

CAFÉ LORÖSCH

Herzlich Willkommen im Café Lorösch

Schön, dass Sie da sind!

Bei uns dreht sich alles um guten Geschmack und ein herzliches Miteinander. Freuen Sie sich auf liebevoll zubereitete Gerichte, hausgemachte Spezialitäten und saisonale Leckereien – alles frisch und mit viel Leidenschaft gekocht.

Unser gemütliches Café im Herzen von Bad Orb ist nicht nur der perfekte Ort zum Entspannen, sondern auch die ideale Location für Ihre besonderen Anlässe. Ob Geburtstagsfeier, Jubiläum oder einfach ein schöner Moment mit Familie und Freunden – wir sorgen dafür, dass Ihre Feier unvergesslich wird.

*Neugierig geworden? Dann sprechen Sie uns einfach an!
Wir beraten Sie gerne und helfen dabei, Ihre Wünsche Wirklichkeit werden zu lassen.*

Öffnungszeiten:

Montag - Samstag 09:00 Uhr – 18:00 Uhr

Sonn- und Feiertage 09:00 Uhr – 18:00 Uhr

Donnerstag Ruhetag

Frühstück 09:00 Uhr – 13:00 Uhr

Warme Küche 11:30 Uhr – 17:30 Uhr

Alle Preise inklusive gesetzlichen MwSt.

APERITIF

Aperol Spritz	€ 7.90
Hugo	€ 7.90
Hugo <i>Alkoholfrei</i>	€ 7.70
Lillet Lemon	€ 8.20
Lillet Wild Berry	€ 8.20
Campari Soda	€ 7.80
Campari Orange	€ 8.20
Campari Spritz	€ 8.20

SEKT

Glas Sekt	€ 3.50
Piccolo	€ 6.00
Flasche	€ 18.50

MINERALWASSER

Gerolsteiner <i>Sprudel</i>	0,25 l € 2.80
	0,75 l € 6.00
Gerolsteiner <i>Medium</i>	0,25 l € 2.80
	0,75 l € 6.00
Gerolsteiner <i>Naturell</i>	0,25 l € 2.80
	0,75 l € 6.00

SÄFTE

Apfelsaft	Orangensaft
Ananassaft	Maracujanektar
	Johannisbeernektar

	0,2 l € 3.10
Auch als Saftschorlen	0,4 l € 4.90
Frisch gepresster Orangensaft	0,33 l € 4.50

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola	
Coca-Cola Zero	
Fanta	
Mezzo Mix	
Sprite	0,2 l € 2.90
Schweppes <i>Bitter Lemon</i>	
Schweppes <i>Ginger Ale</i>	0,2 l € 2.90
Trade Island <i>Sunny Peach</i>	
Trade Island <i>Blueberry</i>	0,33 l € 4.50
Red Bull	0,25 l € 4.50

HAUSGEMACHTE BIO-LIMONADEN

Himbeer-Zitrone
Limette-Ingwer-Minze
Holunder-Zitronenmelisse
0,4 l € 5.50

BIERE

Krombacher <i>Pils vom Fass</i>	0,3 l € 3.20
	0,5 l € 4.80
Krombacher <i>Pils vom Fass – Radler</i>	0,3 l € 3.20
	0,5 l € 4.80
Krombacher Pils <i>Alkoholfrei</i>	0,33 l € 3.20
Krombacher <i>Hefeweizen</i>	0,5 l € 4.50
Krombacher <i>Weizen Alkoholfrei</i>	0,5 l € 4.50

APFELWEIN

Bad Orber Apfelwein von Prehler	0,25 l € 3.10
<i>pur, sauer oder süß gespritzt</i>	0,5 l € 5.20

OFFENER AUSSCHANK

Weißweine

Franken

Bürgerspital Würzburg

Silvaner, Qualitätswein trocken

Weingut Bürgerspital zum hl. Geist

0,2 l

1,0 l

€ 6.90

€ 26.00

Rheingau

Vollratz

Riesling, Qualitätswein trocken

Weingut Vollrads KG

€ 5.90

€ 24.00

Rheinhessen

Brogsitter

Weissburgunder, Qualitätswein mild

Weingut Brogsitter

€ 5.50

€ 22.00

Italien

Soligio

Pinot Grigio, trocken

cantina colli del soligio

€ 5.50

€ 22.00

OFFENER AUSSCHANK

Rosé

Pfalz

Anselmann

Portugieser Weißherbst, Qualitätswein mild

Weingut Werner Anselmann

0,2 l

1,0 l

€ 5.50

€ 22.00

Rheinhessen

Brogsitter

Rosé vom Spätburgunder, Qualitätswein trocken

Weingut Brogsitter

€ 5.50

€ 22.00

OFFENER AUSSCHANK

Rotweine

Italien

Rocca di peci

Merlot trevenezie

Delle venezie igp

0,2 l 1,0 l

€ 5.00 € 22.00

Pfalz

Anselmann

Dornfelder, Qualitätswein halbtrocken

Weingut Werner Anselmann

€ 5.00 € 22.00

LONGDRINKS

Wir servieren die Longdrinks mit je 4 cl Spirituosen und wahlweise mit Sorten Schweppes, Coca-Cola und Red Bull

Bombay Sapphire

Absolut Vodka

€ 8.50

€ 7.50

Havana Club 3 Jahre

Jack Daniel's

€ 7.50

€ 8.50

SPIRITUOSEN

Alle Spirituosen je 2 cl

Jägermeister

Ramazzotti

Havana Club 3 Jahre

Absolut Vodka

Bombay Sapphire

Jack Daniel's

Chivas Regal 12 Jahre

€ 3.40

€ 3.40

€ 3.40

€ 3.40

€ 4.00

€ 4.00

€ 5.00

Tequila Silver

Tequila Gold

Bailey's Irish Cream

Williams Christ Birne

Grappa

Yeni Raki

Ouzo

€ 3.40

€ 3.40

€ 3.40

€ 3.40

€ 3.70

€ 3.20

€ 2.80

HEISSGETRÄNKE

der Marke I-O

Café Crème	€ 2.80
Espresso	€ 2.60
Espresso Macchiato	€ 2.90
Cappuccino	€ 3.20
Milchkaffee	€ 3.80
Heiße Schokolade	€ 3.80
↳ mit Sahne	€ 4.20

Café Crème - Groß	€ 4.30
Doppelter Espresso	€ 4.00
Doppelter Espresso Macchiato	€ 4.60
Latte Macchiato	€ 4.00
Mokka	€ 3.20
Affogato	€ 4.30
↳ mit 1 cl Frangelico	€ 5.50

MATCHA

Bio-Matcha aus Japan

Matcha Latte	€ 5.20
Iced Matcha Latte	€ 5.50

Strawberry Matcha Latte	€ 6.20
Iced Strawberry Matcha	€ 6.50

UNSERE BIO-TEESORTEN

der Marke KEO

je Glas € 3.10

Früchtetee *Waldbeere*
Früchtetee *Orange & Maracuja*
Earl Grey
Grüner Tee
Rooibos Vanille

Kräutertee *Apfelnote*
Darjeeling
Frische Ingwer-Zitrone
Frische Pfefferminze
Kamille

SIGNATURE LATTES

“YOGURELLA”

Latte Macchiato verfeinert mit
feiner Erdbeernote
€ 4.90

“PROVENCE LATTE”

Latte Macchiato veredelt mit
blumigem Lavendelduft
€ 4.90

FLAVOURS

Vanille, Karamell,
Haselnuss, Kokos, Mandel
+ € 0.90

Alle Kaffeesorten sind
sowohl *koffeinfrei* als
auch *laktosefrei*
erhältlich.

Hafer- oder Sojamilch
+ € 0.90

ALKOHOLHALTIGE COCKTAILS

CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Pitú Cachaça € 9.40

MOJITO

Limetten, Rohrzucker, Minze, Havana Club, Soda € 10.20

TEQUILA SUNRISE

Tequila, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine € 9.50

SWIMMING POOL

Vodka, Blue Curaçao, Kokos, Ananassaft, Sahne € 10.00

CUBA LIBRE

Limetten, Havana Club, Cola, Crushed Ice € 10.50

MAI TAI

Brauner Rum, Apricot Brandy, Ananassaft, Mandelsirup, Crushed Ice € 11.00

SEX ON THE BEACH

Vodka, Pfirsichlikör, Orangensaft, Maracujanektar, Grenadine € 10.20

PINA COLADA

Weißer und Brauner Rum, Kokos, Ananassaft, Sahne € 10.20

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

jeweils € 7.90

VIRGIN CAIPIRINHA

Limetten, Rohrzucker, Orangensaft, Crushed Ice

IPANEMA

Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

VIRGIN MOJITO

Minze, Limetten, Rohrzucker, Ginger Ale, Crushed Ice

COCONUT KISS

Kokos, Ananassaft, Sahne, Grenadine, Crushed Ice

JAMAICA FRUIT

Kokos-, Erdbeer-, Maracujasirup, Ananassaft, Maracujanektar, Crushed Ice

VIRGIN COLADA

Kokos, Ananassaft, Sahne, Crushed Ice

CINDARELLA

Ananassaft, Orangensaft, Maracujasirup, Grenadine, Crushed Ice

FRÜHSTÜCK

von 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

Guten Morgen Frühstück

2 Weizenbrötchen, Konfitüre, Butter, Frischkäse, gekochtes Ei,
Käse- & Wurstspezialitäten, Räucherlachs € 10.90

Veganes Frühstück

2 Körnerbrötchen, Hummus, Rote-Bete-Hummus, Avocadocreme, Konfitüre,
Margarine, kleiner Obstsalat € 11.20

Süßes Frühstück

1 Croissant, 1 Weizenbrötchen, 2 Mini-Pancakes mit Ahornsirup,
Konfitüre, Nutella, Honig, Butter € 10.60

Mediterranes Frühstück

2 Weizenbrötchen, Oliven, Butter, Schafskäse, Käse- & Wurstaufschnitt,
Mini-Käseröllchen, Mini-Würstchen, 1 Frühstückspfanne nach Wahl € 14.50

FRÜHSTÜCKSPFANNEN

Rührei *oder* Spiegelei Natur € 5.40

Rührei mit Käse € 6.00

Rührei mit Tomaten & Paprika € 6.80

Rührei mit Knoblauchwurst € 6.90

Gebratenes Gemüse € 6.30

Gebratene Knoblauchwurst € 4.80

Im Preis sind 1 Weizenbrötchen und Butter mit enthalten.

FRÜHSTÜCK

von 9:00 Uhr – 13:00 Uhr

PANCAKES

<i>mit frischem Obst & Ahornsirup</i>	€ 7.50
<i>mit frischen Beeren & Pistaziencreme</i>	€ 8.50
<i>mit gehackten Haselnüssen & Haselnusscreme</i>	€ 8.20

BAGELS

mit Sesam und Mohn

Nordische Bagel

Gerösteter Bagel mit Räucherlachs, Meerrettichcreme, Dill, Gurkenscheiben und einem Spritzer Zitrone	€ 10.50
--	---------

Veganer Garden Bagel

Gerösteter Bagel mit Avocado-creme, Rote-Bete-Hummus, Tomaten- und Gurkenscheiben auf einem Wildkräutersalat	€ 9.90
--	--------

Sucuk Bagel

Gerösteter Bagel mit Rührei, gebratene Knoblauchwurst, Frischkäse und Wildkräutersalat	€ 11.50
--	---------

FRÜHSTÜCKS-EXTRAS

Gerne können Sie auch Ihren Frühstücksteller selbst zusammenstellen

Weizenbrötchen	€ 1.40	Butter	€ 1.00
Körnerbrötchen	€ 1.60	Konfitüre	€ 1.20
Croissant	€ 2.50	Frischkäse	€ 1.40
Portion Käse	€ 2.90	Gekochtes Ei	€ 1.60
Portion Salami	€ 2.90	Hummus	€ 1.80
Portion Schinken	€ 2.90	Avocado-creme	€ 1.80
Portion Lachs	€ 3.90	Margarine	€ 1.00
Obstsalat	€ 5.50	Honig	€ 1.20
Obstsalat mit Naturjoghurt	€ 6.80	Nutella	€ 1.40
Obstsalat mit Naturjoghurt & Müsli	€ 7.80	Oliven	€ 1.60

Unsere Brötchen bekommen wir täglich frisch aus der **Bäckerei Pappert** aus Bad Orb und unsere Eier aus dem **Hühnerhof Dietrich** in Lohr am Main.

STULLEN

La Tradition

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Frischkäse, Avocadocreme, zwei Spiegeleier auf einem Wildkräutersalat mit Granatapfeltopping & schwarzem Sesam € 10.20

Das Lorösch-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Hummus & Avocadocreme, Chiliflocken, mit Wildkräutersalat und Pinienkernen € 9.20

Brotzeit

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit zwei Rühreiern, Tomaten, Butter & Schnittlauch € 7.20

Rote-Bete-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Rote-Bete-Hummus, Meerrettich-Frischkäse, Wildkräutersalat und Walnüsse € 7.60

Lachs-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Dill und Frischkäse € 8.60
+ zusätzlich Rührei € 11.50

Lachs-Avocado-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Räucherlachs, Avocadocreme & Pinienkernen € 9.60

Strammer Max

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Schinken, zwei Spiegeleier und Butter € 10.20

Avocado-Ei-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Avocadocreme, gekochtes Ei und Chiliflocken € 8.90

Sucuk-Ei-Brot

Geröstetes Landkrusten-Bauernbrot mit Frischkäse, zwei Spiegeleier auf einem Wildkräutersalat & Knoblauchwurst € 11.20

BELEGTE BRÖTCHEN

mit Käseaufschnitt € 5.80

mit Schinkenaufschnitt € 5.80

mit Käse & Ei € 6.10

mit Räucherlachs € 6.90

VORSPEISE

Gamberetti aglio e olio	
Gebratene Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch, Chilischoten und Weißbrot	€ 15.20
Gebratener Schafskäse (paniert)	
mit frischem Salat und Weißbrot	€ 12.90
Gebackener Camembert (paniert)	
mit Preiselbeeren, Weißbrot und frischem Salat	€ 11.90
Bruschetta	
Geröstete Baguettescheiben mit Olivenöl, Zwiebeln, Tomaten und Kräutern	€ 7.20

SALATE

Griechischer Bauernsalat	
Tomaten, Gurken, Oliven, Paprika, Zwiebeln, Fetakäse, Oregano	€ 13.90
Italienischer Salat	
Bunter Salat, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Käse, Ei, Schinken, Thunfisch	€ 14.60
Großer bunter Salatteller	€ 11.50
<i>mit verschiedenen Blattsalaten, Paprika, Granatapfelkernen, Karotten, Tomaten, Salatgurken, Trauben, gerösteten Salatkernen</i>	
zusätzlich mit Hähnchen	€ 14.90
zusätzlich mit Garnelen	€ 18.50
zusätzlich mit Falafel	€ 13.90
Beilagensalat	€ 5.50

Wahlweise mit einem hausgemachten Salat-Dressing oder Essig und Öl

SUPPEN

Hausgemachte Linsensuppe (püriert) mit frischem Brot	€ 6.90
Hausgemachte Tomatensuppe mit frischem Brot	€ 6.90
Französische Zwiebelsuppe nach Art des Hauses	€ 6.90
Hausgemachte Kürbiscremesuppe mit frischem Brot	€ 7.90

SCHNITZEL

vom Schwein (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren „Wiener Art“	€ 14.90
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 16.50
mit Paprikasauce „Paprikarahmschnitzel“	€ 16.50
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 16.50
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 16.50
mit Hackfleisch und Käse überbacken „Schnitzel parmigana“	€ 16.90
mit Schinken, Ananas und Käse überbacken „Schnitzel Hawaii“	€ 16.90
mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	

Hähnchenschnitzel (paniert)

mit Zitrone und Preiselbeeren	€ 16.50
mit Champignonrahm „Jägerschnitzel“	€ 17.90
mit Paprikasauce „Paprikarahmschnitzel“	€ 17.90
mit Rahmsauce „Rahmschnitzel“	€ 17.90
mit Zwiebeln „Zwiebelschnitzel“	€ 17.90
mit Salat und wahlweise Rosmarinkartoffeln oder Pommes frites	

Toast Hawaii

mit Schinken, Ananas und Käse überbacken und frischem Salat	€ 10.90
---	---------

PASTA

Spaghetti Napoli in Tomatensauce mit frischem Basilikum und Grana Padano	€ 9.90
Spaghetti Aglio e Olio in Olivenöl mit Knoblauch und Chilischoten	€ 9.90
Spaghetti Gamberetti in Tomatensauce mit Knoblauch, Garnelen, Cherrytomaten, Rucola und Grana Padano	€ 17.90
Spaghetti Bolognese mit Rinderhackfleisch	€ 12.80
Hausgemachte Lasagne mit Rinderhackfleisch „Bolognese“, Béchamel und Käse überbacken	€ 14.90
Rigatoni Lorösch Eins mit Hähnchenbruststreifen in Tomaten-Sahnesauce	€ 12.50
Rigatoni Lorösch Zwei mit Hähnchenbruststreifen in Käse-Sahnesauce	€ 12.50
Rigatoni Lorösch Vegetarisch mit verschiedenem Gemüse in Tomaten-Sahnesauce	€ 12.50
mit Käse überbacken	€ 13.50
Rigatoni all'arrabbiata in Tomatensauce mit Knoblauch, Cherrytomaten, Petersilie und Chilischoten	€ 10.90
Rigatoni al forno mit Hackfleisch, Schinken, Erbsen und frischen Champignons in einer Tomaten-Sahnesauce mit Käse überbacken	€ 13.90
Tortellini alla Panna gefüllte Tortellini mit Rindfleisch in einer Schinken-Sahnesauce und Grana Padano	€ 11.20

FLAMMKUCHEN

Original Elsässer Art mit Speck und Zwiebeln	€ 10.90
Flammkuchen mit Lachs und Shrimps Sauerrahm und Dill	€ 10.90
Veganer Flammkuchen Mit Soja-Creme & verschiedenem Gemüse	€ 10.90
Flammkuchen griechische Art mit Weißkäse und Peperoni	€ 10.90

PINSA

Pinsa Originale mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 10.90
Pinsa Caprese mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Mozzarellakugeln, Kirschtomaten Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 13.50
Pinsa Serrano mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Serrano-Schinken, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.90
Pinsa Salame Piccante mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Peperonisalami, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.50
Pinsa Tonno e Cipolle mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Thunfisch, roten Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.50
Pinsa da Mario mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Grillgemüse, Oliven, rote Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 15.20
Pinsa Mediterran mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Knoblauchwurst, Champignons, Oliven, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 14.90
Pinsa Spinat-Feta mit Tomatensauce, Mozzarella-Goudakäse, Grana Padano, Blattspinat, Fetakäse, rote Zwiebeln, Rucola & hausgemachtem Basilikumöl	€ 15.20

HEISSE WAFFELN

mit Puderzucker und frischen Früchten	€ 4.90
mit Zimt & Zucker und frischen Früchten	€ 5.00
mit Nutella und frischen Früchten	€ 5.70
mit Vanilleeis, Sahne und frischen Früchten	€ 6.90
mit heißen Sauerkirschen, Sahne und frischen Früchten	€ 7.20

WARMER APFELSTRUDEL

mit Vanilleeis und Sahne	€ 7.20
mit Vanillesoße und Sahne	€ 7.20
mit Vanillesoße und Vanilleeis	€ 7.50
mit Vanillesoße, Vanilleeis und Sahne	€ 7.90

KUCHEN & TORTEN

Die Kuchen- & Tortenauswahl sowie die Preise finden Sie an unserer Kuchentheke.
Täglich frisch gebacken von unserem Konditormeister Peter Jung.