

TRADITION
seit 1964

Speisen & Getränke

** Milchbar Pinguin **

EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT



Willkommen in der Milchbar Pinguin

Ausgewogene frische Küche mit natürlichen Zutaten und dem Fokus auf Geschmack in Wohlfühl-Atmosphäre, abgerundet durch freundlichen und kompetenten Service: Willkommen in der Milchbar Pinguin im Herzen von Leipzig. Wir wünschen Guten Appetit!

Unser Tipp! Lunch-Time in der Milchbar Pinguin
Genießen Sie wöchentlich wechselnde Gerichte
unserer jungen & frischen Küche.
Mo-Fr (außer Feiertage) von 11-14 Uhr



NEU!

** Milchbar Pinguin **
EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT

Frühstücksbuffet & Brunch

Frühstücksbuffet
Montag-Samstag 9-12 Uhr
inkl. Apfel- und Orangensaft

Buffetpreis* Montag-Freitag	8.90
Buffetpreis* Samstag	9.90

Genießen Sie den Morgen mit einem gesunden Frühstück ... wir erwarten Sie mit einem großen Frühstücks-Buffet mit Brötchen, frischem Obstsalat, verschiedene Wurst- und Käseplatten, Joghurt, Müsli, Konfitüre, knackfrische Salate u.v.m.

Schlemmerbrunch
Jeden Sonntag 10-14 Uhr
inkl. Apfel- und Orangensaft

Buffetpreis*	16.90
Buffetpreis Kinder (7-12 Jahre)	8.50
Buffetpreis Kinder (4-6 Jahre)	3.50
Kaffee- und Teeauswahl	3.50

(Filterkaffee, Teeauswahl lt. Angebot)

Schlemmen Sie jeden Sonntag (und Feiertage) in der Milchbar Pinguin nach Lust und Laune soviel und sooft Sie mögen. Wir erwarten Sie mit einem reichhaltigen Brunchbuffet in entspannter Atmosphäre.
Reservierungen bitte mind. 48 Std. vorher anmelden! Vielen Dank.


*Kinder von 0-3 Jahre frühstücken bei uns gratis.

Frische-Garantie


Jede Speise wird für Sie ganz frisch zubereitet. Wir bitten Sie daher um Verständnis, wenn es etwas länger dauern sollte. Vielen Dank.



Suppen Hausgemacht!

Rote Linsensuppe  5.90
mit Olivenöl und frischer Minze

Sächsische Kartoffelsuppe 5.90
mit Würstchenscheiben^{2,3} (K)

Weißer Bohnensuppe  4.90
mit Rote-Bete-Stroh

Soljanka^{2,3} 4.90
mit Zitrone und Schmand (K,L,N)

Zu allen Suppen reichen wir Ihnen frisches Brot (A,I)


Hülsenfrüchte erleben Heute Ihr wohlverdientes Comeback: Sie sind nicht nur in der Vegetarischen und Veganen Küche wichtige Protein und Ballaststofflieferanten, sie enthalten auch viele komplexe Kohlenhydrate, Mineralien und Aminosäuren. Linsen zum Beispiel unterstützen unser Immunsystem in dem Sie Giftstoffe in den Verdauungsorganen binden die dann ausgeschieden werden können. Die Ballaststoffe von Bohnen bewahren davor krebserzeugende Substanzen aufzunehmen, sind so also eine wohlschmeckende Prophylaxe und verringern nachgewiesenermaßen mehrere Krebsarten.

French Toast

in Ei gebackenes Vollkorntoast mit Blattsalat, Aprikosen-Schnittlauchdressing oder Joghurt-Kräutercreme, Tomate und gebratenen Hähnchenbruststreifen für 7.90 (A,B,C,L,N)

Sandwiches

Club-Sandwich 6.90
Vollkorntoast mit Antje's Aioli, Rucola, Tomate, Bacon^{2,3}, Grana Padano und Serrano Schinken^{2,3} (A,B,C,K,L,N)

Sandwich Caprese  6.50
Vollkorntoast mit Basilikumpesto, Tomate, Mozzarella, Blattsalat und Balsamicocrema^{1,3} (A,B,N)


Sandwich Rosso Bianco  6.50
Vollkorntoast mit Pesto Rosso, Rucola, Hirtenkäse und Gurke (A,B,N)




Kleines Feines


Knoblauchbaguette  3.90
mit zweierlei Dip (A,B,K,L,N)


Gratinierter Ziegenkäse  7.90
auf Blattsalat mit Aprikosen-Schnittlauch-Dressing^{1,2} oder Joghurt-Kräutercreme, lauwarmen Honig-Kirschtomaten und Brot (A,B,N)


Gemischter Käseteller  5.90
Verschiedene Hart-^{1,2,3} und Weichkäse^{1,2,3} mit frischem Obst und Brot (A,B,J)

Bruschetta angerichtet auf Ciabatta wahlweise:

Klassisch  5.90
mit Tomate, Knoblauch, Zwiebeln und Basilikum


Ziegenkäse  6.90
mit Honig überbacken auf einem Rucola-Bett


Mozzarella  6.70
mit Tomate und Mozzarella überbacken (A)

Champi  5.90
mit Champignon, Zwiebeln, Lauch und Schmand (B,K,N)


Ofenkartoffel*


wahlweise mit:


Hausgemachter Kräuterquark (B,K,L,N)  5.90

Vegane hausgemachte Paprika-Currycreme (L,L)  6.90

Räucherlachs 8.90
dazu hausgemachter Kräuterquark und Tafelmeerrettich³ (B,D,K,L,N)



Amerikanisch  7.50
gefüllt und gratiniert mit Sour Cream und Gouda im Salatbett (B)

Italienisch  7.50
gefüllt und gratiniert mit Oliven, Tomate, Basilikum, Grana Padano an hausgemachtem Kräuterquark (B,K,L,N)

Hausgemachte Kartoffelecken an hausgemachtem Kräuterquark (B,K,L,N) für 5.90 

Wilder Schwan

Ofenkartoffel mit Honig glasierten Hähnchenbruststreifen und Kräuterquark für 8.70 (B,K,L,N)

 = Vegan
 = Vegetarisch



Salat

Salat ist ein natürliches Wundermittel. Seine zum Teil opiatähnlichen Inhaltsstoffe wirken stresshemmend und können für einen erholsameren Schlaf sorgen. Auch die im Salat vorkommenden Bitterstoffe und Vitamine stärken das Immunsystem, fördern die Verdauung und die Zellerneuerung. Alle unsere Salate werden vor Ihren Augen knackfrisch zubereitet und enthalten somit alle gesunden Inhaltsstoffe und die natürlichen Schönmacher des Lebens.



Salate

Insalata Caprese

Mozzarella, Kirschtomaten, Basilikumpesto und Olivenöl

7.50

Salat Hähnchenbrust

gemischte Blattsalate mit gegrillten Hähnchenbruststreifen, Avocado und frischem Obst

9.90

Italienischer Brotsalat

Rucola, Vollkornbrot-Croûtons, Oliven, Kapern-Äpfel, Grana Padano und getrockneten Tomaten (A,B,K,N)


9.90

Salat Garnele


gemischter Blattsalat mit gebratenen Riesengarnelen, Avocado, Paprika, Gurke und Kirschtomaten

10.90

Zu allen Salaten reichen wir frisches Brot (A,J) wahlweise mit Joghurt (A), hellem Balsamico³ (L,N), Passionsfrucht³ (L,N), Aprikosen-Schnittlauch- (L,N) oder Hausdressing (C,L,N)

 = Vegetarisch

Beilagen-Salat

gemischter Blattsalat mit Tomate, Gurken, Hirtenkäse und Paprika für 4.90  (B)



Brotkorb

Auswahl unserer Sauerteigbrote und Ciabattas mit Butter und Kräuterquark für 3.50

Pasta

Nudeln machen glücklich. Sie regen im menschlichen Gehirn die Produktion von Serotonin an. Sie machen nicht dick, sind gesund und enthalten wenig Kalorien. Weil Nudeln einen großen Anteil an wertvollen Kohlenhydraten haben, stehen sie bei allen Sportlern auf dem Ernährungsplan ganz oben. Die in Nudeln enthaltene Stärke hält unseren Blutzuckerspiegel im Gleichgewicht, was eine wichtige Voraussetzung für konstante Leistungsfähigkeit ist.



Pasta

.....
wahlweise Farfalle (A) od. Spaghetti (A)

Pasta Fungi 8.50

mit Hähnchenbruststreifen, Champignons, Zwiebelstreifen und Frühlingslauch (K)

Pasta Rustiko 7.80

mit getrockneten Tomaten, Kapern-Äpfel, Oliven, Lauch und Pinienkernen (N)

Pasta Lachs 9.90

mit Rauchlachs, Gurke, Rucola, Lauch und Dill (D)

Pasta Roastbeef 12.70

mit Roastbeefstreifen Zuckerschoten, Paprika, roter Zwiebel, Kirschtomaten und Basilikum (K,N)

Pasta Pesto Rosso 7.80

mit hausgemachtem Tomatenpesto, Basilikum und Hirtenkäse (B)

Pasta Vital 8.50

mit Paprika, Brokkoli, Möhren, Lauch, Olivenöl und Basilikum

Pasta Filetto di maiale 8.50

mit Schweinefiletstreifen, Rucola, Kirschtomaten, Zwiebel, und Grana Padano (B)

Pesto Gnocchi 11.50

Hausgemachte Gnocchi mit Basilikumpesto, Kirschtomaten, Pinienkernen und Grana Padano (B)

Pfannengerichte

.....
in der Pfanne serviert

Couscous Pfanne 9.50

Couscous mit Zuckerschoten, Paprika, Brokkoli, Tomaten, Karotten, Olivenöl, Orangen und hausgemachter Sweet-Chili-Sauce (A,N)

Gnocchi Pfanne 12.50

Hausgemachten Gnocchi mit Chorizo^{2,3}, Zwiebeln, Lauch, Hirtenkäse und Tomaten (A,B,K)

Kindergerichte

für Kinder bis 10 Jahre

.....
Nudeln mit Tomatensoße und Reibekäse¹ (A,B,K) 4.50

Nudeln mit Butter (A,B) 3.50

Kleines Hähnchenschnitzel mit hausgemachten Kartoffelecken (A,B,L) 4.50

Kartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark und Butter (B,L) 4.00

Für Erwachsene nehmen wir einen Aufschlag von 2.50

🌱 = Vegan 🌿 = Vegetarisch

DE BURGERS

MILCHBAR BURGER

im Laugen Bun mit gebratener Hähnchenbrust, Chef's Burgersauce, hausgemachten Rotweinzwiebeln, Tomate, Gurke und Blattsalat (A,B,K,N)

wahlweise mit: Bacon² (+1.50), Gouda¹ (+1.00) oder hausgemachten Kartoffelecken^(B) (+3.00)

7.20

THE BIG BURGER

im hausgebackenem Burger Bun mit 200g Rinderhacksteak, Bacon, Grana Padano, Salat, saurer Gurke, hausgemachter BBQ-Sauce und Sweet-Honey-Mustard (A,B,C,K,L,M,N)

wahlweise mit: hausgemachten Kartoffelecken^(B) (+3.00)

12.50

CRAZY FRUIT BURGER

im hausgehackenen Burger Bun mit Salat, gegrillter Ananas, Gouda, Avocado und Sauce von eingeweckten Erdbeeren (A)

5.70

RED BEET BURGER

im Laugen Bun mit Rote-Bete-Schnitzel, Tomaten-Orangen-Chutney, Rucola, gerösteten Mandelsplittern, veganer hausgemachter Curry-Paprika-Mayonnaise und Tomatenscheiben (A,I,L,M)

VEGAN
6.90

🌱 = Vegan 🌿 = Vegetarisch

Fleischgerichte

Hähnchenbrustfilet	9.90	Argentinisches Rumpsteak „Surf and Turf“ (ca. 200g)	20.60
mit Ziegenkäse und Honig gratiniert an Rote Bete-Karottensalat (K,N)		mit Riesengarnelen an Bohnenbündchen, hausgemachter Kräuterbutter oder hausgemachter BBQ-Sauce (B,K,N)	
Schweinefiletmedaillons	10.90	Hähnchenschnitzel „al a Robert“	7.90
mit gebratenen Champignons (K,N)		mit Hirtenkäse, Tomaten und Honig überbacken (A,B,C,J,K,M)	
Grillteller	15.60	wahlweise mit:	
vom Roastbeef, Hähnchenbrust und Schweinefilet mit Speckbohnen, hausgemachter Kräuterbutter oder hausgemachter BBQ-Sauce (B,K,N)		Knoblauchbaguette (A,B)	+ 2.00
		Bratkartoffeln	+ 2.50
		Gemischter Salat (A,L,N)	+ 2.50
		Hausgemachte Kartoffelecken (B,L)	+ 3.00
		Ofenkartoffel mit Kräuterquark (B,L)	+ 3.50
		Hausgemachte gebratene Gnocchi (A,B,C)	+ 3.50
Argentinisches Rumpsteak (ca. 200g)	17.60		
mit geschmorten Zwiebeln, hausgemachter Kräuterbutter oder hausgemachter BBQ-Sauce (B,K,N)			
Schnitzel vom Schweinefilet	9.90		
mit sautiertem Gemüse (A,B,C,J,K,M)			



Wir backen selbst, wie bei Großmuttern!

Durch Handarbeit und traditionelle Backtechnik fördern wir Geschmack und Bekömmlichkeit. Wir verarbeiten erlesene frische Zutaten ohne Zusatzstoffe. Und wir entwickeln unsere eigenen Rezepturen – das sieht und schmeckt man.

** Milchbar Pinguin **
EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT

Desserts Hausgemacht!

Dinkel Eierkuchen (A,B,C)

wahlweise mit:	
Apfelmus / Nutella / Zucker und Zimt (1)	5.20
heißen Erdbeeren und Vanilleeis (B)	6.70
Banane, Honig, Schokoraseln u. Schlagsahne (B,1)	6.50

Milchreis 4.50

mit hausgemachten Apfelmus
oder Zucker und Zimt (B)

Apfelstrudel 4.80

frischer Apfelstrudel mit Vanilleeis (A,B)

Hausgemachtes italienisches Tiramisu 4.80 (A,B,C)

Dinkel war lange Zeit in Vergessenheit geraten, erfährt aber nun schon seit ein paar Jahren seine wohlverdiente Renaissance. Dinkel gilt selbst bei Nahrungsmittelallergikern als äußerst verträglich und scheint eine insgesamt harmonisierende Wirkung auf Körper, insbesondere aber auf die Verdauung zu besitzen.



Kuchen & Torten Hausgemacht!



Jeden Nachmittag stehen aus
unserer hauseigenen Konditorei
hausgebackene Kuchen und Torten
für Sie zum Kaffee bereit.

Frischer Obstsalat	3.50
mit Joghurt und Honig	4.50
mit Joghurt, Honig und Müsli	4.90

Sächsische Quarkkeulchen mit hausgemachten Apfelmus für 5.50

mit Dinkelmehl! (A,B,C)

Caffè

Kaffee ist das Getränk für die kreative und aktive Inspiration, denn er belebt die Sinne und gibt Energie. Als Erfinder des "caffè espresso" gelten die Italiener, die sich schon seit jeher durch ihren Ideenreichtum auszeichnen. Aufgrund der speziellen Zubereitung und des Extraktionsverfahrens werden der Geschmack, das Aroma und die einzigartige cremige Konsistenz des Espressos erzielt.

Café

Café Crème ⁹	2.40
Café Crème ⁹ groß	3.80
Milchkaffee ^{9,B}	3.60
Latte macchiato ^{9,B}	3.60
Latte macchiato ^{9,B} mit doppeltem Espresso	4.40
Cappuccino ^{9,B}	2.80
Cappuccino Groß ^{9,B}	4.40
Espresso ⁹	2.30
Espresso Doppio ⁹	3.30
Espresso macchiato ^{9,B}	2.50



Café-Spezialitäten

Marzipan Cappuccino ^{9,B,I} mit Mandelsirup und Amarettini	3.40	Irish Coffee ^{1,9,B} Kaffee mit Irish Whiskey, Rohrzucker und Sahnehaube	4.50
Raffaello Cappuccino ^{9,B} mit Kokossirup, Kokosraspeln und Raffaellokugel	3.40	Rüdesheimer Kaffee ^{1,9,B} Kaffee mit Asbach Uralt, Sahnehaube und Schokoraspeln	4.50
Bueno Cappuccino ^{9,B,I} mit Haselnussirup und Bueno	3.40	<i>Gern servieren wir Ihr Getränk mit einer Sahnehaube je 0.60</i>	
Chocolaccino ^{9,B} Cappuccino mit weißem Schokoladensirup und Schokoraspeln	3.20	<i>Aromen für Ihr Heißgetränk: Vanille, Zimt¹, Karamell¹, Haselnuss¹, Kokos, weiße Schokolade, Pfefferminz¹ und Mandel je 0.60</i>	
Elefantenkaffee ^{9,B,I} mit Amarula und Sahne	4.50		
Caramel Latte ^{1,9,B} mit Karamellsirup ¹ und Sahne	3.80		
Café Vienna ^{9,B} Tasse Kaffee mit Sahnehaube	2.90		
Baileys Café ^{1,9,B,I} Tasse Kaffee mit Baileys und Sahne	4.50		
Baileys Latte ^{1,9,B,I} Latte macchiato mit Baileys	4.50		
<i>Alle Heißgetränke servieren wir Ihnen auch gern koffeinfrei, mit Sojamilch¹ oder Laktose-freier Milch⁹, Aufpreis je 0.60</i>			

Eis-Kaffee^{9,B}

Vanille- und Moccaeis mit
kaltem Kaffee und Sahne
Klassik ... 4.70
GROSS ... 5.40

Eis-Schokolade^B

Vanille- und Schokoeis mit
kaltem Kakao und Sahne
Klassik ... 4.70
GROSS ... 5.40



Schokoladen



Heiße Schokolade ^{B,I}	3.30
Weißer Schokolade ^{1,B,C,I,J}	4.20
Bitter Schokolade ^{B,C,I,J}	4.20
Nougat Schokolade ^{B,C,I,J}	4.20
After Eight Schokolade ^{1,B,I}	4.20
mit Pfefferminzsirup und Sahnehaube	
Spanische Schokolade ^{B,I}	4.50
mit Licor 43 und Sahnehaube	
Karibische Schokolade ^{B,I}	4.20
mit Kokossirup und Sahnehaube	
Lumumba ^{1,B,I}	4.50
mit Rum und Sahnehaube	
Amarula Schokolade ^{1,B,I}	4.50
mit Amarula und Sahnehaube	

Heissgetränke

Friesischer Grog ¹	3.50
mit Rum und braunem Rohrzucker	
Heiße Milch ^B mit Honig	2.60
Heiße Zitrone	2.10
mit Zitronensaft ² und Honig	
Chai Latte Klassisch ^B	3.60
Chai Latte Green Matcha ^B	3.60
Chai Latte Vanilla ^B	3.60

Chai beschreibt die traditionelle Art, nach der in Indien Tee zubereitet wird, mit schwarzem Tee, Gewürzen wie Cardamom, Ingwer, Zimt, Anis und Nelken. Wir geben Chai zur Milch anstelle des Espresso beim Latte macchiato.



Aber bitte mit Sahne

Gern servieren wir Ihr Heissgetränk mit einer Sahnehaube je 0.60

Heisse Punsche

Hausgemacht!



Ingwer-Zitrone	2.70
Heiß aufgegossener Ingwer mit Zitronensaft ² und Honig	
Ingwer-Minze	2.70
Heiß aufgegossener Ingwer mit frischer Minze und Honig	
Honig-Minze	2.70
Heiß aufgegossene frische Minze mit Honig	
Honig-Limette	2.70
Heiß aufgegossener Limettensaft mit Honig	
Holunder-Minze	2.70
Heiß aufgegossene Minze mit Holundersirup	
Heißer Birnensaft mit Ingwer	3.20
Heißer Apfelsaft mit Zimt	2.90

Bei uns wird
HAUSGEMACHT
noch groß
geschrieben!

Milchbar Pinguin^{*}
EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT



Eine gute Tasse Tee

Tee ist ein anspruchsvolles Getränk mit einer fast 5000 jährigen Geschichte und wird nach Wasser weltweit am meisten getrunken. Dabei bietet loser Blatt- und Brokentea das höchste Geschmackserlebnis. Nach unserer Philosophie „EILLES TEE – für höchste Ansprüche“, haben unsere erfahrenen Teataster aus den besten Anbaugebieten der Welt und aus über 3000 bekannten Teesorten, die edelsten und aromatischsten für Sie zusammengestellt.



Eilles Tea

Darjeeling Royal Second Flush Blatt 2.50

Aus den besten Teegärten Nordindiens am Fuße des Himalaya stammt diese zartblumige, hocharomatische Sommerpflückung, mit goldorangener Tassenfarbe. Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.

Assam Special Broken 2.50

Kräftiger Edeltee aus Nordindiens Plantagen entlang des Brahmaputra Flusses mit gehaltvollem, malzigem Aroma und kupferroter Tassenfarbe. Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.

Earl Grey Premium Blatt 2.50

Edle Ceylon-Darjeeling-China-Mischung benetzt mit dem pikanten Aromaöl feinsten Bergamottefrüchte. Ein Klassiker! Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.

Grüntee Asia Superior Blatt 2.50

Unfermentierter Tee aus dem fruchtbaren Mittelasien, mit zart-süßer, angenehm herber Note und hellgelber Tassenfarbe. Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.

Kamillenblüten 2.50

Getrocknete Kamillenblüten haben einen honigartigen Geschmack und sind auch heute noch ein traditionelles und stets geschätztes Hausmittel. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Sommerbeeren 2.50

Harmonische Fruchtemischung aus Hibiskusblüten, Hagebutten- und Orangenschalen, Apfel, Holunderbeeren, mit sommerlichen Himbeer-Erdbeeraroma verfeinert. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Kräutergarten 2.50

Reine, erfrischend-belebende Kräutermischung aus Lemongras, Nanaminze, Rotbusch, Süßholz mit süß-würzigem Geschmack. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

Zu allen Tee's reichen wir Ihnen braunen Grümmelkandis.



Eilles BIO Tea

English Breakfast Tea Broken 2.70

Der Klassiker als traditionelle Mischung aus Assam und Südindien. Liebt einen Schuss Milch und wird nicht nur zum Frühstück gern getrunken. Ziehzeitempfehlung: 3–4 Min.

Relax Ayurvital 2.70

Harmonische, angenehm pikante Wellnessmischung aus Kräutern und Gewürzen, mit BIO-Rooibos, BIO-Ingwer und BIO-Johanniskraut zur Entspannung. Ziehzeitempfehlung: 5–8 Min.

China Jasmin Blatt 2.70

Erlesener Grüntee versetzt mit zarten Jasminblüten. Ziehzeitempfehlung: 2–3 Min.

Alkoholfreie Getränke



Tafelwasser	0,2l	1.80
Sprudel	0,4l	3.20
Gerolsteiner Mineralwasser	0,25l	2.30
Sprudel, Medium, Naturell	0,5l	4.50
Ginger Ale ¹	0,2l	2.30
Bitter Lemon ¹⁰ , Tonic Water ¹⁰	0,4l	3.80
Bionade	0,33l	3.40
Kräuter, Litschi, Holunder, Ingwer/Orange		
Pepsi ^{1,7,9} , Mirinda ¹ , 7 Up,	0,2l	2.30
Pepsi light ^{1,2,9,11} , Spezi ^{1,7,9}	0,4l	3.80
Red Bull ^{1,9,14}	Dose 0,25l	3.90
Red Bull zuckerfrei ^{1,9,14}	Dose 0,25l	3.90

Frisch gepresster Orangensaft	0,2l	4.20
	0,4l	6.50
Säfte & Nektare	0,2l	2.40
Apfelsaft naturtrüb, Orange, Birne, Mango, Maracuja, Erdbeere, Banane, Kirschsft naturtrüb, Grapefruit, Ananas, Rhabarber	0,4l	4.20
Alle Säfte auch als Schorle	0,2l	2.20
	0,4l	3.50
Rote Fassbrause ¹	0,2l	2.20
	0,4l	3.50

Hausgemachte Limonaden¹

Wählen Sie zwischen:
 Ingwer-Zitrone-Limonade,
 Holunder-Minz-Limonade,
 Grenadine-Cranberry-Limonade,
 Hibiskus-Grapefruit-Limonade
 oder Zitronen-Eistee

0,2l ... 2.30
 0,4l ... 3.80

je nach Saison

Bier vom Fass^A Flaschenbier^A

Wernesgrüner Pils	0,3l	2.90	Becks	0,33l	3.20
	0,4l	3.80	Becks Lemon ^{1,3}	0,33l	3.20
Köstritzer Schwarzbier	0,3l	2.90	Bitburger 0,0% alkoholfrei	0,33l	3.20
	0,4l	3.80	Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4.50
Radler	0,3l	2.90	Paulaner Hefeweizen dunkel	0,5l	4.50
(Wernesgrüner + 7 Up)	0,4l	3.80	Leipziger Ritterguts Gose	0,5l	4.50
Diesel	0,3l	2.90	Gose mit Sirup	0,5l	4.90
(Wernesgrüner Pils + Pepsi ^{1,7,9})	0,4l	3.80	(Himbeer ¹ oder Waldmeister ¹)		
Paulaner Hefeweizen	0,3l	2.90			
	0,5l	4.50			
Cola-Weizen	0,3l	2.90			
(Paulaner Hefeweizen + Pepsi ^{1,7,9})	0,5l	4.50			
Bananen-Weizen	0,3l	2.90			
(Paulaner Hefeweizen + Bananennektar)	0,5l	4.50			



frisch gezapft!

Weisswein^{5,N}

Hauswein 0,2l 3.80

Alte Taverne, Spanien – La Mancha
trocken, pikant-feinwürzige Nase,
große Aromen-Vielfalt und angenehm
trockenes Bukett

Bacchus 0,2l 3.90

Nahe, Deutschland 0,5l 8.80
lieblich, saftig-frischer Bacchus,
süffiger Weißwein, fruchtig Süße

Chardonnay 0,2l 4.20

Captain Cook, Barossa Valley, Australien 0,75l 14.20
trocken, Komposition aus der Chardonnay-
und der weichen Semilliontraube, elegant
und fruchtig im Geschmack

Sauvignon Blanc 0,2l 5.20

Breede River Valley, Südafrika 0,75l 17.50
trocken, aromatischer, sortentypischer
Sauvignon Blanc, Aromen von Stachel-
beere, Paprika und feinen Anklängen
an Zitronenschale

Weißburgunder QbA 0,2l 5.40

Saale-Unstrut, Deutschland 0,75l 18.20
trocken, ein grünlich gelber kraftvoller und
vollmundiger Wein, mit anregender Frische,
Aromen von reifen Birnen und Honigmelone,
animierende Säurestruktur

Weißweinschorle 0,2l 3.50

trocken / lieblich

Rotwein^N

Hauswein 0,2l 3.80

Alte Taverne, Spanien – La Mancha 0,5l 8.60
trocken, feinfruchtig, geschmeidig
mit sanften Tanninen

Dornfelder QbA 0,2l 4.30

Rheinhessen, Deutschland 0,75l 14.50
halbtrocken, Aromen von Sauerkirsche,
Brombeere und Holunder, süffig,
geschmeidig, lebendig und frisch

Zinnober QbA 0,2l 4.80

Franken, Deutschland 0,75l 16.20
trocken, ein Cuvée aus Portugieser und
Domina; leicht, feinfruchtig, elegant mit
zinnoberröter Farbe und Fülle

Shiraz 0,2l 5.50

Poker Face, Westend-Riverina, Australien 0,75l 18.60
trocken intensives Rubinrot, Aromen roter
Früchte wie Kirschen und Waldbeeren,
elegantes Barrique mit ausgeglichenem Abgang

Rotweinschorle 0,2l 3.50

trocken

Roséwein^N

Pinotage Rosé 0,2l 4.30

Delheim, Südafrika-Stellenbosch 0,5l 9.70
lachsrosa Farbe, körperreich,
frischer Duft an Waldbeeren

Prosecco^{5,N}



Prosecco Spumante 0,1l 4.10

Scavi & Ray auf Eis 0,15l 5.20
Flasche 0,75l 24.60

elegant und geschmeidig, sehr ausgeglichen
mit Spuren von reifen Früchten - als Aperitif oder
zu Fischgerichten ein Genuss.

Sekt^{5,N}

Oppmann Sekt 0,1l 3.60

trocken/halbtrocken Flasche 0,75l 21.80

Geschmacklich weiß der J. Oppmann Sekt durch
das feine Zusammenspiel von Frucht und Säure den
Sektfreund zu überzeugen.

Schlemmer Brunch

Schlemmen in der Milchbar
Pinguin nach Lust und Laune
soviel und sooft Sie mögen.
Jeden Sonntag (und Feiertag)
von 10-14 Uhr inkl. Apfel-
und Orangensaft.

Reservierung erbeten.
Tel: 0341 / 960 19 79

* Milchbar Pinguin *
EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT

Drei mit Geschmack



Fancy Drinks

Cuba Libre	6.20
Bacardi Carta Oro ¹ , Limette ¹³ und Pepsi ^{1,7,9}	
Classic Mojito	6.80
Bacardi Carta Oro ¹ , Limettensaft, Minze, Rohrzucker und Tafelwasser	
Negroni	6.20
Campari ^{1,10} , Martini Rosso ^{1,N} , Gin	
Caipirinha	6.50
Pitu Cachaça, Limette ¹³ und Rohrzucker	
Razz Mojito	7.20
Bacardi Razz, Minze, Limettensaft, Rohrzucker, Himbeeren und 7Up	
Sex on the Beach	7.20
Vodka, Peach Tree ¹ , Grenadinesirup ¹ , Zitronensaft ² , Orangen- und Ananassaft	
Piña Colada	7.20
Bacardi Carta Oro ¹ , Kokossirup, Sahne ^B und Ananassaft	
Swimming Pool	7.20
Bacardi Carta Oro, Smirnoff Vodka, Sahne ^B , Blue Curaçao ¹ , Kokossirup und Ananassaft	

Sprizzes

Aperol Rhabarber Spritz	6.20
Aperol ^{1,10} , Rhabarbernektar, Prosecco ^{5,N}	
Campari Tocco Rosso¹	6.50
Campari ^{1,10} , Minze, Holunderblütensirup, Tafelwasser, Prosecco ^{5,N}	
Erdbeerbowle	5.20
Erdbeeren, Erdbeer-Fruchtsecco ^{5,N} , Erdbeersirup ¹ , Prosecco ^{5,N}	
Hugo	5.80
Holunderblütensirup, Minze, Limette ¹³ , Tafelwasser, Prosecco ^{5,N}	
Campari^{1,10} Soda	5.50
Campari^{1,10} Orange	5.80

Drinks alkoholfrei!

Ipanema	5.20
Limette ¹³ , Rohrzucker und Ginger Ale ¹	
Virgin Colada	5.20
Kokossirup, Sahne ^B und Ananassaft	
Green Cucumber	5.40
Gurke, Minze, Apfelsaft naturtrüb und Tafelwasser	

Longdrinks mit 4 cl Spirituose

Tanqueray Gin – Tonic ¹⁰	5.90
Bombay Sapphire Gin – Tonic ¹⁰	6.50
Bacardi – Pepsi Cola ^{1,7,9}	5.90
Bacardi Razz – 7 Up	5.90
Asbach – Pepsi Cola ^{1,7,9}	5.90
Smirnoff Vodka – Lemon ¹⁰	5.90
Smirnoff Vodka – Pepsi Cola ^{1,7,9}	5.90
Smirnoff Vodka – Red Bull ^{9,14}	6.50
Smirnoff Vodka – Orange	5.90
Johnnie Walker – Pepsi Cola ^{1,7,9}	5.90
Jim Beam – Pepsi Cola ^{1,7,9}	5.90
Blanco 43 ^B (Licor 43 und Milch ⁸)	5.20

Aperol Spritz

Aperol^{1,10}, Tafelwasser, Prosecco^{5,N}, Orange für 6.50

Martini Royale

Martini Rosato^{1,N}, Prosecco^{5,N}, Orange für 5.80

Spirituosen

Aperitifs

Aperol ^{1,10}	4 cl	4.50
Campari ^{1,10}	4 cl	4.50
Martini (bianco ^{1,N} , rosso ^{1,N} , extra dry ^N)	5 cl	3.50

Kräuterbitter

Jägermeister	2 cl	4 cl	2.50	4.50
Ramazotti			2.50	4.50
Averna			2.50	4.50

Liköre

Echter Leipziger Allasch	2 cl	4 cl	2.50	4.50
Baileys Irish Cream ^{1,9,B,I}			2.50	4.50
Amarula ^{1,B,I}			2.50	4.50
Frangelico ^{1,J} (Haselnusslikör)			2.50	4.50
Licor 43			2.50	4.50
Cointreau			2.60	4.80

Grappa Nonino

Moscato Chardonnay	2 cl	4 cl	3.50	6.50
--------------------	------	------	------	------

Inhaltsstoffe

1 = Farbstoffe	6 = geschwärzt	11 = Süßungsmittel
2 = Konservierungsstoffe	7 = mit Phosphat	12 = mit Alkohol
3 = Antioxidationsmittel	8 = Milcheiweiß	13 = gewachst
4 = Geschmacksverstärker	9 = koffeinhaltig	14 = mit Taurin
5 = geschwefelt	10 = chininhaltig	

Weinbrand¹

Rémy Martin VSOP	2 cl	4 cl	3.80	6.80
Feiner Alter Wilthener			2.50	4.50
Asbach Uralt			2.50	4.50

Klare

Bombay Sapphire Gin	2 cl	4 cl	3.10	5.50
Tanqueray London Dry Gin			2.50	4.50
Hendricks Gin			3.80	6.80
Smirnoff Wodka			2.50	4.50

whisk(e)y¹

Glenfiddich 12y.	2 cl	4 cl	3.80	6.80
Johnnie Walker Scotch (Red Label)			2.50	4.50
Jim Beam			2.50	4.50
Jack Daniels			2.80	4.80
Tullamore Dew			2.50	4.50

Alle ausgewiesenen Preise gelten in EURO; inkl. der gesetzlichen MwSt.
Trotz größter Sorgfalt kann es bei der Produktion der Speisen zu Kreuzkontaminationen kommen.

Allergene

A = Glutenhaltiges Getreide	F = Krebstiere	K = Sellerie
B = Milch	G = Lupinen	L = Senf
C = Ei	H = Weichtiere	M = Sesam
D = Fisch	I = Soja	N = Schwefeldioxid und Sulfite
E = Erdnüsse	J = Schalenfrüchte	

Feste Feiern in der Milchbar Pinguin

Wir vermieten unsere Räume für Veranstaltungen mit Café, Eishar, Wintergarten und Küche. Egal ob Geburtstagsparty, die Weihnachtsfeier, ein Jubiläum oder die Firmeneier mit den Kollegen. Auf Wunsch bieten wir Ihnen gern ein Komplett-Paket an, von der Musik, passenden Dekoration bis zu individuell zusammengestellten Speisen und Menüs für Ihre Veranstaltung.

Unsere Räume sind für bis zu 200 Personen ausgelegt.
Gern unterbreiten wir Ihnen ein Angebot. Tel.: 0341 / 960 19 79

** Milchbar Pinguin **

EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT

Katharinenstr. 4, 04109 Leipzig
Tel.: 0341 / 960 19 79
E-Mail: info@milch-bar-pinguin.de

www.milch-bar-pinguin.de



Jetzt Fan werden!

* *Milchbar Pinguin* *

EISCAFÉ · KONDITOREI · RESTAURANT