

Seit über 90 Jahren
Dinkel-Konditorei
Café Orth



Reizvoll gelegen im grünen Herzen des Odenwaldes



Erste Dinkelkonditorei im Odenwald
Treffpunkt mit ♥

Königer Straße 32, 64732 Bad König
 Telefon (06063) 1413, Fax: 913294
 email: E.Orth@t-online.de

Homepage:
www.cafeorth.de

Geöffnet von 9.00 bis 18.00 Uhr,
Montag Ruhetag
 Samstags von 8.00 bis 18.00 Uhr
 Sonntags von 8.00 bis 18.00 Uhr

Warme Getränke

Tasse Kaffee/ Tasse Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 2,60
Portion Kaffee/ Portion Kaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 4,90
Portion Getreidekaffee gefiltert	€ 4,90
Latte Macchiato/ Latte Macchiato <i>entkoffeiniert</i>	€ 3,30
Portion Milchkaffee/ Portion Milchkaffee <i>entkoffeiniert</i>	€ 4,90
Tasse Trinkschokolade	€ 2,90
Portion Trinkschokolade	€ 5,20
Cappuccino/ Cappuccino <i>entkoffeiniert</i>	€ 3,--
Doppelte Portion Cappuccino/ <i>entkoffeiniert</i>	€ 5,50
Portion Espresso/ Portion Espresso <i>entkoffeiniert</i>	€ 2,30
Doppelte Portion Espresso	€ 4,50
Espresso mit Sahnehäubchen	€ 3,--

Verwöhnt mit Lebensenergie - Chi-Cafe

Gesunder Kaffeegenuss mit Pflanzenextrakten, Mineral- und Ballaststoffen.

Chi-Cafe classic - Harmonisch mild - mit Akazienfaser, Kaffee Arabica und Robusta, Guarana, Ginseng und Reishi-Pilz

Chi-Cafe free – entkoffeiniert und grüner Kaffee mit Magnesium und Vitamin B12 – Volles Kaffee-Aroma mit zartem Kokosgeschmack und gute Verträglichkeit, da freundlich zu Magen und Darm.

Chi-Cafe balance - Harmonisch aromatisch - mit Akazienfasern, geröstetem und grünem Kaffee, Magnesium, Calcium, Guarana, Ginseng, Granatapfel und einem Hauch Kakao - ist wie geschaffen für Sportler, enthält Mineralien und regt schonend und langanhaltend an.

Chi-Cafe proaktive - Wild und würzig - mit Akazienfasern, Kaffee Arabica, Guarana, Ginseng, Granatapfel und sechs Kaffeegewürzen (Kardamom, Zimt, Nelken, Piment, Muskatnuss und Bourbon-Vanille runden den herzhaft-aromatischen Kaffeegenuss meisterhaft ab und verbessern die Verträglichkeit)

ReiChi Cafe – Exotischer Genuss mit Reishi-Pilz, Espresso-Kaffee, Kokosmilch, Guarana und Ginseng – vollmundiges Aroma genießen, im Einklang mit dem Chi

Chi-Tea – feinherb & erfrischend – für neue Energie – enthält zwölf harmonisch aufeinander abgestimmte Pflanzenauszüge (u. a. aus grünem Tee und grünem Kaffee sowie Magnesium und Vitamine, Guarana, Mate-Tee, Xylit, Acerol- und Wildkirsche harmonisieren perfekt mit fruchtiger Mango und vitalisierender Limone – Chi-Tea unterstützt den normalen Energie-Stoffwechsel und die Verringerung von Müdigkeit

Tasse Chi-Kaffee	€ 3,50
Portion Chi-Kaffee	€ 5,80

Tee-Karte

Kännchen Tee mit braunem Kandiszucker im Teeporzellan serviert

Alle frisch überbrühten Tees und deren Zutaten sind aus kontrolliert biologischem Anbau ohne chemische oder künstliche Aromen.

€ 4,90

Bio Ostfriesische Mischung Sehr gehaltvoll und kräftig
Bio Darjeeling Premium Blend SFTGFOP Schwarzer Tee aus Indien - hell aufgießend

Bio Earl Grey Zarter Schwarztee mit natürlichem Aroma der Bergamotte-Frucht

Bio Japan Bancha Grüner Tee aus Japan - wenig Teein, säurearm

Bio China PAI MU TAN grüner Tee aus China, unfermentiert, ungerolltes Blatt sehr differenzierter Geschmack

Bio Hanf-Kashmiri Chun Mee, Hanf, Ingwer, Cassia Nelke, Orangenschale und natürliche Aromen

Bio Acht Kostbarkeiten feiner schwarzer und grüner Tee aus China mit Jasmin- und Rosenblüte

Bio Speckweg-Tee Honigbusch, Krauseminze, Mate grün, Brennessel, Pu Erh, grüner Tee aus China

Bio Adventstee Schwarztee aus China und Ceylon mit Orangenschale, Zimt, Ingwer und Nelken ohne Aromastoffe -wärmend-

Bio Kräuterhaustee Melisse, Fenchel, Pfefferminze, Anis, Thymian, Süßholz, Kamille

Bio Kutz Kutz Tee Pfefferminze, Salbei, Spitzwegerich, Kamille, Thymian, Holunder- und Lindenblüten

Bio Gute Laune Tee Brombeerblätter, Apfelminze, Ringelblume, Kornblume, Sonnenblumenblüte

Bio Glückstee Apfelminze, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Ringelblumen, Käsepappel, Kornblumen, Gänseblümchen

Bio Basen-Kräuter-Tee Käsepappel (blaue Malve), Zitronenmelisse, Himbeerblätter, Krauseminze, Holunderblüten, Lindenblüten, Kornblumen

Bio 7 * 7 Kräutertee Entschlackungstee nach P. Jentschura

Bio Früchtetea - ohne Aromastoffe Hibiskus, Apfel, Hagebutte

Bio Rosenknospentee handverlesen

Bio Roibush-Tee pur

Bio Roibush-Tee mit Vanille mit natürlichem Vanille-Aroma

Bio Ingwer - Tee

Bio Nana-Minze - Tee Spearmint

Weitere Teespezialitäten

€ 4,90

Bio Yogi Tee - Original aus exotischen Gewürzen, kein Schwarztee, Zimt, Ingwer, Kardamom, Nelken, Schwarzer Pfeffer
Bio Yogi Tee – Ingwer Zitrone Ayurvedische Kräutertee-mischung mit Ingwer, Zitronenschale und Minze
Bio Yogi Tee – Positive Energie Ayurvedische Kräutertee-mischung mit Mate, Hibiskus, Cranberry, Schwarzem Tee
Bio Fencheltee – nach Hildegard von Bingen

Die wirkungsvollen Kräutertee-mischungen von **SonnenMoor** werden seit Jahrzehnten als Hausmittel sehr geschätzt. Zur Unterstützung für jedes Organ hat Frank Fink eine eigene Teemischung kreiert. Lassen auch Sie sich von der Kraft der **SonnenMoor**-Kräutertees überzeugen.

In den Tees werden die hochwertigen Kräuter in Arzneibuchqualität nur grob geschnitten, damit bleiben die Aromen und ätherischen Öle voll erhalten.

Kräuter-Tee – Immer der Nase nach Schmeckt und verschafft der Nase Luft – Zutaten: Schafgarbe, Wachholderbeeren, Käsepappel, Kalmuswurzel, Kamille, Quendel, Arnikablüten, Pfefferminze, Rosmarin, Bibernellwurzel

MaWo-Tee – Magen, Nerven, Bauchgefühl Bei Blähungen und Völlegefühl. Zur Unterstützung der inneren Ruhe – Zutaten: Weiße Taubnessel, Birkenblätter, Hagebutte, Kamille, Basilikum, Melissenblätter, Majoran, Salbei, Koriander, Ysop, Thymian, Käsepappel, Anis, Fenchel

LeMi-Tee – Leber, Galle, Bauchspeicheldrüse, Leberliebchen

Behagt der Leber – Zutaten: Labkraut, Löwenzahnkraut, Gundelrebe, Ehrenpreis, Mariendistelkörner, Blutwurz, Käsepappel, schwarze Johannisbeerblätter, Zichorie

LuMi-Tee – Lunge, Atemwege, zum Atemholen

Ideal für die Hatschi-Zeit – Zutaten: Holzzahnkraut, Spitzwegerich, Zichorie, Eukalyptusblätter, Isländisch Moos, Kamille, Quendel, Taubnessel, Süßholzwurzel, Holunderblüten, Lindenblüten

NierMy-Tee – Nieren, Blase, reine Wege Unterstützt den Stoffwechsel, behagt Blase und Niere – Zutaten: Labkraut, Frauenmantel, Schafgarbe, Taubnessel, Kamille, Ringelblume, Anserine, Holzzahnkraut

Pro-Tee – Prostata, Männertee Zutaten: Kleinblütiges Weidenröschen, Frauenmantel, Labkraut, Melissenblätter, Käsepappel

HerNe-Tee – Herz, Nerven, innere Balance Zur Ruhe kommen – Zutaten: Elissenblätter, Gundelrebe, Ginkgo biloba Blätter, Labkraut, Rosmarin, Schafgarbe, Holzzahnkraut

Ent-Tee – Entschlackung, vorbei mit sauer Zutaten: Hagebutte, Holzzahnkraut, Brennesselblätter, Brombeerblätter, Goldrute, Lindenblüten, Pfefferminze

Erfrischungsgetränke

	0,20l	0,40l
Glas schwarzer Johannisbeernektar	€ 2,50	€ 4,--
Glas Apfelsaft – naturtrüb	€ 2,50	€ 4,--
Fanta ¹⁾	€ 2,50	€ 4,--
Coca Cola ¹⁾⁷⁾ (normal, light oder zero)	€ 2,50	€ 4,--
Bitter Lemon ⁸⁾	€ 2,50	
	0,25l Flasche	
Proviant Biolimo (Zitrone, Orange oder Rhabarber)	€ 2,50	
	0,20l	0,75l
Mineralwasser Classic	€ 2,50	€ 4,50
Mineralwasser still	€ 2,50	€ 4,50
	0,20l	1,00l
Lauretana still	€ 2,80	€ 6,--
	0,20l	0,50l
Apfelwein	€ 2,50	€ 4,50
Glas Weinschorle	0,20 l	€ 3,--
aus Kontr. biologischem Anbau ungesüßt	0,20l	0,40l
Glas Ananassaft, Quittensaft, Traubensaft oder Orangensaft	€ 3,--	€ 5,--

Flaschenbiere

Faust Pils	0,50 l	€ 3,50
Faust Radler ³⁾⁵⁾	0,50 l	€ 3,50
Faust alkoholfrei isotonisch	0,50 l	€ 3,50
Faust Hefeweizen hell	0,50 l	€ 3,90
Faust Hefe alkoholfrei isotonisch	0,50 l	€ 3,90

Aperitifs

Sekt MM	Glas 0,10 l.	€ 3,--
Sekt MM	Flasche 0,7 l.	€ 15,--
Sekt alkoholfrei	Glas 0,10 l.	€ 3,--
Sherry		€ 3,50
Campari ¹⁾		€ 4,50
Campari-Soda ¹⁾		€ 5,--
Campari-Orange ¹⁾		€ 5,--
Aperol Spritz		€ 5,--

Vom Gesetzgeber verlangte Kennzeichnung von Zusatzstoffen:

- 1) Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Süßungsmittel
- 6) mit Milcheiweiß
- 7) mit Coffein
- 8) Chininhaltig
- 9) mit Sulfid
- 10) mit Speisefettglasur

Speisen

Suppen :

Gemüsebrühe, vegan	€ 5,--
Hokaidokürbissuppe vegan	€ 6,--
Gulaschsuppe ⁴⁾⁶⁾	€ 5,--

Port Rührreier mit 1 Dinkelbötchen auf Wunsch mit Petersilie/Schnittlauch	€ 5,40
Gegen Aufpreis mit Zwiebel/Paprika/Tomaten je	€ 1,--
Käse/Schinken je	€ 2,--
Lachs	€ 2,50

1 Bio Spiegelei	€ 2,50
-----------------	--------

Käsebroten ¹⁾²⁾ auch vegan möglich zzgl € 0,50	€ 9,--
Schinkenbrot roh oder gekocht ²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 9,--
Cervelatwurstbrot ²⁾³⁾	€ 9,--
Geflügelwurstbrot ²⁾³⁾ auch vegan möglich zzgl € 0,50	€ 9,--
Räucherlachsbroten	€ 12,--
Belegtes Dinkel-Brötchen mit Käse, Schinken oder Cervelatwurst ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 6,--
Belegtes Dinkel-Brötchen mit Räucherlachs	€ 6,50
Vesperplatte ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾	€ 13,50
Ger. Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Brot ²⁾³⁾	€ 9,50

Gebäckener Schafskäse (Feta) mit Preiselbeeren	€ 10,20
Gebäckener Camembert mit Preiselbeeren	€ 10,20
Orth 's Max mit Räucherlachs Käse und Spiegelei	€ 14,--
Räucherlachstoast Art Hawaii ¹⁾²⁾⁵⁾ mit Ananas, Räucherlachs und Käse	€ 13,--
Strammer Max mit Schinken roh od. gek., ²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾ Käse und Spiegelei	€ 13,--
Toast Hawaii ¹⁾²⁾³⁾⁴⁾⁵⁾ mit Ananas, Schinken und Käse	€ 12,--

3 Reibekuchen mit Räucherlachs und Sahnemeerrettich ²⁾³⁾	€ 12,--
3 Reibekuchen mit Apfelmus und Sahne	€ 9,50

Garnierung mit den Konservierungsstoffen Benzoe- und Ameisensäure

Wir arbeiten ohne Mikrowelle!

Preise einschließlich Mehrwertsteuer und Bedienung

Frühstück (nach Tapas Art): Täglich bis 13.00 Uhr
Orth's kleinstes persönliche „Frühstücksbuffet“

Pers. „Frühstücksbuffet“ 1 vegetarisch oder vegan 1,00 EUR
Aufschlag
 Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Wurst, Schinken, Marmelade, Honig, Müsli, Biojoghurt, Butter, Salattapas € 13,90

Pers. „Frühstücksbuffet“ 2
 Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Räucherlachs, Marmelade, Honig, Müsli, Biojoghurt, Butter, Salattapas € 14,90

Pers. „Frühstücksbuffet“ 3
 Auswahl an Schnittkäse und Camembert, Frischkäse, Wurst, Schinken, Räucherlachs, Marmelade, Müsli, Biojoghurt, Butter, Salattapas € 15,90

Dazu gibt es eine Auswahl an Sonntagsbrötchen (3 Stück) sowie ein MiniCroissant
 Weiteres Gedeck für Mitgenießer € 2,50
Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 EUR Aufschlag

Orth's Frühstücksvariationen:

„Kleiner Hunger“: 1 Dinkelbrötchen, Butter, 2 Sorten Marmelade sowie Honig und Tapasmüsli mit Obstsalat € 5,30

„Kleiner Käsetraum“: 1 Dinkelbrötchen, Butter, 3 versch. Schnittkäse, Weichkäse, sowie Tapasmüsli mit Obstsalat € 6,--

„Was Handfestes“: 1 Dinkelbrötchen, Butter, roher und gek. Schinken, Geflügelsalami und Putenwurst sowie Tapasmüsli mit Obstsalat ^{2) 3) 4) 5)} € 6,--

„Lachsfrühstück“: 1 Dinkelbrötchen, Butter, Räucherlachs mit Sahnemeerrettich sowie Tapasmüsli mit Obstsalat ^{2) 3)} € 7,50

„Vom Süden geküsst“: 1 Dinkelbrötchen, Oliven, Gurken, Frischkäse, Tomaten mit Mozzarella, sowie Obst € 8,--

„Dinkelmüsli“: Dinkel-Trockenmüsli mit Obstsalat und bio Frucht- oder Naturjoghurt € 8,50

„Müsli“: **Glutenfreier** Jentschura Buchweizen-, Hirsebrei mit Obstsalat und bio Frucht- oder Naturjoghurt € 8,50

„Pancakes“: 3 Dinkel-Pancakes mit 3erlei Beilagen (Wahl aus veg. Schoko creme, Obst, rote Grütze und ungesüßtem Apfelbrei) € 8,--

Orth's vegane Variationen:

Ein Dinkelbrötchen mit
 - vegane Wurstausswahl € 8,--
 - vegane Käseauswahl € 8,--
 - veganem Brotaufstrich € 8,--

„Veganer Süden“: 1 Dinkelbrötchen, Oliven, Gurken, veganer Frischkäse, Tomaten, Avocado creme sowie Obst € 8,--

„Vegane Pancakes“: 3 Dinkel-Pancakes mit 3erlei Beilagen (Wahl aus veg. Schoko creme, Obst, rote Grütze und ungesüßtem Apfelbrei) € 8,--

„Veganes Müsli“: **Glutenfreier** Jentschura Buchweizen-, Hirsebrei mit Sojajoghurt und Obstsalat € 8,50
Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 EUR Aufschlag
Glutenfreies Brötchen gegen Aufpreis möglich

Spanisch angehauchter Orths-Tapas-Teller

Täglich in der Zeit von 09.00 bis 15.00 Uhr.
Bitte beachten Sie die Zubereitungszeit von ca. 30 min.

Orths-Tapas-Teller olé € 17,90
 Manchego, diverses Grillfleisch, Wurst- und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Kapitan € 17,90
 Forelle, Matjes, Lachstatar und Salat-Tapas, Tortilla sowie weitere Kleinigkeiten

Tierlieb vegan € 17,90
 Vegane Kleinigkeiten Vleisch-, Vurst- und Salattapas – lassen Sie sich überraschen

Dazu gibt es Dinkel-Baguette-Brot oder Vollkorn-Dinkelbrötchen
Für Umbestellungen berechnen wir Ihnen 1,00 EUR Aufschlag
 Weiteres Gedeck für Mitgenießer € 2,50

Flammkuchenvariationen :

Flammkuchen de luxe – Paprika/Mais ca. 260 gr.
 Dünner Boden mit Creme fraiche als bunter Genuss mit Paprika, Mais, Weichkäse und Kräutern verfeinert - **vegetarisch**

Flammkuchen de luxe – Lachs/Lauch ca. 260 gr
 Für mehr Abwechslung sorgen Lachs und Lauch auf dem typischen Flammkuchenboden mit Creme fraise

Flammkuchen de luxe – Speck/ Zwiebel ca. 260 gr ³⁾
 Herzhafter Flammkuchengenuss mit Speck und Zwiebeln auf hauchdünnem Boden mit Creme fraise
 jeweils € 10,--

1 gek. Ei (Bioland) € 2,--
 Port Rührer mit 1 Dinkelbrötchen auf Wunsch

mit Petersilie/Schnittlauch € 5,40
 Gegen Aufpreis mit Zwiebel/ Paprika/ Tomaten je € 1,--
 Käse/ Schinken je € 2,--
 Lachs € 2,50

1 Bio Spiegelei € 2,50

1 Pancake mit einer Beilage € 3,--
 1 Vollkorn Dinkelbrötchen € 1,20

1 Sonntagsbrötchen (verschiedene Sorten) € 1,--

1 glutenfreies Brötchen € 2,--

1 Butter-, Laugen oder Vollkorncroissant € 1,80
 1 Jausnbrezn € 1,80
 Port. Lachs mit Meerrettich € 6,--
 Post. Käse – verschiedene Sorten € 4,80
 Port. Wurst, Schinken, Salami € 4,80
 Port Butter oder Alsan € 1,--
 Port. Honig € 1,--
 Port. Marmelade € 1,--
 Zum Frühstück empfehlen wir unsere ungesüßten Bio-Säfte Glas (0,20 l):
 Ananas-, Quitten-, Orangen-, roter Traubensaft je € 2,80
 Energie-Trunk mit Gerstengraspulver, energetisiertem Wasser und ungesüßter Biosaft
 nach Wahl: -Apfel-, Quittensaft, -Ananas-, Roter Traubensaft 0,3 l € 5,50
 Glas Sekt 0,10 l € 3,--

Täglich frische Dinkelvollkornbrötchen, Roggen- Dinkel und Weizenbrötchen
 sowie diverse Baguettes und Brote aus Dinkel, Roggen, Roggenmisch. und Weizenmehl

Freitags backen wir unser Dinkelvollkorn- und Roggenvollkornbrot

Wir würzen mit Himalaya Kristallsalz oder Meersalz (nicht jodiert).

Wir danken für Ihren Besuch.
 Und das nächste Mal wieder ins

Café Orth

Bad König/Zell
 im herrlichen Mümlingtal