

Liebe Gäste

WIR FREUEN UNS SEHR, DASS IHR DA SEID!

Wir, das Team vom Café ‚Bernies‘, wollen eine gemütliche Tierpark-Oase für Jung und Alt schaffen!

Gerne verwöhnen wir Euch mit erfrischenden Getränken, diversen Leckereien und hervorragenden Kaffeespezialitäten, die mit unserer Siebträgermaschine für Euch zubereitet werden. Wir sind leidenschaftliche Kuchenbäckerinnen und Köchinnen, deshalb lassen wir uns gerne immer wieder neue Kreationen für Euch einfallen. Regionalität und Qualität liegen uns sehr am Herzen, aus diesem Grund werden unsere Zutaten weitestgehend von regionalen Lieferanten bezogen und alles frisch zubereitet. Manchmal kommt es deshalb zu Wartezeiten, hierfür bitten wir um Euer Verständnis!

Wir wünschen Euch eine schöne und entspannte Zeit bei uns.

Euer Bernies-Team



WIE KAM ES ZU DEM NAMEN BERNIES?

2024 ist es soweit: Wir verwirklichen unseren Traum vom eigenen Café. Doch wie fasst man seine Herzenssache in Worte? Schließlich wird der Name unseres Cafés sein Aushängeschild sein. Schnell war uns klar, es braucht einen Namen, der unsere Liebe für den Tierpark an euch weiterträgt.

Der Tierpark ist für uns eng mit unserem Opa Bernhard verbunden. Als aktives Mitglied war er ständig im Tierpark vorzufinden, kümmerte sich leidenschaftlich und liebevoll um den Park und seine Tiere. Opa Bernhard war natürlich auch Stammgast in der Tierparkklause. Dorthin hat er uns häufig mitgenommen und wertvolle Zeit mit uns verbracht. Es waren schöne Momente, die wir künftig auch Euch bescheren wollen.

Auf der Suche nach einem Namen für unser Café kreisten unsere Gedanken also immer wieder um Opa Bernhard. In dem Jahr, als wir uns von ihm verabschieden mussten, bekamen unsere Esel Nachwuchs. Wir taufte das Neugeborene liebevoll Bernie - in Gedenken an unseren Opa. Bernhard muss jetzt auch Teil dieser Herzenssache werden. So wie Esel ‚Bernie‘ soll auch unser Café ‚Bernies‘ weiterhin an Bernhard gedenken, seine Liebe und Leidenschaft versprühen.

Das Café Bernies war geboren. Und mit ihm hoffentlich auch viele schöne Erlebnisse, Erinnerungen und Begegnungen.

speisen



ALLERGENE

Die aktuelle Liste mit den Allergenen und Zusatzstoffen kann jederzeit bei den Servicekräften eingesehen werden.

breakfast

bis 11.30 Uhr

UNSERE BROTE

Zwei geröstete Brotscheiben des leckeren Dinkel-Ruchmehlbrot (100% Dinkel) der Traditionsbäckerei Feuerstein
auch mit glutenfreiem Brot erhältlich +2 €

ALPAKA POWER vegan 11,80 €

Avocadocreme, Grünzeug, Radieschen, Tomate, Kerne, Kresse, Sesam-Chili-Gewürzmix

- + geräucherter Schinken 2,50 €
- + 2 Freiland Spiegeleier 3,20 €
- + Räucherlachs 3,70 €
- + Feta 3,00 €

BLACKYS STALLGEFLÜSTER 11,80 €

Basilikum-Grana Padano-Creme, Grillgemüse, Rucola, Kerne, hausgemachtes Pesto

- + geräucherter Schinken 2,50 €
- + Burrata 3,50 €
- + Feta 3,00 €

BURRATA GEZWITSCHER 11,80 €

Hausgemachtes Pesto, Burrata, geröstete Tomaten, Rucola, Balsamicocreme

- + geräucherter Schinken 2,50 €

SÜßES

BERNIES JOGHURT BOWL

Cremiger Joghurt, hausgemachtes, glutenfreies Schoko-Nuss-Granola, Obst, Mandelmus und Mangosoße 8,50 €
vegan 10,50 €

Wechselnde, hausgemachte
KUCHEN & TORTEN

Sprecht uns einfach an oder schaut bei unserer Kuchentheke vorbei.

FRÜHSTÜCK

FERKELTELLER für unsere kleinen Gäste und Senioren 8,90 €

Ein Brötchen und Baguette, zwei Scheiben Wurst oder zwei Scheiben Käse, Rohkost, hausgemachte Marmelade

KÄSELIEBE 14,40 €

Gemischter Brötchen- und Baguettekorb, zwei hausgemachte Aufstriche, Käseauswahl, Oliven, Tomate-Mozzarella, Trauben, Rohkost, Nutella und hausgemachte Marmelade

TIERPARKTELLER 14,40 €

Gemischter Brötchen- und Baguettekorb, ein hausgemachter Aufstrich, Wurst- und Käseauswahl, Oliven, Tomate-Mozzarella, Trauben, Rohkost, Nutella und hausgemachte Marmelade

- | | |
|--|--------|
| + 2 Freiland-Spiegeleier | 3,20 € |
| + Freiland-Rührei | 3,20 € |
| + Bacon | 3,70 € |
| + Räucherlachs | 3,70 € |
| + Joghurt mit hausgemachtem Granola und Obst | 3,50 € |
| + Croissant | 2,00 € |

BERNIES DELUXE 40,50 € FRÜHSTÜCK *für zwei*

Gemischter Brotkorb mit Brötchen, Brot, Baguette und Croissants, zwei hausgemachte Aufstriche, Wurst- und Käseauswahl, Räucherlachs, Oliven, Tomate-Mozzarella, zwei Freiland-Rühreier, Joghurt mit hausgemachtem, glutenfreiem Schoko-Granola und Obst, Rohkost, hausgemachte Marmelade und Nutella sowie Orangensaft und Winzersecco vom Weingut Becker

food
ab 12.15 Uhr

FÜR DEN KLEINEN & GROSSEN HUNGER

MEDITERRANE VESPERPLATTE *klein* 14,90 €
für zwei 27,50 €

Salami-, Schinken- und Käsevariation, hausgemachter Aufstrich, hausgemachte Aioli, Oliven, Peperoni, Grillgemüse, Trauben und frische Baguettevariation

HAUSGEMACHTE AIOLI 4,50 €
mit Baguette

GEBACKENER SCHAFSKÄSE 12,20 €
mit Oliven, Zwiebeln, Knoblauch, Peperoni, Tomaten, Rosmarin und Baguette

WURSTSALAT
mit Baguette 10,50 €
mit Pommes 13,80 €

PORTION POMMES 4,00 €
mit Mayonnaise und Ketchup

BERNIES POMMES

Avocadocreme, Tomaten und hausgemachte Aioli

6,50 €

FLAMMKUCHEN

KLASSIK 10,90 €
Creme Fraiche, Speck, Zwiebeln

MEDITERRAN 11,80 €
Creme Fraiche, Schafskäse, Peperoni, Oliven, Zwiebeln, Paprika

BELLA ITALIA 11,80 €
Creme Fraiche, hausgemachtes Basilikum-Pesto, Tomaten, Mozzarella, Rucola

VEGAN 12,00 €
Creme Vega, Grillgemüse, Tomaten, Rucola



GUT ZU WISSEN

Wir beziehen den größten Teil unserer Zutaten für unsere Speisen von unseren regionalen Lieferanten: Metzgerei Beichel in Malsch, Bäckerei Feuerstein in St. Leon-Rot, Gemüsehof Schöneke in Hambrücken und Geflügelhof Trauth Hof in Waghäusel.

getränke

drinks

ERFRISCHENDES

WASSER KLEIN	Peterstaler mit Sprudel / Black Forest still 0,25l	2,50 €
WASSER GROSS	Peterstaler mit Sprudel / Black Forest still 0,75l	5,20 €
TEINACHER EISTEE	Pfirsich / Zitrone 0,33l	3,80 €
TEINACHER GENUSS	Apfelschorle / Johannisbeere-Holunder 0,33l	3,80 €
SOFTDRINKS	Coca Cola / Mezzo Mix / Cola Light / Fanta 0,33l	3,80 €
HAUSGEMACHTE LIMONADE	Minze-Zitrone	4,50 €

WÄRMENDES

alle Kaffeespezialitäten auch koffeinfrei erhältlich

ESPRESSO	2,40 €
ESPRESSO DOPPIO	4,20 €
ESPRESSO MACCHIATO	2,60 €
CAPPUCCINO	3,80 €
LATTE MACCHIATO	4,40 €
CAFE CREMA	3,60 €
FLAT WHITE	4,20 €
HEISSE SCHOKOLADE	3,60 €
MATCHA LATTE	4,40 €
CHAI LATTE	4,40 €
DIRTY BERNIES CHAI	5,10 €
Chai Latte mit einem Shot Espresso	

BERNIES TEE

Frischer Minztee mit Zitrone

3,80 €

OFFENER TEE IM KÄNNCHEN

Beerige Bande: Früchtetee	4,50 €
Muntermacher: Gebirgskräutertee	
Darjeeling: Schwarztee	
Japan Bancha: Grüntee	

+ Hafermilch / + laktosefreie Milch	0,20 €
+ Sahne	0,50 €
+ Sirup (Vanille / Karamell / Haselnuss)	0,40 €

drinks

WEIN

		0,1	0,75
	SECCO WEIß Weingut Alexander Becker, Malsch	3,50 €	22 €
	SECCO ROSÉ „PINK LADY“ Weingut Oktavian Wagner, Malsch <i>zugunsten der Brustkrebsforschung</i>	3,50 €	22 €
		0,25	0,75
weiß	AUXERROIS trocken, Weingut Becker, Malsch	6,50 €	19 €
	WEISSER BURGUNDER trocken, Weingut Kempf, Malsch	6,50 €	19 €
rosé	SPÄTBURGUNDER ROSÉ trocken, Weingut Kempf, Malsch	6,50 €	19 €
	ROSÉ PIA halbtrocken, Weingut Bös, Malsch	6,50 €	19 €
rot	CUVÉE GRAND MALHEUR trocken, Weingut Kempf, Malsch	7,20 €	21 €
	SCHORLE WEISS / ROSÉ / ROT Wein vom Weingut Bös, Malsch	3,50 €	

drinks

APERITIF

APEROL SPRITZ	7,00 €
LILLET Wild Berry	7,00 €
HUGO <i>auch alkoholfrei erhältlich</i>	7,00 €

BERNIES SPRITZ

Sekt, Grapefruit-Sirup &
-Saft, Wasser

auch alkoholfrei erhältlich

7,00 €

BIER

PILS WELDE 0,33l	3,50 €
HELLES KURPFALZBRÄU 0,33l	3,50 €
WEIZEN KURPFALZBRÄU 0,5l	4,50 €
NATURRADLER WELDE 0,33l	3,50 €
ALKOHOLFREIES BIER WELDE 0,33l	3,50 €
ALKOHOLFREIES WEIZEN WELDE 0,5l	4,50 €



GUT ZU WISSEN

Wir beziehen den Großteil unserer Getränke von regionalen Lieferanten: den Kaffee von der Privatrösterei Bonafede in Hockenheim, die Getränke von Getränke Thome in St. Leon-Rot sowie den Wein von den Weingütern Becker, Bös, Kempf und Wagner in Malsch.