



Unser EIS

Handwerklich hergestelltes Speiseeis
mit natürlichen Zutaten in höchster Qualität!

- Kleine Portion** (1 Sorte) - 2,80€
- Mittlere Portion** (2 Sorten) - 3,80€
- Große Portion** (3 Sorten) - 4,80€

Eiswaffeln Hörnchen drehen wir selber!

Frische Belgische Waffeln

- mit **Puderzucker** - 5,50€
- mit **Apfelmus** und **frischer Sahne** vom Bauernhof - 6,90€
- mit selbstgemachter **Schokoladensauce** aus Kuvertüre - 6,90€
- mit selbstgemachter gesalzener **Karamellsauce** - 6,90€
- mit unserem hausgemachtem **Eis** und **Früchten** - 7,90€

Frühstück Brunch Büffet (Samstags und Sonntags von 10-13 Uhr)

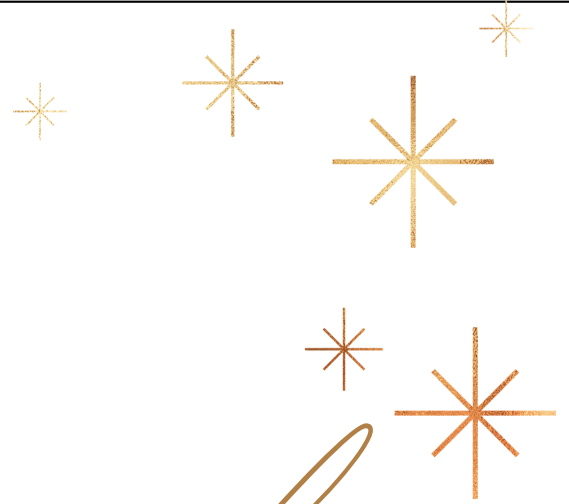
- Erwachsene** 18€
- Kinder** (3-12 Jahre) 8€
- Mit **Orangen-Saft** oder **heissem Getränk**

Hausgemachte Kuchen

Lassen Sie sich von der großen Kuchenauswahl an der Theke inspirieren

Für genaue Informationen über die Zutaten und mögliche Allergene,
sprechen Sie bitte mit unseren Mitarbeitern

Selbstbedienung, bitte bestellen Sie an unserer Theke.



UNSERE

Philosophie

Unsere Familie erfüllt sich einen lang gehegten Traum. Das Café „Mina Gelato“ öffnet seine Türen am 03.03.2023.

Ich heiße Mina und komme aus Bulgarien. Schon als kleines Mädchen träumte ich davon, ein Café zu besitzen und Gäste mit Leckereien zu verwöhnen. Ich bin mit viel Liebe zu gutem und leckerem Essen aufgewachsen. Nun lebe ich seit 11 Jahren mit meiner Familie am Bodensee und jetzt ist es an der Zeit, meinen Traum in die Tat umzusetzen.

Bei meinen Heimatbesuchen in Bulgarien stieß ich auf ein Eis, dessen Geschmack mich überwältigte und ich wusste sofort, was ich machen wollte. So lernte ich das Handwerk der Eisherstellung kennen, ein Eis ganz ohne Fertigmischungen, Zusatz- oder Konservierungsstoffen. Ganz natürlich!

Was macht Eisherstellung zur Wissenschaft?

Um ein perfektes Eis zuzubereiten, müssen genaue Fett-, Eiweiß-, und Zuckermengen eingehalten werden. Eismachen ist eine Wissenschaft für sich, wo Mathematik, Physik und Chemie zusammen treffen und den ausgewogenen Geschmack und die optimale Konsistenz bestimmen. Das hat mich so fasziniert, dass ich diese Kunst erlernen wollte. Nun kann ich mit Stolz sagen, dass dieses Handwerk zu meiner Leidenschaft wurde, die ich mit euch teilen möchte.

Eure Mina, Nika&Tea



Heiße Getränke



DINZLER KAFFEERÖSTEREI

Kaffee - 3,50€

Espresso - 2,50€

Doppelter Espresso - 3,50€

Cappuccino - 3,60€

Latte Macchiato - 3,80€

Milchkaffee - 3,70€

Mocaccino - 3,80€

Affogato (Espresso mit Vanilleeis) - 4,20€

Heiße Schokolade - 3,70€

Gerne bereiten wir die Getränk auch mit Hafermilch oder laktosefreier Milch zu

Ronnenfeldt Tee Bio - 3,10€

Bergkräuter

Zarte Melisse dezente Anisnote und ein Hauch von Thymian-duftig würzig und frisch wie morgen Luft in den Bergen

Darjeeling Summer Gold

blumige Eleganz und ein köstlich rundes Aroma zeichnen diese herausragende Sommer Flocking aus.

Earl Grey

feinblumige Herbstpflückung komponiert mit dem spritzigfrischem Zitrusaroms der Bergamotte

Jasmin Gold

zarte Jasmin Blüten verteilen ihr weiches Aroma über einen chinesischen grüne Tee, die Frühlingsernte

Moroccan Mint

die berühmte Kügelchen des Gundpowder komponiert mit frischerer Minze

Ayurveda, Herbst und Ginger

innere Wärme, perfekt balancierte Kräutermischung, die alle Sinne aktiviert

Rooibostee, Cream Orange

vollmundiger Rooibos mit cremiger, sanfter Vanillearoma und dem Geschmack reife Orangen

Sweet Berries

eine vollaromatische Kombination mit dem süßes, saftige Früchte



Kalte Getränke

Mineralwasser 0,3L - 3,60€

Apfelschorle Bio 0,3L - 3,60€

Johannes Beerschorle Bio 0,3L - 3,60€

Rhabarberschorle Bio 0,3L - 3,60€

Zitrone, Limettenschorle 0,3L - 3,60€

Orangensaft 0,2L - 2,90€

Coca Cola (1,10) 0,33L - 3,60€

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Geschmacksverstärker, 8 mit Süßungsmittel, 9 mit Phosphat, 10 coffeinhaltig

Alkoholische Getränke

MERUS Weißburgunder 0,2L - 6,70€

Weißwein / Weingut Tiefenbrunner Wein /Südtirol

IL ROSSO E IL NERO Sangiovese e Nero di Troia 0,2L - 6,70€

Rotwein / Weingut Placido Volpone/ Apulien

FARAGOLA Nero di Troia 0,2 L – 6,70 Euro

Roséwein / Weingut Placido Volpone / Apulien

TRAIANÉ Rosato Brut 0,1L - 4,50€

Sekt / Weingut Placido Volpone / Apulien

MELOVI Bollicine di melograno 0,2 L – 6,70 Euro

Granatapfelwein / Weingut Placido Volpone / Apulien

Seeradler 0,33L - 4,90€

Leibinger 0,33L - 4,90€

Alkoholfreies Bier 0,33L - 4,90€

Aperolspritz - 5,90€

Limoncello - 5,90€

Hugo - 5,90€