



*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

# *Herzlich willkommen*

im Café Schwermer, in der Kneipp- und Kurstadt Bad Wörishofen im schönen Allgäu.  
Genießen Sie den Aufenthalt im stilvollen Ambiente unseres Cafés.

Es bildet den Rahmen für Ihren genussvollen Aufenthalt und geht von der Terrasse und dem Wintergarten nahtlos in die erholsame Naturlandschaft des Unterallgäus über.

Der ideale Ort zum Genießen, Entspannen und um die Natur

bei einem Könnchen Kaffee oder Tee und einer süßen Verführung zu genießen.

Unsere hauseigene Konditorei versorgt Sie täglich frisch mit diesen Köstlichkeiten, ergänzt durch eine große Auswahl erlesener Confiserie Produkte aus dem Hause Schwermer.

Das Café-Schwermer empfiehlt sich auch als idealer Ort für Feierlichkeiten mit der Familie oder für Reisegruppen. Unsere räumlichen Möglichkeiten bieten Platz für bis zu 400 Personen in den verschiedenen Bereichen des Hauses und auf der Terrasse.

Genießen Sie die „*Qualität aus Tradition*“, für die sich schon der Gründer Henry Schwermer vor über 120 Jahren verbürgte.

Ein Grundsatz, der für uns auch heute noch oberstes Gebot ist.

Erleben Sie:

*„Lust auf Genuss“!*

in gemütlicher Atmosphäre

Ihr Dietrich Stiel

das gesamte Team des Café Schwermer

*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

## *Sie finden...*

- |   |       |  |       |
|---|-------|--|-------|
| • Dallmayr Kaffee                                 | S. 4  | • Alkoholfreie Getränke,<br>Fruchtsäfte          | S. 11 |
| • Dallmayr Tee (Heimbs)                           | S. 5  | • Aperitifs, Sekt, Glühwein,<br>Grog, Longdrinks | S. 12 |
| • Sahne-, Buttercreme-,<br>Fruchtsahne-Torten     | S. 6  | • Schoppenweine                                  | S. 13 |
| • Obsttorten, Plunder-,<br>Blätterteig-, Hefeteig | S. 7  | • Spirituosen,<br>Liköre, Biere                  | S. 14 |
| • Eisbecher                                       | S. 8  | • Kalte Speisen                                  | S. 15 |
| • Eisvariationen                                  | S. 9  | • Warme Speisen                                  | S. 16 |
| • Eisgetränke,<br>Milchprodukte                   | S. 10 |  |       |

In den nachfolgenden Preisen sind das Bedienungsgeld und die Mehrwertsteuer bereits enthalten.

**Lieber Gast,  
wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir an  
Sonn- und Feiertagen auf den Terrassen  
nur Kännchen servieren.**

# Dallmayr Kaffee

Irish Coffee mit irischem Whiskey	5,50
Russische Schokolade	
Trinkschokolade mit Rum	5,50



Tasse Dallmayr Kaffee	3,10
Kännchen Dallmayr Kaffee	5,00
Tasse Dallmayr Kaffee (entcoffeiniert)	3,10
Kännchen Dallmayr Kaffee (entcoffeiniert)	5,00
Haferl Café-Crema	4,70
Tasse Original Cappuccino	4,00
Tasse Cappuccino (entcoffeiniert)	4,00
Glas Latte Macchiato	4,00
Haferl Milchkaffee	4,00
Haferl Milchkaffee (entcoffeiniert)	4,00
Tasse Espresso, klein	2,20
Tasse Espresso, groß	3,10
Tasse Espresso Macchiato	3,10
Tasse Malzkaffee	2,70
Kännchen Malzkaffee	4,70
Haferl Schokolade mit Sahne	4,10
Schokoccino	4,10

# Teespezialitäten

Glas Darjeeling Classic	3,10
Kännchen Darjeeling Classic	5,00
Glas Assam	3,10
Kännchen Assam	5,00
Glas Grüner Tee	3,10
Kännchen Grüner Tee (nicht aromatisiert)	5,00
Glas Pfefferminztee	3,10
Glas Kamillentee	3,10
Glas Roibostee Vanille	3,10
Vitaminsäure (Früchtetee)	3,10
Glas Alpenkräutertee	3,10
Kännchen (Früchtetee)	5,00
Glas Ginseng-Ingwer	3,10



## *Sahnetorten*

Schwermer Nußsahne	4,10
Irish Cream Torte	4,10
Schokoladennougatsahne	4,10
Walnußtrüffelsahne	4,10
Käsesahne	4,10
Flockensahne	4,10
Eierlikörsahne	4,10
Schwarzwälder Kirschsahne	4,10

## *Buttercremetorten*

Baumkuchentorte	4,10
Tutti-Frutti-Torte	4,10
Prinzregententorte	4,10
Sachertorte	4,10
Nuss-Spezialtorte	4,10
Frankfurter Kranz	4,10
Champagner-Creme-Roulade	4,10

1, 2, 3, A, E, F, G, L, N



*Wählen Sie Ihren Kuchen bitte an der Theke aus.*

## *Fruchtsahnetorten*

Heidelbeerjoghurt-Sahne	4,10
Himbeerjoghurt-Sahne	4,10
Pfirsich-Maracuja-Sahne	4,10
Mango-Buttermilch-Sahne	4,10
Zitronensahneomlette	4,10
Himbeer-Schoko-Sahnetorte	4,10
Birnen-Schoko-Eierlikörtorte	4,10

*Auf Vorbestellung fertigen wir Torten mit Dekorationen und Aufschriften zu jedem Anlass.*

*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

## Obsttorten

Himbeertorte	4,10
Himbeer-/ Heidelbeertorte mit Vollkornboden	4,10
Johannisbeer-Baiserkuchen	4,10
Florentiner Apfeltorte	4,10
Bienenstich mit Vanillesahne	4,10
Obsttorte mit Sahne	5,00

## Kuchen

Joghurtsahnetörtchen	3,80
Käsekuchen	3,80
Aprikosenquarkkuchen	3,80
Pommerscher Mohnkuchen	3,80
Kirschquarkkuchen	3,80



## Pfunder- und Blätterteig

Quarktasche	2,00
Nußschnecke	2,00
Schweizer Nußbrezel	2,20
Schweinsohren	2,20
Mandelhörnchen	2,20
Florentiner	2,20
1 Portion Marmorkuchen	2,50
Warmer Apfelstrudel	4,10
– mit Vanillesauce	6,00
– mit Sahne	6,00
– mit Eis	6,00
– mit Eis und Sahne	6,80
Portion Sahne (ungesüßt)	1,30

# Eisbecher

## Trüffelbecher

(Vanille-, Schokoladen- und Haselnusseis, Nougat-Trüffel)

mit Sahne 7,30

ohne Sahne (4 Kugeln Eis) 7,30

## Amarenabecher

(Vanille-, Kirsch- und Schokoladeneis, Amarenakirschen, Kirschlikör)

mit Sahne 7,30

ohne Sahne (4 Kugeln Eis) 7,30

## Früchtebecher

(Erdbeer-, Vanille- und Mangoeis, frische Früchte, Früchtesauce)

mit Sahne 7,30

ohne Sahne (4 Kugeln Eis) 7,30



## Mango-Becher

2 Kugeln Mangoeis, 1 Kugel Schoko-Eis, Mangospalten, Mangosauce, Krokant

mit Sahne 7,30

ohne Sahne (4 Kugeln Eis) 7,30

## Bananen-Split

(Vanille- und Schokoladeneis, 2 halbe Bananen mit Eierlikör- oder Schokosauce)

mit Sahne 5,80

ohne Sahne (3 Kugeln Eis) 5,80

## Schokobecher

(2 Kugeln Schokoeis, 1 Kugel Stracciatella, Schokosplitter, Eierlikör, Schokosoße)

mit Sahne 7,30

ohne Sahne (4 Kugeln Eis) 7,30

F, E, G

# Eisvariationen

Vanilleeis (3 Kugeln)	5,10
Schokoladeneis (3 Kugeln)	5,10
Erdbeereis (3 Kugeln)	5,10
Haselnusseis (3 Kugeln)	5,10
Amarenaeis (3 Kugeln)	5,10
Mango-Joghurteis (3 Kugeln)	5,10
Stracciatellaeis (3 Kugeln)	5,10
Gemischtes Eis (3 Kugeln) (Vanille, Schokolade, Erdbeer)	5,10
Gemischtes Eis mit Sahne	6,30
Kindereis (Vanille, Schoko)	3,60
Kindereis mit Sahne	4,40



**Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
oder Kirschen** (2 Kugeln Vanilleeis,  
Schokostreusel)  
mit Sahne 6,20  
ohne Sahne 5,10

## *Eisgetränke*

Eiskaffee (Kaffee,  
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne) 5,30

Eiskaffee entcoffeiniert  
(Kaffee entcoffeiniert,  
2 Kugeln Vanilleeis, Sahne) 5,30

Eisschokolade  
(Schokolade, 2 Kugeln Vanilleeis,  
Sahne, Schokostreusel) 5,30

Eiskaffee mit Karamellgeschmack  
1 Kugel Vanilleeis mit Sahne 4,10

Eistee Classic 3,00

Tropicana (Orangensaft mit Vanilleeis) 4,10

## *Milchreis*

mit heißen Sauerkirschen 5,20

## *Milchprodukte*

Glas frische Milch 0,25 l 2,10

Glas frische Buttermilch 0,25 l 2,10

Buttermilch  
mit frischen Früchten 0,5 l 4,00

Joghurt natur 2,00

Joghurt mit Sanddorn 2,90

Joghurt mit Früchten 4,00

## *Milchmixgetränke*

*mit Eis gemixt*

Glas Bananenmilch 4,30

Glas Vanillemilch 4,30

Glas Erdbeermilch 4,30

11, F, E, G

*Café Schwermer*

Café · Konditorei

## *Alkoholfreie Getränke*

Coca-Cola <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,90
Coca-Cola light <sup>1,2</sup>	0,20 l	2,90
Mozartquelle Mineralwasser	0,33 l	3,30
Mozartquelle Mineralwasser	0,50 l	4,60
Mozartquelle Mineralwasser	0,75 l	5,00
Teinacher, ohne Kohlensäure	0,25 l	3,30
Teinacher, groß	0,5 l	4,60
Schweppes Bitter Lemon <sup>3</sup>	0,20 l	3,10
Spezi <sup>1</sup>	0,33 l	3,30
Zitronenlimonade	0,50 l	3,00
Fanta	0,20 l	2,80

1, 2, 10, 11

## *Säfte*

Orangensaft	0,25 l	3,70
Johannisbeersaft, schwarz	0,25 l	3,70
Orange-Karottensaft	0,25 l	3,70
Apfelsaft	0,25 l	3,70
Apfel-Johannisbeer- Hollunder	0,25 l	3,70
Apfelschorle	0,25 l	3,70
Apfelschorle, groß	0,50 l	5,00

Alle Säfte auch als Schorle erhältlich.

Grapefruit	0,20 l	3,40
Mangosaft	0,20 l	3,40

## *Frisch gepresst*

Zitrone, natur mit Mineralwasser	0,20 l	2,80
-------------------------------------	--------	------

## *Aperitifs*

Vermouth Martini bianco	5 cl	3,10
Campari bitter <sup>1</sup>	4 cl	3,00
Sandemann Sherry medium	5 cl	3,10

## *Prosecco*

Flasche:

Valdibbiadene v.S.Q.P.R.D 0,75l 25,00

Glas:

Prosecco		
mit Pfirsichlikör	0,1l	5,00
Glas Prosecco	0,1l	4,60

## *Sekt*

Hausmarke	Piccolo	5,50
Fürst von Metternich	Piccolo	6,40

## *Longdrink*

Martini (5 cl) mit Soda	4,20
Campari (4 cl) mit Soda <sup>1</sup>	4,20
Campari (4 cl) <sup>1</sup>	5,50
mit Karaffe Orangensaft	

## *Glühwein & Grog*

Glühwein	0,2l	3,50
Grog von 4 cl Rum	0,2l	4,20



## Schoppenweine weiß 0,25l

### Deutschland

- 1 Rheingau** 4,70  
Oestricher Klosterberg Riesling  
Qualitätswein, Gutsabfüllung trocken,  
feine Säure, feines Pfirsicharoma
- 2 Badischer Bodensee** 4,70  
Hagnauer Müller Thurgau  
halbtrocken, harmonisch, elegant
- 3 Franken** 4,70  
Randersacker Ewig Leben Silvaner  
trocken, Qualitätswein

## Schoppenweine rosé 0,25l

### 1 Baden

- Bickensohler Spätburgunder 4,70  
Weißherbst  
Qualitätswein, Kaiserstuhl,  
halbtrocken, vollmundige Art

## Schoppenweine rot 0,25l

### Frankreich

- 1 Côtes du Rhône** 4,70  
trocken, mundig, weich

### Pfalz

- 2 Jean Buscher**  
**Dornfelder Qba** 4,70  
halbtrocken, weiche  
harmonische Struktur



- Weinschorle sauer** 0,25 l 4,00  
**Weinschorle, groß** 0,50 l 5,20  
**sauer**

## *Spirituosen (2 cl)*

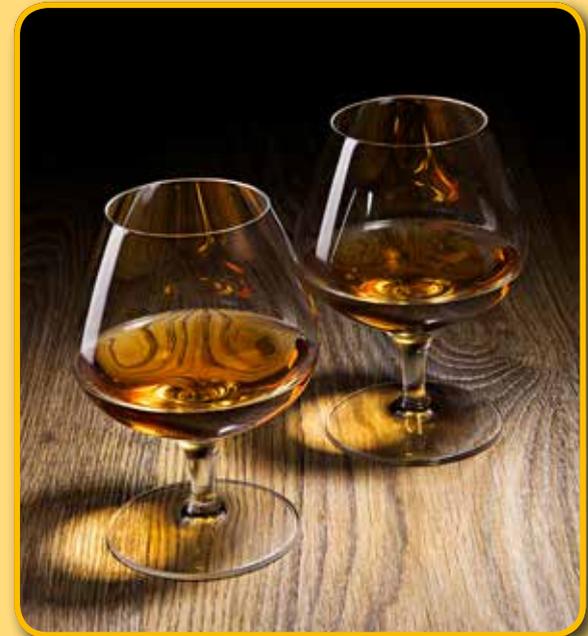
Obstler	2,10
Schladerer Himbeergeist	2,60
Schladerer Williams-Christ-Birne	2,60
Remy Martin	3,00

## *Liköre (2 cl)*

Kirschlikör	2,60
Verpoorten Eierlikör	2,60
Ramazzotti	2,60

## *Biere*

Weihenstephaner Pils	0,33 l	3,30
Altenmünster Bier hell	0,33 l	3,30
König Ludwig		
Hefeweißbier hell	0,50 l	3,60
Hefeweißbier dunkel	0,50 l	3,60
Leichtes Weizen	0,50 l	3,60
Damen Weißbier	0,33 l	3,30
Radler	0,50 l	3,60
Warsteiner		
alkoholfreies Bier	0,33 l	3,30



## *Kalte Speisen*

Käsebrot	5,00
Schinkenbrot (gekochter Schinken)	5,00
Schinkenbrot (roher Schinken)	5,00
Butterbrot	1,60
Scheibe Brot	0,80
Scheibe Toastbrot	0,60
Portion Butter	0,70

A, C, E, H, N

## *Frühstück* von 10 bis 13 Uhr

(Brötchen, Toast, Butter, Schinken, Käse, Marmelade, 1 Glas O-Saft Tasse Kaffee oder ein Glas Tee)	9,50
---	------

## *Salate*

Kleiner Salat (grüner Salat, Tomate, Gurke, Sahnedressing) 4,70  
Ganzjährig

Großer Salat (grüner Salat, Tomate, Gurke, 9,80  
wahlweise Schinken oder Käse oder Thunfisch,  
Sahnedressing ) mit 1 Scheibe Vollkorntoast  
von März bis Ende Oktober

Salat - griechischer Art 9,80  
(grüner Salat, Gurke, Tomate, Mais, Paprika, Zwiebeln,  
Fetakäse, Oliven, Peperoni, Toast, Essig-Öl)  
von März bis Ende Oktober



# Warme Speisen

Maultaschensuppe mit 1 Scheibe Brot 5,60

Hühnersuppe  
mit Fleischklößchen und Gemüse  
mit 1 Scheibe Vollkorntoast 5,60

Leberknödelsuppe  
mit 1 Scheibe Brot und Backerbsen 5,60

Ungarische Goulaschsuppe  
mit 1 Scheibe Brot 5,60

Tomatensuppe rein vegetarisch  
mit 1 Scheibe Toast 5,60

Karotten-Ingwer-Suppe  
mit Croutons 5,60

Kartoffelterrinen  
mit 1 Scheibe Brot 6,30

Linsenterrinen  
mit 1 Scheibe Brot 6,30

A, B, C, E, F, G, H, I, M, N



Linseneintopf mit Wiener und 1 Scheibe Brot	7,00
Königin-Pastetchen mit Ragout-Fin vom Kalb	9,90
Ragout-Fin vom Kalb mit Reis	9,70
Gemüsereispfanne mit Hähnchen	9,70
Paella Reispfanne erlesene Meeresfrüchte mit zartem Hühnerfleisch	9,70
Grüne Bandnudeln mit Pilzen in Sahnesauce	9,70
1 Paar Wiener Würstchen mit 1 Scheibe Brot	5,60
1 Paar Weißwürste mit Brezel	5,60
Pizzabaguette (vegetarisches Käsebaguette)	4,50

## Warme Speisen von 10 – 14 Uhr



*Das Café Schwermer  
wurde 1894 in Königsberg gegründet*

Schwermer, ein Nachkomme von Salzburger Emigranten, erlernte zunächst in seiner Heimatstadt Memel das Konditorhandwerk. Zur Vervollkommnung seiner Ausbildung zum Confiseur ging er zum legendären Café „Kranzler“ nach Berlin, kam anschließend nach Königsberg und gründete 1894 in der Münzstraße sein eigenes Café, das bald ein führender Kaffeehausbetrieb wurde.



Mit Baumkuchen und  
Marzipan fing alles an!



*Teilansicht der  
Schweemec-  
Terrassen*

Er spezialisierte sich auf die Confiserie zur Herstellung von Pralinen, Baumkuchen und entwickelte das „Königsberger Marzipan“ weiter. Für die Baumkuchen erhielt er Goldmedaillen bei der Weltausstellung 1900 in Paris, 1901 in Berlin und konnte 1911 den florierenden Betrieb um eine große Terrasse zur Schloßteichpromenade hin erweitern.

*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

## Henry Schwermer



Nach dem Tode des Firmengründers Henry Schwermer im März 1918 übernahm seine erst 22jährige Tochter Charlotte die Firma, heiratet kurz darauf und nahm den Namen Stiel an.

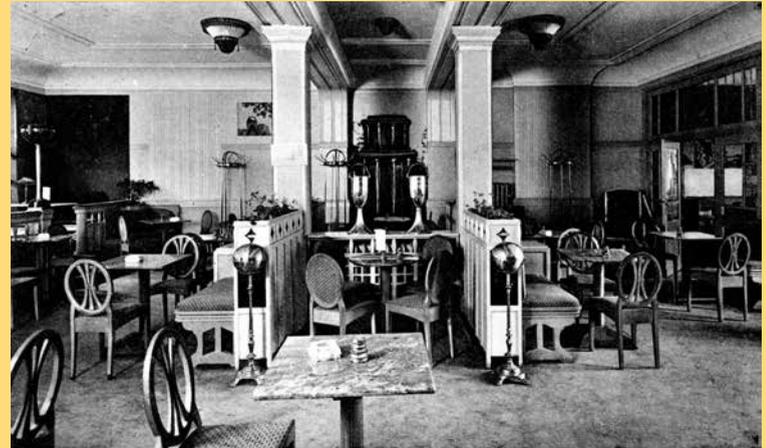
Neben Café, Konditorei und Marzipanfabrik betrieb die Firma bereits

1920 die erste Königsberger Baumkuchenfabrik mit elektrischem Betrieb.

Sie weitete Ihre Produktion aus, exportierte ihre Artikel bis nach Amerika und Australien, pachtete 1930 das angrenzende „Schloß-café“ und kaufte es 1931, eröffnete im Jahre 1932 eine Verkaufsfiliale in der Junkerstraße, beschäftigte



Charlotte Stiel  
(Tochter)



Henry Schwermer, Konditorei und Café. I. Etage: Familien-Salon.

zu ihrer Blütezeit ca. 120 Mitarbeiter für fast tausend Gastplätze. – Im August 1944 fiel bei den britischen Bombenangriffen alles in Trümmer. Nach dem Krieg eröffnete Charlotte Stiel in Bad Wörishofen trotz anfänglicher Schwierigkeiten 1954 ein Café und baute 1968 mit ihrem Sohn Dietrich eine große Produktionsstätte auf. Durch seinen Sohn Michael ist der Fortbestand des Cafés gesichert.

(entnommen aus: Martin Schmidtke, Königsberg in Preußen, Husum Verlag)

*Café Schwermer*

Café · Konditorei

## *Ein Lächeln*

Ein Lächeln kostet nichts und schafft viel,  
Es bereichert die, welche es empfangen,  
Ohne denen zu gehören, die es geben,  
Es dauert nur einen Moment.  
Aber sein Gedenken ist manchmal ewig.  
Niemand ist reich genug, um darauf zu verzichten,  
Niemand ist arm genug, um es nicht zu verdienen.  
Es erzeugt das Glück im Heim,  
Es ist das anschauliche Zeichen der Freundschaft.  
Ein Lächeln gibt dem müden Wesen Erholung,  
Gibt den Verzagtesten den Mut zurück.  
Man kann es nicht kaufen, nicht leihen, nicht stehlen,  
Weil es eine Sache ist, die nur einen Wert hat  
Vom Augenblick an, da es gegeben ist.  
Und wenn Sie manchmal einer Person begegnen,  
Die nicht mehr lächeln kann,  
Seien Sie großzügig, geben Sie Ihres.  
Weil niemand ein Lächeln so nötig hat  
Wie derjenige, der anderen keines geben kann.

Quelle: Unbekannt



*Kleine  
Meisterstücke  
zum Genießen*

*Hat es Ihnen  
in unserem Café gefallen?  
Sagen Sie es Ihren  
Freunden und Bekannten.  
Falls nicht,  
sagen Sie es uns.*

*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

# Allergene

Die von uns angebotenen Speisen können folgende, kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe enthalten:

A- Glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse

C- Fisch und Fischerzeugnisse

D- Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

E - Soja und Sojaerzeugnisse

F - Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)

G- Schalenfrüchte

H - Sellerie und Sellerieerzeugnisse

I - Senf und Senferzeugnisse

J- Sesamsamen und Sesamerzeugnisse

K - Schwefeldioxid und Sulfite

L - Lupine und Lupinenerzeugnisse

M - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

N - Eier und Eierzeugnisse

Nr. 1 Mit Konservierungstoff

Nr. 2 mit Farbstoff

Nr. 3 mit Antioxidationsmittel

Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin

Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat

Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam,  
enth. Phenylalaninquelle

Nr. 6 mit Phosphat

Nr. 9 Geschwefelt

Nr. 10 mit chininhaltig

Nr. 11 coffeinhaltig

Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

Nr. 13 geschwärzt

Nr. 14 gewachst



*Café Schwermer*  
Café · Konditorei



*Café Schwermer*  
Café · Konditorei

## **Café Schwermer GmbH & Co. KG**

Heuweg 36

86825 Bad Wörishofen

Tel.: 08247-90213

Fax.: 08247-90214

[info@cafe-schwermer.de](mailto:info@cafe-schwermer.de)

[www.cafe-schwermer.de](http://www.cafe-schwermer.de)

### **Öffnungszeiten:**

01.02. bis 31.10.: 10:00 bis 18:00 Uhr

01.11. bis 31.01.: 10:00 bis 17:00 Uhr

Kein Ruhetag!

24.12. geschlossen