
Baumkuchen Kurier

☞ Angebot an Speisen und Getränken

No.28

☞ Baumkuchenspezialitäten

Est. 1929

Erleben Sie feinste Backtradition im Herzen Quedlinburgs & besuchen Sie das Baumkuchen Café- u. Manufaktur. Nach Originalrezept eines Quedlinburger Konditormeisters werden hier auf einer historischen Baumkuchenmaschine von 1929 der köstliche Baumkuchen zubereitet. Selbstverständlich bieten wir auch einen harztypischen Mittagstisch.

☞ Persönlichkeiten der Stadt



Dorothea Erxleben - geborene Dorothea Christiane Leporin - war die Tochter eines Quedlinburger Arztes und die erste Doktorin der Medizin in Deutschland.

Ihre ersten medizinischen Unterweisungen erhielt Dorothea Leporin durch ihren Vater, dem sie in seiner Praxis zur Hand ging, den sie aber auch bei seinen Krankenbesuchen begleitete. Trotz ihrer außergewöhnlichen anatomischen und medizinischen Kenntnisse blieb ihr ein förmliches Universitätsstudium zunächst verwehrt. Als sie im Jahre 1740 den jungen Preußenkönig Friedrich II. - besser bekannt als Friedrich der Große - bat, ihr die Promotion zu ermöglichen, wies dieser die medizinische Fakultät in Halle/Saale an, ihr bei einer Promotion keine Schwierigkeiten zu bereiten. Um die Praxis ihres Vaters übernehmen und weiter behandeln zu können, machte



Baumkuchen Cafe- und Manufaktur
Baumkuchen Versandservice über:
info@cafe-harz.de

sie schließlich das Medizinstudium und promovierte im Jahre 1754 in Halle zum Doktor. Dorothea Erxleben gilt als erste studierte Ärztin im deutschen Sprachraum.

☞ Angebot an Kaffeespezialitäten

☞ **Kaffeespezialitäten**

Tasse Kaffee „Dallmayr Barista“ ⁹	3,10 €
Kännchen Kaffee „Dallmayr Barista“ ⁹	6,80 €
Tasse „Kaffee Haag“, entcoffeiniert	2,95 €
Kännchen „Kaffee Haag“, entcoffeiniert	6,40 €
Pott Kaffee „Dallmayr Barista“ ⁹	3,90 €



Café Espresso „Dallmayr“ ⁹	3,10 €
Café Espresso doppio „Dallmayr“ ⁹ ...doppelter Espresso	3,90 €



Café Espresso Macchiato ^{9,7} ...mit einer Haube Milchschaum	3,20 €
Café Espresso Macchiato con panna ^{9,7} ...mit einer Sahnehaube	3,20 €
Café Espresso Macchiato con aroma ^{9,7,3} ...Milchschaum-Espresso mit Karamell-, Amaretto-, Macadamianuss- oder Pumpkin Spice Sirup	3,30 €



Café Espresso coretto ⁹ ...mit Grappa, Brandy oder Amaretto	4,10 €
Café au lait ^{9,7} ...ein Drittel Kaffee, zwei Drittel heiße Milch	4,80 €

Unseren Baumkuchen gibt es auch für zu Hause zum mitnehmen!

☞ Angebot an Kaffeespezialitäten

☞ **Kaffeespezialitäten**

Café Cappuccino ^{9,7} 4,40 €
...mit einer Haube aus Milchschaum oder Sahne

Café Cappuccino con aroma ^{9,7,3} 4,20 €
...mit Karamell-, Amaretto-, Macadamianuss- oder Pumpkin Spice Sirup



Café Latte Macchiato ^{9,7} 4,40 €
...mit heißer Milch, Milchschaum und Espresso

Café Latte Macchiato con aroma ^{9,7,3} 4,90 €
...mit Karamell-, Amaretto- Macadamianuss- oder Pumpkin Spice Sirup

White chocolate Mocca ^{9,7} 3,70 €
...Tasse Kaffee mit Milchschaum und weißer, geraspelter Schokolade



Kaffee holländisch ^{9,7} 4,90 €
...mit Eierlikör und feiner Sahnehaube

Kaffee Rüdesheim ^{9,7} 4,90 €
...mit Asbach Uralt und Sahnehaube

Irish Coffee ^{9,7,3} 4,90 €
...edler Hochland-Kaffee mit original Irish Whiskey und Sahnehaube

Pharisäer ^{9,7} 4,90 €
...Kaffee mit weißem Jamaika-Rum und Schlagsahnehaube

☞ Angebot an Getränken

☞ **Heißgetränke**

Heisse Schokolade ^{7,8}	4,00 €
- mit Sahne	4,40 €
Jagertee ^{3,12}	4,90 €
Feuerzangenbowle ¹²	5,30 €
Glühwein ¹²	4,50 €
- mit Schuss ¹² (Rum, Amaretto)	5,00 €
Heiße „Marille“ - österreichische Spezialität ^{3,8}	4,50 €
Heißer „Hüttenpunsch“ aus Österreich ^{3,8}	4,50 €
Grog	5,00 €



☞ **„Dallmayr“ Teespezialitäten (BIO)**

großes Glas

Früchte Tee	4,80 €
...aromatisch fruchtig	
Pfefferminz Tee	4,80 €
Rooibusch-Vanille	4,80 €
...sahnig-mild	
Alpenkräuter	4,80 €
...harmonisch-erfrischend	
Schwarzer Tee	4,80 €
...Earl Grey - Darjeeling (First Flush)	
Grüner Tee	4,80 €
...fein blumig und herb aromatisch	

Unseren Baumkuchen gibt es auch für zu Hause zum mitnehmen!

☞ Angebot an Baumkuchen

☞ **Baumkuchenkarte**

Portion Baumkuchen gemischt (5 Stk.) ^{11, a}	6,50 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit Fondant, Schokoladenuvertüre	5,70 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit weißer Schokolade	5,70 €
Portion Baumkuchen mit Whiskygeschmack (4 Stk.) ^{11, c} ...(Distillerie im Harz)	5,90 €
Portion Baumkuchen mit Nougatfüllung (4 Stk.) ^{11, a}	5,90 €
Portion Baumkuchen mit Himbeer-Karamell (4 Stk.) ^{11, a} ...mit weißer Schokolade	5,90 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit Sahne	5,90 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit Sahne und Eierlikör	6,70 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit Sahne und irischem Sahnelikör	6,70 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit Sahne und franz. Orangenlikör	6,70 €
Portion Baumkuchen (4 Stk.) ^{11, a} ...mit einer Kugel Baumkucheneis™ (aus eigener Herstellung) und Sahne	6,70 €
Portion Schlagsahne	1,50 €

Weitere leckere von uns gebackene Kuchen gibt es zur Auswahl an der Kuchentheke.

☞ Angebot an saisonalen Baumkuchenspezialitäten

☞ **Baumkuchenspezialitäten (ganzjährig)**

Schwarzwälder-Kirsch ^{7, g} 5,90 €
...mit dunkler Schokoladenmousse, Weichseln und Kirschwassersahne

Schokoladenmousse ^{7, g} 5,90 €
...helles und dunkles Schokoladenmousse



☞ **Baumkuchenspezialitäten - Frühling (März - Mai)**

Erdbeer-Joghurt ^{7, g} 5,60 €
...mit Joghurt-Sahnecreme mit Erdbeermark

Holunderblüte Buttermilch ^{7, g} 5,90 €
...mit Holunder-Buttermilch-Sahnecreme

Zitronengras mit Nusskrokant ^{7, g, c} 5,90 €
...weißes Schokoladenmousse mit einem Hauch von Zitronengras,
abgerundet mit einer Nuss-Krokant-Creme



☞ **Baumkuchenspezialitäten - Sommer (Juni - August)**

Himbeer-Joghurt ^{7, g} 5,90 €
...Tiroler Joghurt-Sahnecreme mit Himbeeren

Topfen-Waldbeeren ^{7, g} 5,90 €
...mit Käse-Sahnecreme und dazwischen Erdbeersahne und Beerenfrüchte

Unsere Baumkuchen gibt es auch für zu Hause zum mitnehmen!

☞ Angebot an Baumkuchenspezialitäten

☞ **Baumkuchenspezialitäten - Herbst (September - November)**

Kastanie ^{7, g}	5,90 €
...Mousse aus weißer Schokolade und Kastanie, mit Kastanienstücken und Kastanieneis als Einlage	
Kürbiskern-Karamell ^{7, g, Alk 14% Vol.}	5,90 €
...Kürbiskern-Karamellcreme mit Eierlikör im Baumkuchenmantel	
Rotwein-Zimt-Birne ^{7, g}	5,90 €
...mit Rotwein-Sahnecreme und Rotweibirnen als Einlage	



☞ **Baumkuchenspezialitäten - Winter (Dezember - Februar)**

Cappuccino ^{7, g}	5,90 €
...Kaffee-Schokoladenmousse mit Bourbon-Vanillesahne und einem in Kaffee getränktes Biskuit	
Orange mit Mandarinspalten ^{7, g, Alk 35% Vol.}	5,90 €
...Orangenschokoladenmousse aus Valrhona-Schokolade mit einem Schuss Grand Marnier und Mandarinspalten als Einlage	
Vanillekipferl ^{7, g}	5,90 €
...nur im Dezember!!! lockere Mascarpone-Sahnecreme mit handgemachten Vanillekipferln als Einlage	
Weihnachtsterrine ^{7, g, Alk 20% Vol.}	5,90 €
...nur im Dezember!!! Mousse aus weißer Schokolade, gerösteten Mandelblättern, Rumrosinen und kandierten Orangen, mit einem Hauch Zimt und Eierlikör	

☞ Angebot an Crêpes

☞ **Unsere Crêpes**

Schwedencrêpes ^{7, g} ...gefüllt mit 2 Kugeln Vanilleeis und Apfelmus, getoppt mit Eierlikör und Sahne	7,50 €
Schokocrêpes ^{7, g} ...gefüllt mit 2 Kugeln Schokoladeneis, getoppt mit Schokoladensoße, Schokostreusel und Sahne	7,50 €
Himbeercrêpes ^{7, g} ...mit 2 Kugeln Eis, Beeren und Sahne	7,50 €

☞ Angebot an Getränken

☞ Alkoholfreie Getränke

„Grapos“ Cola ^{9,12}	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
„Grapos“ Orangenlimonade ^{3,4,5}	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
„Grapos“ Zitronenlimonade ^{4,5}	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Tafelwasser	0,3l	2,50 €	0,5l	3,50 €
Stilles Tafelwasser	0,3l	2,50 €	0,5l	3,50 €
Rhabarberschorle ¹	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
Apfelsaftschorle ¹	0,3l	3,90 €	0,5l	4,90 €
„Blankenburger“ Tonic ¹⁰			0,25l	3,70 €
„Blankenburger“ Bitterlemon ^{10,5}			0,25l	3,70 €
„Blankenburger“ Ginger Ale ^{3,4,5}			0,25l	3,70 €

☞ Säfte

Orangensaft ^{1,3,4}			0,3l	3,90 €
Apfelsaft ^{1,3,4}			0,3l	3,90 €
Pfirsich / Mangosaft mit Fruchtstücken ^{1,3,4}			0,3l	3,90 €

☞ Biere

„Sachsen Premium Pils“ vom Fass	0,3l	3,90 €	0,5l	5,50 €
„Alster“ / „Radler“ ^{4,5}	0,3l	3,90 €	0,5l	5,50 €
Schwarzbier aus dem Harz	0,3l	3,90 €	0,5l	5,50 €
„Schöffelhofer“ Weizenbier			0,5l	5,90 €
„Schöffelhofer“ Weizenbier alkoholfrei			0,5l	5,90 €
„Clausthaler“ alkoholfrei			0,33l	4,10 €
„Berliner Weisse“ ^{3, a}			0,33l	4,50 €

☞ Angebot an Getränken

☞ **Kräuterlikör**

„Schierker Feuerstein“	2cl	3,00 €	4cl	4,00 €
„Ramazotti“	2cl	3,00 €	4cl	4,00 €
„Jägermeister“	2cl	3,00 €	4cl	4,00 €

////////////////////////////////////

☞ **Cocktails**

heiße „Caipirinha“ (Rohrzucker, Limette, Cachaca, Crushed Ice)				7,70 €
„Cuba Libre“ (weißer Rum, Limette, Cola ⁹)				7,70 €
„Aperol Sprizz“ / „Andalö Sprizz“ (auch in heiß!) („Aperol“ / „Andalö“, Prosecco, Sodawasser, Orangenscheibe ³)				7,70 €
„Campari Orange“ (Campari, Orangensaft, Orangenscheibe ³)				7,70 €
„Moscow Mule“ orig. im Kupferbecher (Wodka, Spicy Ginger Ale, Gurke)				7,70 €

////////////////////////////////////

☞ **Wein**

Weißwein nach Angebot, trocken oder lieblich	0,2l	5,90 €
Rotwein nach Angebot, trocken oder lieblich	0,2l	5,90 €
Weinschorle nach Angebot, trocken oder lieblich	0,2l	4,90 €

☞ Sekt

„Rotkäppchen“ Sekt, mild oder trocken 0,15l 3,80 €

☞ Champagner

„Deutz“ Brut Classic 0,1 l 8,90 €

„Deutz“ Brut Classic Fl. 55,00 €

☞ weitere Spirituosen

„Nordhäuser Doppelkorn“ 2cl 2,50 €

Französischer „Himbeergeist“ 2cl 2,50 €

Sambuca 2cl 2,50 €

Wodka „Gorbatschow“ 2cl 2,50 €

☞ Weinbrände

„Asbach Uralt“ 4cl 3,50 €

☞ Irish Whiskey

„Tullamore Dew“ 2cl 3,50 €

☞ Amerikanischer Whiskey

„Jim Beam“ 2cl 2,80 € 4cl 4,50 €

„Jack Daniel's“ 2cl 3,00 € 4cl 5,50 €

☞ Aquavit

„Linie Aquavit“ 2cl 3,50 €

☞ Hausgemachte Suppen

leckere Soljanka, hausgemacht, mit Weißbrot ^{1,5,11,12}	8,60 €
<i>So kocht man im Harz die Gulaschsuppe mit dunklem Brot^a</i>	8,90 €

**☞ Aus Topf und Pfanne**

leckeres Schweineschnitzel ^{12, a,} ...mit Champignonrahm, Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,50 €
Das klassische „Zigeunerschnitzel“ ^{4, 5, a,} ...mit Letscho, Bratkartoffeln und Salatbeilage	16,50 €
<i>Schmeckt wie bei Mutti:</i> „Falscher Hase“ ^{7, a, c, g} ...unser selbstgemachter Hackbraten mit Apfelrotkohl und böhmischen Knödeln	15,50 €
<i>Wird sehr gern gegessen:</i> Unsere hausgemachte Stülze ^{1, 4, 7, g, c} ...mit Remouladensoße, Bratkartoffeln und Salatbeilage	13,50 €
Der leckere Matjes ^d ... mit Zwiebelringen, Bratkartoffeln und einer Salatbeilage	13,50 €
3 Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Salatbeilage ^c (auch als Kinderportion für 2,- € weniger)	12,50 €
Schon mal eine Echte „Thüringer Steinpilzbratwurst“ ^{5, 6, a, c, i, j} vom „Durocschwein“ probiert? ... mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	14,90 €
<i>Es ist wieder soweit, es gibt unser „Quedlinburger Braunbierfleisch“^{a, j}</i> ... mit Salatbeilage und böhmischen Knödeln	16,50 €

Bei Umbestellungen an den Gerichten müssen wir leider 2,- € Aufpreis berechnen.

Unseren Baumkuchen gibt es auch für zu Hause zum mitnehmen!

☞ Angebot an Mittagsspeisen

☞ **Für den kleinen Hunger**

Das „Quedlinburger Kutscherbrot“ 11,80 €
...belegt mit unserem „falschen Hasenbraten“ und Letschogemüse

Die klassische „HO-Schnitte“ (beliebtes DDR Gericht) 11,80 €
...Schnitzel mit 2 Spiegeleier auf Brot und Salatbeilage^{1,5, a, c}



Beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesangebote,
fragen Sie die freundliche Bedienung!

☞ **Angebot an Eisvariationen**☞ **Eisangebot**

Baumkucheneis ...unsere Hausspezialität 8,20 €

2 Kugeln Baumkucheneis in Variation mit 1 Kugel Schokoladeneis,
in Szene gesetzt mit Stückchen von Baumkuchen und Schlagsahne,
verfeinert mit französischem Orangenlikör (wahlweise auch alkoholfrei),
frischer Orange, von einer Schokoladensoße getoppt ^{1, 3, 7, g, Aik 35% Vol.}

„Harzer Felsen“ 7,20 €

leckerer Windbeutel, gefüllt mit einer Kugel Vanilleeis,
Kirschen und Sahne bestäubt mit Puderzucker ^(7, g)

Apfelstrudel 6,90 €

mit einer Kugel Vanilleeis, dazu Schlagsahne ^(7, g)

Hinweis auf chemische Zusatzstoffe

- 1 - Konservierungsstoffe - Benzoesäure, Ascorbinsäure
- 2 - Geschmacksverstärker
- 3 - Farbstoff
- 4 - Süßungsmittel
- 5 - Antioxidationsmittel
- 6 - Phosphat
- 7 - Milcheiweiß
- 8 - Süßstoffe
- 9 - koffeinhaltig
- 10 - chininhaltig
- 11 - Aroma
- 12 - Sulfite

Allergene

- a - Glutenhaltiges Getreide (Weizen)
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fische
- e - Erdnüsse
- f - Sojabohnen
- g - Milch (einschließlich Laktose)
- h - Schalenfrüchte
- i - Sellerie
- j - Senf
- k - Sesamsamen
- l - Schwefeloxid und Sulfite
- m - Lupinen
- n - Weichtiere



Unser Speisen-, Kuchen- und
Kaffeeangebot wird ausschließlich auf
echtem Weimar Porzellan serviert!

Eine Nennung erfolgt, wenn die vorbezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse verändert oder unverändert im Endlebensmittel enthalten sind.
Es kann keine Garantie für eine 100%ige Vollständigkeit der Angaben übernommen werden.

alle Preise inklusive gesetzlicher Umsatzsteuer

Unseren Baumkuchen gibt es auch für zu Hause zum mitnehmen!

Baumkuchen Café und Baumkuchenmanufaktur Quedlinburg



Persönlichkeiten der Stadt



Friedrich Gottlieb Klopstock
- Geboren am 2.7.1724 in Quedlinburg. Sohn eines Advokaten. Christlich-pietistische Erziehung. 1745/46 Studium der Theologie in Jena, seit 1746 in Leipzig. Mitarbeiter der »Bremer Beiträge«, die die ersten drei Gesänge des »Messias« druckten. Hauslehrer in Langensalza. 1750 in Zürich; ab 1751 in Kopenhagen mit Ehrengeld des dänischen Königs. 1770 mit Graf Bernstorff nach Hamburg. Klopstock starb am 14.3.1803 in Hamburg.

Deutscher Dichter. Genialer Epiker, Lyriker und Dramatiker zwischen Barock und Klassik. Begründer des deutschen Irrationalismus und der Erlebnisdichtung. Begriff den Dichter als Seher und Erzieher.



Johann Christoph Friedrich GutsMuths - am 9. August 1759 in Quedlinburg als Sohn eines Rotgerbers geboren, studierte er von 1779 bis 1782 Theologie in Halle an der Saale und war zunächst – wie bereits als Schüler – Erzieher im Elternhaus des späteren Geographen Carl Ritter. Letzteren begleitete er, zusammen mit dessen Bruder, in die von Christian Gotthilf Salzmann gerade gegründete Erziehungsanstalt Schnepfenthal. Salzmann erkannte bereits bei der „Examminierung“ der Jungen, was für einen begabten Hauslehrer sie in dem jungen GutsMuths gehabt hatten,

und bot diesem eine Stelle in seiner Einrichtung an. Hier wirkte dann GutsMuths bis 1839 – über 54 Jahre – als Lehrer für Gymnastik und Geografie. 1797 heiratete er die Pfarrerstochter Sophie Eckardt aus Bindersleben bei Erfurt. 1798 zogen die jungen Eheleute nach Ibenhain (Waltershausen). Dort wurden sie eine Familie mit fünf Söhnen und drei Töchtern. 1839 starb GutsMuths in Ibenhain, zeitlebens hochgeehrt für seine vielseitigen Verdienste.



Original Steinofenpizza in Gernrode und Umgebung
Gernrode • Wilhelm-Pieck-Straße 14

Probieren Sie unseren neuen
HARZ-BURGER® XXL!

Lieferservice
039485 / 63202

Baumkuchen Cafe- und Manufaktur
Baumkuchen Versandservice über:
info@cafe-harz.de
