



Mitsche

*Gönn Dir
was Feines...*



Mitsche

BÄCKEREI.CAFE.KONDITOREI

Herzlich Willkommen in unserer BÄCKEREI.CAFE.KONDITOREI!

Entsprechend unserem Motto „Gönn Dir was Feines“ stellen wir in unseren beiden Backstuben (Bäckerei – Rosegg, Konditorei – Villach) täglich eine große Auswahl an frischem Gebäck, herzhaft würzigen Broten und feinen Mehlspeisen her.

Wir verwenden dazu nur qualitativ hochwertige Zutaten und ferner möglich, Produkte der heimischen Bauern.

Unser gesamtes Sortiment ist hausgemacht und stammt ausschließlich aus unseren Backstuben, in welchen es von fachlich bestens ausgebildeten Mitarbeitern mit viel Liebe zum Beruf, großem handwerklichen Geschick und jeder Menge Kreativität für Sie hergestellt wird.

Besonders stolz sind wir darauf, Kooperationspartner der GENUSS REGION „Rosentaler Carnica Honig“ zu sein. So verwenden wir zum Süßen unseres Briochegebäcks ausschließlich Honig der heimischen Carnica Biene. Ebenfalls eine Spezialität unseres Hauses die Honigreinkerl, und besonders verweisen möchten wir Sie auf unsere hausgemachte Honig-Walnuss-Schokolade.

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen, gemütlichen Aufenthalt in unserem Haus.

Ihre Familie Mitsche & Mitarbeiter



Ausgezeichnete Produktqualität

2013 nahmen wir zum zweiten Mal am internationalen Brotwettbewerb teil, der im Rahmen der in Wels stattfindenden Bäckerfachmesse ÖBA/ÖKONDA-diegenuss abgehalten wurde.

Und dies erneut mit großem Erfolg. Sieben der acht von uns eingereichten Produkte erreichten einen Ersten, Zweiten und Dritten Preis.

Mit einer Goldmedaille ausgezeichnet wurde unser Croissant, mit Silber prämiert wurden unser regionales Brot, das Saatenkrusterl und der Weiße Wecken, Bronze erhielten Krustenbrot, Panini und Dinkelvollkornsemmel.

Eine Bestätigung für unser Bemühen um täglich höchste Qualität und feinen Genuss, die uns mit Stolz erfüllt.



Mehlspeisen

Beste Zutaten und meisterliche Mitarbeiter sind die Grundvoraussetzung für Mehlspeisen höchster Qualität. Bewusst bereiten wir unsere Cremes ausschließlich mit Butter und Obers zu und verzichten in unserer Konditorei auf Fertigcremes und Convenience Produkte und damit Austauschbarkeit.

Torten die in Ihrem Geschmack durch ausgewogene Kombination hochwertiger und frischer Zutaten bestechen sind das Ergebnis dieser Philosophie.

Wir freuen uns daher Sie darauf einladen zu können, aus unserem täglich mit großer Liebe und Kreativität hergestellten Sortiment auszuwählen.

Natürlich erfüllen wir auch Ihre Tortenwünsche zum Mitnehmen. Ob Geburtstag-, Tauf- oder Hochzeitsfest, wir beraten Sie gerne und stellen eine Ihrem individuellen Wunsch entsprechend zusammengestellte Torte her.

Sie sehen, höchste Qualität, meisterliche Kreativität, Flexibilität und Individualität – das sind die Zutaten für unsere Mehlspeisen.



Schokoladenträume

Seit geraumer Zeit bereits zaubern wir in unserer Konditorei saisonabhängig verschiedenste Schokolade-Kreationen für den Gaumen süßer Genießer.

Ob mit karamelisierten Kürbiskernen oder feiner Ingwer-Marzipan Creme, mit weihnachtlicher Amaretto-Zimt Füllung oder als österreichische Eierlikörvariante, wir haben für beinahe jeden Geschmack die entsprechende aus hochwertigen Zutaten hergestellte, hausgemachte handgeschöpfte Schokolade.

Nicht nur als feinsten Gaumengenuss gegen den Herbst- und Winterblues eignet sich unsere Schokolade, sondern auch als gerne gewählte Aufmerksamkeit zum Mitbringen und Verwöhnen.



Verlängerter	2,50
Kleiner Brauner	2,00
Großer Brauner	3,10
Häferlkaffee	2,90
Cafe Latte	2,90
Cappuccino / österr. Variante	3,00
Cappuccino / ital. Variante	2,60
Bailey's Latte	4,90
2 cl Bailey's, kl. Espresso, geschäumte Milch	
(Alle Cafe's sind auf Wunsch auch koffeinfrei möglich!)	
Heiße Schokolade	2,60
Heiße Schokolade mit Obers	3,10
Milch 0,25 l	1,70
Milch 0,25 l heiß	2,20
Heiße Zitrone 0,25 l	1,90

**Unser Teeangebot entnehmen
Sie bitte der separaten Teekarte!**



ALKOHOLFREIES

1 Fl. Montes 0,25 l perlend oder	2,30
1 Fl. Montes 0,25 l natürlich still	2,30
Mineral mit Zitrone 0,25 l	2,30
Mineral mit Zitrone 0,50 l	3,40
Soda 0,125 l / 0,25 l	0,80 / 1,40
Coca Cola, Fanta, Sprite 0,125 l / 0,25 l	1,70 / 2,30
mit Soda gespritzt auf 0,25 l / 0,33 l / 0,5 l	2,20 / 2,70 / 3,40
mit Wasser auf 0,25 l / 0,33 l / 0,5 l	1,80 / 2,40 / 2,60
1 Fl. Coca Cola, Coca Cola light 0,33 l	2,80
1 Fl. Fanta, Ice Tea, Almdudler 0,33 l	2,80
Apfelsaft 0,125 l / 0,25 l	1,70 / 2,30
Orangenektar 0,125 l / 0,25 l	1,70 / 2,30
mit Soda gespritzt auf 0,25 l / 0,33 l / 0,5 l	2,20 / 2,70 / 3,40
mit Wasser auf 0,25 l / 0,33 l / 0,5 l	1,80 / 2,40 / 2,60
1 Fl. Bitter Lemon	2,80
1 Dose Red Bull	3,20
1 Fl. Fruchtsaft	
Johannisbeer, ACE 0,2 l	2,80
mit Wasser auf 0,33 l / 0,5 l	2,90 / 3,10
Erdbeer, Mango, Marille BIO, Ananas 0,2 l	3,00
mit Wasser auf 0,33 l / 0,5 l	3,10 / 3,30
Jugendgetränk Himbeer-Soda 0,25 l	1,50
Jugendgetränk Himbeer-Soda 0,5 l	2,60



Villacher Märzen 0,3 l	2,80
Villacher Märzen 0,5 l	3,40
Radler 0,3 l	2,80
Radler 0,5 l	3,40
1 Fl. Alkoholfreies Bier	3,40

Weiß

Weisse Mischung / Spritzer 0,25 l	2,60
1/8 l Grüner Veltliner	2,20

Rot

Rote Mischung / Spritzer 0,25 l	2,60
1/8 l Zweigelt Landwein	2,20

0,1 l Merlot	2,90
0,1 l Late Bottled Vintage / Niepoort plus hausgemachter Schokolade	4,70

Aperol Spritzer	3,50
Gingerino mit Soda	2,90
Gingerino mit Orangensaft	3,10



KLEINES FRÜHSTÜCK	4,90
Tasse Kaffee / Tee / Schokolade – ohne Obers Semmel & Kipferl, Butter, Marmelade	
EINFACH KLASSISCH	9,20
Portion Kaffee / Tee / Schokolade Schinken, Käse, Butter, Marmelade 2 Stück Gebäck	
„FÜR ZWEI“	16,50
2 x Portion Kaffee, Tee oder Schokolade 2 x 1/8 l Orangensaft, ein großer gemischter „Schinken-Käse-Wurst Teller“, Butter, Marmelade und einmal das Körberl	
„VITAL & GESUND“	9,60
Portion Kaffee / Tee / Schokolade. Joghurt mit frischen Früchten, Butter, Käse, 1/8 l Orangensaft, frisches Vollkornbrot und 2 Stück Korngebäck	
„URIG“	8,30
Tasse Kaffee, Pfiff Bier, Eierspeise von 2 Eiern, Butter, 2 Stück Semmeln	
Weiches Ei	1,40
Ham & Eggs	3,90
Portion Butter	0,50
Marmelade	0,60
Nutella	0,60
Streichwurst	0,60



SPIRITUOSEN PROSECCO

Campari	2,50
Campari Soda	2,60
Campari Orange	2,80
Obstler 2 cl	1,60
Weinbrand 2 cl	2,30
Rosbacher 2 cl	2,30
Fernet 2 cl	2,50
Ramazotti / Averna 2 cl	2,30
Rum 2 cl	1,50
Baileys 2 cl	2,50
1 Glas Prosecco	3,20
1 Glas Prosecco Erdbeer / Orange	3,20
1 Fl. Prosecco	22,00



Für den kleinen Hunger

Belegte Weckerl

(Wurst, Käse, Gurken, Salat, Tomaten)

Schinken-Käse-Toast 3,50

1 Paar Frankfurter mit Semmel und Senf 3,50

Portion	Ketchup	0,50
	Mayo	0,50
	Senf	0,50
	Kren	0,50



Mitsche

BÄCKEREI.CAFE.KONDITOREI



**Bäckerei.Cafe.Konditorei Mitsche
Stammhaus**

Getreidegasse 1
9232 Rosegg
Tel.: 04274 / 2713
Fax: 04274 / 2713 - 17
E-Mail:office@mitsche.at

**Konditorei
Filiale**

Othmar-Crusiz-Str. 26
9500 Villach
Tel: 04242 54 060