

Speisekarte





MANŮFACTUM.
BROT & BUTTER

Liebe Gäste,

bei Manufactum Brot & Butter können Sie die charaktervollen Lebensmittel von Manufactum in Form von hausgemachten Speisen genießen. Ob süß oder herzhaft, warm oder kalt: Bei uns finden Sie ganz sicher etwas, das Ihnen schmeckt.

Bei der Zubereitung gilt: Wir kaufen in der Regel nur die Zutaten zu, die es nicht im Sortiment von Manufactum gibt. Ganz bewusst, denn schließlich kennen wir unsere Lebensmittel und deren Erzeuger*innen genau. Haben wir Ihren Appetit geweckt? Wir freuen uns auf Sie!

Ihr Team von Manufactum Brot & Butter

MANUFACTUM.
TO GO

Gut zu wissen

Alle Speisen und Getränke auf den folgenden Seiten können Sie mitnehmen und daheim oder unterwegs genießen.



Brotzeit individuell

Gleich, ob ein gemischter Brotkorb mit süßen und herzhaften Beigaben, eine warme Brotzeit aus unserer Küche oder Gutes aus unserer Stollenschmiede: Unsere Brotzeitauswahl bietet Passendes für jeden Hunger und Geschmack.



Brotzeiten

SÜSS

Butter, Fruchtaufstrich und Honig. Wahlweise mit ...

... Hefeknoten (mit oder ohne Rosinen) € **5,90**

... Buttercroissant € **6,90**

KLASSISCH

Gemischter Brotkorb, Butter, Fruchtaufstrich,

zwei Sorten Käse, Schinken € **14,50**

KLASSISCH KÄSE

Gemischter Brotkorb, Butter, Fruchtaufstrich,

drei Sorten Käse € **14,50**

VITAL

Gemischter Brotkorb, Joghurt-Schnittlauch-Dip, Pesto-Aufstrich, Hummus,

Obstsalat, Joghurt-Quark mit Müsli-Granola Haselnuss, Sprossen, Salat € **14,40**

DEUTSCHLAND *mit deutschen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, Aufstrich, zwei Sorten Schinken,

zwei Sorten Käse, z.B. Kaiserstühler Schinken¹, Wildblumenkäse € **15,50**

ITALIEN *mit italienischen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, drei Sorten Wurst/Schinken,

zwei Sorten Käse, z.B. San Daniele DOP, Finocchiona^{1,3}, Taleggio DOP € **15,50**

FRANKREICH *mit französischen Frischeprodukten*

Gemischter Brotkorb, Butter, Feigenmostarda, vier Sorten

französischer Käse, z.B. Comté vieux AOP, Brie de Meaux AOP € **17,70**

„TEILT ES EUCH“ *für zwei Personen*

Gemischter Brotkorb, Butter, fünf Sorten Wurst/Schinken, fünf Sorten Käse,

z.B. Wacholderschinken¹, Finocchiona^{1,3}, Leberwurst¹, Sainte-Maure de Touraine

AOP², Comté vieux AOP, Brie de Meaux AOP, Honig, Fruchtaufstrich € **32,50**

Übrigens: Auf der nächsten Seite finden Sie unter der Rubrik „Extras zur Brotzeit“

leckere Ergänzungen, mit denen Sie Ihre Brotzeit veredeln können.

Extras zur Brotzeit

Veredeln Sie Ihre Brotzeit mit unseren Ergänzungen.

RÜHREI aus zwei Eiern und Milch, mit einer gebutterten Scheibe Brot

- Natur  € **5,90**
- mit Käse  € **6,90**
- mit Speck aus Meran € **6,90**

SPIEGELEIER zwei Stück, mit einer gebutterten Scheibe Brot

- Natur  € **5,90**
- mit Speck aus Meran € **6,90**

GRANOLA-MÜSLI HASELNUSS 

- mit Joghurt-Quark € **4,70**
- mit Joghurt-Quark und Obst ... € **5,00**

KLEINER BROTKORB 

- Gemischte Auswahl € **2,50**

SÜSSE EXTRAS 

- Honig € **1,50**
- Fruchtaufstrich € **1,50**
- Piemontesische Haselnuss-Schokoladen-Creme € **2,00**

HERZHAFTE EXTRAS 

- Butter € **1,50**
- Pesto-Aufstrich € **1,50**
- Joghurt-Schnittlauch-Aufstrich .. € **1,50**
- Schwerter Senf € **1,50**
- Gewürzgurke € **1,50**
- Mostarda € **2,00**

Übrigens: Entdecken Sie unsere Zutaten auch für zu Hause. So finden Sie Honig, Fruchtaufstriche, Senf und Mostardas auch in unserem Verkauf.

Für den süßen Appetit

AUS BÄCKEREI UND MOLKEREI 

- Hefeknoten** mit und ohne Rosinen € **2,20**
- Buttercroissant, Schokocroissant** und weitere leckere Varianten ab € **2,90**
- Hefeschnecke** mit wechselnder Füllung, je nach Verfügbarkeit in der Backstube ab € **3,00**

Übrigens: Käsekuchen, Schokoladenkuchen und weitere frische Kuchenspezialitäten aus unserer Backstube finden Sie in unserer Auslage.

Stullenschmiede

Gleich, ob ein gemischter Brotkorb mit süßen und herzhaften Beigaben, eine warme Brotzeit aus unserer Küche oder Gutes aus unserer Stullenschmiede: Unsere Brotzeitauswahl bietet Passendes für jeden Hunger und Geschmack.



Stullenschmiede

ÜPPIGE STULLEN

Ausflug ins Beet (vegan)

Sauerteigbrot, Hummus Tahina, Rote Bete, Radieschen, Möhren, Rucola, eingelegerter Ingwer^{1,2}, Sprossen ... € **9,90**

Bunt und gesund (vegan)

Sauerteigbrot, Hummus Tahina, Grillgemüse, Rucola, Balsamico € **9,90**

Omelette Olé

Sauerteigbrot, Omelette, Tomaten € **9,90**

Griaß di Marille

Weizenrustikal Walnuss, Ziegenfrischkäse, Marillenfruchtaufstrich³, karamellierte Walnüsse, Rucola € **9,90**

Grand Brie

Sauerteigbrot, Brie de Meaux AOP, gebratene Paprika, Rucola € **11,00**

Stramme Maxi

Sauerteigbrot, Pesto-Aufstrich, zwei Spiegeleier, geschmorte Tomate, Rucola € **11,00**

Strammer Max

Sauerteigbrot, Butter, zwei Spiegeleier, dazu wahlweise mit:

- Kaiserstühler Schinken (roh)¹ . € **11,00**
- Wacholderschinken¹ € **11,00**
- Kaiserstühler Schinken (roh) und Comté vieux AOP¹ € **13,20**
- Wacholderschinken (gekocht)¹ und Comté vieux AOP^{1,3,8} € **13,50**

Pastrami-Sandwich

Weizenrustikal Natur, Bio-Pastrami^{1,3}, Krautsalat, Gewürzgurke, Bio-Mayonnaise, Schwerter Honigsenf ... € **13,20**

Klapp-Sandwich

Weizenrustikal Natur, Bio-Mayonnaise, Gouda, Bio-Putenbrust^{1,3}, gebratener Speck aus Meran, gekochtes Ei, Salat, Tomate € **13,20**



Die Probierküche: Die meisten unserer verwendeten Produkte finden Sie auch zum Mitnehmen in der Frischetheke von Manufactum Lebensmittel vor Ort.

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Stullenschmiede

RÖSTSTULLEN

Drei Käse

Geröstetes Weizenrustikal, Brie de Meaux AOP, Gorgonzola DOP, Comté vieux AOP, Feigenmostarda € **11,00**

Knusper, knusper

Geröstetes Weizenrustikal, Ziegenfrischkäse, Apfel, Kastanienhonig, karamellierte Walnüsse € **11,00**

Gemüseliebling

Auberginencreme, Tomate, Paprika, Rucola € **11,00**

Rosarot

Geröstetes Weizenrustikal, Rote Bete, Ziegenfrischkäse, Speck aus Meran, Minze € **11,00**

Croque Madame

Geröstetes Landbrot, gekochter Wacholderschinken ¹, Comté vieux AOP, Schwerter Honigsenf, Spiegelei € **13,20**



Die Probierküche: Die meisten unserer verwendeten Produkte finden Sie auch zum Mitnehmen in der Frischetheke von Manufactum Lebensmittel vor Ort.

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Stullenschmiede

STULLEN

Manufactum Sauerteigbrot, Weizenrustikal, Dinkel- oder Roggenvollkornbrot mit ...

... Butter 	€ 2,30	... Brie de Meaux AOP 	€ 5,70
... Griebenschmalz ¹	€ 4,40	... Le Gruyère AOC 	€ 5,90
... Joghurt-Schnittlauch-Dip 	€ 4,40	... Ahle Wurscht (salamiartig) ¹	€ 5,60

Perfekte Paare

WEIZENRUSTIKAL NATUR MIT SCHWEIZER EMMENTALER

Kräftig-krustiges Brot aus gereiftem Teig mit malzigen Röstnoten, kombiniert mit würzigem, reifem Schweizer Käse mit feinen Reifekristallen  € 5,70

SAUERTEIGBROT MIT GEREIFTEM SAINTE-MAURE DE TOURAINE ²

Kräftig-säuerliches Brot mit kaffeeartigen Röstnoten, das bestens zu dem herzhaft-würzigen, innen topfigen, außen cremigen Ziegenweichkäse passt  € 5,90

FRANZÖSISCHES LANDBROT MIT MANCHEGO

Wattig-weiche Krume und feinsplittrige Kruste mit Karamellaromen treffen auf zartfesten, milden spanischen Hartkäse mit sanften Schafmilchnoten  € 5,70

DINKELVOLLKORN MIT RÜGENER LEBERWURST ¹

Fruchtiges, malzsüßes Brot mit popcornartigen Röstnoten trifft auf sahnig-würzige Leberwurst mit floralen Kräuternoten – ein kernig-cremiges Feuerwerk € 5,60

WEIZENRUSTIKAL WALNUSS MIT WACHOLDERSCHINKEN ¹

Honigduftiges Brot mit bittersüßen, nussigen Noten bekommt einen herzhaften, pinienartig-harzigen Gegenpol vom gekochten Wacholderschinken € 5,60

SAUERTEIGBROT MIT KAISERSTÜHLER SCHINKEN ¹

Kräftig-säuerliches Brot mit kaffeeartigen Röstnoten ergänzt sich perfekt mit den vollmundigen, rauchig-intensiven Aromen des rohen Räucherschinkens € 5,60

Übrigens: Die perfekten Paare sind eine gemeinsame Genussempfehlung von unserer Käsesommelière Yvonne Kasten und unserem Brotsommelier Daniel Milz.

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Salate & Stammgäste

Die einen – unsere Salate – können kaum frischer, knackiger und saisonaler geprägt sein. Die anderen – unsere Stammgäste – sind echte Dauerbrenner, zubereitet mit Bestsellern aus dem Manufactum Sortiment.



Salate

ROH UND KNACKIG

Gemischte Salate mit einer Rohkostauswahl, Sprossen
und gerösteten Sonnenblumenkernen € **14,90**

GEBRATENES GEMÜSE

Gemischte Salate mit gebratenem Gemüse € **16,50**

CHEF

Gemischte Salate mit Käse und Schinken
aus der Frischetheke, gekochtes Ei € **17,70**

HÄHNCHEN UND OBST

Gemischte Salate mit gebratenen Hähnchenstücken
und Obst der Saison € **17,70**

Unsere Stammgäste

SUPPE AUS SAN-MARZANO-TOMATEN (klein / groß)

mit einer kleinen Brotauswahl € **7,50 / € 8,90**

QUICHE

(wechselnde Sorten) mit Salat und Aufstrich € **12,90**

GEBRATENE ECHT HÄLLISCHE MAULTASCHEN

mit Salat (und Eihülle, Aufpreis € 1,50) € **14,50**

GEBRATENE BIO-RICOTTA-GEMÜSE-MAULTASCHEN

mit Salat (und Eihülle, Aufpreis € 1,50) € **15,50**

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.



MANŮFACTUM.
BROT & BUTTER

Heißgetränke

Kaffee-Spezialitäten

KAFFEE VON TRINCI

Nahe Pisa nutzt Andrea Trinci einen holzbefeuerten Röstofen. Dessen Handhabung verlangt Erfahrung, er bietet dafür aber einen besonders schonenden Röstvorgang. Wir verwenden eine exklusiv für uns entwickelte kräftig-schokoladige Mischung, die zu 60% aus Arabica-Bohnen aus Brasilien, Äthiopien und Indien sowie zu 40% aus Robusta-Bohnen aus Indien, Indonesien und Tansania besteht. Sie ist ein Musterbeispiel italienischer Kaffeeröstung und ein echter Genuss.

MILCH AUS DER REGION

Wir beziehen unsere Milch für Kaffee & Co. aus der Region. Wo immer möglich nutzen wir an unseren Standorten Vorzugsmilch. Ist diese in der Region nicht verfügbar, verwenden wir stattdessen eine hochwertige Landmilch.

Anstelle von Kuhmilch bieten wir Ihnen gern eine pflanzliche Alternative an. 

Espresso Café	€ 3,60	Cappuccino	€ 4,50
Espresso	€ 2,90	Milchkaffee	€ 5,00
Espresso macchiato	€ 3,20	Latte macchiato	€ 5,00
Espresso doppio	€ 3,60	Extrashot Espresso	€ 0,90
Cortado	€ 4,10		

Übrigens: Eine Auswahl an Köstlichkeiten zu Ihrem Kaffee oder Tee finden Sie in unserer Auslage – sprechen Sie uns gern an.

Milch, warm & kalt

Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 4,70 / € 5,20
Heiße Milch / mit Honig	€ 3,80 / € 4,40
Frische Landmilch / frische Vorzugsmilch 0,2 l	€ 2,80
Chai Latte (mit Bio-Chai Masala-Sirup) 0,3 l	€ 5,90

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Heißgetränke

Kaffee-Spezialitäten

KAFFEE VON TRINCI

Nahe Pisa nutzt Andrea Trinci einen holzbefeuerten Röstofen. Dessen Handhabung verlangt Erfahrung, er bietet dafür aber einen besonders schonenden Röstvorgang. Wir verwenden eine exklusiv für uns entwickelte kräftig-schokoladige Mischung, die zu 60% aus Arabica-Bohnen aus Brasilien, Äthiopien und Indien sowie zu 40% aus Robusta-Bohnen aus Indien, Indonesien und Tansania besteht. Sie ist ein Musterbeispiel italienischer Kaffeeröstung und ein echter Genuss.

MILCH AUS DER REGION

Wir beziehen unsere Milch für Kaffee & Co. aus der Region. Wo immer möglich nutzen wir an unseren Standorten Vorzugsmilch. Ist diese in der Region nicht verfügbar, verwenden wir stattdessen eine hochwertige Landmilch.

Anstelle von Kuhmilch bieten wir Ihnen gern eine pflanzliche Alternative an. 

Espresso Café	€ 3,60	Cappuccino	€ 4,50
Espresso	€ 2,90	Milchkaffee	€ 5,00
Espresso macchiato	€ 3,20	Latte macchiato	€ 5,00
Espresso doppio	€ 3,60	Flat White	€ 5,40
Cortado	€ 4,10	Extrashot Espresso	€ 0,90

Übrigens: Eine Auswahl an Köstlichkeiten zu Ihrem Kaffee oder Tee finden Sie in unserer Auslage – sprechen Sie uns gern an.

Milch, warm & kalt

Heiße Schokolade / mit Sahne	€ 4,70 / € 5,20
Heiße Milch / mit Honig	€ 3,80 / € 4,40
Frische Landmilch 0,2 l	€ 2,80
Chai Latte (mit Bio-Chai Masala-Sirup) 0,3 l	€ 5,90
Buttermilch Minze	€ 4,90

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Tee

PAPER & TEA

Paper & Tea steht für Akribie und Liebe zum Detail, was sich in der hochwertigen Qualität der Tees und in der liebevollen Gestaltung der Verpackungen zeigt.

Glas 0,3 l € **3,50**

„Perfect Day“ (3 min Ziehzeit)

Mélange: Weiß- und Grüntee, Apfelstücke, Johannisbrotstücke, Süßholzwurzel, Holunderblüten, Mangochips, Ringelblumenblütenblätter

„Sweet Lullaby“ (2 min Ziehzeit)

Koffeinfrei: Zitronenverbene, Lindenblüten, Lemongras, Kamillenblüten, Brennnesselblätter, Zitruschale, Rosenblütenblätter, Hopfenzapfen

„Unter den Linden“ (3 min Ziehzeit)

Koffeinfrei: Lindenblüten, Apfelstücke, Sonnenblumenblütenblätter, Holunderblüten

„Berry Pomp“ (3 min Ziehzeit)

Koffeinfrei: Holunderbeere, Hibiskusblüten, Apfelstücke, Rote-Bete-Stücke, Zitruschale, Erdbeerstücke, Rosenblüten, Schwarze Johannisbeere, Heidelbeeren und Kirschen

KLASSIKER DER TEEWELT in bester Bio-Qualität für Sie ausgesucht

Glas 0,3 l € **3,50**

Bio-Earl-Grey, aromatisiert, kräftig, mit erfrischenden Bergamottenoten

Bio-Japan-Sencha, milder, feinwürziger grüner Tee

Bio-Assam, fein, herb würzig mit malzigem Geschmack

Bio-Darjeeling, First Flush, kräftig, aromatisch, mit leicht blumiger Note

Übrigens: Gern brühen wir Ihren Tee ein weiteres Mal für Sie auf.

Fragen Sie uns auch nach weiteren Sorten.

Tee aus frischen Zutaten

FRISCHER TEE AUS DEM GLAS

Minztee 0,3 l € **3,90**

Ingwertee 0,3 l € **3,90**

Orange-Minze-Ingwer-Tee 0,3 l € **4,90**

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Kaltgetränke

Tafelwasser 0,25 l / 0,75 l	€ 2,80 / € 5,80
Frisch gepresster Orangensaft 0,2 l	€ 4,50
Apfelsaft Jonagold vom Stift Klosterneuburg 0,2 l ³	€ 3,50
Saftschorlen mit Jonagold-Apfelsaft, Rhabarber- oder Quittennektar aus der Obstkellerei van Nahmen 0,3 l ³	€ 4,50

Limonaden

FENTIMANS LIMONADEN

0,275 l € 3,90

„Curiosity Cola“ ^{2,11}

Würzig-erfrischende Cola nach einem neuen Rezept von Fentimans

„Mandarine & Seville Orange“

mit vollfruchtigem Mandarinen-saft und natürlichem Bitterorangenaroma

„Victorian Lemonade“

mit erfrischendem Zitronensaft und Wacholder- und Ehrenpreisextrakten

„Rose Lemonade“ ²

mit ätherischem Rosenöl und erfrischend-säuerlichem Zitronensaft

„Ginger Beer“

würzig-scharf, mit fermentierten chinesischen Ingwerwurzeln gebraut

Übrigens: Da die Fentimans richtig gebraut sind, können sie noch Restmengen Alkohol (maximal 0,5 Vol.-%) enthalten.

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

0,275 l € 3,90

„Limonata Madre“

mit dem erfrischenden Saft sizilianischer Zitronen und etwas Rohrzucker

„Aranciata Madre“

mit dem Saft reifer sizilianischer Orangen, Zitronensaft und Rohrzucker

„Aranciata Rossa“

aus drei IGP Blutorangensorten aus Sizilien

„Inge® Ingwerlimonade“

mit Inge® Ingwersirup und frischem Ingwer

ITALIENISCHE LIMONADEN

0,275 l € 3,90

„Gazzosa“

aus Slow-Food-zertifizierten Amalfi-Zitronen

„Chinotto“

aus Slow-Food-zertifizierten ligurischen Bitterorangen

„Aranciata“

aus Orangen vom Gargano an der süditalienischen Adria

Ungetrübter Genuss – wir informieren Sie gern über die in unseren Produkten und Gerichten enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe. Beachten Sie hierzu auch die Nummerierung sowie die Angaben im Anhang.

 Unser vegetarisches Angebot ist mit einem grünen Blatt gekennzeichnet.

Prickelndes

MANUFACTUM HUGO

Holunderblüten-Minze-Sirup mit Sekt
0,2 l € **7,90**

MANUFACTUM SPRITZ

Bitterorangen-Aperitif mit Sekt
0,2 l € **7,90**

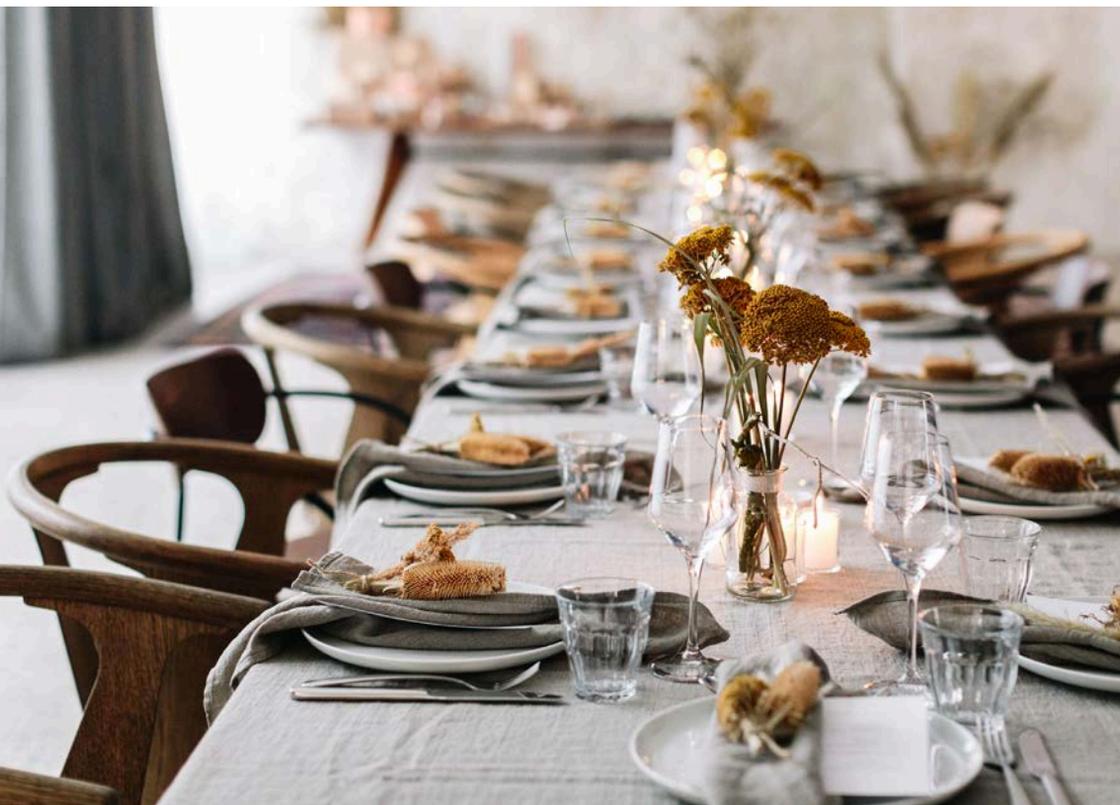
PARIGOT & RICHARD CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

100% Pinot Noir. Traditionell flaschen-
vergoren, fein und vornehm duftend,
frisch und angenehm trocken.

Glas 0,1 l € **5,50**
Flasche 0,75 l € **24,90**

REGIONALE BIERE

So unterschiedlich die Regionen, so unterschiedlich die Biere. Fragen Sie uns gern.



Prickelndes

PARIGOT & RICHARD CRÉMANT DE BOURGOGNE ROSÉ BRUT

100% Pinot Noir. Traditionell flaschenvergoren, fein und vornehm duftend, frisch und angenehm trocken.

Glas 0,1 l € **5,50**

Flasche 0,75 l € **24,90**

REGIONALE BIERE

So unterschiedlich die Regionen, so unterschiedlich die Biere. Fragen Sie uns gern.



Weine

WEIN VOM WEEDENBORNERHOF

Im Herzen von Rheinhessen ist das Weingut von Peter Schmitt ansässig. Das Gut ist seit 2012 vom Demeter-Verband zertifiziert – und damit eines von nur rund 40 Demeter-Weingütern in Deutschland. Die Winzerfamilie bewirtschaftet 15 Hektar Weinberge im Wonnegau, die Gärung der Weine erfolgt spontan im eigenen Keller.

Glas 0,1 / 0,2 l € **3,50** / € **6,90**
 Flasche 0,75 l € **16,90**

Rot

DORNFELDER TROCKEN

Der Dornfelder wurde auf der Schale vergoren und kam dann ins große Holzfass. Er ist ein Dornfelder, wie man ihn sich vorstellt: fruchtig nach Sauerkirsche und Brombeere, mit feiner, klarer Struktur. Ein unkomplizierter Gesprächs- und Speisenbegleiter.

SAINT LAURENT TROCKEN

Der Saint Laurent wurde auf der Schale vergoren und reifte im Tank. Er ist ein feiner Burgunder, würzig im Duft, am Gaumen intensiv und geschmackvoll. Er duftet nach Johannisbeere und zeigt sich generell fruchtig. Ideal zu kräftigem Essen.

Weiß

GRAUBURGUNDER TROCKEN

Im Tank gereift, duftet dieser Grauburgunder exotisch und vielschichtig nach gelben Früchten. Am Gaumen ist er kräftig und nachhaltig, mit etwas Würze und gut eingebundener Säure. Der perfekte Wein zu jeder Gelegenheit.

WEISSBURGUNDER TROCKEN

Der Weißburgunder reifte im Tank. Er zeigt einen Duft nach frischen Kräutern; wenn er atmet, kommen noch fruchtige Aromen hinzu. Leicht und angenehm am Gaumen, präsentiert er sich mit wenig schmeckbarer Säure. Ein Wein, der harmonisch über die Zunge gleitet.

Anhang

LEGENDE ZU DEN ZUSATZSTOFFEN

- 1 – mit Konservierungsstoff
- 2 – mit Farbstoff
- 3 – mit Antioxidationsmittel
- 8 – mit Phosphat
- 9 – mit Süßungsmittel(n)
- 11 – coffeinhaltig
- 14 – gewachst

Hinweis: Zu Allergenen und Zusatzstoffen der Einzelbestandteile des gekennzeichneten Gerichts gibt Ihnen unser Team gern Auskunft.



Für daheim und unterwegs. Manufactum to go



Unsere Speisen und Getränke jetzt auch zum Mitnehmen

Mit unseren To-go-Produkten können Sie die süßen und herzhaften Köstlichkeiten von Manufactum Brot & Butter so jederzeit und überall genießen. Selbstverständlich achten wir dabei auf umweltfreundliche Verpackungen.

Für Meetings, Feiern & Co. Manufactum Catering



Catering mit Biss für jede Gelegenheit

Anlässe für einen ordentlichen Happen gibt es genug. Wir haben mit unserem Catering-Service vorgesorgt und bieten neben belegten Stullen und Brotzeitplatten auch herzhafte und süße Kleinigkeiten an. Selbstverständlich achten wir auch hier auf umweltfreundliche Verpackungen.



Zum Angebot