



## HERZLICH WILLKOMMEN IM BOHÈME

Das Bohème-Team begrüßt Sie herzlich im Herzen der Altstadt. Wir sind ein familienfreundliches Haus, in dem jeder Gast willkommen ist. Genießen Sie bei uns im Kaffeehaus oder in unserem einzigartigen Altstadtgarten eine große Auswahl an Kaffeespezialitäten, Kuchen und Torten, oder lassen Sie sich mit einer großen Auswahl von feinen regionalen Speisen und Brotzeiten, sowie bayrisch-schwäbischen Spezialitäten verwöhnen.



## UNSERE GESCHICHTE

Bohème-Lokale waren um 1860 in Frankreich Orte der Begegnung. Triste, unbeheizte Wohnverhältnisse, aber auch die Suche nach Austausch führte Maler, Künstler und Schriftsteller in den Bohème-Lokalen zusammen. Giacomo Puccini verarbeitete den Stoff um verarmte Künstler in der grandiosen Oper „La Bohème“. Unvergessen die Aufführung aus dem Jahr 2013 am Stadttheater Augsburg. Weitere Informationen finden Sie unter:

[WWW.KAFFEEHAUS-BOHEME.DE](http://WWW.KAFFEEHAUS-BOHEME.DE)



## ÖFFNUNGSZEITEN

Januar bis März 2019

Montag – Sonntag  
11:30 - 18:00 Uhr

durchgehend warme Speisen und leckere Brotzeiten

Täglich bis zu 16 Kuchen- und Tortenspezialitäten zur Auswahl, die handwerklich täglich frisch und ohne Konservierungsstoffe und künstliche Aromen hergestellt werden.

Kuchen/St. 3,30€ - Torten (Creme od. Sahne/ St. 4,00)  
Spezialtorte St. 4,50€

Bitte an der Kuchentheke aussuchen und am Tisch bei Ihrem Service bestellen.





## EINEN APERETIF GEFÄLLIG?

<b>Apererol Sprizz</b> mit Prosecco oder Weißwein	0,3 l	5,10 €
<b>Aperol Lemon</b> Sprizz mit Bitter Lemon	0,3 l	5,10 €
<b>Hugo Classic</b> Prosecco mit Holunderblütensirup, Limette	0,3 l	5,10 €
<b>Kir Royal</b> Prosecco mit Cassislikör	0,3 l	5,10 €
<b>Campari Orange</b> oder Soda	0,3 l	5,10 €
<b>Spanische Seele</b> Prosecco mit Likör 43	0,3 l	5,10 €
<b>Martini - Rosso oder Bianco</b> auf Eis und Zitrone	5 cl	4,00 €
<b>Prosecco „Cult“</b> Unsere Hausmarke	0,1 l 0,75 l	3,80 € 23,00 €
<b>Champagner Heidsick Monopole</b>	0,375 l	23,50 €

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*





## ZUM START IN DEN TAG

<b>König Ludwig Frühstück</b> ein Paar Weißwürste mit süßem Senf, frische Brezen, 1 Kühbacher Hefeweizen	8,30 €
<b>Altstadt Frühstück</b> 2- Spiegel- oder Rühreier, Speckwürfel, kleiner Brotkorb , Tasse Kaffee	6,40 €
<b>2 Stück Weißwürste</b> Im Kräutersud serviert	3,80 €

## FRISCH UND HAUSGEMACHT AUS DER SUPPENKÜCHE ohne Zusatzstoffe und Glutamate

<b>Kartoffelsüppchen</b> mit Pfifferlingen mit Sahnehäubchen, oder mit Wienerle	4,90 €
<b>Ungarische Gulaschsuppe</b>	4,90 €
<b>Schwäbische Sonntagssuppe mit dreierlei Einlagen</b>	4,90 €

Zu allen Suppen reichen wir Baguette und Bauernbrot

## KLEINE PROTIONEN & EXTRAS

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> Pommes und kleinem Salat		7,80 €
<b>Allgäuer Kässpatzen</b> mit kleinem Salat		7,80 €
<b>Pommes Frites</b>	klein/groß	3,80 € / 5,00 €
<b>Portion Kartoffelsalat</b>		3,80 €
<b>Ofenkartoffel mit Kräuterquark</b>		5,20 €
<b>Butterbrezen</b>	solo	2,00 €
	mit würzigem Bergkäse	2,80 €
	mit Farmer-Schinken (gekocht)	2,80 €
<b>Brezen</b>	solo	1,50 €

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*



## MARKTFRISCHE SALATKOMPOSITIONEN

<b>Tomaten-Mozzarella</b> mit feinen italienischen Kräutern	6,30 €
<b>Fitness-Salat</b> bunte Salatplatte mit Putenstreifen u. Früchten	10,90 €
<b>Salat Nizza</b> Salate der Saison, Thunfisch, Oliven, Ei ,Zwiebel	10,90 €
<b>Gebackene Kartoffeltaschen</b> mit Käse/Tomaten-Mozzarella oder Spinat-Füllung mit Marktsalaten	10,20 €
<b>Gebackene braune Champions</b> mit frischen Salaten der Saison	10,20 €
<b>Hausgemachte Frühlingsrollen</b> mit fünf Gemüsesorten auf bunter Salatplatte	10,20 €
<b>Gebackene Tintenfischringe</b> bunte Salate u. feine Remouladensauce	10,20 €
<b>Beilagen Salat</b>	4,20 €

zu allen Salaten reichen wir ofenfrisches Baguette und Bauernbrot

Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach





## SCHNITZELPARADE

- Putenschnitzel „Schweizer Art“** 13,80 €  
Champignons, Paprika, Zwiebeln, Ananaswürfel mit Bergkäse überbacken dazu Kartoffelrösti und Marktsalat
- Bauernschnitzel** 10,80 €  
in der Senfruste gebraten mit Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat, dazu Marktsalat
- Altstadtschnitzel** 10,80 €  
in Kräuterpanade gebraten, Röstkartoffeln oder Kartoffelsalat mit Zigeunersauce
- Schnitzel „Pariser Art“** 12,80 €  
in der Eihülle gebacken, Parmesanraspel, Röstkartoffeln, Marktsalat
- Cordon Bleu** 13,80 €  
vom Schwein oder von der Pute, wahlweise mit Röstkartoffel oder Pommes, dazu Marktsalat
- Schnitzel Bohème nach Wiener Art** 9,80 €  
mit Röstkartoffeln und Marktsalat
- Zigeunerschnitzel** naturgebraten, vom Schwein oder Pute 10,80 €  
mit pikanter Zigeunersauce und Pommes

## UNSERE SPZIEALITÄTEN

- Ofenfrischer Schweinebraten** 10,80 €  
mit Semmelknödel und Blaukraut
- Kartoffelrösti mit Räucherlachs** 11,80 €  
Crème fraiche mit Dillspitzen, Marktsalat
- Kross gebratenes Lachssteak** 14,80 €  
Mit Kohlrabistreifen und Kartoffelrösti
- Allgäuer Kässpätzlen** 8,80 €  
mit kräftigem Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat
- Schwabenteller „Bohème“** 12,80 €  
3 Schweinefilets vom Grill auf Butterspätzle mit Champignonrahmsauce und Eisbergsalat





## ALTSTADTSCHMANKERL UND KLEINE GERICHTE

**Toast Hawaii** 6,90 €  
Toast mit Schinken, Ananas und Käse überbacken

**Hausgemachte Bratensulz** (nur im Sommer) 8,90 €  
mit Bratkartoffeln

mit Vollkornbrot 7,90 €

**Chicken Wings** 9,90 €  
auf bunter Salatplatte od. Pommes-Frites

**Schweizer Wurstsalat** (nur im Sommer) 7,90 €  
mit Brot

**Riesen Currywurst** 7,90 €  
mit hausgemachter Curry-Sauce, Pommes-Frites

**ofenfrischer Leberkäse mit Spiegelei** 7,90 €  
in der Butterpfanne gebräunt mit Kartoffelsalat

**feiner Hackbraten, hausgemacht** 8,90 €  
mit feiner Zigeunersauce, Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

### UNSER TIPP:

**Altstadtbratwürste vom Grill** 7,90 €  
wahlweise die Weiße (Thüringer Art) oder die Rote (kräftig und würzig)  
mit Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*





## **BIERE DER BRAUEREI KÜHBACHER AUS DEM WITTELSBACHERLAND**

Helles	3,40 €
Export Hell	3,40 €
Josefi Dunkel im Steinkrug	3,40 €
Schloßweizen Hell	3,40 €
Schloßweizen Dunkel	3,40 €
Schloßweizen leicht	3,40 €
Schloßweizen alkoholfrei	3,40 €
Premium Lager	3,20 €
Premium Pils	3,20 €
Festbier bernsteinfarben	3,40 €
Peccator Doppelbock	3,80 €
Radler Hell	3,40 €
Radler Dunkel	3,40 €
Cola-Weizen	3,40 €
Russ	3,40 €
Clausthaler alkoholfrei	3,40 €

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*







## ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

St. Markus Tafelwasser	0,5 l	3,00 €
Medium oder Sanft	0,2 l	2,00 €
Teinacher Gourmet Mineralwasser	0,75 l	4,80 €
Medium oder naturell	0,25 l	2,60 €
Afri Cola	0,5 l	3,40 €
Afri Cola light	0,33 l	3,20 €
Bluna Orangenlimonade	0,33 l	3,20 €
Cola-Mix	0,5 l	3,40 €
Eistee	0,5 l	3,40 €
Sissi-Schorle (Holunder-Kirsch)	0,5 l	3,40 €
Zitronen Limonade	0,5 l	3,40 €
Bitter Lemon	0,2 l	2,80 €
Ginger Ale	0,2 l	2,80 €
Tonic Water	0,2 l	2,80 €

## SÄFTE & SCHORLEN

Vaihinger Fruchtsäfte und Nektare	0,4 l	4,30 €
Orange, Apfel, Traube rot, Johannisbeere, Maracuja, Kirsch, Apfel trüb Maracuja, Rhabarber, Grapefruit		
Vaihinger Fruchtsaftschorlen	0,5 l	3,40 €
alle Sorten		

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*



## KAFFEESPEZIALITÄTEN AUS DEM HAUSE SEEBERGER

Kaffee CREME	Tasse	2,60 €
	Haferl	3,60 €
	Portion	4,80 €
CAPPUCCINO	Tasse	2,60 €
	Haferl	3,60 €
MILCHKAFFEE		3,00 €
LATTE MACCHIATO		3,00 €
ESPRESSO	Einfach	1,90 €
	Doppelt	3,40 €
	Espresso Macchiato	2,20 €
	Espresso Coretto (mit Grappa)	3,80 €
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse	3,00 €
	Mit Sahnehaube	3,40 €
	Lumumba (mit Rum)	4,00 €
	Chociatto (mit Espresso)	4,00 €

## ODER ETWAS GANZ BESONDERES

EINSPÄNNER starker Kaffee mit Sahne	3,10 €
Lady Kaffee mit Eierlikör und Sahnehaube	4,20 €
Mozart Kaffee mit Amaretto und Sahnehaube	4,20 €
Pharisäer Kaffee mit Rum und Sahnehaube	4,90 €
Irish Coffee mit Malt Whisky und Sahnehaube	4,90 €
Rüdesheimer Kaffee mit Asbach und Sahnehaube	4,90 €
Bohème Spezial starker Kaffee, Likör43, Sahnehaube	4,90 €



## RONNFELDT TEESPEZIALITÄTEN

TASSE	2,80 €
PORTION	4,80 €

### DARJEELING

köstliche Sommerpflückung mit dem typischen Darjeeling-Bouquet

### EARL GREY

schwarzer Tee, elegant komponiert mit der frische der Bergamette

### ASSAM

vollmundiger, kräftiger Schwarztee, kupferrot in der Farbe

### Creme Orange,

vollmundiger Rooibos mit cremig, sanftem Vanillearoma

### SWEET BERRIES

runder Fruchtgenuss durch die süßen Aromen der Beeren

### MORGENTAU

japanischer Grüntee mit leicht herben Geschmack

### PFEFFERMINZTEE

feiner Tee mit Pfefferminze und Zitronengras

### KAMILLENTÉE

zart im Geschmack mit einem Hauch von Orangenblüten

### Frische Bergkräuter

fruchtig herbe Kräutermischung nach Schweizer Art

Zu unseren Tees reichen wir Honig und Kandiszucker



## WEIßWEINE

<b>BERCHER WEISSER BURGUNDER QBA</b>	0,1 l	2,80 €
trocken im Glas präsentiert sich dieser Wein in hellem Gelb mit grünen Reflexen. Im Duft ein Hauch von Orange, Grapefruit und Blumen einer Sommerwiese.	0,2 l	5,00 €
	0,75 l	23,00 €
<b>JULIUS-SPITAL SIVANER</b>	0,1 l	2,60 €
Ein trockener Silvaner aus bestem Lesegut verschiedener Lagen des Weinguts Juliusspital gekellert.	0,2 l	4,80 €
	0,75 l	22,00 €
<b>Maximin Grünhaus Riesling trocken</b>	0,1 l	2,60 €
Dieser feinherbe Riesling ist wunderbar rassig mit einem lebendigen Spiel von Frucht und Säure.	0,2 l	4,80 €
	0,75 l	22,00 €
<b>Tramin Chardonnay DOC</b>	0,1 l	3,00 €
Die Traube Chardonnay wird seit der Jahrhundertwende in Südtirol angebaut. Kalkreiche und schottrige Lehmböden in Tramin lassen hochwertige Weine von Weltklasse reifen.	0,2 l	5,40 €
	0,75 l	24,00 €

## ROTWEINE

<b>Masciarelli Montepulciano d`Abruzzo DOC</b>	0,1 l	3,00 €
Ein harmonischer Körper mit einem angenehmen Traminlevel zeichnet diesen Wein aus. Er hat einen Duft von Kirschen, Pflaumen und einen Hauch von frischen Kräutern.	0,2 l	5,40 €
	0,75 l	24,00 €
<b>Graf Neipperg Trollinger</b>	0,1 l	2,90 €
Ein trockener Rotwein mit würziger Fruchtnote und einem zarten, zurückhaltenden Bukett.	0,2 l	4,80 €
	0,75 l	24,00 €
<b>Torre Enmedio Cabernet Sauvignon</b>	0,1 l	2,80 €
Aus den kalkhaltigen Hügelketten der Costa Blanca wird aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot dieser edle Rotwein handwerklich erzeugt.	0,2 l	5,00 €
	0,75 l	24,50 €
<b>Parusso Rosato Parüss</b>	0,1 l	2,90 €
Ein sensationeller Rosé, der zu 100% aus der Bardo-Rebsorte Nebbiolo besteht. Er ist herrlich frisch und süffig.	0,2 l	5,10 €
	0,75 l	25,00 €

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*



## WAS FEINES DANACH

Obstbrand	2 cl	3,80 €
Williams-Christ Edelbrand	2 cl	3,80 €
Himbeergeist Edelbrand	2 cl	3,80 €
Nordhäuser Doppelkorn 38%	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit 41,5%	2 cl	4,80 €
Ist 19 Wochen auf Schiffen in Eichenfässern gereift und hat mindestens einmal den Äquator überquert		
Himbeergeist Edelbrand	2 cl	3,80 €
Aus der Brennerei Pircher, Südtirol		
Wodka Moskovskaja 40%	2 cl	3,80 €
Grappa Barolo 40%	2 cl	4,80 €
Grappa Cellini 40%	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	3,80 €
Ramazotti	2 cl	3,80 €
Fernet Branca	2 cl	3,80 €
Baileys Creme Likör	2 cl	3,80 €
Glen Grant Single Malt Scotch Whisky 40%	2 cl	5,20 €
Asbach Uralt Weinbrand	2 cl	4,00 €
Calvados 40% Apfelbranntwein aus der Normandie	2 cl	3,80 €

*Hinweise auf mögliche Zusatzstoffe und Allergene finden Sie in unserer Allergiekarte. Hierzu fragen Sie bitte bei Ihrem Servicepersonal nach*

