



Scheiblerei

— Café • Bäckerei • Konditorei —

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

2,5

Espresso Macchiato

2,9

Americano (Kaffee)

3,2

Cappuccino

3,9

Flat White

4,4

Latte Macchiato

4,4

Heiße Schokolade (auch in Weiß erhältlich)

4,2

Schokocino

4,2

-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

Affogato

Espresso | hausgemachtes Vanilleeis
4,5

Iced Americano

Americano | Eiswürfel
4,8

Iced Latte

Espresso | kalte Milch | Eiswürfel
5,2

-Hafermilch ohne Aufpreis-

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

Iced Collection

Kugel hausgemachtes Eis/Sorbet
3,2

Eiskaffee

Americano | hausgemachtes Vanilleeis
5,9
+ Sahne 1,3

Eisschokolade

Schwarzwaldmilch Schoki | hausgemachtes Vanilleeis |
hausgemachtes Schokoeis
5,9
+ Sahne 1,3

Iced Matcha Latte

Matcha | kalte Milch | Eiswürfel
5,9
+ Mango 1,0
+ Himbeer 1,0
+ hausgemachtes Vanilleeis 2,0

Sorbet - Spritz

Sekt Rosé 0,1 | hausgemachtes Sorbet | frische Minze
6,9

Tee

First Flush Darjeeling • Schwarzer Tee
4

Assam • Schwarzer Tee
4

English Breakfast • Schwarzer Tee
4

Sencha • Grüner Tee
4

Annemarie • Rote Beerentee
4

Chai Latte
4,5

Matcha Latte
4,8

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

4

CitroVitella

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

4

LemonMint

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

4

Wir beziehen unseren Kräutertee von der Kräuterei Mutter Erde
aus Steinen/Hofen.

Biologischer Anbau, reine Handarbeit, ganze Blätter
– mehr Geschmack!

Tee

MinzeMundi

Nana Minze, Marrokanische Minze, Koreanische Minze, Rose
Geschmack: Sehr Minzig, kräftig

4

SauWetter

Thymian, Salbei, Marrokanische Minze, Dost, Verbene, Mauretanische
Malve

Geschmack: Klassisch mit Minznote, kräftig

4

WinterWürze

Zimtbasilikum, Gewürztagetes Orange, Orangenminze, Zitronenverbene,
Mauretanische Malve

Geschmack: Zimtkräuter und Orangenkräuter, kräftig

4

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

9:00-11:30

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

Pancakes

Ahornsirup | hausgemachtes Beerenkompott
10,9

Frühstückskarte

9:00-11:30

Herzlich Herzhaft

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

Balance Frühstück (v)

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

Vital Frühstück (v)

2 Brötchen | 1 Scheibe Brot | Butter | Käse | Frischkäse |
Gemügesticks | 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

9:00-11:30

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 | 2 Prosecco 0,1
36,4

Rund ums Ei

Frühstücksei, gekocht (1 regionales Bio-Ei)
2

Rührei Natur (2 regionale Bio-Eier)
4,6

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

Extras

zum Omelette/Rührei Natur

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

1

Extras

1 Portion

Butter | Konfitüre / Marmelade (hausgemacht)

Honig | Nutella | Frischkäse | Aufstrich

1 (je Auswahl)

1 Portion

Schinken | Wurst | Käse

je 3,9 (je Auswahl)

Räucherlachs

4,2

Frühstückssmoothie (0,1)

2,1

Orangensaft (0,2)

3,4

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

2,2

1 Croissant

2,5

Schokocroissant

2,8

Kleines Birchermüsli / Porridge

2,3

Kleinigkeiten

Mi-Sa 9:00-14:00

Egg Bennet

Laugenbuttercroissant | pochierte Eier | Schinken | Babypinacot |
Sauce Hollandaise

12,8

Hipster Hummus Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | Hummus | Rucola |
Granatapfel | konfierte Kirschtomaten

9,6

Hipster Lachs Schnitte

geröstetes Sauerteigbrot | Räucherlachs | Sauce Hollandaise |
Rucola | konfierte Kirschtomaten

11,6

Hipster Schnitte "Bella Napoli"

geröstetes Sauerteigbrot | Basilikumpesto | Rucola |
konfierte Kirschtomaten | Büffelmozzarella | Balsamico Creme

11,6

Schnittlauch Schnitte

Sauerteigbrot | gesalzene Butter | ganz viel
frischer Schnittlauch

6

Suppen & Salate

Mi-Sa 12:00-14:00

Bärlauch Suppe

8,6

Spargelsuppe

8,6

kleiner grüner Salat

gemischte grüne Blattsalate der Saison |

Chiaras Essig-Öl Dressing

5,6

großer gemischter Salat

gemischte Salate & Blattsalate der Saison |

Chiaras Essig-Öl Dressing

10,6

+ Büffelmozzarella 4,0

+ Streifen vom Büffelsteak 6,0

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

Mittagskarte

Mi-Sa 12:00-14:00

Hausgemachte Pasta

Linguine | Bärlauchpesto

13,9

Hausgemachte Ravioli

Ricotta-Spinat Füllung | Salbei-Butter |

15,9

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
3,8

Fritz-Limo Zitrone 0,33
3,8

Fritz-Spritz Bio Rhabarberschorle 0,33
3,8

Fritz Mischmasch 0,33
3,8

Rheincola 0,33
3,8

Fritz-Kola Zuckerfrei 0,33
3,8

Bier

Lasser Premium Pils 0,33
3,8

Bäckerstoff 0,33
4,0

Maisel's Weisse Hefe 0,5
4,4

Lasser NaturRadler 0,33
3,8

Maisel's Weisse Alkoholfrei 0,5
4,4

Lasser 0,0% 0,33
3,8

Aperitivo

Roseano

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

Aperol Spritz

Aperol | Prosecco | Soda
7,2

Lillet Wild Berry

Lillet | Wildberry | Soda
7,2

Hugo Spritz (auch alkoholfrei)

Holunderblütensirup | Limette | Prosecco | Soda
7,2

Frida 0, nix (alkoholfrei)

Frida 0, nix Aperitivo | Tonic Water
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 | 0,2
Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen
4,7 | 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 | 0,2
Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen
4 | 6

Weinschorle Rot 0,2
3,6

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

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

Prickelndes

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

Sekt null Karat 0,1 | 0,2
Weingut Abril, Vogtsburg
4,4 | 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

Privatbrauerei Lasser
Lörrach

Lieler Schlossbrunnen
Schliengen

Metzgerei Hug
Steinen

Nobbis Bauernladen
Steinen

Kräuterei Mutter Erde
Steinen

RheinCola
Lörrach

Weingut Abril
Vogtsburg

Grethermühle
Sulzburg

Weingut Lämmlein-Schindler
Mauchen

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

Die Preise gelten für den Verzehr im
Café.

Bitte wenden Sie sich bei Allergien
oder Unverträglichkeiten an unser
Servicepersonal.

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

Mittagskarte

Mi-Sa 12:00-14:00

Hausgemachte Pasta

Spaghetti | Büffelragout

15,9

Hausgemachte Ravioli

Ricotta-Spinat Füllung | Salbei-Butter |

15,9

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