

Genuss
mit allen
Sinnen




Pernstöcker
CONDITOREI · CAFE · CONFISERIE



Ein Rezept ist Erfahrung



Wie sich die zarte Marzipanfüllung einer Praline zusammensetzt, erfährt man nicht durch Retortenexperimente. Das Rezept des Baumkuchenteiges entsteht nicht am Reißbrett. Die Kunst des Konditors ähnelt der Begabung, der Erfahrung des Parfum-Kompositeurs: Von nichts zu viel, vom richtigen genug, und alles, was dazugehört - zum Beispiel Phantasie. Das will gelernt sein.

Die Konditorenfamilie Anna und Josef Pernsteiner gründete 1901 im böhmischen Friedberg ihre erste eigene Konditorei. Dazu muß man wissen, dass damals der "feine Geschmack" für gepflegte Confiserie nicht sehr weit verbreitet war. Es galt, wie man heutzutage im Werbejargon formulieren würde, den Markt aufzubereiten, Qualitätsbewußtsein zu schaffen. Den Pernsteiners gelang dies vorzüglich. Bis Prag sprach sich die Qualität ihres Baumkuchens, ihrer feinen Waffeln herum. So konnte Sohn Ludwig Anfang der dreißiger Jahre ein blühendes Geschäft übernehmen und weiter ausbauen.

Nach Krieg und Vertreibung fand Ludwig Pernsteiner in Regensburg seine zweite Heimat. Mitgebracht hatte er nur seine Erfahrung und die in Familientradition geschaffenen Rezepte. Zunächst in Stadtamhof, dann auch am Haidplatz und schließlich in der Von-der-Tann-Straße betrieb er sein Handwerk.

Handwerk? Der gestandene Konditor reagierte ziemlich brummig, wenn man ihn als "Bäcker" ansprach. "Sie nennen einen Juwelier ja auch nicht Hufschmied" - hieß seine Standardantwort, die er als höflicher Cafetier gelegentlich auch sehr leise gab. Die produktive Seite seines Konditorenstolzes kam bei der Entwicklung neuer Tortensorten, bei der Verfeinerung von Pralinenrezepten zum Tragen. Erstmals bildeten sich sonntags vor dem Ladengeschäft Warteschlangen - wie heutzutage auch, trotz der mittlerweile erfolgten Vergrößerung des Verkaufsraumes. Ludwig Pernsteiners besondere Qualität war die traditionsbewußte, behutsame Anpassung der hauseigenen Rezepte an den sich wandelnden Geschmack.

Diese Tradition führt seit 1989 Sohn Johannes Pernsteiner fort. Natürlich hat er beim Vater gelernt, aber auch in Augsburg, München und Gummersbach. Dort fand er einen Lehrer für die rare Kunst der Zuckerbläserei. Als "moderner Konditor" legt er besonderen Wert auf sorgfältige Auswahl der Rohstoffe für seine Produkte. Es erhält der - oft etwas teurere - Lieferant den Zuschlag, der für die Naturbelassenheit seiner Ware garantieren kann. Und das schmeckt man dann als Kunde - beim Eis, bei den Torten, bei den feinen, hausgemachten Pralinen. Schließlich geht das Gerücht um, dass Pernsteiners "Tiramisù" die beste nördlich von Palermo ist. Probieren Sie sie. Heinz Porbitz



Der Tag *beginnt*

Am Besten mit einem schmackhaften Frühstück



Kleines Frühstück

€ 2,80

Zwei Semmeln, Marmelade, Butter,
Honig oder Nutella ^(A/G)

Großes Frühstück

€ 5,80

Zwei Semmeln, Marmelade, Butter,
Honig oder Nutella, Hinterschinken ^{2) 3) 4)}
und Käse ^(A/G)

Französisches Frühstück

€ 6,60

Weizenbaguette, ein Croissant, Marmelade,
Butter, Honig oder Nutella, Hinterschinken ^{2) 3) 4)}
und Käse ^(G/A)

Ab 8.30 Uhr:

Vegetarisches Frühstück

€ 6,20

Zwei Semmeln, Marmelade und Butter,
verschiedene Käsesorten, Joghurt
mit Obst ^(G/A)

Englisches Frühstück

€ 6,90

Toast, Orangenkonfitüre, Butter, Ham ^{2) 3) 4)}
& Eggs und frisch gepresster Orangensaft ^(G/A/G)

Der Tag *beginnt*

Am Besten mit einem schmackhaften Frühstück

Ab 8.30 Uhr:

Fitness Frühstück € 7,60

Mit Vollkornbaguette, ein Croissant, Butter, Italienischer Schinken ^{5) 6)} und verschiedene Käsesorten, Joghurt mit Obst ^(A/G)

Schwarzenegger Frühstück € 8,50

Zwei Semmerl, Butter, Rührei mit Speck, kleine Bratwürstel und PanCakes mit Ahornsirup ^(A/G)

Sonntagsfrühstück (gibt's auch werktags) € 10,50

Drei Semmeln, Butter, Marmelade, Honig oder Nutella, Käse- und Schinkenplatte ^{2) 3) 4)}, Joghurt mit Obst, Gemüseomelette und frisch gepresster Orangensaft ^(A/G)

Royal Frühstück € 13,70

Drei Semmeln, Butter, Marmelade, Honig oder Nutella, Italienischer Schinken ^{5) 6)} mit Melone, verschiedene Käsesorten und Kochschinken ^{2) 3) 4)}, Joghurt mit Obst, Omelette mit Tomaten und Fetakäse, frisch gepresster Orangensaft ^(A/G/O)

¹⁾ mit Phosphat · ²⁾ mit Geschmacksverstärker · ³⁾ mit Antioxidationsmittel · ⁴⁾ mit Natriumnitrit · ⁵⁾ mit Kochsalz
⁶⁾ mit natürlichen Aromen · **Allergene Stoffe:** ^{A)} Glutenhaltiges Getreide · ^{B)} Krebstiere · ^{C)} Ei · ^{D)} Fisch · ^{E)} Erdnuss
^{F)} Soja · ^{G)} Milch oder Laktose · ^{H)} Schalenfrüchte · ^{I)} Sellerie · ^{M)} Senf · ^{N)} Sesam · ^{O)} Sulfite · ^{P)} Lupinen · ^{R)} Weichtiere

Ergänzungen zum Frühstück

oder als kleines Zwischendurch



Semmel ^(A)	€ 0,70
Breze ^(A)	€ 1,10
Butterbreze ^(A)	€ 1,50
Wurst- & Käseplatte ^{2) 3) 4)}	€ 5,90
Portion Kochschinken ^{2) 3) 4)}	€ 3,60
Portion Käse ^(G)	€ 3,60
Portion Salami ²⁾	€ 3,60
Portion Ital. Schinken ^{5) 6)}	€ 4,80
Portion Butter ^(G)	€ 1,00
Portion Konfitüre	€ 1,00

Eier ^(O)	
Ein weichgekochtes Ei	€ 1,50
Zwei Spiegeleier ^(O)	€ 2,50
auf Kochschinken ^{2) 3) 4)}	€ 3,90
Drei Rühreier ^(O/G)	€ 3,00
mit Kochschinken ^{2) 3) 4)}	€ 4,50
mit Gemüsestreifen	€ 4,50
mit Tomaten	€ 4,50

Omelette (3 Eier) ^(O/G)	
mit Gemüsestreifen	€ 4,50
mit Schinken ^{2) 3) 4)} und Käse	€ 4,50
mit Tomaten und Feta	€ 4,50

Joghurt ^(G)	€ 3,50
mit Obst	

Kaffee *Spezialitäten*

und was so dazu gehört

Kaffee

Tasse Kaffee	€ 2,50
Tasse Kaffee Creme	€ 2,50
Portion Kaffee	€ 4,80
Tasse Kaffee wenig coffein	€ 2,50
Portion Kaffee Creme	€ 4,80

Cappuccino ^(G)

Tasse Cappuccino	€ 2,90
Großer Cappuccino	€ 3,60

Espresso

Espresso Doppio	€ 2,90
Espresso Macchiato	€ 2,00

Latte Macchiato ^(G)

Latte Macchiato flavoured (Vanille, Amaretto, Haselnuss, Caramel, Zimt oder Kokos)	€ 3,30
Mocca Macchiato	€ 3,30

Café de Chef ^(G)

Kaffee Creme mit Sahnehäubchen	€ 3,00
--------------------------------	--------

Kaffee von Herrn Josef ^(G)

Kaffee creme mit Milchschaum	€ 2,90
------------------------------	--------

Milch kalt oder warm ^(G)

€ 2,00

Weißer Schokolade ^(G)

€ 3,00

Weißer Schokolade flavoured (Vanille, Amaretto, Haselnuss, Caramel, Zimt oder Kokos)	€ 3,20
Weißer Schokolade mit Espresso	€ 3,30

Heißer Schokolade ^(G)

Heißer Schokolade aus Ghana-Kakao und Traubenzucker, mit aufgeschäumter Milch und Sahne	€ 3,00
Heißer Schokolade flavoured (Vanille, Amaretto, Haselnuss, Caramel, Zimt, Kokos, Chili)	€ 3,30
Heißer Schokolade mit Espresso	€ 3,10

Rehorik
REGENSBURGER
GENUSS-SPEZIALISTEN



Unser Kaffee wird im Hause Rehorik in Regensburg geröstet. Er stammt aus Mittelamerika von kleinen Plantagen, die Herr Rehorik im Laufe der Jahre besucht, um sich von der Nachhaltigkeit seines Rohstoffs zu überzeugen.

Für alle unsere Kaffee- und Schokoladespezialitäten verwenden wir Milch vom Lenzbauer aus Siegenburg. Diese Milch kommt von einem Bioland Hof und wird dort direkt pasteurisiert und an uns geliefert. Probieren Sie mal ein Glas Milch, man schmeckt den Unterschied. Übrigens auch im Cappuccino, Latte Macchiato, oder lassen Sie sich diese Milch direkt nach Hause liefern.

www.lenzbauer.de

Tee *Spezialitäten*

und was so dazu gehört

Offene Tees

Diese offenen Tees werden ausschließlich im Kännchen serviert!

Darjeeling

Goldgelb in der Tasse und mit dem typischen Darjeeling-Aroma der Sommerpflückung

€ 4,60

Assam Hajua

Kräftig, würziger Schwarztee aus Nordindien mit typisch fein malzigem Aroma

€ 4,60

Earl Grey

Feinstes Bergamotte-Öl verleiht diesem Tee sein einzigartig feinfruchtiges, zitrusähnliches Aroma

€ 4,60

Orangenblüten Oolong

Halbfermentierter, hell aufgießender Formosa-Tee mit feinartem Orangenblütengeschmack

€ 4,60

Bio Lung Ching Grüntee

Aus biologischem Anbau mit hellgoldenem Aufguss und feinwürzigem Aroma

€ 4,60

Bio-Rooibos-Kalahari

Aromatisierter Rotbusch-Tee mit fruchtig-frischem Orangen- und Zitronengeschmack

€ 4,60

Glas Tee

Wählen Sie aus Darjeeling Royal, Grüntee Asia Superior, Pfefferminz, Sommerbeere, Kräutergarten

€ 2,70

Chennai Chai

mit Milchschaum und Honig

€ 3,20



Kalte Getränke

für den Durst

Verschiedene Säfte und Schorlen aus Apfelsaft, Orangensaft, Johannisbeernektar, Kirschnektar, Maracujanektar und Rhabarbernektar

Verschiedene Säfte	0,2 l	€ 2,70
Verschiedene Säfte	0,5 l	€ 4,50
Schorle	0,2 l	€ 2,50
Schorle	0,5 l	€ 4,20

Orangensaft frisch gepresst

Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	€ 3,50
Orangensaft frisch gepresst	0,4 l	€ 5,00
Schorle	0,2 l	€ 2,90

Leckere Smoothies

Glas für Glas zubereitet aus Apfel/Karotte,
Apfel/Karotte/Ingwer, Apfel/Orange oder
Banane/Apfel

0,2 l	€ 3,50
-------	--------

Softgetränke

Afri Cola ¹⁾	0,2 l	€ 2,70
Afri Cola ¹⁾	0,4 l	€ 3,80
CocaCola light ¹⁾	0,2 l	€ 2,70
CocaCola light ¹⁾	0,4 l	€ 3,80
Bluna Limonade ^{2) 4)}	0,2 l	€ 2,70
Bluna Limonade ^{2) 4)}	0,4 l	€ 3,80
Spezi klein ^{1) 4) 5)}	0,2 l	€ 2,80
Spezi groß ^{1) 4) 5)}	0,5 l	€ 3,70
Schweppes Bitter Lemon ³⁾	0,2 l	€ 2,80

Wasser

Tafelwasser	0,25 l	€ 2,50
Tafelwasser	0,5 l	€ 3,90
Tafelwasser Still	0,25 l	€ 2,50
Tafelwasser Still	0,5 l	€ 3,90



Das Bier

Hopfen und Malz - Gott erhalts

Spital Export Hell	0,5 l	€ 3,70
Radler vom Bischofshof	0,5 l	€ 3,70
Alkoholfreies Bier vom Bischofshof	0,5 l	€ 3,70
Bischofshofener Pilsener	0,33 l	€ 3,10
Weißbier vom Plank aus Laaber		
Weißbier naturtrüb	0,5 l	€ 3,90
Weißbier leicht	0,5 l	€ 3,90



1) mit Coffein · 2) mit Antioxidationsmittel · 3) mit Chinin · 4) mit Farbstoff · 5) mit Säuerungsmittel

Wein & Schnaps

in dem die Wahrheit liegt

Riesling in Bio Qualität
Forster Stift, Lucashof, trocken 0,2 l € 4,80

Chardonnay Valla Garina
Italien trocken 0,2 l € 4,50

Saisonal wechselnder Rotwein
Fragen Sie das Servicepersonal 0,2 l € 4,20

Moët et Chandon
0,375 Liter Flasche 0,375 l € 48,00

Weinschorle Ihrer Wahl 0,2 l € 3,20

Prosecco 0,1 l € 3,30

Aperol Spritz 0,2 l € 4,80

Campari Soda oder Orange 0,2 l € 4,80

Zu guter Letzt

Obstwasser 0,02 l € 2,80

Baileys 0,02 l € 2,80

Amaretto 0,02 l € 2,80

Ramazotti 0,02 l € 2,80

Asbach Uralt 0,02 l € 3,10

Remy Martin V.S. 0,02 l € 3,50

Weinkantor
Sinzing

FONDS EN 1743
MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE

APEROL

CAMPARI

BAILEYS

RAMAZZOTTI

Asbach
URALT
RÉMY MARTIN

In unserer Backstube

Penzsteiner
CONDITOREI · CAFE · CONFISERIE



Ein Gutschein für ein Frühstück im Sonnenschein
Ein Gutschein für eine Torte, wann immer Sie möchten
Ein Gutschein für eine Einladung
Ein Gutschein für leckere Pralinen und Schokolade

Dieses wirklich vielseitige Geschenk bekommen Sie in der Konditorei.
Fragen Sie unsere Mitarbeiter, wir helfen Ihnen gerne.



Unser
Café



