich ab 12 Uhr

## Club-Sandwich

7.40

American Toast mit gegrillter Hähnchenbrust, Bacon<sup>1,2</sup>, Spiegelei, gemischtem Salat, Tomate, Gurken und Asia-Chili-Sauce

## Mediterran Sandwich

 7.20

mit geröstetem BIO-Urkornbrot, Knoblauch, Honig, gebackenem Ziegenkäse, Rucola, Tomate und gegrillter Zucchini

## Asia Burger **TIPP!**

8.90

im BIO-Mohnbrötchen mit Lachs, Rucola, Gurke, Sushi-Ingwer und Dill-Mayonnaise



# Suppen

## Fruchtige Tomatensuppe

 5.20

mit Mozzarella und frischem Basilikum

## Indische Rote Linsensuppe

 5.20

mit Kokosmilch (leicht scharf)

Je nach Saison können unsere Suppen-Angebote variieren.

Schauen Sie auf unsere Wochenkarte oder fragen Sie unser Service-Personal.

 Vegetarisch

# Salate

Salat ist ein natürliches Wundermittel. Seine zum Teil opiatähnlichen Inhaltsstoffe wirken Stress hemmend und können für einen erholsameren Schlaf sorgen. Auch die im Salat vorkommenden Bitterstoffe und Vitamine stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und die Zellerneuerung. Alle unsere Salate werden vor Ihren Augen knackfrisch zubereitet und enthalten somit alle gesunden Inhaltsstoffe und die natürlichen Schönmacher des Lebens.

## Salate

**Kleiner gemischter Salat**  5.20  
**Großer gemischter Salat** 7.90

Auswahl an Blattsalaten, Gurke, Tomaten, Zwiebeln, Hirtenkäse und Oliven<sup>9</sup>

**Hähnchen Salat** 8.90

Auswahl an Blattsalaten, Avocado, Paprika, Gurken, Tomaten und Minz-Joghurt-Dressing

**Brotsalat Central**  8.60

geröstetes BIO-Brot mit Grillgemüse, Oliven<sup>9</sup> und Grana Padano

**Ziegenkäse Salat**  8.90

Auswahl an Blattsalaten, Feigen, Obst, karamellierte Walnüsse, Avocado, Ziegenkäse und Limetten-Honig-Dressing

## Pasta

**Original Spaghetti Carbonara** 8.40  
mit Schinkenspeck<sup>1,2</sup>, Knoblauch, Zwiebeln, Eigelb und Grana Padano

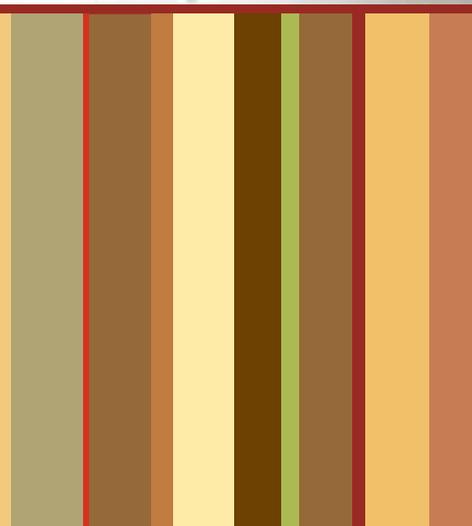
**Spaghetti Bollywood**  9.40  
mit **Black-Tiger Garnelen**  
dazu Zuckerschoten, Möhren, Paprika, Chinakohl, Ananas und Curry-Kokosmilch

**Rote Bete Spaghetti** 8.90  
mit Ziegenkäse, Thymian und Rucola

**Penne mit gebratenen Streifen vom Argentinischem Roastbeef** 10.90  
mit Champignons, Thymian, Trüffel-Sahnesauce und Grana Padano

*Zu unseren Salaten  
reichen wir Ihnen  
frisches BIO-Brot.*

 Vegetarisch





## Fleisch-Gerichte

- Gebratene Hähnchenbrust** 11.90  
auf Blattspinat, Gorgonzolasauce, Kirschtomaten  
und Basmatireis
- Argentinisches Rumpsteak (200g)** 18.90  
mit hausgemachter Kräuterbutter, Rosmarin Kartoffeln,  
toskanischem Gemüse und Salatbouquet
- Surf'n'Turf - Argentinisches Rumpsteak (200g)** 20.90  
mit Black Tiger Garnelen, Thai Gemüse und Basmatireis
- Gebratene Entenbrust (rosa gebraten) TIPP!** 12.90  
in Yellow Thai Curry mit Thai-Gemüse, Ananas,  
Erdnüssen und Basmatireis

## Kinder-Gerichte

- Spaghetti oder Penne mit Butter** 3.60 
- Spaghetti mit Tomatensoße** 4.20  
wahlweise mit gebratenen Hähnchen (+1.40)
- Penne mit Schinken und Sahnesoße** 4.20

*Für Erwachsene nehmen wir 2.50 Aufschlag.*

## Focaccias

*BIO-Kräuter Focaccias, wahlweise belegt mit:*

- ... Birnen, Gorgonzola und Honig TIPP!  6.40
- ... Tomatensauce, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln und Mozzarella  6.20
- ... Lachs, Kirschtomaten, Zwiebeln und Rucola 7.40
- ... Ziegenkäse, Weintrauben, Honig und Rosmarin 7.20

 Vegetarisch





# Galettes

Galette ist ein Pfannkuchen aus Buchweizenmehl, der aus der französischen Bretagne stammt. Der mit den Kreuzrittern nach Frankreich gebrachte Buchweizen war bei den bretonischen Bauern eine beliebte Feldfrucht, da er schnell reifte und auf den kargen Böden der Bretagne gedieh. Als Brotersatz wurde er auf einem heißen Stein dünn wie Crêpes gebacken. Wegen des fehlenden Glutens ist reiner Buchweizen zum Brotbacken ungeeignet, jedoch zur Ernährung von Menschen mit Glutenunverträglichkeit geeignet.

## Unser Tipp

Zu unseren Galettes empfehlen wir Ihnen den fruchtig-frischen Weißwein Viognier (0,2 l) für 4.20

# Galettes

*Buchweizen-Pfannkuchen aus der Bretagne, wahlweise gefüllt mit:*

- ... Camembert und Preiselbeeren **TIPP!**  6.20
- ... Emmentaler, gekochtem Schinken<sup>1,2</sup> und Spiegelei 6.90
- ... gebratenen Hähnchen, Spinat und Gorgonzolasauce<sup>14</sup> 7.80
- ... Strauchtomaten, Grana Padano und Rucola  7.40

 Vegetarisch





# Dessert

Unsere Dessert-Angebote wechseln wöchentlich und je nach Saison. Unsere selbstgebackenen Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei der Milchbar Pinguin finden Sie in der Kuchenvitrine im Eingangsbereich. Gern informiert sie unser Servicepersonal über das aktuelle Angebot.

Hausgemachtes Tiramisu	4.70
Süße Galettes wahlweise mit Erdbeer- oder Aprikosenkonfitüre oder mit Nutella und Bananen	5.20

# Central Café

Espresso <sup>7</sup>	2.10	Café Crème <sup>7</sup>	2.10
Espresso doppio <sup>7</sup>	3.10	Café Crème groß <sup>7</sup>	3.20
Espresso macchiato <sup>7,14</sup> mit geschäumter Milch	2.30	Milchkaffee <sup>7,14</sup>	3.20
Espresso doppio macchiato <sup>7,14</sup>	3.60	<b>Aroma für ihr Heißgetränk je 0.60</b> <i>Vanille, Mandel, Caramel, Haselnuss, Macadamia, Himbeer, Zimt, Pfefferminz oder Kokos</i>	
Latte macchiato <sup>7,14</sup>	3.20	<i>Natürlich erhalten Sie alle unsere Heißgetränke auf Wunsch auch mit laktosefreier Milch, Sojamilch oder auch koffeinfrei (je 0.60)</i>	
Latte macchiato doppio <sup>7,14</sup> mit doppeltem Espresso	4.20		
Cappuccino Classico <sup>7,14</sup>	2.60		
Cappuccino mit Sahnehaube <sup>7,14</sup>	3.30		





# Segafredo Zanetti

Worin liegt der Zauber eines original italienischen Espresso? Das Geheimnis besteht aus dem harmonischen Zusammenspiel von Mischung, Röstung und Zubereitung. Die überlieferte venezianische Röstkunst, die auserlesenen Rohkaffeesorten und die perfekte Handhabung modernster Technik schaffen einen einzigartigen Kaffee: Segafredo Zanetti – "il vero espresso italiano".



il vero espresso italiano

## Café Spezialitäten

<b>Latte Freddo</b> <sup>7,14</sup> auf Eiswürfel (kalt)	3.20	
<b>Baileys Café</b> <sup>4,7,14</sup> Milchkaffee mit Baileys	4.40	
<b>Baileys Latte</b> <sup>4,7,14</sup> Latte macchiato mit Baileys	4.40	<b>Rüdesheimer Kaffee</b> <sup>4,7,14</sup> Kaffee mit Asbach Uralt und Sahne 4.40
<b>Caramel Latte</b> <sup>4,7,14</sup> auf Eiswürfel mit Caramelsirup und Sahne (Kalt)	3.80	<b>Mexikaner</b> <sup>7</sup> Kaffee mit heißer Schokolade und Milchschaum 3.90
<b>Café Vienna</b> <sup>4,7,14</sup> Tasse Kaffee mit Sahne	2.70	<b>Elefantenkaffee</b> <sup>4,7,14</sup> Kaffee mit Amarula und Sahne 4.40
<b>Marzipan Cappuccino</b> <sup>4,7,14</sup> mit Mandelsirup	3.20	<i>Sahnehaube zu Ihrem Heißgetränk je 0.60</i>
<b>Raffaello Cappuccino</b> <sup>4,7,14</sup> mit Raffaelokugel, Kokossirup und Kokosraspeln	3.50	
<b>Chocolaccino</b> <sup>4,7,14</sup> Cappuccino mit Schokoladensirup	3.20	
<b>Espresso Corretto</b> <sup>4,7</sup> mit Amaretto oder Grappa	3.50	
<b>Irish Coffee</b> <sup>4,7,14</sup> Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahne	4.40	

### Unser Tipp

<b>Eisschokolade</b>	Classic 4.50
Vanille- und Schokoeis mit kaltem Kakao und Sahne <sup>1</sup>	Groß 5.20
<b>Eiskaffee</b>	Classic 4.50
Vanille- und Moccaeis mit kaltem Kaffee <sup>9</sup> und Sahne <sup>1</sup>	Groß 5.20



# Trink-Schokoladen

Heiße Schokolade <sup>1,8</sup>	2.90
Weißer Schokolade <sup>1,8</sup>	3.50
Bitter Schokolade <sup>1,8</sup>	3.50
Chili Schokolade <sup>1,8</sup>	3.50
Nougat Schokolade <sup>1,8</sup>	3.50
Haselnuss Schokolade <sup>1,8</sup>	3.50
After Eight Schokolade <sup>1,8</sup> mit Pfefferminzschokolade und Sahne	3.90
Spanische Schokolade <sup>1,8</sup> mit Licor 43 und Sahne	4.40
Italienische Schokolade <sup>1,8</sup> mit Amaretto und Sahne	4.40
Lumumba <sup>1,8</sup> mit Rum und Sahne	4.40
Russische Schokolade <sup>1,8</sup> mit Wodka und Sahne	4.40

# Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0,2 l	1.90	Säfte und Nektare	0,2 l	2.50
Sprudel	0,4 l	3.10		0,4 l	4.10
<b>Gerolsteiner</b>	0,25 l	2.30	Apfelsaft naturtrüb, Orange, Birne, Mango, Maracuja, Erdbeer, Johannisbeere, Banane, Grapefruit, Kirschsafte naturtrüb, Cranberry, Rhabarber		
Sprudel, Medium, Naturell	0,5 l	4.10			
<b>Schwepes</b>	0,2 l	2.30	<b>Alle Säfte</b>	0,2 l	2.30
Ginger Ale <sup>2</sup> , Bitter Lemon <sup>11</sup> , Tonic Water <sup>11</sup> , Wildberry	0,4 l	3.70	<b>auch als Schorle</b>	0,4 l	3.70
<b>Coca Cola<sup>7,4</sup></b>	0,2 l	2.30	<b>Frisch gepresster Orangensaft</b>	0,2 l	4.20
Coca Cola light <sup>7,4</sup> , Fanta <sup>1,2</sup> , Sprite	0,4 l	3.70			
<b>Spezi<sup>1,2,4,7</sup></b>	0,2 l	2.30			
(Coca Cola + Fanta)	0,4 l	3.70			
<b>Red Bull<sup>4,7,13</sup></b>	0,25 l	3.90			
<b>Carpe Diem</b>	0,25 l	3.40			
Quitte, Kombucha, Cranberry					

## Unser Tipp

### Hausgemachte Limonaden

	0,2 l	0,4 l
Ingwer-Zitrone	2.30	3.70
Holunder-Minze	2.30	3.70
Granatapfel-Cranberry	2.30	3.70



# Hausgemachte Tees

<b>Ingwer-Honig</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit Honig	2.60
<b>Ingwer-Zitrone</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitrone und Honig	2.60
<b>Ingwer-Minze</b> Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze und Honig	2.60
<b>Honig-Minze</b> Heiß aufgegossene frische Minze mit Honig	2.60
<b>Holunder-Minze</b> Holunderblütensirup mit frischer Minze	2.60

## Unser Tipp

Probieren Sie unsere selbstgebackenen  
Kuchen & Torten aus der hauseigenen Konditorei  
der Milchbar Pinguin

# Heiße Spezialis

<b>Chai Latte Klassisch<sup>4,14</sup></b>	3.30	<b>Heiße Zitrone mit Honig</b>	2.20
<b>Chai Latte Green Matcha<sup>4,14</sup></b>	3.40	<b>Heißer Birnensaft mit Ingwer</b>	2.90
<b>Chai Latte Vanilla</b>	3.40	<b>Heißer Kirschsaf mit Zimt</b>	2.90
<b>Grog<sup>4</sup></b> mit Rum und Rohrzucker	3.50	<b>Heißer Apfelsaft mit Zimt</b>	2.90
<b>Heiße Milch<sup>4,14</sup></b> mit Sirup oder Honig	2.60	<b>Aroma für ihr Heißgetränk</b>	<b>je 0.60</b>
<b>Heißer Rhabarbersaft</b> mit Vanillesirup und Sahne	3.20	<i>Vanille, Mandel, Caramel, Kirsch, Haselnuss, Macadamia, Himbeer, Zimt, Pfefferminz oder Kokos</i>	

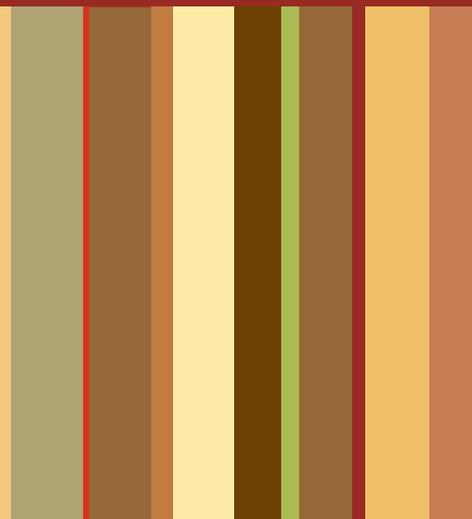
*Chai beschreibt die  
traditionelle Art,  
nach der in Indien Tee  
zubereitet wird, mit  
schwarzem Tee, Gewürzen  
wie Cardamom, Ingwer,  
Zimt, Anis und Nelken.  
Wir geben Chai zur  
Milch anstelle des  
Espresso beim Latte  
macchiato.*





# Eilles Tea

Tea Diamond – Eine ungewöhnliche Art feinsten losen Blatt- und Brokentees zu verpacken ist der pyramidenförmige Tea Diamond von EILLES TEE. Das filigrane Gewebe bietet dem köstlichen Tee ein Höchstmaß an Entfaltungsmöglichkeit. Genießen Sie bei uns:



## Eilles Tee

Jedes wohltuende Glas Eilles Tee ... 2.30

### Darjeeling Royal Second Flush Blatt

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung, mit goldorangener Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### Assam Special Broken

Kräftiger Edeltée aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### Earl Grey Premium Blatt

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! *Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.*

### Grüntee Asia Superior Blatt

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.*

### Kamillenblüten

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind auch heute noch ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### Sommerbeeren

Harmonische Früchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagbutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeeraroma verfeinert. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### Kräutergarten

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit süßwürzigem Geschmack. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

*Zu allen Tee's reichen wir braunen Grümmelkandis.*

## Eilles Bio Tee

### Bio Relax Ayurvital

2.50

Harmonische, angenehm pikante Wellnessmischung aus Kräutern und Gewürzen, mit BIO-Rooibos, BIO-Ingwer und BIO-Johanniskraut zur Entspannung. *Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.*

### Bio China Jasmin Blatt

2.50

Erlesener Grüntee versetzt mit zarten Jasminblüten. *Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.*



## Bier vom Fass

König Pilsener	0,25 l	2.30
	0,4 l	3.50
Radler (Sprite <sup>4,7</sup> + König Pilsener)	0,25 l	2.10
	0,4 l	3.30
Diesel (Coca Cola <sup>1,2</sup> + König Pilsener)	0,25 l	2.10
	0,4 l	3.30

## Flaschenbier

Köstritzer Schwarzbier	0,33 l	2.90
Becks	0,33 l	2.90
Bitburger - 0,0% Alkoholfrei	0,33 l	2.90
Paulaner Hefeweizen	0,5 l	4.20
Paulaner Hefeweizen - Alkoholfrei	0,5 l	4.20
Leipziger Gose	0,5 l	4.20
Leipziger Gose mit Geschmack <sup>4</sup> Himbeer, Kirsch, Waldmeister	0,5 l	4.60



*König Pilsener*

## Weißwein

Hauswein	0,2 l	3.80
	Alte Taverne, Spanien, La Mancha 0,5 l	8.60
trocken, pikant-feinwürzige Nase, großer Aromen-Vielfalt und angenehm trockenem Bukett		
Bacchus	0,2 l	3.90
	Deutschland - Nahe 0,5 l	8.80
lieblich, saftig und frisch süffiger Weißwein, fruchtige Süße		
Thürkind's Müller Thurgau	0,2 l	4.20
	Saale-Unstrut, trocken, spritzig, 0,5 l	9.50
feinfruchtig, frisch & animierend		
Viognier	0,2 l	4.20
	Vina El Aromo, trocken 0,5 l	9.80
frisch, exotisches Fruchtaroma, mit Noten von Litschi und Birne		
Weißweinschorle	0,2 l	3.50
	trocken, lieblich	

## Roséwein

Pinotage Rosé	0,2 l	4.30
	Delheim, Südafrika-Stellenbosch 0,5 l	9.70
lachsrosa Farbe, körperreich, frischer Duft an Waldbeeren		

## Rotwein

Hauswein	0,2 l	3.80
	Alte Taverne, Spanien, La Mancha 0,5 l	8.60
trocken, feinfruchtig, geschmeidig mit sanften Tanninen		
Cabernet Sauvignon IGP	0,2 l	4.10
	Les Chevalier, Frankreich 0,5 l	9.20
trocken, purpurrot, Aromen von Paprika und Lakritze		
Carménère	0,2 l	4.20
	Vine El Aromo, Italien 0,5 l	9.50
trocken, wunderschön fruchtig, saftig, voller Körper, intensiv		
Nero d'Avola IGT	0,2 l	3.90
	Casa Vinicola Calatrasi, Italien 0,5 l	8.80
trocken, stoffig, dicht und samtig, reife Frucht und würzige Holznoten		
Rotweinschorle	0,2 l	3.50
	trocken	

### Unser Tipp

#### Käsebrett

Verschiedene Hart-<sup>1,2,3</sup> und Weichkäse<sup>1,2,3</sup> mit frischem Obst und BIO-Brot für 8.40





## Prosecco

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Spumante</b>	0,1 l	4.10
Elegant und geschmeidig, sehr ausgeglichen mit Spuren von reifen Früchten	auf Eis 0,15 l	4.80
	Flasche 0,75 l	24.60

<b>Scavi &amp; Ray Prosecco Rosato</b>	Piccolo 0,2 l	6.40
Duft nach Veilchen und Erdbeeren mit konstanter, feiner und eleganter Säure		

## Aperitifs

<b>Martini</b> ( <i>Bianco, Extra Dry, Rosato</i> )	5 cl	3.90
<b>Crodino auf Eis</b> ( <i>alkoholfrei</i> )	9,8 cl	4.20
<b>Campari Orange</b> <sup>4</sup>		5.50
<b>Campari Soda</b> <sup>4</sup>		5.20
<b>Ramazotti Rosato</b>		3.80

## Cocktails (*alkoholfrei*)

<b>Ipanema</b>	5.20
Limette, Rohrzucker, Ginger Ale <sup>2</sup>	
<b>Green Cucumber</b>	5.40
Gurke, Minze, Apfelsaft naturtrüb, Soda	

## Spritziges

<b>Aperol Spritz</b> <sup>4</sup>	6.50
Aperol, Soda, Prosecco, Orange	

<b>Aperol Rhabarber Spritz</b> <sup>4</sup>	6.50
Aperol, Rhabarbersaft, Prosecco	

<b>Campari Tocco Rosso</b> <sup>4</sup>	6.50
Campari, Minze, Holundersirup, Soda, Prosecco	

<b>Croko Spritz</b> ( <i>alkoholfrei</i> )	5.20
Crodino mit Carpe Diem Kombucha Cranberry auf Eis	

<b>Erdbeerbowle</b> ( <i>saisonal</i> )	4.50
Erdbeeren, Erdbeersirup, Prosecco	

<b>Hugo</b>	6.50
Holundersirup, Limette, Minze, Soda, Prosecco	

<b>Crodino Spritz</b>	6.20
Crodino, Prosecco, Orange	

<b>Lillet Roséberry</b>	5.80
Lillet Rosé und Schweppes Wildberry	

### Unser Tipp

**Classic Mojito**  
Bacardi Carta Oro, frischer Limettensaft,  
Minze, Rohrzucker, Soda für 6.80

## Fancy Drinks

<b>Cuba Libre</b> <sup>4,7</sup>	6.20
Bacardi Carta Oro, Limette, Coca Cola	

<b>Classic Mojito</b>	6.80
Bacardi Carta Oro, frischer Limettensaft, Minze, Rohrzucker, Soda	

<b>Caipirinha</b>	6.70
Pitu Cachaça, Limette, Rohrzucker	

## Longdrinks *mit 4 cl Spirituose*

<b>Frangelico Milk</b> (Haselnusslikör, Milch <sup>8</sup> )	5.50
--	------

<b>Blanco 43</b> (Licor 43 und Milch <sup>8</sup> )	5.20
---	------

<b>Blanco Maracuja</b> (mit Maracujanektar)	5.20
---	------

<b>Bombay Sapphire Gin-Tonic</b> <sup>8</sup>	6.50
---	------

<b>Tanqueray - Tonic</b> <sup>10</sup>	5.90
--	------

<b>Bacardi-Cola</b> <sup>4,7</sup>	5.90
------------------------------------	------

<b>Vodka-Lemon</b> <sup>10</sup>	5.90
----------------------------------	------

<b>Vodka-Cola</b> <sup>4,7</sup>	5.90
----------------------------------	------

<b>Vodka-Red Bull</b> <sup>7,13</sup>	6.50
---------------------------------------	------

<b>Johnnie Walker - Cola</b> <sup>1,9</sup>	6.10
---	------

<b>Jim Beam - Cola</b> <sup>1,9</sup>	6.10
---------------------------------------	------

<b>Tullamore Dew - Ginger Ale</b> <sup>2</sup>	6.10
--	------

# Spirituosen

<b>Kräuter</b>	2 cl	4 cl
Ramazzotti	2.50	4.10
Jägermeister	2.50	4.10
Averna	2.50	4.10

<b>Grappa</b>		
Frattina (Chardonnay, Moscato)	3.10	5.10

<b>Cognac &amp; Brandy</b>		
Asbach Uralt	2.50	4.10
Rémy Martin VSOP	3.70	5.90

<b>Liköre</b>		
Baileys Irish Cream <sup>2</sup>	2.50	4.10
Amaretto „Disaronno“	2.50	4.10
Licor 43	2.50	4.10
Cointreau	2.60	4.30
Frangelico	2.50	4.10

<b>Klare</b>		
Bombay Sapphire Gin	3.10	4.90
Tanqueray Gin	2.50	4.10
Skyy Vodka	2.50	4.10
Stolichnaya	3.10	4.90
Smirnoff Vodka	2.50	4.10

<b>Whiskey</b>		
Johnnie Walker Red Label	3.10	5.10
Jim Beam	3.10	5.10
Jack Daniels	3.10	5.10
Tullamore Dew	3.10	5.10

Eine Auflistung der Allergene in unseren Produkten erhalten Sie von unserem Service Personal.



12 = gewachst  
13 = Taurin  
14 = Milcheiweiß

6 = Süßungsmittel  
7 = koffeinhaltig  
8 = chininhaltig  
9 = geschwärzt  
10 = Phenylalanin  
11 = geschwefelt

**Inhaltsstoffe**  
1 = Konservierungsstoffe  
2 = Geschmacksverstärker  
3 = Antioxidationsmittel  
4 = Farbstoff  
5 = Phosphat

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO;  
inkl. der gesetzlichen MWST.



## Feste Feiern im Cafe Central

Wir vermieten unsere Räume für Ihre Veranstaltung mit Cafébar und Küche. Egal ob Geburtstagsparty, Weihnachtsfeier, Jubiläum oder die Firmenfeier mit den Kollegen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch gern ein Komplett-Paket an, von der Musik, passenden Dekoration bis auf individuell zusammengestellte Speisen und Menüs für Ihre Veranstaltung.

Unsere Räume sind für bis zu 80 Personen ausgelegt. Gern unterbreiten wir Ihnen ein passendes Angebot. Sprechen Sie uns an. Tel.: 0341 / 149 23 70



BACARDI



**CENTRAL**

Cafébar & Restaurant  
Reichsstr. 2, 04109 Leipzig  
Tel.: 0341 / 149 23 70  
E-Mail: [info@cafecentral-leipzig.de](mailto:info@cafecentral-leipzig.de)  
[www.cafecentral-leipzig.de](http://www.cafecentral-leipzig.de)

**ÖFFNUNGSZEITEN:**

Mo-Sa 9.00 bis 22.00 Uhr  
So\* 10.00 bis 20.00 Uhr  
(\*und Feiertage)