



Café KARTE

HERZLICH WILLKOMMEN!

Wir freuen uns, Sie bei uns
verwöhnen zu dürfen.

DIE GESCHICHTE DER *Konditoren Huthmacher*

KONRAD HUTHMACHER

Der seit 1964 Konditormeister und Seniorchef des Hauses absolvierte seine Ausbildung im seit über 150 Jahren bestehenden Café Seelos, auf dem Marktplatz am Fuß des Hohenzollernschlosses Sigmaringen. Mit seiner langjährigen Erfahrung war er seinen beiden Söhnen, Stefan und Michael, bei der Herstellung meisterlicher Erzeugnisse behilflich. Der Pflege der überlieferten Traditionsrezepte galt seine besondere Aufmerksamkeit.

STEFAN UND MICHAEL HUTHMACHER

Mit großem Erfolg haben Stefan 1996 und Michael 1999 die Meisterprüfung im Konditorenhandwerk abgelegt. Mit der Übernahme der bekannten Sigmaringer Hofkonditorei „Café Seelos“ im Jahre 1996 hat das Meisterteam eine große Aufgabe übernommen. Mit viel Engagement, Fachwissen und Kreativität haben die jungen Meister mit ihren Kreationen bemerkenswerte nationale Auszeichnungen und Ehrungen errungen.

Fürst Leopold von Hohenzollern-Sigmaringen übertrug am 18. Mai 1900 den Hoflieferantentitel an Alois Seelos. Fast 100 Jahre später genehmigte dann Fürst



Vom Adel verpflichtet

Friedrich von Hohenzollern-Sigmaringen den Gebrüdern Huthmacher den Titel „Hofkonditoren“ weiter zu tragen und so durften die beiden Meisterkonditoren die ehrenwerte Tradition fortführen. Gemäß dem Prinzip „Adel verpflichtet“, spiegelt sich die Philosophie der beiden nicht nur in handwerklicher Perfektion, sondern auch in ihrer kompromisslosen Qualitätsstrategie wider.

Die wichtigsten Zutaten in ihrem Erfolgsrezept? Eine hohe Qualität der Grundprodukte, die Fertigung von Hand und die große Kreativität und Leidenschaft für das Konditorenhandwerk. Was die vielseitigen Kreationen neben den vorgenannten Grundzutaten so köstlich macht, ist letztlich natürlich ihr gut gehütetes Konditorengeheimnis, das mit jeder „Meisterpraline“, jeder Torte und jedem Gebäck für einen ganz besonderen Genuss sorgt.

VOM CAFÉ SEELOS INS EIGENE CAFÉ IN DER DONAUSTRASSE

„Mit der Eröffnung unseres eigenen Cafés in der Donaustraße in Sigmaringen erfüllen wir uns nicht nur unseren eigenen Traum, sondern auch den unseres Vaters. **Wir freuen uns, Sie bei uns verwöhnen zu dürfen!**“



UNSER CAFÉANGEBOT

Torten, Kuchen & Gebäck

Stück Cremetorte | 4.90

Stück Sahnetorte | 4.90

Stück Obstkuchen | 4.80

Stück gebackener Kuchen | 4.80

Stück Dessert | 4.80

Portion Sahne ^F | 1.80

Portion heißer Apfelstrudel | 8.90
mit Vanillesoße und Sahne ^{Aa, C, D, E, F, Ga, Gb, 6}

Portion heißer Apfelstrudel | 8.90
mit Vanilleeis und Sahne ^{Aa, C, D, E, F, Ga, Gb, 6}



Enthaltene Allergene in unseren Kuchen, Torten und Desserts sind beim Personal in schriftlicher Form einzusehen.



Frühstück

TÄGLICH BIS 12 UHR

Mini Frühstück | 5.20

ein Brötchen ^{Aa, F}, Butter ^F, Konfitüre oder Honig oder Nutella ^{E, F, Gb}



Kleines Frühstück | 7.50

zwei Brötchen ^{Aa, F}, Butter ^F, Konfitüre, Honig, Nutella ^{E, F, Gb}

Großes Frühstück | 12.50

zwei Brötchen ^{Aa, F}, ein Croissant ^{Aa, C, E, F, 3}, Butter ^F, Konfitüre, Honig, Nutella ^{E, F, Gb}, Schinken ^{2, 3, 4}, Käse ^F



Französisches Frühstück | 7.50

ein Croissant ^{Aa, C, E, F, 3}, ein Brötchen ^{Aa, F}, Butter ^F, Konfitüre

Schweizer Frühstück | 8.60

ein Brötchen ^{Aa, F}, eine Brezel ^{Aa, C, F, Gc, 3}, Butter ^F, Konfitüre, Käse ^F

Hohenzollern Frühstück | 8.60

ein Brötchen ^{Aa, F}, eine Brezel ^{Aa, C, F, Gc, 3}, Butter ^F, Konfitüre, Schinken ^{2, 3, 4}

Allergene

Aa Weizen	E Soja	Ge Pistazien
Ab Roggen	F Milch/Laktose	H Sellerie
Ac Dinkel	Ga Mandeln	I Senf
B Krebstiere	Gb Haselnüsse	J Sesam
C Eier	Gc Walnüsse	K Schwefeldioxid und Sulfite
D Erdnüsse	Gd Cashewkerne	L Lupine

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	7 geschwärtzt
2 mit Konservierungsstoffen	8 gewachst
3 mit Nitrat	9 mit Süßungsmitteln
4 mit Antioxidationsmitteln	
5 mit Geschmacksverstärker	
6 geschwefelt	

UNSER CAFÉANGEBOT

Heißgetränke

KAFFEE Seeberger
PROFESSIONAL

- Tasse frischer Seeberger-Kaffee | 3.50
- Große Tasse frischer Seeberger-Kaffee | 5.50
- Tasse Kaffee entkoffeiniert | 3.50
- Große Tasse Kaffee entkoffeiniert | 5.50
- Milchkaffee ⁹ | 4.90
- Espresso | 3.20
- Doppio | 4.80
- Ristretto | 3.20
- Espresso-Macchiato ^F | 3.50
- Cappuccino ^F | 4.90
- Latte Macchiato ^F | 4.80

Wir servieren Ihnen zu jeder Zeit nur frisch gemahlene und gebrühten Bio-Qualitätskaffee (auch entkoffeiniert) aus fairem Handel von Seeberger Professional.

Café Schoko-Latte ^{E, F} | 4.80

Affogato ^{E, F} | 5.60

Heiße Schokolade ^{E, F} | 4.60
ohne Sahne

Heiße Schokolade ^{E, F} | 4.90
mit Sahne

Alle Milchgetränke sind auch als vegane und laktosefreie Alternative mit Hafermilch erhältlich.

Kaltgetränke

- Teinacher Genuss Limonade, 0.33l | 4.00
Limette-Minze, Rhabarber-Mirabelle,
Mango-Maracuja-Orange, Zitrone
- Zwiefalter Albschorle, 0.33l | 4.20
Apfel, Apfel-Johannisbeere
- Paulaner Limonade, 0.33l | 4.20
Orange
- Paulaner Spezi ^{koffeinhaltig}, 0.33l | 4.20
- Afri Cola ^{koffeinhaltig}, 0.33l | 4.20
- Afri Cola light ^{koffeinhaltig}, 0.33l | 4.20
- Teinacher Genuss Wasser, 0.33l | 3.90
medium, naturell
- Teinacher Genuss Wasser, 0.75l | 6.80
medium, naturell

TEE ALTHAUS

Aman Darjeeling:
Bio Schwarzer Tee | 4.30

Darjeeling – ein Name mit einem großen Versprechen. Unverwechselbare Natur mit sattgrünen Teegärten auf den steilen Hängen der Ausläufer des Himalayas. Und mittendrin: Aman, unser Teebauer. | Ziehzeit: 3-4 min

Hayato Sencha:
Bio Grüner Tee | 4.30

Sencha gilt in Japan als das Getränk der Gastfreundschaft. Diese gibt Hayato in Form dieses frisch-duftigen Grünteas aus den handverlesenen, frisch geernteten Blättern aus seinem Teegarten gerne an unsere Sencha-Genießer weiter. | Ziehzeit: 3-4 min

Namira Pfefferminze:
Bio Kräutertee | 4.30

Namira lebt am allerliebsten in ihrer nordafrikanischen Heimat – zwischen Palmen, Kamelen und duftenden Feldern mit aromatischer Minze. | Ziehzeit: 5-8 min

Traudl Almkräuter:
Bio Kräutertee | 4.30

Traudl kocht sich gerne heißen Tee mit einer Wohlfühlmischung aus Kräutern, die sie am Wegesrand findet: Kamille, Spitzwegerich, ... | Ziehzeit: 5-8 min

Bongani Rooibos Vanille:
Bio Aromatisierter Rooibos Tee | 4.30

Mit viel Fingerspitzengefühl verarbeitet Bongani die feinen Zweige der frischen Rotbusch-Ernte in den Zederbergen Südafrikas zu karamellig-mildem Rooibos-Tee. | Ziehzeit: 5-8 min

Annemarie Rote Beeren:
Bio Aromatisierter Früchtetee | 4.30

Annemaries rote Grütze mit feinem, fruchtigem Geschmack kann man jederzeit genießen – in Form unseres aromatischen Früchtetees. | Ziehzeit: 5-8 min

Zoller Hof Pils, 0.33l | 4.40

Zoller Hof Hefeweizen, 0.33l | 4.40

Zwiefalter Radler, 0.33l | 4.20

Zwiefalter Engele alk.frei, 0.33l | 4.20

Zwiefalter Engele, 0.33l | 4.40

Heilbronner Wein, 0.25l | 5.90

Trollinger mit Lemberger, Riesling,
Spätburgunder, Weißherbst

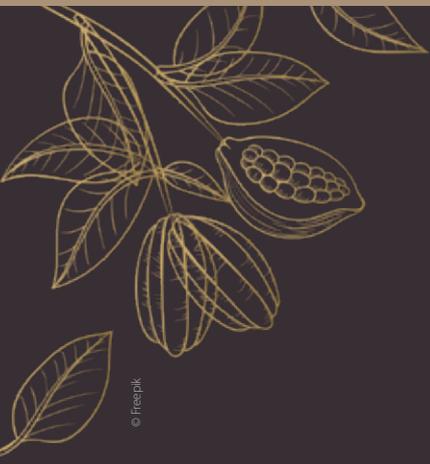
Weinschorle, 0.33l | 5.50
weiß, rosé

MMchen Piccolo, 0.20l | 5.70

Glas Sekt, 0.10l | 3.90

Lillet Wild Berry, 0.20l | 7.90

Aperol Spritz, 0.20l | 7.90



© freepik

UNSERE ORIGINAL Hohenzollern-Torte

ERFUNDEN VON KONDITORMEISTER KONRAD HUTHMACHER IM JAHR 1961 ANLÄSSLICH DES 70. GEBURTSTAGES VON FRIEDRICH VIKTOR FÜRST VON HOHENZOLLERN

Alois Seelos, der damalige Besitzer des Café Seelos wollte Fürst Friedrich Viktor zu seinem 70. Geburtstag eine besondere Freude machen und beauftragte seinen Konditor Konrad Huthmacher eine Hohenzollerntorte zu kreieren.

Aufgrund dessen, dass das Hohenzollernwappen schwarz-weiß ist, waren sich Konrad Huthmacher und Alois Seelos schnell einig, dass die Torte auch schwarz-weiß werden soll. Und weil Fürst Friedrich Viktor bei seinen Besuchen in der Hofkonditorei gerne mal eine heiße Schokolade mit einem Schuss Rum zu sich nahm, entwickelte Konrad Huthmacher eine Schokoladenfüllung mit dezenter Rumnote.

Heute wird die Torte immer noch nach der Original Rezeptur zubereitet. Die Torte ist so zusammengesetzt, dass in jedem Stück Torte das Hohenzollernwappen zu erkennen ist.

Wir garantieren für das Original mit unserem guten Namen.



© C. Goebels

Stefan Huthmacher
Konditormeister

Michael Huthmacher
Konditormeister



© C. Goebels

Genießen Sie bei uns (ehem. „Hofkonditoren“ Huthmacher vom Café Seelos) echt traditionell handwerklich hergestellte Konditorenkreationen – in Spitzenqualität aus Meisterhand: Probieren Sie – exklusiv bei uns – die Original-Hohenzollerntorte, Sigmaringer Pflastersteine, unsere vielseitige Auswahl an Pralinen- und Schokoladenkreationen, unsere beliebten Strudel, feinstes Gebäck, Kuchen und Torten, eigen hergestelltes Eis im Sommer sowie in den Wintermonaten unser überregional bekanntes und beliebtes, umfangreiches Sortiment an Dominosteinen!

Als Familienbetrieb leben wir das Konditoren-Traditions Handwerk mit Leidenschaft – seit 1961.

GUTSCHEINE

Genussmomente zum Verschenken!

Nach individuellen Vorlieben einlösbar für unsere Kuchen oder Torten, unsere Pralinenkreationen oder andere Spezialitäten – hier im Café erhältlich.



📍 Donaustraße 5 | 72488 Sigmaringen
☎ 07571 - 12842
✉ info@konditorei-huthmacher.de

🌐 www.konditorei-huthmacher.de
📷 [huthmacher_konditorei](https://www.instagram.com/huthmacher_konditorei)
📺 [huthmacher.konditorei](https://www.facebook.com/huthmacher.konditorei)



H

Das Leben besteht aus genussvollen Momenten. Räumen wir ihnen großzügig Platz ein! Genießen wir sie in vollen Zügen!