

Willkommen in der Scheiblerei

Die Scheiblerei ist ein Ort für wahre Genussmomente - eine Kombination aus Backkunst, Konditorenhandwerk und Café. Hier stehen Leidenschaft für echtes Handwerk und hochwertige, regionale Zutaten im Mittelpunkt.

Unser Angebot reicht von handgemachten Broten und Brötchen über feinste Konditoreiwaren bis hin zu herzhaften Snacks und herausragenden Kaffeespezialitäten. Alles, was wir tun, ist darauf ausgerichtet, Ihnen besondere Genussmomente zu schenken - in einer Atmosphäre, die zum Verweilen und Genießen einlädt.

Schön, dass Sie da sind. Lassen Sie sich von uns begeistern!

Bennet Scheibler & das Team der Scheiblerei

Kaffee

Espresso _{2,4}

Espresso Macchiato

Americano (Kaffee)

Americano (Kaffee) extra

Cappuccino

Flat White

Latte Macchiato

Heiße Schokolade

-Hafermilch ohne Aufpreis-

Alle Kaffeegetränke sind aus Bio-Kaffee von der Rösterei Mundwerk aus Waldkirch.

Iced Collection

Espresso Tonic

Espresso | Tonic Water | Eiswürfel 3,6

Bumble Coffee

Espresso | Orangensaft | Eiswürfel 3,9

Iced Latte

Espresso | kalte Milch | Eiswürfel 4,1

Iced Matcha Latte

Matcha | kalte Milch | Eiswürfel 4.5

-Hafermilch ohne Aufpreis-

Alle Kaffeegetränke sind aus Bio-Kaffee von der Rösterei Mundwerk aus Waldkirch.

Tee

First Flush Darjeeling • Schwarzer Tee

Assam · Schwarzer Tee

English Breakfast · Schwarzer Tee

Sencha · Grüner Tee

Annemarie · Rote Beerentee

Chai Latte

Alle unsere Teesorten werden lose serviert und sind Bio zertifiziert

Tee

KunterBunt

Fenchelkraut, Zitronengras, Anisagastache, Ringelblume, Rose, Kornblume, mauret.Malve Geschmack: fruchtig, milde Süße, mittelkräftig 3.8

CitroVitella

Zitronenverbene, Zitronenbasilikum, Ringelblume, Zitronenbohnenkraut, Lemongras, Sonnenblume Geschmack: sehr zitronig, kräftig 3,8

SansiBar

Tulsi (Heiliges Basilikum), Zitronenbohnenkraut, Ananassalbei, Melisse,
Winterestragon, Rose
Geschmack: exotisch, kräftig
3.8

LemonMint

Limettenminze, Lemongras, korean.Minze, Zitronenbohnenkraut, Zitronenverbene, Malve, Rose
Geschmack: minzig und zitronig, mittelkräftig
3,8

SommerSaga

Agastache, Minze, Winterestragon, Zitronengras, Ringelblume Geschmack: Symbiose der Kräuter. Leicht, frisch und süßlich 3,8

Wir beziehen unseren Kräutertee von der Kräuterei Mutter Erde aus Steinen/Hofen. Biologischer Anbau, reine Handarbeit, ganze Blätter

– mehr Geschmack!

Kuchen & Gebäck

Unsere tagesfrische Auswahl an Kuchen, Torten und Gebäck sowie die Preise finden Sie an der Theke oder fragen Sie gerne unser Team.

Frühstückskarte

Italienischer Morgen

1 Croissant | Butter | 1 süßer Aufstrich nach Wahl | Cappuccino | kleiner O-Saft 8,4

Enorm in Form

2 Scheiben Brot | Butter | Käse | Schinken | Birchermüsli | Frühstückssmoothie 9,4

Pariser Morgen

1 Rosenweckle | 1 Croissant | Butter | Salami | 1 süßer Aufstrich nach Wahl | kleiner O-Saft 11,4

Frühstückskarte

Herzlich Herzhaft

1 Pfefferseele | 1 Laugenweckle | Butter | Schinken | Käse | 3 Bio-Nürnberger | Bio-Frühstücksspeck | 1 Bio-Frühstücksei | 15,2

Balance Frühstück (v)

1 Körnerbuttercroissant I 1 Scheibe Brot I Butter I Hummus I Gemüsesticks I Porridge mit Soja-Joghurt und frischen Früchten I 2 süße Aufstriche nach Wahl 13,2

Vital Frühstück (v)

2 Brötchen | 1 Scheibe Brot | Butter | Käse | Frischkäse | Gemüsesticks | 1 süßer Aufstrich nach Wahl | 1 Bio-Frühstücksei | Frühstückssmoothie 14,2

(v) auch in vegan erhältlich.

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein. Bitte beachten Sie, dass sich der Preis je nach Anpassung ändern kann

Frühstückskarte

Alles auf einen Schlag

(für zwei Personen)

3 Brötchen | 3 Scheiben Brot | 2 Croissants | Butter | Wurst | Käse | Räucherlachs | 2 kleine Birchermüsli | 2 süße o. 2 salzige Aufstriche | 2 Bio-Frühstückseier | 2 Frühstückssmoothies pro Pers. 18,2

Rund ums Ei

Frühstücksei, gekocht (1 regionales Bio-Ei)

Rührei Natur (2 regionale Bio-Eier)

Omelette Natur (3 regionale Bio-Eier) 6,6

Extras

zum Omelette/Rührei Natur

Tomate/Paprika/Zwiebel/Champignons/ Schinken/Speck/Schnittlauch (je Zutat)

Extras

l Portion
Butter | Konfitüre / Marmelade (hausgemacht)
Honig | Nutella | Frischkäse | Aufstrich
(je Auswahl)

1 Portion Schinken | Wurst | Käse je 3,9 (je Auswahl)

> Räucherlachs 4,2

Frühstückssmoothie (0,1)

Orangensaft (0,2)

1 Glas Sekt Rosé (0,1) 4,4

Extras

1 Brötchen / 2 Scheiben Brot 1,4 (je Auswahl)

Seele (Salz / Pfeffer)/ Doppelbürli/Knauzen/Laugenbrezel groß

1 Croissant

Schokocroissant 2,8

Kleines Birchermüsli / Porridge

Kleinigkeiten Mi-Sa 9:00-16:00

French Toast

Dinkeltoast belegt mit Schinken und Käse in Butter ausgebacken. Vegetarische Alternative: konfierte Kirschtomaten und Käse in Butter ausgebacken 7,1

Egg Bennet

Laugenbuttercroissant | pochierte Eier | Schinken | Babyspinat |
Sauce Hollandaise
11,8

Hipster Hummus Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | Hummus | Rucola | Granatapfel | konfierte Kirschtomaten 8,6

Hipster Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | pikanter Paprika-Feta-Aufstrich | Schinken | Rucola | konfierte Kirschtomaten 9,6



Hipster Lachs Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | Räucherlachs | Sauce Hollandaise | Rucola | konfierte Kirschtomaten 10,6

Hipster Bella Napoli Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | Rucola | konfierte Kirschtomaten | Burrata | Basilikumpestol 9,9

Schnittlauch Schnitte

Sauerteigbrot | gesalzene Butter | ganz viel frischer Schnittlauch

Mittagskarte

Hausgemachte Pasta

frische Tagliatelle | Pfifferlingsrahmsauce | gebratene Pfifferlinge | 14,9

Ravioli

Zitronen-Basilikum-Schnecke | Limetten-Buttermilchsud | grüner & roter Basilikum 14,9

Kürbis-Ravioli

Hokkaido | Nussbutter | Salbei | Kürbiskernöl | 13,9

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein. Bitte beachten Sie, dass sich der Preis je nach Anpassung ändern kann.

Saisonkarte Mi-Sa 12:00-16:00

Flammkuchen Classic

Sauerrahm | Lauch | Frühlingslauch | rote Zwiebeln | Schwarzwälder Schinkenstreifen | 12,9

Flammkuchen Vegetarisch

Sauerrahm | Hokkaido | Ziegenkäse | karamellisierte Walnüsse 11,9

Zwiebelkuchen

mit kleinem Salatbouquet 4,80

Neuer Wein/Federweißer 0,2

3,6

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein. Bitte beachten Sie, dass sich der Preis je nach Anpassung ändern kann.



kleiner gemischter Salat

gemischte Salate & Blattsalate der Saison | Essig-Öl Dressing 5,6

großer gemischter Salat

gemischte Salate & Blattsalate der Saison | Essig-Öl Dressing 10,6

Caesar Salat

Romanaherzen | gebratene Hähnchenstreifen | Parmesan | Croûtons | Caesar-Dressing 13,6

Hirten Salat

Hirtenkäse | Oliven | Gurke | Tomate | Zwiebeln | Essig-Öl Dressing | 11,6

Gerne gehen wir auf individuelle Wünsche ein. Bitte beachten Sie, dass sich der Preis je nach Anpassung ändern kann

Wasser

Lieler Gourmet Natur 0,25 2,8

Lieler Gourmet Natur 0,75 5,8

Lieler Gourmet Classic 0,25 2,8

Lieler Gourmet Classic 0,75 5,8

Hausgemachtes

hausgemachte Limonade 0,4 (wechselnde Sorten) 4,2

hausgemachter Eistee 0,4 (wechselnde Sorten) 4,2

Süß & Fruchtig

Ebner Johannisbeerschorle 0,33 3,8

Fritz-Spritz Bio Apfelschorle 0,33 3,8

Fritz-Limo Orange 0,33

Fritz-Limo Zitrone 0,33

Fritz-Spritz Bio Rhabarberschorle 0,33 3,8

Fritz Mischmasch 0,33

Rheincola 0,33

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,33 3,8

Bier

Lasser Premium Pils 0,33 3,8

Lasser 1850 (naturtrüb) 0,33 3,8

Lasser Hell 0,33

Lasser NaturRadler 0,33 3,8

Maisel[']s Weisse Hefe 0,5

Maisel's Weisse Alkoholfrei 0,5

Lasser Alkoholfrei 0,33 3,8

Aperitivo

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda
7.2

Limoncello Spritz Limoncello I Prosecco I Soda 7,2

Lillet Wild Berry Lillet | Wildberry | Soda 7,2

Hugo Spritz Holunderblütensirup | Limette | Prosecco | Soda 7,2

Roseano

Roseano Aperitivo (Roséwein mit frischer Bergamotte) | Tonic Water 7,2

Frida O, nix (alkoholfrei)
Frida O, nix Aperitivo I Tonic Water
7,2

Bernstein (alkoholfrei)
Bernstein Aperetivo I Zitronensaft I Soda
7,2

Weiß

Weinschorle Weiß 0,2 3,6

Gutedel (trocken) 0,1 | 0,2 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 4 | 6

Sauvignon Blanc 2023 (trocken) 0,1 l 0,2 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 4,7 l 7,1

Grauer Burgunder 2024 (trocken) 0,1 | 0,2 Weingut Abril, Vogtsburg 4,1 | 6,2

Blauer Sylvaner 2024 (trocken) 0,1 | 0,2 Weingut Abril, Vogtsburg 4,6 | 6,9

> Mus(s) 2023 (feinherb) 0,1 | 0,2 Muskateller & Muscaris Weingut Abril, Vogtsburg 4,1 | 6,2

Rosé und Rot

Weinschorle Rosé 0,2 3,6

Rosé 2022 (feinherb) 0,1 l 0,2 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 4 l 6

> Weinschorle Rot 0,2 3,6

Spätburgunder 2019 (feinherb) 0,1 l 0,2 Weingut Lämmlin-Schindler l Mauchen 4 l 6

> Merlot (trocken) 0,1 | 0,2 Weingut Abril, Vogtsburg 5,1 | 7,7

Prickelndes

Sekt Rosé (Brut) 0,1 l 0,2 9 Monate Flaschenreife auf der Hefe Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 4,4 l 6,6

Events in der Scheiblerei

Dein Event in der Scheiblerei

Sie möchten zu Ihrem individuellen Anlass in den Räumlichkeiten der Scheiblerei feiern?

Lassen Sie sich ein unverbindliches Angebot erstellen

Unsere regionalen Geschäftspartner

Hof Dinkelberg Schopfheim

Rösterei Mundwerk Waldkirch

Lörrach

Privatbrauerei Lasser Lieler Schlossbrunnen Schliengen

Metzgerei Hug Steinen

Nobbis Bauernladen Steinen

Kräuterei Mutter Erde Steinen

RheinCola Lörrach

Weingut Abril Voatsburg

Grethermühle Sulzburg

Weingut Lämmlin-Schindler Mauchen

Alle Preise verstehen sich in Euro (€) und beinhalten die gesetzlich gültige Mehrwertsteuer.

Die Preise gelten für den Verzehr im Café

Special

Mediterran Genussteller

Brotauswahl | gemischte Oliven | eingelegte Tomaten | Salami | Schinken 12,90

Genussteller DipStar

Brotauswahl | Olivenöl | Aioli | Paprika-Feta-Aufstrich |
Rotwein-Schalottenbutter | Butter | Salz
9,9

Weiß

Gutedel (trocken) 0,75 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 17

Sauvignon Blanc 2023 (trocken) 0,75 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 22

Grauer Burgunder 2024 (trocken) 0,75 Weingut Abril, Vogtsburg 20

Blauer Sylvaner 2024 (trocken) 0,75 Weingut Abril, Vogtsburg 25

> Mus(s) 2023 (feinherb) 0,75 Muskateller & Muscaris Weingut Abril, Vogtsburg 20

Rosé und Rot

Rosé 2022 (feinherb) 0,75 Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 19

Spätburgunder 2019 (feinherb) 0,75 Weingut Lämmlin-Schindler I Mauchen 19

> Merlot (trocken) 0,75 Weingut Abril, Vogtsburg 25

Prickelndes

Sekt Rosé (Brut) 0,75 9 Monate Flaschenreife auf der Hefe Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen 28