

Sehr geehrte Gäste,

Es ist unser höchstes Anliegen, unsere Gäste mit hochwertigen, frischen Produkten, mit handwerklich erstklassigen Speisen und mit innovativen, eigenen Kreationen einen uneingeschränkten Genuss bieten zu können.

Für unsere Getränke und Speisen verwenden wir - soweit möglich - nachhaltig erzeugte Produkte. Es ist für uns dabei unabdingbar, ausschliesslich Fleisch aus artgerechter Aufzucht zu verwenden, mit Bedacht aufs Tierwohl, und ohne Futterzusätze wie Östrogene oder Antibiotika. Wir kennen unsere Lieferanten meist seit über 20 Jahren, und überprüfen in regelmäßigen Abständen Qualität und Standards.

Doch selbst wenn wir „Bio-Produkte“ gekauft haben sollten, bedarf es unabhängiger Kontrollen sowohl beim Erzeuger als auch bei uns, um ein „Bio-Siegel“ verwenden- und die Zutaten „Bio“ nennen zu dürfen. Dies würde sich jedoch unverhältnismäßig stark auf die Preise für unsere Gäste auswirken.

Wir verzichten daher bewusst auf eine Bio-Siegel Zertifizierung.

Was wir nicht in hochwertiger Qualität kaufen können, produzieren wir selbst (z.B. Maultaschen, Kartoffelsalat, Pancakes, Obstsalat). Ansonsten vertrauen wir auf Qualitäts- bzw. Markenprodukte - oder schauen uns die Produktionsabläufe in den Betrieben auch selbst an.

Wir bieten Ihnen eine „gläserne Küche“:

Wenn Sie mehr wissen möchten, zeigen wir Ihnen ausserhalb der Stoßzeiten (z.B. Mo-Fr zwischen 14-17 Uhr) auch gerne persönlich, wie und mit welchen Produkten wir arbeiten.

Herzlich willkommen
im Restaurant Cafe Bar „Einstein“

Manuela und Thomas Bauer
und das Einstein Team



Öffnungszeiten:

So - Do 08.00 - 23.00 Uhr **Küche geöffnet täglich 08.00 - 22.00 Uhr**

Fr - Sa 08.00 - 24.00 Uhr An Veranstaltungstagen im CCU ggf. verlängerte Öffnungszeiten!

Alle unsere Preise verstehen sich inklusive Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer.



Speisen

Suppen

Zitronengras Suppe *scharf* (vegan) Pot 6.50

mit Kokosmilch, Gemüse und Koriander

Extra: mit Shrimps +3.50

Einsteins Gulaschsuppe Pot 9.00

mit allgäuer Weiderind-Fleisch aus kontrollierter Aufzucht
Tomate und frischem Gemüse, dazu Baguette

Vorspeisen

Falaffel Masala (vegetarisch, scharf) 7.50

Einsteins einzigartige Falafel-Maultasche - geröstet
mit Eisbergsalat, Tomate, Möhren - auf warmem Reis,
und Ananas-Chili-Dip, Joghurt, Sesam, frischem Koriander

Bruschetta Pomodoro (vegan) 6.00

geröstetes Weissbrot* mit Tomate/Basilikum
und bestem Olivenöl

Bruschetta Mozzarella (vegetarisch) 6.80

geröstetes Weissbrot* mit Tomate, Mozzarella
und bestem Olivenöl

Bruschetta Trilogie 7.90

Geröstetes Weissbrot mit: 1 Tomate/Basilikum,
2 Tomate/Mozzarella 3 Parmaschinken/Parmesan

Gemüse Rohkost 7.90

auf Rucola und Wildkräutern - mit zwei Dips nach Wahl:
Salsa / Guacamole / Ananas-Chili (vegan)
oder Preiselbeer-Kren-Frischkäse / Sourcream /
Kräuterfrischkäse / Meerrettich-Frischkäse (vegetarisch)

Caprese (vegetarisch) 9.50

Mozzarella (aus kontrollierter Landwirtschaft) und bunte
Tomaten - auf Rucola-Bett, mit Aceto Balsamico
bestem Olivenöl und frischem Basilikum, dazu Baguette

Portion Oliven (vegan) 6.00

Einsteins eingelegte Oliven,
Preiselbeer-Kren-Frischkäse, Brot

Hummus mit rotem Pfeffer (vegan) 8.50

Kichererbsen-Creme, serviert mit rotem Pfeffer und
bestem Olivenöl, auf Rucola-Bett mit getrockneten
Tomaten* und selbst eingelegten Oliven*, Baguette*

Inhaltsstoffe

Sehr gehrte Gäste;
wir stellen die allermeisten unserer Speisen selbst her.
Natürlich verwenden wir dafür die besten, hochwertigsten
Zutaten.

Bei gekauften Produkten achten wir auf Herkunft, Qualität,
Aufzucht und Inhaltsstoffe. Unabdingbar für ein gutes Sorti-
ment sind jedoch auch Produkte, die kennzeichnungspflichtige
Inhaltsstoffe enthalten - wie nachfolgend aufgelistet:

(1) Antioxidationsmittel ((3) Farbstoff
(9) Saaten (10) Senfsaaten (11) Soja
(12) Stabilisatoren (13) Phenylalaninquelle (= Süßstoff)
(14) Antioxidationsmittel, Konservierungsstoff, Nitritpökelsalz

Backwaren 12, ev.9 Oliven 1, 3 Wurstwaren 14
Rote Gnocchi 11 BBQ Sauce 3 Essiggurken / Majo 13
Senf 10 Krautsalat 13 Süßkartoffel-Pommes 3



Speisen

Vegetarisch / Vegan

Schafskäse gebacken (vegetarisch) 8.90

milder französischer Feta auf mediterranem Gemüse
- mit bestem Olivenöl im Rohr gebacken - Baguette

Ofenkartoffel (vegetarisch) 9.50

mit Quark und frischen Kräutern, an bunten Salaten

Ofenkartoffel (vegan) 9.50

mit Kräuter-Tofu an bunten Salaten

Frisch gegrilltes Gemüse (vegetarisch) 11.90

serviert auf Rucola, Parmesanflakes (ohne: vegan),
„Fleur de sel“ und bestem Olivenöl, dazu Baguette

Veganopolis (vegan) 13.00

Pfannengemüse mit Walnüssen, Salsa, Avocado,
Hummus (oder Sourcream = vegetarisch)
dazu Süßkartoffel-Pommes

Einsteins Knoblauch-Pommes (vegan) 5.50

mit frischem Knoblauch, Petersilie und Zitrone

International

Einsteins Falaffel-Maultaschen sind eine weitere Eigenkreation, die unsere Köche in aufwendiger Handarbeit kontinuierlich frisch produzieren. Sie gehören in kürzester Zeit zu unseren beliebtesten Speisen.

Orientalische Falaffel Maultaschen 13.50

(vegetarisch) auf Wok-Gemüse mit Cherry-Tomaten
und orientalischen Gewürzen, Joghurt-Dip
und frischem Koriander (leicht scharf)

Einsteins Pokebowl 11.50

Wildkräutersalate, Eisberg, Rohkost, Erbsen,
Avocado, Hummus - serviert auf heißem Reis,
mit Erdnüssen, frischem Koriander
und unserem Mango-Dressing (vegan)

Variationen:

2 +Tofu: (vegan) + überbackener Tofu +3.00

3 +Süßkartoffel: (vegan) + Süßkartoffel-Pommes +3.00

4 +Falaffel: (vegetarisch) +Falaffel-Maultasche, Joghurt +3.00

5 +Chicken: + Freiland-Hähnchen-Streifen +4.50

Thai Lemongras (vegan) 13.00 oder

Thai Mango Lemongras (vegan) 13.50

Frisches, knackiges Pfannengemüse mit Cashews
und Zitronengras-Cocos-Sauce, dazu Basmati-Reis

Pad Thai (vegan) 13.00

Unsere Version des Thai-Nationalgerichts:
Pad Thai Reismudeln, Wok-Gemüse, Champignons,
Ingwer und Chili in Pad Thai Soße

Ga Sate (vegan) 13.00

Wok-Gemüse in malayischer Erdnuss-Cocos-Soße
mit Koriander, dazu Basmati-Reis und Erdnüsse

Ergänzen Sie diese Gerichte nach Wunsch >>

+ Tofu (vegan) +3.00

+ Hähnchenstreifen +4.50

+ Garnelen +6.50

+ Rindersteak-Streifen +7.50



Speisen

Schwäbische Spezialitäten

Unsere Maultaschen

„Herrgottsbscheisserla“ werden vom Küchenchef noch persönlich in traditioneller Handarbeit hergestellt. Unser Rezept ist über 100 Jahre alt, und - nach unserer Meinung (klar!#@) - das beste Maultaschen-Rezept der Welt. Drei Sorten Fleisch und nur beste Zutaten machen unsere Maultaschen zu etwas Besonderem.

Schwäbische Linsen (vegetarisch) 10.90

dazu frische Spätzle

Extra: + einem paar Landschwein-Wienerle +4.00

Paar Wienerle vom Landschwein 8.90

an hausgemachten Kartoffelsalat,
mit Senf und Brezel

Maultaschen „Ulmer Art“ 12.90

frisch aus dem Sud,
serviert in unserer Bratensoße mit Röstzwiebeln
dazu ein schwäbischer Beilagensalat

Maultaschen „geröstet“ 12.90

geröstet mit frischem Freiland-Ei,
dazu ein schwäbischer Beilagensalat

Optional: mit unseren **vegetarischen** Maultaschen

Käsespätzle „schwäbisch“ (vegetarisch) 12.50

mit zwei Käse, Röstzwiebeln, dazu Blattsalate

Käsespätzle „Südtiroler Art“ 12.90

mit zwei Käse, Sahne, Speck, dazu Blattsalate

Beilagen

Pommes Frites / Potato Wedges 4.50

Röstkartoffeln / Rosmarin-Kartoffeln 4.50

Süßkartoffel Pommes 5.00

Einsteins Knoblauch-Pommes 5.50

Basmati Reis / Spätzle 4.50

Frisches Pfannen-Gemüse 5.50

Schwäbischer Beilagensalat 5.00

Grüne Marktsalate 5.00

Hausgemachter Kartoffelsalat 4.50

Mexican Salsa / Guacamole (Avocado) Dip 1.50

Bratensoße / Rahmsoße 1.50

Champignon-Rahmsoße 1.50



Speisen

Fleisch

Unsere premium Rindersteaks stammen von einem Anbieter, der uns höchste Qualität und Freilandhaltung ohne Einsatz von Chemie garantiert.

Unser frisches Hähnchenfleisch aus artgerechter Aufzucht beziehen wir vom Dangelhof Altheim/Alb

Unsere "Landschwein" Produkte (Fleisch, Hinterschinken, Wienerle etc.) liefert unser Fachmetzger von einer oberschwäbischen Landwirt-Initiative, die uns auch ohne BIO-Siegel artgerechte Aufzucht und Fütterung garantiert.

Traum eines Kochs...

Wovon träumen Köche?

Unser Koch Thomas träumte vom Steak mit frischen Trauben und Champignons in Riesling-Rahmsoße - seinem „**Winzer Steak**“. Ein wahrhaft leckerer Traum.

Einsteins ^{1988er} Hamburger

Einsteins einzigartige Hamburger bestehen aus 180g frischem (!) Weiderindfleisch aus regionaler, artgerechter, kontrollierter Aufzucht

-/ **alternativ Hähnchensteak +2.00**

Wahl-Brötchen:

- Sesam
- Laugenbagel
- Malz-Korn
- Glutenfrei (+2.00)

Dips (je 1.00):

- Black Barbeque Soße
- Mexikanische Salsa
- Chili-Ananas-Relish
- Guacamole (Avocado-Dip)
- Sourcream
- Irish Tomato Relish
- Ketchup / Mayo (je 0.50)

Hamburger-Extras:

Käse +0.50 / Bacon +1.00

In Ahornsirup geschmälzte Zwiebeln +1.00

Doppelte Portion Rind-Fleisch (+180g) +6.00

Süßkartoffel-Pommes statt Pommes +1.00

Beilagensalat statt Pommes +1.00

Premium „prime rib“ Rindersteak 27.90

handgeschnittene Qualität

mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Beilagensalat

Extra: Champignonrahmsoße +1.50

Ulmer Schnitzel 18.50

Landschweinrücken-Steak - gefüllt mit Schinken/Käse, gegrillt, an Rahmsößle, dazu Käsespätzle, Röstzwiebeln und ein schwäbischer Beilagensalat

Schnitzel „Wiener Art“ 15.90

vom Landschwein (**Hähnchenfilet +2.00**) paniert, dazu Pommes Frites und ein Beilagensalat

Champignon-Rahmschnitzel 17.50

vom Landschwein (**Hähnchenfilet +2.00**), paniert, an Rahmsoße mit Champignons, Spätzle, Beilagensalat

Winzer Steak 18.50

Landschwein-Steak vom Grill (**Hähnchenfilet +2.00**), mit Trauben-Bacon-Champignon-Auflage, Riesling-Rahmsoße, Röstkartoffeln und Beilagensalat

Einsteins original Hamburger 13.50

aus 180g bestem, frischem (!) Weideland-Rindfleisch mit Salatblatt, Gurken-Relish, roter Zwiebel, Pommes Frites, Wahl-Brötchen, zwei Dips nach Wahl

Variationen:

1 Cheeseburger: +doppelt Käse +1.00

2 Black Western: +Bacon, glazed Onions, BBQ-Sauce +2.00

3 Avocado Chili Cheese: +Käse, Jalapenos, Avocado +2.00

4 Allstar Burger: +Käse, Jalapenos, Bacon, glazed Onion +2.50

Einsteins Maultaschen-Burger 13.50

Hausgemachte Fleischmaultasche - auf Laugenbagel - mit Eisberg-Salat, Sourcream, Spiegel-Ei, Bacon, Röstzwiebeln, Gurken-Relish, roter Zwiebel, dazu Pommes Frites, ein Dip nach Wahl

Einsteins **veganer** Burger 13.50

„hausgemachter Bratling aus Hülsenfruchten und Gemüse“ auf Eisbergsalat, roter Zwiebel, Tomate, Gurke, dazu Pommes Frites, Wahl-Brötchen, 2 Dips nach Wahl

Einsteins Kreta Burger (**vegetarisch**) 13.90

Einsteins „veganer Burger-Bratling“ auf Laugenbagel, mit Eisbergsalat, Feta, Jalapenös-Creme, Krautsalat, Gurke, Tomate, roter Zwiebel, Pepperoni, Pommes Frites



Speisen

Internationale Welt der Salate

Dressing:

- **Granatapfel Italian Dressing**
Unser "Essig-Öl" mit Granatapfel (vegan)
- **Orientalisches Dressing**
Orientalisches Essig-Öl-Dressing (vegan)
- **Einsteins Dressing**
unser berühmtes Rahmdressing nach Hausrezept
- **Mango Dressing**
Dressing auf Cocosmilch-Mango-Basis (vegan)

Salat-Extras

U10 (für Kinder unter 10 Jahren)

.....
"Ulmer" Garten-Salat (vegetarisch) 11.90
 marktfrische Blattsalate, Tomate, Gurke, Paprika,
 Möhren, Mais, hartgekochtes Ei und Kerne-Mix
 - dazu unser beliebtes Einstein-Dressing

Salat "Einstein" 13.90
 Knusprig gebratene Maultasche und ein Spiegel-Ei,
 an bunten Salaten und unserem Kartoffelsalat
 - dazu unser Einstein-Dressing

Griechischer Salat "Mykonos" (vegetarisch) 13.90
 Bauernsalat mit mildem Schafskäse, Pepperoni,
 Oliven, hartgekochtem Ei, roten Zwiebelringen
 und unserem Essig Öl Dressing mit Olivenöl

Orientalischer Salat "Dubai" (vegan) 13.90
 Komposition aus bunten marktfrischen Salaten
 mit frischen Früchten, Walnüssen und Cranberries
 - dazu unser orientalisches Dressing

Salat aus 1001 Nacht „Oman“ (vegetarisch) 14.50
 Geröstete Falaffel-Maultasche, Joghurt, Avocado,
 Walnüsse, frische Früchte, Koriander und Minze,
 auf bunten Salaten, mit orientalischem Dressing

.....
Frische Hähnchenfiletstreifen - gegrillt 4.50
Frische gegrillte Hähnchenbrust 7.50
Hartgekochtes Freiland-Ei 2.50
Extra Salatsdressing 1.00

.....
Mit-Esser 0.00
 Ich bekomme einen Teller und helfe den „Großen“

Süßkartoffel Pommes 4.50
 und bunte Salate mit unserem Mango-Dressing

Zwei Pfannküchle mit Nutella und Banane 4.00

Spätzle mit Soß' 4.50

Hack-Steak 6.50
 100% Weiderindfleisch aus kontrollierter Aufzucht
 dazu Steakhouse Pommes und Ketchup



Speisen

Süßspeisen / Desserts

Hausgemachte Kuchen 4.30

Kuchen-Kreationen aus eigener Herstellung unter Verwendung hochwertiger Zutaten.

Beachten Sie bitte die aktuelle Auswahl in der Vitrine.

>> Glutenfreie Kuchen backen wir gerne auf Vorbestellung

Südtiroler Apfelstrudel warm serviert 4.90

mit Vanille-Eis oder Vanillesoße +2.50

Lockerer Kaiser-Schmarr'n 8.50

Lockerer Pfannkuchen - karamelisiert, mit/ohne Rosinen[®], dazu Apfelkompott und Vanille-Eis
Durchaus eine sättigende Hauptspeise.

Aufgeteilt auf zwei Tellern (zum Teilen) +1.00

Lockerer Nuss-Schmarr'n 9.50

Lockerer Pfannkuchen - karamelisiert, mit gerösteten Haselnüssen, karamelisierten Walnüssen, dazu Apfelkompott und Vanille-Eis
Durchaus eine sättigende Hauptspeise.

Aufgeteilt auf zwei Tellern (zum Teilen) +1.00

Hammoudi „unsere „orientalische Versuchung“ 7.50

warmer Kardamon-Karotten-Kuchen auf Apfelkompott, mit karamelisierten Walnüssen, Vanille-Eis, Zimtsoße und frischen Früchten

Bangkok Mango (vegan) 7.50

Heisse Mango

serviert mit Basmati-Reis und Cocosmilch-Vanille-Soße

Kleine Sünde 3.90

eine Kugel Eis, Sahne, Eissoße

Eis-Sorten: Nuß / Erdbeere / Banane / Schoko

Nuß-Becher 6.90

Je eine Kugel Nuß- und Schokoladen-Eis

Walnüsse, Haselnüsse, Nußsoße

Sahnehaube, Eiswaffel

Frucht-Becher 6.90

Je eine Kugel Vanille- und Erdbeer-Eis

auf Einsteins frischem Obstsalat, Sahnhaube,

Tropical-Soße, Eiswaffel
