

# WILDPARKGASTSTÄTTE

Café Kandler in der WILDPARKGASTSTÄTTE

Leipzig



Willkommen im Café Kandler – Erfahren Sie mehr über uns.

Herzlich willkommen im Café Kandler in der WILDPARKGASTSTÄTTE – Ihrer grünen Oase mitten in Leipzig!

Seit den 70er-Jahren ist die WILDPARKGASTSTÄTTE ein lebendiger Treffpunkt, an dem Erinnerungen wachsen: von fröhlichen Familienfesten bis zu besonderen Jubiläen. Unser Restaurant, idyllisch mitten im Wald gelegen, lädt Sie ein, entspannte Stunden in gemütlicher Atmosphäre zu verbringen – ob privat, im Freundeskreis oder mit Kolleginnen und Kollegen.

Feiern Sie bei uns unvergessliche Momente, genießen Sie die Natur und lassen Sie den Alltag hinter sich. Auch für Firmen- und Weihnachtsfeiern bieten wir Ihnen die passende Kulisse – naturnah und doch ganz nah an der Stadt.

Kommen Sie vorbei, entdecken Sie unsere Wildparkgaststätte als Ausflugsziel oder Eventlocation und erleben Sie echte Leipziger Gastfreundschaft. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihr Team der WILDPARKGASTSTÄTTE

## Speisen & Getränke

### Speisen

Seite 2 - 4

### Eis & Süßes

Seite 4 - 5

### Tee

Seite 7 - 9

### Getränke

Seite 10 - 14

### In eigener Sache

Seite 15 - 16



## Vorspeisen

<b>Tagessuppe</b>	9,70 €
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	8,70 €
Blattsalat   Kirschtomate   Gurke   Paprika   Balsamico	
<b>Großer gemischter Salat mit Tofu</b>	16,60 €
Salate der Saison   Kirschtomaten   Gurke   Paprika   gerösteter Tofu   Sesam   Ahornsirup	
<b>Würzfleisch</b>	11,30 €
Würzfleisch vom Schwein   Käse   Zitrone   Baguette	

## Flammkuchen

<b>Klassischer Flammkuchen</b>	14,70 €
Bacon   Zwiebel   Frühlingslauch   Gewürzcreme	
<b>Flammkuchen Veggie</b>	16,70 €
Tomate   Zucchini   Aubergine   Paprika   Zwiebel	

## Für kleine Waldentdecker

Unsere jüngsten Gäste finden ihre Lieblingspeisen in unserer extra **Kinderkarte**. Sprechen Sie gerne unser Service-Team an – wir reichen Ihnen die Karte mit allen Leckereien für kleine Genießerinnen und Genießer.

## Burger

<b>Wildparkburger</b>	21,60 €
Wildschwein Patty frisch gewolft Hausgebackenes Bun   Bacon   Camembert   Wildkräuter   Preiselbeer-Cranberry-Chutney   Steakhouse Pommes	
<b>Vegetarischer Burger</b>	20,40 €
Veganes Patty   Hausgebackenes Bun   Tomate   Smokey BBQ   Gewürzgurke   Salat   karamellisierte Zwiebel   Steakhouse Pommes	
<b>Smash Burger</b>	22,90 €
Frisches Rinder Patty   Cheddar   Hausgebackenes Bun   Zwiebel   Gewürzgurke   Burgersoße   Steakhouse Pommes	
<b>Portion Steakhouse Pommes</b>	8,50 €
<b>Portion Ketchup, Mayo</b>	0,80 €
<b>Port. Trüffelmayo oder Chilli Cheese Dip</b>	1,50 €

WIR VERFÜHREN SIE.



FIERLICHKEITEN  
ALLER ART

FEIERN, GENIESSEN, VERWEILEN

In der Wildparkgaststätte mit dem Café Kandler erwarten Sie regionale Speisen, sowie feine Kuchen und Torten aus unserer Konditorei – die wohl besten der Stadt. Ob Hochzeit, Geburtstag oder Familienfeier: Hier im Grünen wird Ihre Feier ebenso besonders wie die gemütliche Einkehr nach einem Spaziergang durch den Wildpark.

WWW.CAFEKANDLER.DE



## Hauptspeisen

<b>Hähnchengeschnetzeltes</b>	20,70 €
Hähnchenbrust   Champignons   Zwiebel   Frühlingslauch   Spätzle	
<b>Schnitzel Wiener Art</b>	22,50 €
Schweineschnitzel   Steakhouse Pommes   Kaper- Sardelle-Zitrone   Salatbouquet	
<b>Portion Preiselbeeren</b>	1,50 €
<b>Steak au Four</b>	24,70 €
Schweinesteak   Würzfleisch   Käse   Steakhouse Pommes   Salatbouquet	

## Fisch

<b>Lachsfilet</b>	23,80 €
Lachsfilet   Blattspinat   Kirschtomaten   Knoblauch   Kartoffelplätzchen	

## Pasta

<b>Pasta Lachs</b>	22,80 €
Tagliatelle   Lachssteak   Blattspinat   Rahm   Kirschtomate Parmesan	
<b>Pasta Pilz</b>	21,40 €
Tagliatelle   Champignons   Austernpilze   Zwiebel   Frühlingslauch   Rahm   Parmesan	
<b>Pasta vegan</b>	22,20 €
Tagliatelle   Knoblauch   Tomaten   Blattspinat	

## Wild

<b>Zweierlei vom Wild</b>	26,50 €
Medaillons vom heimischen Wild   Kartoffelrösti   Champignons   Zwiebel   Preiselbeer   Rahm	
<b>Wildgulasch</b>	24,80 €
Wildgulasch   Apfelrotkraut   Kartoffelklöße	

*Gutscheine*

**Gutscheine der Wildparkgaststätte**

Verschenken Sie entspannte Genussmomente im Grünen: Unsere Gutscheine der Wildparkgaststätte laden zu gemütlichen Stunden im Wildpark mit hausgemachten Torten, Eis und regionalen Speisen ein. Die Wertkarten sind mit Ihrem Wunschbetrag aufladbar und können nicht nur hier vor Ort, sondern auch in den anderen Café Kandler Filialen eingelöst werden – **ideal als kleines, feines Präsent.**



## Sächsische & Süße Kandler Klassiker

**Quarkkeulchen Leipziger Art** 7,90 €  
*Eine sächsisches Original mit Quark und geriebenen Kartoffeln, gereicht mit viel Apfelkompott, Zimt-Zucker und geschlagener Sahne.*

**Windbeutel mit Schlagsahne** 4,50 €  
+ 1 Kugel Lercheneis (oder Eis Ihrer Wahl) 2,50 €  
+ Baileys Irish Cream 2 cl 3,50 €  
+ Portion Frische Erdbeeren (saisonal) 4,50 €

**Leipziger Rübchen á la Café Kandler** 12,90 €  
*Ein seltenes Leipziger Original, fruchtige Pflaumen mit echtem Marzipan gefüllt, im Eierkuchenteig gebacken, mit einer Vanille-Zimt-Sauce gereicht.*

**Kaiserschmarrn** 12,20 €  
*Ein Kaffeehausklassiker, locker und luftig mit Rosinen und Mandeln, dazu wahlweise Eierlikör oder Apfelkompott.  
Braucht ca. 20 Minuten in der Zubereitung.*

**Apfelstrudel** 8,10 €  
*Wahlweise mit Vanilleeis oder Vanillesoße*

## Hausgemachte Eisgetränke

**Wiener Eiskaffee** 7,90 €  
*Gekühlter Kaffee auf Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne und Karamellsauce*

**Wiener Eisschokolade** 7,90 €  
*Hausgemachter Kakao gekühlt auf Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne und Schokoladensauce*

**Orange eisgekühlt** 6,50 €  
*Orangenfilets mit Blutorangeneis  
Auf Wunsch mit Prosecco aufgegossen 8,60 €*





## Hausgemachte Eisspezialitäten

Täglich frisch und mit handwerklichem Geschick bereiten unsere Konditoren unser Eis nach altbewährten und neuen Rezepten zu.

### **Die Eistorte - ein Hochgenuss der besonderen Art** 5,50 €

*Wechselnde Kandler Eisspezialität. In unserer Konditorei immer wieder neu kreiert. Zum Genießen gedacht. Fragen erwünscht.*

### **Obstgarten Eisbecher** 9,20 €

*Hausgemachtes Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Früchten der Saison unter einer Schlagsahnehaube mit Fruchtsoße garniert.*

### **Nuß & Genuss** 8,70 €

*Cremiges Vanille- und Schokoladeneis, garniert mit fein knackig gerösteten Nüssen, Schlagsahne und Karamell-Sauce.*

### **Heiß & Kalt** 9,20 €

*Heiße Himbeeren auf hausgemachtem Vanilleeis, dazu Schlagsahne und gesplitterte Mandeln.*

### **Baileys Brezel Bliss** 9,20 €

*Schoko-, Nougat- und Vanilleeis, Salzbrezel Stückchen, 2 cl Baileys, Schlagsahne und Schokoladendekor.*

### **Der Alte Schwede** 9,10 €

*Der Klassiker mit vollmundigem Vanilleeis und Apfelsauce, Eierlikör und Schlagsahne.*

### **Echter Leipziger - Lerchen Eisbecher** 9,10 €

*Hausgemachtes Lerchen- und Vanilleeis, Lerchen Keks, Schlagsahne und Mandeln.*

### **Schokoladen Traum** 9,00 €

*Hausgemachtes Schokoladeneis mit Eierlikör, frischer Schlagsahne, Schokosauce und Schokoladenraspeln.*

### **Kugel hausgemachtes Eis** 2,50 €

Inhaltsstoffe? Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.



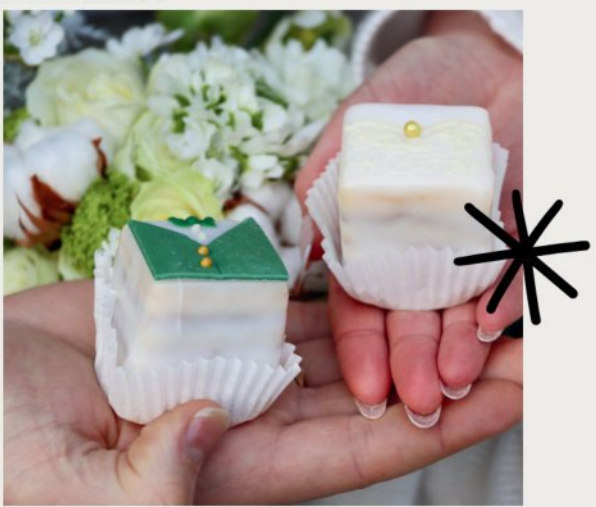
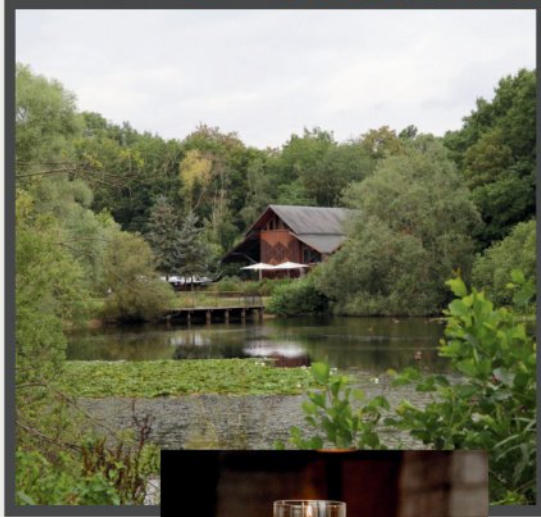
Mitten im Leipziger Auwald und doch ganz nah an der Stadt:

**Café Kandler in der WILDPARKGASTSTÄTTE**

bietet die perfekte Kulisse für unvergessliche Hochzeiten, Familienfeiern, festliche Weihnachtsfeiern und besondere Events. Hier verbinden sich Natur, regionale Küche und herzliche Gastfreundschaft – eine wunderschöne Eventlocation!



WILDPARK-  
EVENTS 



## Tee im Kännchen 4,80 €

### Schwarzer Tee

#### **Mokalbari East FTGFOP Assam**

Ein klassischer Assam aus zweiter Pflückungsperiode von einer Top-Plantage der Region. Seit fast 100 Jahren werden hier Spitzentees produziert, so auch unsere Qualität mit ihrem drahtigen, bunten Blatt, dem kräftig-würzigen Aroma und opulentem Malzcharakter. Ein wahrer Hochgenuss, ob nun pur oder wie in Ostfriesland traditionell mit Kluntje und Sahne getrunken.

#### **Margaret´s Hope TGFOP1 Darjeeling**

In Gedenken an seine früh verstorbene Tochter Margaret, die diesen Teegarten sehr geliebt hat, gab der Eigentümer Mr. Bagdon in den 30er Jahren der Plantage ihren Namen. Auf dieser Plantage werden fast ausschließlich Pflanzen der chinesischen Gattung Thea Sinensis eingesetzt. Das langsame Wachstum in den kühlen Höhenlagen des Himalayas bildet die Grundlage für hochwertige und vollaromatische Qualitäten!

#### **Schwarzer Tee Ceylon Highgrown OP**

Aus den Hochlagen zwischen 1.000 und 2.300 m möchten wir Ihnen diesen sorgfältig ausgewählten Qualitätstee anbieten. Das sehr gut verarbeitete, drahtige, leicht rötliche Blatt, mit seiner mittelkräftigen, ausgewogenen Würze macht diesen Tee zu einem sinnvollen Bestandteil jedes Ceylon-Tee Sortimentes. Die leuchtend kupferfarbene Tasse bietet uns ein kräftig-würziges, sogar leicht malziges Aroma. Eine Wohltat zu jeder Tageszeit!

#### **Schwarztee Vanille**

Vanille gilt als die „Königin der Gewürze“. Schon die Azteken würzten ihr berühmtes Schokoladengetränk mit Vanille. Die Vanilleschote ist die Kapsel Frucht einer Orchideenart, die ursprünglich in Mexiko beheimatet war. Die von Hand bestäubten Blüten tragen nach ca. 8 Monaten erntereife Früchte, die einem komplizierten Fermentierungsverfahren unterzogen werden. Die Schoten verfärben sich und entwickeln dabei ihr volles Aroma. Der exquisite, intensive Geschmack der Vanille ist sehr beliebt und harmonisiert hervorragend mit unserer Schwarzteemischung.

### Schwarzer Tee

#### **Schwarzteemischung Orientalische Pistazien-Schokolade**

Neben weißen und dunklen Schokoladenplättchen erobern leuchtend grüne Pistazien unsere milde Schwarzteebasis, die uns genussvoll den Geschmack der knusprigen Social Media Sensation aus Schokolade, Pistazien und Engelshaar in die Tasse holen. Raffiniert sorgt eine Handvoll unseres Kakaobruchs für intensiv cremig-schokoladige Noten, die sich zusammen mit nussigen Pistazien-Nuancen und einem Hauch Sesam verbinden und zu einer besonderen Genussreise einladen. Genießen Sie diese einzigartige Tee-Kreation und träumen Sie sich ins ferne Dubai.

### Rotbusch

#### **Rotbuschteemischung Süße Sünde Himbeer-Vanille**

Eine große Portion vollmundiger und spritzig-fruchtiger Himbeeren ist frisch vom Strauch gepflückt worden. Ein Klecks leichter Vanillecreme, die echte Bourbon-Vanille ahnen lässt, krönt die ausdrucksvolle Frucht. Ein Versprechen, das sich in den ganzen Himbeeren und Vanillestückchen wiederfindet. Rosige und beerig-süße Momente, die nicht nur die romantischen Naturen unter uns erfreuen!

#### **Rotbuschteemischung Karamell**

Wie geschaffen für den feinen, weichen Geschmack des Rotbuschtees sind Zutaten wie Krokant und Karamell. Diese leckere Komposition erhält durch Zugabe von sahnig-cremigem, typisch leicht gebranntem Karamellaroma ihren köstlich runden Geschmack. Eine liebevoll kreierte Sorte, die ein Muss in jedem Rotbuschsortiment und für jede Naschkatze ist!

#### **Rotbuschtee, pur k.b.A.**

Der Ursprung des Rotbuschtees liegt im Süden Afrikas. Die Ureinwohner nutzten den Rotbuschstrauch schon lange vor den Europäern für die Herstellung eines fruchtig-süßen Tees. Äste des Strauches werden in der Sonne getrocknet und dann zerkleinert. Der Export des Tees in ferne Länder begann Anfang des 19. Jahrhunderts und weitete sich bis heute immer mehr aus. Die Folge war ein kultivierter Anbau des einst ausschließlich wild wachsenden Strauches. Ein qualitativ hochwertiger Rotbuschtee ist an seiner rubinroten Farbe und dem weichen und süßlichen, in seinem Charakter typisch aromatischen Geschmack zu erkennen. Das Blattgut weist eher lange Nadeln auf.

## Tee im Kännchen 4,80 €

### Grüner Tee

#### Jasmin Tee OP China

Die Grundlage für diese chinesische Spezialität ist ein grüner Tee, dem während der Trocknungszeit frische Jasminblüten zugesetzt werden. Die Blüten werden später zum Teil wieder ausgesiebt. Diese klassische Form der Aromatisierung existiert in China bereits seit etwa 1.000 Jahren. Der Jasmin-Tee ist praktisch das Nationalgetränk der Chinesen und wird zu jeder Tageszeit und Gelegenheit genossen. In dieser lieblichen Mischung wurden noch viele Anteile Blüten belassen, die einen sehr intensiven, blumigen Jasminduft und -geschmack hinterlassen.

#### Sencha Fukujyu

Dieser Tee stammt aus Shizuoka, von den Gebirgshängen des Fuji. Sencha bedeutet übersetzt „gedämpfter Tee“ und so wird auch dieser Tee sorgfältig verarbeitet und vor dem Rollen und Trocknen leicht gedämpft. Das Blatt bildet eine sehr feine und zerbrechliche Struktur.

#### Sencha Lemon

Das Aroma von aufgegossenem, grünem Tee und prickelnder, frischer Zitrone sind zwei Geschmacksnoten, die sich unglaublich gut ergänzen. Die erlesene Grünteebasis unterstützt hervorragend das frech-saure Aroma. Die Zugabe von Zitronen-Aroma bewirkt eine subtile Süße, die dieser Teekreation den besonderen Kick verleiht.

#### Sencha Sakura Kirsch

Wer kennt nicht das berühmte Kirschblütenfest? Der mit köstlichen Kirsch-Aromen angereicherte Grüntee ist ein Klassiker unter den aromatisierten Tees. Unsere exquisite Grünteebasis wird durch Rosenblüten und einem aromatischen Sakura-Kirsch-Aroma veredelt. Allein der Duft dieses Klassikers entführt uns in das Land der japanischen Kultur und lädt zum Träumen ein.

### Kräuter Tee

#### Feng Shui Tee Erdbeer Bergamotte

Feng Shui setzt als Ziel, Harmonie zwischen Mensch und Umgebung herzustellen. Chi (positive, frei-fließende Energie) erlangt man durch die perfekte Balance zwischen sich selbst und den 5 Elementen Holz, Feuer, Erde, Metall und Wasser. Die Zutaten spiegeln die fördernden und hemmenden Elemente in den jeweiligen Farben und Formen wider. Abgerundet wird die Harmonie durch die Balance natürlicher Aromen.

#### Schlechtwettertee

Der wohlige warme Sommer verabschiedet sich meist rapide und wird abgelöst durch dunkle Wolken, die uns einen regnerischen und stürmischen Tag ankündigen. An solch einem „Schlechtwetter-Tag“ sehnt man sich nach etwas, das einen aufwärmt. Unser „Klassiker“, eine wunderbar erlesene Mischung aus verschiedenen Kräutern, lässt von den vergangenen Sommertagen träumen. Der milde, leicht süßliche Geschmack dieser Komposition wird Ihren Gaumen mit einer markanten Fenchel-Anis-Note verwöhnen und erfährt somit einen beispielhaften Hochgenuss.

#### Ingwer-Fresh-Tee

Fruchtig-frisches Zitronengras und würziger Ingwer ergänzen sich perfekt und werden durch eine ordentliche Portion Süßholzwurzeln abgerundet. Dieser Kräutertee ist nicht scharf, sondern erhält durch den Anteil an Süßholzwurzeln eine natürliche Süße. Eine sehr ansprechende Mischung, die indische Lehre und europäische Wellness-Gedanken optimal kombiniert.

#### Cool-Mint

Seit vielen Jahren gehört diese Kräutermischung nun schon zu den absoluten Dauerbrennern unseres Sortimentes. Die hohen Anteile an Süßholzwurzeln mit ihrer angenehmen und gleichsam kräftigen Süße sowie lieblich-fruchtige Apfelstücke, zum Anderen feinstes Zitronengras mit markantem Frischecharakter und eine wohl abgestimmte Menge reiner, hocharomatischer Pfefferminze, ergeben ein einzigartiges Geschmackserlebnis – stay cool!

## Tee im Kännchen 4,80 €

## Tee im Glas

## Früchtetee

**Bora Bora Erdbeer-Mango**

Als „Perle Polynesiens“, wie die gleichnamige Vulkaninsel genannt wird, überzeugt diese Kreation mit ihrem tropisch-fruchtigen Look. Viele erlesene Früchte heimischen und exotischen Ursprungs haben wir mit leuchtender Blütenpracht in Blau und Gelb angereichert und schlussendlich mit den feinsten Aromen südländischer Früchte veredelt. Hier verstehen sich Süß und Herb einfach glänzend. Rotfrucht und Gelbfrucht ergänzen sich prächtig!

**Grapefruit-Zitronen**

Eine großartige, frische Kombination aus kandierten Ananaswürfeln, gesäuerten Apfelstücken, Zitronengranulat und großen, gefriergetrockneten Zitronenschalen bietet geschmacklich eine feine, herb-saure und auch etwas süße Grundlage – wie eine leckere Bitterlimonade. Gefriergetrocknete Johannisbeeren leuchten darin als kleine rote Tupfer.



Salzburg hat die Mozartkugel, Leipzig den Bachtaler: Eine süße Hommage an **J.S. Bach** und die Tradition des Kaffeegenusses in Leipzig - **handgefertigt und einzigartig, nur im Café Kandler.**

## Matcha

**Matcha Latte** 4,60 €

*Matcha mit aufgeschäumter Milch*

**Geeister Matcha Latte** 4,60 €

*Matcha mit aufgeschäumter Milch*

**Matcha küsst Erdbeere** - Ihr neuer Lieblingsdrink!

**Geeister Erdbeer Matcha Latte** 5,50 €

*Erdbeerpüree, Matcha mit aufgeschäumter Milch*



Die **Leipziger Lerche** ist eine Gebäckspezialität Leipzigs. Das zarte Mürbeteigtörtchen mit feiner Marzipanfällung wird täglich frisch in unserer Konditorei zubereitet. Ein **Klassiker, den man in Leipzig probiert haben sollte.**

www.cafekandler.de


**ONLINE SHOP**

für Feines Gebäck, Baumkuchen, Tee & Kaffee, Leipziger Spezialitäten und vieles mehr.



@cafekandler

## Kaffee und Spezialitäten

<b>Espresso</b>	3,00 €	<b>Holländer Kaffee</b>	6,30 €
<b>Espresso Macchiato</b>	3,30 €	<i>Kaffee mit Eierlikör und Schlagsahne, garniert mit Schokolade</i>	
<b>Doppelter Espresso</b>	5,70 €	<b>Amaretto Kaffee</b>	6,30 €
<b>Doppelter Macchiato</b>	5,90 €	<i>Kaffee mit Amarettolikör und Sahnehaube</i>	
<b>Ristretto</b>	3,00 €	<b>Schwarzwälder Kaffee</b>	6,30 €
<b>Ristretto mit einer Kugel Eis</b>	4,50 €	<i>Kaffee mit Kirschwasser, Kakao, Schlagsahne und Schokoladenraspel</i>	
<b>Espresso Bom Bón</b>	4,50 €	<b>Rüdesheimer Kaffee</b>	6,30 €
<i>mit Kondensmilch -auch geeist erhältlich-</i>		<i>Asbach Uralt aufgefüllt mit Kaffee, gekrönt mit Schlagsahne und Schokoladenraspel</i>	
<b>Latte Macchiato</b>	4,80 €	<b>Bach- Kaffee</b>	
<i>Espresso mit aufgeschäumter Milch</i>			
<b>Geeister Latte Macchiato</b>	4,80 €	Patentierete, hauseigene Mischung aus 100 % Arabica-Bohnen: sehr mild, würzig und magenschonend aus gewaschenen Bohnen.	
<i>Espresso mit aufgeschäumter Milch</i>		Bach-Kaffee gibt es auch als Bohnen oder frisch gemahlen zum Mitnehmen.	
<b>Flat White</b>	5,90 €	<b>Tasse</b>	3,20 €
<i>Doppelter Ristretto mit aufgeschäumter Milch</i>		<b>Kännchen</b>	6,30 €
<b>Cappuccino</b>	4,00 €	<b>Baileys Kaffee</b>	6,30 €
<i>Original mit aufgeschäumter Milch</i>		<i>Kaffee mit Baileys und Sahnehaube</i>	
<b>Cappuccino</b>	4,80 €	<b>Pharisäer</b>	6,30 €
<i>mit Schlagsahne</i>		<i>Zucker und Rum übergossen mit Café Creme, garniert mit einer Sahnehaube</i>	
<b>Café Creme/Schümli</b>		<b>Irish Coffee</b>	6,30 €
<b>Tasse</b>	3,00 €	<i>Kaffee mit Irish Whiskey unter einer Sahnehaube</i>	
<b>Kännchen</b>	5,90 €	<b>Mozart Kaffee</b>	6,30 €
<b>Kaffee entkoffeiniert</b>		<i>Feiner Mozart-Likör, Vollmilch oder Herb, im frisch gebrühten Schümlikaffee mit einer kleinen Sahnehaube</i>	
<b>Tasse</b>	3,00 €	<b>Wählen Sie Ihr Lieblingsaroma zum Kaffee</b>	0,90 €
<b>Kännchen</b>	5,90 €	<i>Haselnuss, Pistazie, Karamell, Kokos, Mandel, Vanille, Zimt, Amaretto</i>	
<b>Milchkaffee</b>	4,50 €		
<b>Café Melange</b>	4,60 €		
<i>Kaffee und Schlagsahne</i>			
<b>Lactosefreie Milch ohne Aufschlag</b>			
<b>Hafermilch Aufschlag</b>	0,50 €		
<b>Aufschlag</b>	0,60 €		
<i>für 2. Tasse zum Kaffee im Kännchen</i>			

## Kakao, Trinkschokolade und Schokoladen - Spezialitäten

In unserer Konditorei täglich aus frischer Milch,  
Sahne, Kakao nach hauseigenem Rezept gekocht:

### Kakao

Tasse - heiß 4,50 €  
Glas - kalt 4,50 €

### Kakao verkehrt

Kakao mit Espresso verfeinert  
unter einer Sahnehaube 6,50 €

### Amaretto Kakao

Kakao mit Amarettolikör unter  
einer Sahnehaube 6,50 €

### Holländer Kakao

Eierlikör aufgefüllt mit Kakao  
und einer Sahnehaube 6,50 €

### Russischer Kakao

Kakao mit Rum und einer Sahnehaube 6,50 €

### Baileys Kakao

Kakao mit Baileys und Sahnehaube 6,50 €

### Belgische Trinkschokolade

Bitte wählen Sie die Schokolade:  
dunkel oder weiß 5,50 €

### Pistachio

Weißer Trinkschokolade mit Pistazienaroma 5,90 €

### Italian Chocolate

Dunkle Schokolade mit Amarettoaroma 5,90 €

### Schoko Trüffel

Dunkle Schokolade mit Karamellaroma 5,90 €

### Schokolade verkehrt

Weißer Schokolade mit Espresso 5,90 €

## Eisgekühlte Kaffee- und Schokoladen - Spezialitäten

### Wiener Eiskaffee

Gekühlter Kaffee auf Vanilleeis,  
garniert mit Schlagsahne und Karamellsauce 7,90 €

### Wiener Eisschokolade

Hausgemachter Kakao gekühlt auf  
Vanilleeis, garniert mit Schlagsahne  
und Schokoladensauce 7,90 €

### Kakao verkehrt - geeist -

Hausgemachter Kakao gekühlt Kakao mit Espresso  
verfeinert unter einer Sahnehaube 6,50 €

### Aromen

Haselnuss, Pistazie, Karamell, Kokos,  
Mandel, Vanille, Zimt, Amaretto 0,90 €

Täglich steht eine abwechslungsreiche Auswahl an  
hausgemachten **Kuchen und Torten** aus unserer  
Konditorei in der Kuchentheke für Sie bereit – frisch  
zubereitet und zum Genießen vor Ort.



UNSER LÄCHLER

### Alkoholfreie Getränke

#### Mineralwasser

still, medium, sprudel

Flasche 0,25 l 3,50 €

Flasche 0,75 l 6,90 €

#### Coca Cola, Fanta, Sprite, Cola Zero, Spezi

Flasche 0,2 l 3,40 €

#### Schweppes

Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale

Flasche 0,2 l 3,40 €

#### Säfte

Orange, Apfel, Rhabarber, Mango, Johannis-  
beere, Banane, Kirsch

Glas 0,2 l 3,50 €

#### Alle Säfte auch als Schorle

Glas 0,2 l 3,40 €

Glas 0,4 l 5,90 €

#### Frischer Orangensaft

Glas 0,2 l 5,90 €

#### Bionade Ingwer/Orange, Holunder

Flasche 0,33 l 3,70 €

### Hausgemachte Limonaden *alkoholfrei*

#### Limetten Limonade

Frische Limetten, Rohrzucker, Soda

Glas 0,4 l 5,90 €

#### Himbeer-Minze Limonade

Himbeeren, Frische Minze, Himbeerpüree, Soda

Glas 0,4 l 5,90 €

#### Mango-Minze Limonade

Mango, Frische Minze, Mango püriert, Soda

Glas 0,4 l 5,90 €

#### Holunder Limonade

Holunderblütensirup, Frische Minze, Limette,

Soda Glas 0,4 l 5,90 €

### Bier

#### Bayreuther Hell vom Fass

Glas 0,2 l 2,50 €

Glas 0,4 l 4,50 €

#### Radler vom Fass

Glas 0,2 l 2,50 €

Glas 0,4 l 4,50 €

#### Diesel vom Fass

Glas 0,2 l 2,50 €

Glas 0,4 l 4,50 €

#### Ur-Krostitzer Pils

Flasche 0,33 l 3,90 €

#### Bier Alkoholfrei

Flasche 0,33 l 3,90 €

#### Zwickl Kellerbier

Flasche 0,5 l 5,20 €

#### Maisel's Weisse

Klassisch oder Alkoholfrei

Flasche 0,5 l 5,20 €

### Sekt, Prosecco, Champagner

#### Weingut Triebe Cuvee Patricia

*Flaschengärung Trocken Weiß*

Glas 0,1 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 41,00 €

#### Weingut Triebe Cuvee Forty

*Flaschengärung Trocken Rosé*

Glas 0,1 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 41,00 €

#### Prosecco Mionetto Spumante

*Die exquisite Traube aus dem Norden Italiens.*

Glas 0,1 l 6,50 €

Flasche 0,75 l 41,00 €

## ERFRISCHEND

## Spirituosen

## Whiskey

**Glenfiddich 12 Jahre** 2 cl 3,90 €

## Weinbrand, Cognac, Brandy

**Asbach Uralt Weinbrand** 2 cl 3,00 €

**Remy Martin VSOP Cognac** 2 cl 4,50 €

## Kräuter

**Ramazotti** 2 cl 3,00 €

## Klarer

**Grappa** 2 cl 3,90 €

## Liköre

**Eierlikör** 2 cl 3,00 €

**Amaretto** 2 cl 3,00 €

**Baileys Irish Cream** 2 cl 3,50 €

## Aperitif

**Martini** bianco, rosso 5 cl 4,20 €

**Campari** 5 cl 4,50 €

**Lillet blanc** 5 cl 4,50 €

**Sandeman Sherry** medium dry 5cl 4,50 €

## Leipziger Spezialität

**Leipziger Allasch** 2 cl 3,50 €

*Der unverwechselbare Kümmellikör und eine*

*>>Leipziger Spezialität<<*

Den Leipziger Allasch erhalten Sie auch zum Mitnehmen an unserer Ladentheke. In Flaschen zu 4 cl oder 0,5 l. Und schön verpackt zu einem Leipziger Allerlei mit einer Kandler Lerche und einem Bachtaler.

## Longdrink

**Aperol Sprizz** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,00 €  
Aperol | Prosecco | Orange | Eiswürfel

**Campari Amalfi** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,50 €  
Campari | Bitter Lemon | Grapefruit | Eiswürfel

**Campari Orange** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,50 €  
Campari | Orangensaft | Orange | Eiswürfel

**Campari Sprizz** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,50 €  
Campari | Prosecco | Soda | Eiswürfel

**Bombay Gin Tonic** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,50 €  
Gin Bombay | Tonic | Limette | Eiswürfel

**Limoncello Sprizz** 0,2 l (auch alkoholfrei) 8,50 €  
Limoncello | Prosecco | Soda | Eiswürfel

**Lillet Sprizz** 0,2 l 8,50 €  
Lillet | Prosecco | Himbeeren | Minze

**Rhabarber Likör 43 Sprizz** 0,2 l 8,50 €  
Rhabarber Schorle | Likör 43 | Soda | Eiswürfel

## DER SPRIZZ DES SOMMERS ...IST PINK!

**Sarti Sprizz** 0,2 l 8,50 €  
Sarti | Limette | Prosecco | Soda

**Sarti Lemon** 0,2 l 8,50 €  
Sarti | Grapefruit | Bitterlemon



## Wein

## Weißwein

**WV Freyburg - Unstrut, Riesling, trocken**

*Filigraner Riesling von sandigen Kalkböden, die ihm eine feine Mineralik und diese schmackhafte Pfirsich-Apfel-Nase verleihen, gute Säurestruktur mit umschmeichelnder Länge.*

**Glas** 0,2 l 8,00 €  
**Flasche** 0,75 l 23,00 €

**WV Freyburg-Unstrut, Weißburgunder Spätlese, trocken**

Ein sehr exotisch duftender Weißburgunder mit etwas Honigmelone, Physalis und der klassischen Blütennase, feingliedrige Säure und eine lebendige Struktur.

**Glas** 0,2 l 8,00 €  
**Flasche** 0,75 l 27,00 €

**WV Freyburg-Unstrut, Bacchus, lieblich**

*Ein reiches Bukett von getrockneten Aprikosen, etwas Vanille und Orangenzeste, im Mund schmilzt er förmlich dahin mit anmutiger Süße, ein Leckerbissen!*

**Glas** 0,2 l 8,00 €  
**Flasche** 0,75 l 27,00 €

## Roséwein

**WV Freyburg-Unstrut, Portugieser Weißherbst, halbtrocken**

*Unbeschwerter Weingenuss mit Anklängen von Walderdbeeren und Himbeeren, am Gaumen sehr verspielt mit schmackhafter Süße.*

**Glas** 0,2 l 8,00 €  
**Flasche** 0,75 l 27,00 €

## Rotwein

**WV Freyburg-Unstrut, Zweigelt, trocken**

*Gehaltvoll, markant mit ordentlich Biss, die reiche Nase von Waldbeeren, Sauerkirsche und Bittermandeln spiegelt sich am Gaumen wider und wird durch pfeffrige Würze und seidige Gerbstoffe unterstrichen.*

**Glas** 0,2 l 8,00 €  
**Flasche** 0,75 l 27,00 €

## Wein

## Hauswein

**Hauswein weiß**

*Leuchtend, gelber Saugvognon Blanc mit typischer Stachelbeerfrucht, saftig, erfrischend mit erfreulicher Spritzigkeit.*

**Glas** 0,2 l 7,00 €

**Hauswein Rosé**

*Erfrischender, saftiger Rosé mit satter Erdbeerfrucht, etwas Amarenakirsche und einer unkomplizierten, erfrischenden Art.*

**Glas** 0,2 l 7,00 €

**Hauswein Rot**

*Feinwürziger Cabernet Sauvignon mit satten Noten von schwarzen Johannisbeeren, etwas zerstoßenem Pfeffer und einem markanten Gerbstoffkomplex.*

**Glas** 0,2 l 7,00 €

**Weinschorle**

**Glas** 0,2 l 6,50 €

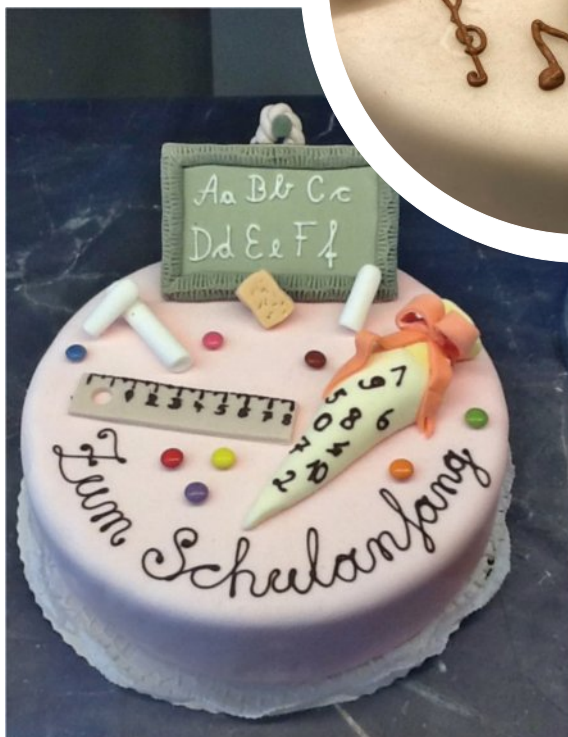
**Winzervereinigung Saale - Unstrut****Saale-Unstrut**

Das nach den beiden Flüssen Saale und Unstrut benannte Weinbaugebiet ist das nördlichste für Qualitätswein in Deutschland.

Zwischen Leipzig und Weimar erstrecken sich 750 Hektar Weinberge entlang der beiden engen Flusstäler. Der Großteil der Rebflächen liegt in Sachsen-Anhalt, ein kleinerer Teil in Thüringen und Brandenburg.

# UNSERE KONDITOREI.

## Echtes Handwerk!



Es gibt Momente, die eine besondere Kreation verdienen. Wir haben es uns zur Aufgabe gemacht, Ihre Wünsche und Vorstellungen umzusetzen. Sie entscheiden, welche Form oder Geschmack Ihre Torte erhalten soll. Wählen Sie, ob Ihre Torte mit Sahne oder Buttercreme glatt eingestrichen oder gespachtelt wird. Vielleicht mögen Sie auch lieber einen glatten Überzug aus Fondant oder Schokolade. Mit Namensschild und einem Foto aus Esspapier, verleihen wir Ihrer Torte eine ganz persönliche Note. Ob Weiß, Rosa, Rot oder Schwarz wir finden für jeden Anlass die passende Torte.

# SÄCHSISCHER BOULEVARD FÜR NASCHKATZEN



Conditorei  
Café & Restaurant  
**KANDLER**  
Wir verführen Sie.

FRÜHSTÜCK | SNACK | MITTAGESSEN | SÄCHSISCHE SPEZIALITÄTEN | MACARONS  
KEKSE | TORTEN | GEBÄCK | KUCHEN | KAFFEE | TEE | LIMONADEN HAUSGEMACHT  
EIS & EISBECHER | BIER | SEKT | WEIN | UND VIELES MEHR | **Beste Konditorei!**

## BESUCHEN SIE UNS:

Café Kandler an der Thomaskirche, Thomaskirchhof 11, 04109 Leipzig  
Café Kandler an der Nikolaikirche, Nikolaistraße 3, 04109 Leipzig  
Café Kandler am Pier 1, Hafenstraße 23, 04416 Markkleeberg  
Café Kandler in der Wildparkgaststätte, Koburger Straße 12, 04277 Leipzig

