



Café Schwartzsche Villa

Getränke & Speisen



Etwas über uns

Seit der Eröffnung des Kulturhauses Schwartzsche Villa 1995 hat sich unser Café zu einer Steglitzer Institution entwickelt. Hier können Sie Ihre Veranstaltungen und privaten Feiern durchführen. Neben dem Café mit Terrasse und Sommergarten stehen dafür verschiedene Räumlichkeiten zur Verfügung. Gerne sind wir dabei behilflich, Ihre individuellen Vorstellungen umzusetzen. Unser Partyservice bietet Ihnen dafür die unterschiedlichsten Buffets an.

Nun kurz zu dem, was dem Café von außen nicht anzusehen ist: Als Integrationsbetrieb schaffen wir tariflich bezahlte Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen. Im Café sind derzeit acht Mitarbeiter in verschiedensten Aufgabengebieten beschäftigt, in denen ihre Fähigkeiten gefördert werden. So erhalten sie unter gezielter Fachanleitung einen Bezug zu ihren persönlichen Leistungen. Wir freuen uns, wenn wir Ihr Interesse auch für unsere vielen anderen Projekte geweckt haben. Erfahren Sie dazu mehr auf unserer Internetseite: www.cafe-schwartzsche-villa.de

Mosaik-Services Integrationsgesellschaft mbH · Ifflandstraße 12 10179 Berlin
Mitglied im Paritätischen Wohlfahrtsverband e. V. HRB 47705
Geschäftsführung: Frank Jeromin



Kaffee

Espresso	1.80 €
Espresso Macchiato ^(g)	1.90 €
doppelter Espresso	3.20 €
Tasse Kaffee	2.00 €
Pott Kaffee	3.20 €
Cappuccino ^(g)	2.20 €
Café Macchiato ^(g)	2.50 €
Milchkaffee ^(g)	2.70 €
Getreidemilchkaffee ^(a,g)	2.70 €
Einspänner ^(g) verlängerter Espresso, Schlagsahne	2.50 €
Kaffee Mexicana ^(g) Espresso, heiße Schokolade, Schlagsahne	2.90 €
Vanille-Milchkaffee ^(g) Espresso, Milch, Bourbon-Vanille	2.90 €
Irish Coffee ^(g) Espresso, Schlagsahne, 2 cl Jack Daniels 40%Vol ⁽²⁾	3.90 €
Kaffee Irish Cream ^(g) Espresso, Schlagsahne, 2 cl Baileys 17%Vol ^(2,c,g)	3.90 €



Tee

aus biologischem Anbau
Glas 2.00 € / Kännchen 3.60 €

Darjeeling Pussimbing

Bio-First Flush mit fruchtig-blumigem Charakter. Dieser Teegarten ist einer der Vorreiter des ökologischen Anbaus der indischen Darjeeling-Region.

Assam Jamguri

Second Flush, belebend würzig präsentiert sich dieser vollmundige Bio-Tee aus dem nordindischen Nagaon Distrikt in Zentral-Assam.

Earl Grey

Bester Schwarztee aus Südindien und edelstes Bergamotteöl aus Italien vereinen sich zu diesem besonderen Earl Grey Bio-Tee.

Grüner Tee

Die Königssorte des Grüntees: Bio-Sencha. Japanischer Klassiker von großer Beliebtheit. Belebend-frisch, heilsam und duftig. Helle, grüne Tassenfarbe.

Weißer Tee

Zart-milder, weißer Bio-Tee aus Südindien, umspielt von der blumig-herben Holunderblüte. Mit wertvollen Mineralien, Vitaminen und Spurenelementen.

Nanaminze

Aromatische Bio-Pfefferminze mit belebender und wohltuender Wirkung.

Rooibusch

Original südafrikanisches Volksgetränk vom Bio-Rotbusch. Weich und angenehm im Geschmack, mit der natürlichen Rooibusch-Süße.



Tee

aus biologischem Anbau
Glas 2.00 € / Kännchen 3.60 €

Kräutertee

Wohltuender Bio-Genuss aus Koriander, Fenchel, Ingwer, Anis, Süßholz, Zimt, Melissen-, Pfefferminzblättern und Kornblumenblüten.

Früchtetee

Voller Geschmack ausgewählter Bio-Zutaten: Apfel, Hagebutte, Kornblumen-, Hibiskusblüten, Orange, Fenchel, Zitrone, Papaya, Ananas.

Ingwertee

Angenehm süß mit leichter Schärfe, in Bio-Qualität. Ingwer gilt als eines der gesündesten Lebensmittel der Welt, verbessert die Vitalität und stärkt die Immunabwehr.

Jasmintee

Feinster, fruchtig-weicher, duftiger Bio-Tee. Mühevoll werden die Blüten wieder ausgelesen, nachdem die frischen Teeblätter den Jasminduft aufgenommen haben.

Zitronengras

Ayurvedische Pitta-Mischung in Bio-Qualität. Zitronig frisch und belebend mit Lemongrass, Minze, Kardamom, Süßholz, Malven-, Himbeer-, Brombeer- und Rosenblättern.

Kamillentee

Bio-Spitzenqualität. Wohltuender & aromatischer Wildpflanzentee.

Chai ^(g)

große Tasse 2.70 €

Bio-Schwarztee mit Zimt, Kardamom, Ingwer, Pfeffer und Gewürznelken. Kräftig, würzig und typisch indisch. Wird mit aufgeschäumter Milch und Honig serviert.



Schokolade

Heiße Schokolade (g)	2.70 €
Heiße Schokolade mit Schlagsahne (g)	2.90 €
Russische Schokolade (g) mit 2 cl Wodka 40%Vol., Schlagsahne	3.90 €
Schokolade Irish Cream (g) mit 2 cl Baileys 17%Vol. (2,c,g), Schlagsahne	3.90 €

Milchmix

Beerenmilch (g)	2.50 €
Schokoladenmilch (g)	2.50 €
Vanilleshake (c,g) Milcheis, Schlagsahne	3.60 €
Beerenshake (c,g) Fruchteis, Schlagsahne	3.60 €
Schokoladenshake (c,g) Milcheis, Schlagsahne	3.60 €
Sanfter Engel (c,g,h) Orangensaft, Vanilleeis (h,c)	3.00 €



Säfte

Glas

Saftschorle	0,2 l	2.00 €
Saftschorle	0,4 l	3.40 €
Apfelsaft	0,2 l	2.00 €
Orangensaft	0,2 l	2.20 €
Tomatensaft	0,2 l	2.20 €
Grapefruitsaft	0,2 l	2.20 €
Rhabarberfruchtsaftgetränk	0,2 l	2.20 €
Bananennektar	0,2 l	2.20 €
Sauerkirschnektar	0,2 l	2.20 €
Johannisbeernektar	0,2 l	2.20 €
Kirsch-Bananennektar	0,2 l	2.20 €
Bio-Apfel-Sanddornsaff	0,2 l	2.50 €
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 l	3.20 €
Fruchtpunsch	0,3 l	3.90 €
Orangen- und Zitronensaft, Bananen-, Johannisbeer- und Sauerkirschnektar, frische Orange		



Alkoholfreies

Sparkler (Tafelwasser)	Gl. 0,2 l	1.60 €
Sparkler (Tafelwasser)	Gl. 0,4 l	3.00 €
Selters naturell	Gl. 0,2 l	1.60 €
Selters naturell	Gl. 0,4 l	3.00 €
Selters naturell	Fl. 0,75 l	5.50 €
Selters classic (Mineralwasser)	Fl. 0,75 l	5.50 €
Pepsi-Cola ^(1,2)	Gl. 0,2 l	2.00 €
Pepsi-Cola Light ^(1,2,4,9,10,11)	Gl. 0,2 l	2.00 €
Schwip Schwap ^(1,2,4)	Gl. 0,2 l	2.00 €
Mirinda Orange ^(2,4,5)	Gl. 0,2 l	2.00 €
7 up ⁽⁴⁾	Gl. 0,2 l	2.00 €
Malztrunk	Fl. 0,33 l	2.40 €
Bitter Lemon ^(3,5)	Fl. 0,25 l	2.20 €
Tonic Water ⁽³⁾	Fl. 0,25 l	2.20 €
Ginger Ale ⁽²⁾	Fl. 0,25 l	2.20 €
Bionade Holunder	Fl. 0,33 l	2.60 €



Eis

Eiskaffee (c,g,h) Kaffee, Vanilleeis, Sahne	3.00 €
Eisschokolade (c,g,e,h) Schokomilch, Schokoladeneis, Sahne	3.00 €
Kaffee Amaretto (c,g,h) Kaffee, Vanilleeis, Sahne, 4cl Amaretto 28%Vol ⁽²⁾	4.00 €
Kleines gemischtes Eis (c,g,h) 3 Kugeln Milch- und Fruchteis, Sahne	4.50 €
Rote Grütze (a,g) mit Vanilleeis (c,g,h) Vanilleeis, Rote Grütze, Sahne	5.00 €
Früchtebecher (c,g,h) Milch- und Fruchteis, frische Früchte, Sahne	5.00 €
Schwedenbecher (c,g,h) Vanilleeis, Apfelpüree, Sahne, 4 cl Eierlikör 14%Vol.	5.50 €

Kuchen

Portion frisch geschlagene Sahne (g)	1.50 €
Stück Kuchen (a,g)	2.50 €
Stück Torte (a,g)	3.00 €
Apfelstrudel (a,c,g,l) mit Vanilleeis (c,g,h) und Sahne (g)	4.50 €



Frühstück

10.00 bis 14.00 Uhr

Frischer Obstsalat	4.50 €
Vanillequark ^(g) mit frischen Früchten	4.50 €
Französisches Frühstück Croissant ^(a,c,g) mit Marmelade, Butter ^(g) und Obst	4.50 €
Bayerisches Weißwurst - Frühstück 2 Weißwürste ^(4,6) mit Laugengebäck ^(a1,a3,a4) und süßem Senf ^(2,6,i)	6.90 €
Lachs-Brunch Frischer Räucherlachs, Zwiebelringe, Frischkäse ^(g) , 2 Eihälften mit Remouladensauce ^(c) , Butter ^(g) , Baguette ^(a1,a2)	6.90 €
Kleines vegetarisches Frühstück Bärlauch-Tomaten-Aufstrich, vegetarisches Apfel-Zwiebelschmalz, Fruchtmus, Bio-Müsli ^(a1-a4,f,i) mit Obst, Freilandeier, Butter ^(g) , Brotkorb ^(a1,a2)	7.00 €
Käsefrühstück Zweierlei Schnittkäse ^(g) , Camembert ^(g) , Pfefferbrie ^(g) , Bavaria Blue ^(g) , Frischkäse ^(g) , Kräuterquark ^(g) , Mozzarella ^(g) mit Tomate und hausgemachtem Basilikumpesto ^(h4) , Freilandeier, Obst, Butter ^(g) , Brotkorb ^(a1,a2)	7.50 €
Gemischtes Frühstück Roher und gekochter Schinken ^(4,5,13) , Salami ^(2,4,5) , zweierlei Schnittkäse ^(g) , Camembert ^(g) , Freilandeier, Obst, Butter ^(g) , Brotkorb ^(a1,a2)	8.00 €



Frühstück

10.00 bis 14.00 Uhr

Villa Frühstück

12.00 €

Schnittkäse ^(g), Camembert ^(g), Pfefferbrie ^(g), Bavaria Blue ^(g), gekochter und roher Schinken ^(4,5,13), Salami ^(2,4,5), Freilandeier, Kräuterquark ^(g), Frischkäse ^(g), Mozzarella ^(g) mit Basilikumpesto ^(h4) und Tomate, Räucherlachs, Obst, Marmelade, Honig, Butter ^(g), Brotkorb ^(a1,a2), Glas Prosecco oder Orangensaft à 0,11

Frühstück für Zwei

15.00 €

Schnittkäse ^(g), Camembert ^(g), Pfefferbrie ^(g), Bavaria Blue ^(g), roher und gekochter Schinken ^(4,5,13), Salami ^(2,4,5), Kräuterquark ^(g), Frischkäse ^(g), Mozzarella ^(g) mit Basilikumpesto ^(h4) und Tomaten, Räucherlachs, Freilandeier, Obst, Honig, Marmelade, Butter ^(g), Brotkorb ^(a1,a2), 2 kleine Orangensäfte à 0,11

Freilandeier

dazu Butter ^(g) & Baguette ^(a1,a2)

3 Rühreier, natur gebraten

4.50 €

3 Rühreier mit Tomaten, Zwiebeln und Käse ^(g)

5.50 €

3 Rühreier mit Schinken ^(4,5,13) und Zwiebeln

5.50 €

Strammer Max ^(c) auf Vollkornbrot ^(a2)

5.50 €



Speisen

12.00 bis 22.30 Uhr

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube ^(g) und Croûtons ^(a1,a2)	3.50 €
Frische Salate mit Balsamico-Olivenöl-Vinaigrette mit Schafskäse ^(g) und Oliven ^(7,1) mit Hähnchenbrust-Streifen Caprese (Mozzarella ^(g) , Tomaten und Pesto ^(h4))	4.50 € 8.50 € 8.50 € 8.00 €
2 belegte Baguettes ^(a1,a2) ofenfrisch mit Schnittkäse ^(g) , Tomaten und Gurke mit Salami ^(2,4,5) , Tomaten und Gurke mit Schinken ^(4,5,13) , Tomaten und Gurke mit Schafskäse ^(g) , Tomaten und Zwiebeln mit Mozzarella ^(g) , Tomaten und Pesto ^(h4) mit Räucherlachs, Gurke und Zwiebeln mit gekochtem Schinken ^(4,5,13) und Käse ^(g)	5.00 € 5.00 € 5.00 € 5.50 € 5.50 € 5.50 € 5.50 €
Herzhafter Schweizer Käsekuchen ^(a1,c,g) hausgemachte Spezialität, warm serviert	3.50 €
Marinierte Oliven ^(7,1) mit Baguette ^(a1,a2)	3.80 €



Speisen

12.00 bis 22.30 Uhr

Ein Paar Bayerische Weißwürste ^(4,6) 6.90 €
mit einem Laugenbrötchen ^(a1,a3,a4) und süßem Senf ^(2,6,i)

Spaghetti ^(a1,c) **al Pesto** ^(h4) 6.90 €
mit Parmesan ^(c,g)

Zwei Reibekuchen ^(c) **mit Räucherlachs** 7.90 €
dazu frischer Kräuterquark ^(g) und Salat

Spinat-Ricotta-Tortelloni ^(a,c,g) 7.90 €
mit fruchtiger Tomatensauce und Parmesan ^(c,g)

Grünkern-Käse-Medaillons ^(a,c,f,g,i,k) 7.90 €
dazu frischer Kräuterquark ^(g) und Salat

Traditionelles Rindsgulasch ^(a,c,g) 10.50 €
in kräftiger Sauce, dazu Spätzle ^(a,c) und Salat

Zwei kleine gefüllte Jungschwein-Rouladen ^(a1,c,g) 10.50 €
in dreierlei Senfsauce, dazu Spätzle ^(a,c) und Salat

Käseteller 8.00 €
Schnittkäse ^(g), Camembert ^(g), Pfefferbrie ^(g), Bavaria Blue ^(g),
Frischkäse ^(g), Kräuterquark ^(g), Mozzarella ^(g) mit Tomate und Pesto ^(h4),
Oliven ^(7,i), Butter ^(g), Brotkorb ^(a1,a2)



Fassbier

Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener ^(a1,a3)	0,3 l	2.70 €
Berliner Kindl Jubiläums-Pilsener ^(a1,a3)	0,5 l	3.80 €
Märkischer Landmann Schwarzbier ^(a1,a3)	0,3 l	2.70 €
Märkischer Landmann Schwarzbier ^(a1,a3)	0,5 l	3.80 €
Alster ^(a1,a3) mit Mirinda ^(2,4,5) oder 7 up ⁽⁴⁾	0,3 l	2.70 €
Alster ^(a1,a3) mit Mirinda ^(2,4,5) oder 7 up ⁽⁴⁾	0,5 l	3.80 €

Flaschenbier

Schöfferhofer Kristallweizen ^(a1,a3)	0,5 l	3.80 €
Schöfferhofer Hefeweizen hell ^(a1,a3)	0,5 l	3.80 €
Schöfferhofer Hefe alkoholfrei ^(a1,a3)	0,5 l	3.80 €
Clausthaler alkoholfrei	0,33 l	2.70 €



Longdrinks

Fruchtpunsch (alkoholfrei)	3.90 €
Orangen- und Zitronensaft, Bananen-, Johannisbeer- und Sauerkirschnektar, frische Orange	
Wodka Lemon	4.80 €
4 cl Wodka 40%Vol., Bitter Lemon ^(3,5)	
Campari Orange	4.80 €
4 cl Campari ⁽²⁾ 25%Vol., Orangensaft, Grenadine ^(2,6)	
Gin Tonic	4.80 €
4 cl Gordon's Dry Gin 37%Vol., Tonic Water ⁽³⁾ , Zitrone	
Cuba Libre	4.80 €
4 cl Bacardi-Rum 37,5%Vol., Zitrone, Pepsi-Cola ^(1,2)	
Prosecco mit Aperol	4.80 €
Prosecco ⁽¹⁾ , 2 cl Aperol Aperitivo 15%Vol. ^(2,3)	
Tequila Sunrise	5.10 €
4 cl Tequila 38%Vol., Grenadine ^(2,6) , Orangensaft	

alkoholhaltige Mischgetränke

Weißwein- oder Rotweinschorle ⁽¹⁾	Gl. 0,2 l	3.20 €
Berliner Weiße ^(a1,a3) rot oder grün ⁽²⁾	Fl. 0,33 l	2.70 €



Weißwein

Karaffe

Grüner Veltliner ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
leicht, fruchtig, trocken, Weingut Kattinger, Österreich	0,5 l	7.80 €
Weißburgunder ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
vollmundig, frisch & trocken, Weingut Kattinger, Österreich	0,5 l	7.80 €
Chardonnay Domaine de Millet ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
trocken, frisch, Côtes de Gascogne, Frankreich	0,5 l	7.80 €
Pinot Grigio Casa Defra IGT ⁽¹⁾	0,25 l	4.20 €
trockener, eleganter Grauburgunder, Italien	0,5 l	8.20 €
Riesling Kabinett Trocken ⁽¹⁾	0,25 l	4.30 €
trocken, fruchtig, elegant, Weingut Thanisch a.d. Mosel	0,5 l	8.40 €

Schaumwein

Riesling Sekt Janson Bernhard ⁽¹⁾	Gl. 0,15 l	3.80 €
extra brut, aus kontrolliert biolog. Anbau, Deutschland	Fl. 0,75 l	18.00 €
Prosecco Treviso, Le Contesse ⁽¹⁾	Gl. 0,15 l	3.30 €
trocken, fruchtig, frisch, Frizzante, Italien	Fl. 0,75 l	16.00 €



Rotwein

Karaffe

Merlot Cytra ⁽¹⁾	0,25 l	3.80 €
trocken, fruchtig, vollmundig, Terre Di Chieti, Italien	0,5 l	7.30 €
Casa Solar ⁽¹⁾	0,25 l	3.80 €
trocken, vollmundig, Tempranillo, Spanien	0,5 l	7.30 €
Primitivo Del Salento IGT ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
fruchtig, mit raffinierter Würze, Gabbia d'Oro, Italien	0,5 l	7.80 €
Côte du Rhône ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
trocken, harmonisch, gefällig, Mommessin, Frankreich	0,5 l	7.80 €
Ardeche ⁽¹⁾	0,25 l	4.30 €
trocken, würzig, vin biologique, Frankreich	0,5 l	8.40 €

Roséwein

Karaffe

Rosé Zweigelt ⁽¹⁾	0,25 l	4.00 €
frisch, fruchtig, trocken, Weingut Kattinger, Österreich	0,5 l	7.80 €



Spirituosen

à 2 cl

Wodka Moskowskaja 40%Vol.	2.90 €
Linie Aquavit 41,5%Vol.	2.60 €
Fürst Bismarck 38%Vol.	2.30 €
Remy Martin VSOP 40%Vol. ⁽²⁾	2.90 €
Ballantines 40%Vol. ⁽²⁾	2.90 €
Jack Daniels 40%Vol. ⁽²⁾	3.00 €
Sambuca Molinari 40%Vol.	2.60 €
Grappa 38%Vol.	2.90 €
Pernod 45%Vol. ⁽²⁾	2.60 €
Fernet-Branca 40%Vol.	2.30 €
Tequila (weiß) 38%Vol.	2.90 €
Amaretto 28%Vol. ⁽²⁾	2.90 €
Baileys Irish Cream 17%Vol. ^(2,c.g)	2.90 €





MOSAIK

Zusatzstoffe

- 1) koffeinhaltig
- 2) mit Farbstoff
- 3) chininhaltig
- 4) mit Konservierungsstoff
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) geschwefelt
- 9) mit Süßungsmittel(n)
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) Nährwertangabe nach der
Nährwert-Kennzeichnungsordnung
Nährwertangabe je 100 ml:
Brennwert <1,0 KJ (<0,25 kcal)
Eiweiß <0,1g
Kohlenhydrate <0,1g
Fett <0,0g
- 12) mit Phosphat
- 13) mit Milcheiweiß
- 14) mit Eiklar
- 15) hergestellt aus fein zerkleinertem Fleisch
- 16) Formfleisch

Allergene

- a) Glutenhaltiges Getreide
 - a1) Weizen
 - a2) Roggen
 - a3) Gerste
 - a4) Hafer
- b) Krebstiere
- c) Eier
- d) Fische
- e) Erdnüsse
- f) Sojabohnen
- g) Milch
- h) Schalenfrüchte
 - h1) Mandeln
 - h2) Haselnüsse
 - h3) Walnüsse
 - h4) Kaschunüsse
 - h5) Pecannüsse
 - h6) Paranüsse
 - h7) Pistazien
 - h8) Macadamia- o. Queenslandnüsse
- i) Sellerie
- j) Senf
- k) Sesamsamen
- l) Schwefeldioxid, Sulphite
- m) Lupine
- n) Weichtiere



CAFÉ SCHWARTZSCHE VILLA

täglich geöffnet von 10 bis 24 Uhr

Grunewaldstraße 54–55
12165 Berlin-Steglitz

Telefon: 030 - 7 93 79 70

Fax: 030 - 79 70 17 77

Objektleiter: Lutz Richter

E-mail: l.richter@mosaik-berlin.de

Internet: www.cafe-schwartzsche-villa.de

