

Muntermacher

Warme Getränke

Caffè Crema 1,95 €	Caffè Latte^c 3,40 €	Heiße Zitrone 2,30 €
Oberlausitzer Dipp'l 3,20 €	Espresso 2,20 €	Glühwein 2,80 €
Cappuccino^c 2,60 €	Doppelter Espresso 3,60 €	Grog 3,30 €
Latte Macchiato^c 3,20 €	Becher Milch^c 1,50 €	Tee 2,30 €

Unsere ausgewählten Tee-Sorten finden Sie in der beiliegenden **Teekarte**.
Unsere Schokoladen werden mit Milch zubereitet.

Otto Spezial

Kaffee „Sächsisch“ Kaffee, Eierlikör, Schlagsahne ^{B,C} 4,20 €	Trinkschokolade mit Milch zubereitet ^{C,H} 3,20 €
Kaffee „Baileys“ Kaffee, Baileys, Schlagsahne ^C 4,20 €	Moccacino Schokolade mit Espresso ^{C,H} 3,30 €
Kaffee „Italia“ Kaffee, Amaretto, Schlagsahne ^C 4,20 €	Schokotraum Schokolade, Amaretto, Schlagsahne ^{C,H} 4,20 €

Noch etwas Leckeres dazu?

Bitte wählen Sie **Kuchen und Snacks** aus unserem reichhaltigen Sortiment. Wir servieren alle Spezialitäten mit einem Aufschlag von 30%.

Allergene: A = glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut)
B = Eier C = Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose) K = Sesamsamen
H = Schalenfrüchte (Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pistazie usw.)



OTTO
Feinbäckerei

Den ganzen Tag

Unser Frühstück

Kinderfrühstück

1 Milchkörnchen, Butter, Honig oder Nuss-Nougat-Aufstrich,
1 Trinkschokolade^{A,C,H}

4,50 €

Kleines Bäckerfrühstück

2 Brötchen, Butter, hausgemachte Konfitüre, Honig^{A,C,H}

4,15 €

Otto's Frühstück

2 Brötchen, Butter, Schinken und Käse, 1 Glas Orangensaft^{A,C}

7,25 €

Großes Bäckerfrühstück

3 Brötchen, Butter, Aufschnittplatte, Rührei,
hausgemachte Konfitüre^{A,C,H,B}

10,45 €

Energiefrühstück

2 Mehrkornbrötchen, Butter, Frischkäse, Käse, Naturjoghurt
mit Müsli oder Früchten, hausgemachte Konfitüre,
1 Glas Orangensaft^{A,C,H}

12,45 €

Schlemmerfrühstück

4 Brötchen, Butter, Aufschnittplatte, Rührei, hausgemachte
Konfitüre, Honig, Nuss-Nougat-Aufstrich, 2 Gläser Orangensaft,
1 Piccolo Sekt, 2 Tassen Kaffee^{A,B,C,K,H}

23,30 €



Dazu empfehlen wir

1 gekochtes Ei^B
1,10 €

Rührei aus 2 Eiern^B
naturell
3,50 €
mit Schinken, Kräutern oder Tomaten
4,20 €

Knackige Bäckerwurst
mit altdeutschem Brötchen^A
2,60 €

Bunter Obstteller
3,30 €

Aufschnittplatte^{B,C}
mit Schinken, Käse und Salami
3,30 €

Naturjoghurt^C
mit frischen Früchten
oder Müsli^{A,K,H}
3,60 €

Extraportion
Butter^C, Konfitüre,
Nuss-Nougat-Aufstrich^{C,H}
je 0,75 €



Erfrischendes

Kalte Getränke

Mineralwasser 0,25 l
Medium
2,00 €

Coca-Cola 0,5 l
3,00 €

Fanta 0,5 l
3,00 €

Apfelschorle 0,25 l
2,30 €

Apfelsaft 0,33 l
2,10 €

Orangensaft 0,33 l
2,10 €

Multivitaminsaft 0,33 l
2,10 €

Eiskaffee^C
3,80 €

Eisschokolade^C
3,80 €

Smoothie
täglich wechselnd
3,80 €

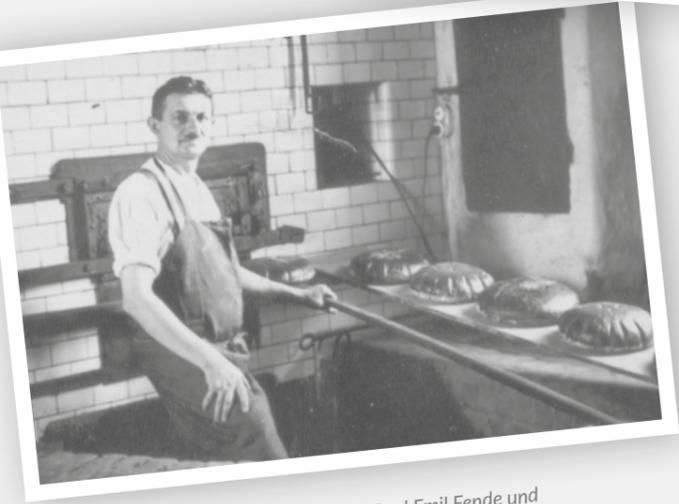
Alkoholisch

Pilsner Urquell 0,5 l
3,00 €

Piccolo Sekt 0,2 l
Rotkäppchen
4,00 €



OTTO
Feinbäckerei



Der Urgroßvater, Bäckermeister Paul Emil Fende und der Großvater, Bäckermeister Helmut Otto betrieben im schlesischen Zirlau eine Bäckerei.



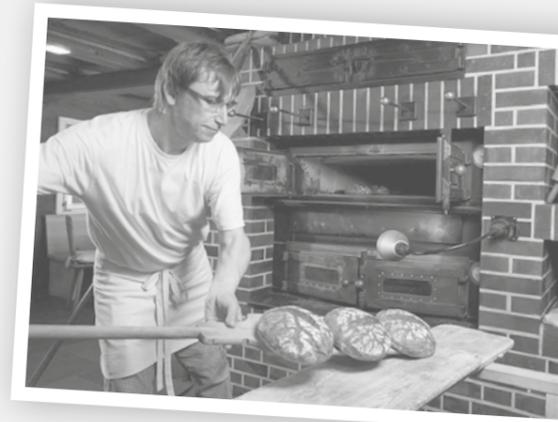
Bäckermeister Wolfgang Ernst Helmut Otto eröffnete 1970 die Feinbäckerei Otto.



Heinrich Richard Siegler übernahm 1939 die von seinem Vater 1894 gegründete Bäckerei.

Gutes Brot braucht seine Zeit. Genau die nehmen wir uns. Schon aus Tradition in vierten Generation als Bäckermeister. Bereits der Urgroßvater des heutigen Inhabers betrieb im schlesischen Zirlau eine Bäckerei. Unser jetziges Domizil hat sogar eine noch längere Geschichte: erbaut 1795 als typisches Umgebendehaus der Region. Nach frischem Backwerk duftet es hier aber erst seit 1894. Da eröffnete Carl Heinrich Theodor Siegler seine Bäckerei, die später sein Sohn wei-

terführte. Bis Wolfgang Otto das Grundstück pachtete und am 14. Juli 1970 die Türen zur neuen Feinbäckerei öffnete. 1981 wurde das Haus von ihm erworben – und seit 2008 führt Bäckermeister Roman Otto den Familienbetrieb weiter. So verbindet unser Handwerk hier schlesische und Oberlausitzer Backtradition aufs Feinste. Gerade auch mit unseren köstlichen schlesischen Spezialitäten nach den alten Original-Familienrezepten.



Seit 2008 führt Bäckermeister Roman Wolfgang Otto das Bäckerhandwerk in vierten Generation weiter.

125
Jahre
Bäckerei
1894 – 2019



225 JAHRE CHAUSSEEHAUS
1795 – 2020

Die feine Art zu backen.