

### CAFFETTERIA

#### **WARME GETRÄNKE**

17. Kaffee	€ 2,00	
18. Kaffee coffeinfrei	€ 2,00	
19. Espresso	<b>€</b> 2,00	
20. Tee - Schwarzer Tee (Früchtetee - siehe Extrakarte)	<b>€</b> 2,50	
21. Heiße Milch mit Honig	<b>€</b> 2,50	
22. Heiße Zitrone	<b>€</b> 2,50	
23. Milch-Kaffee	<b>€</b> 2,50	
24. Rüdesheimer Kaffee	<b>€</b> 3,70	
25. Russische Schokolade mit 2 cl. Wodka	<b>€</b> 3,70	
26. Tasse Kakao	<b>€</b> 2,50	
27. Tasse Kakao mit Sahne	<b>€</b> 2,90	
10. Tasse Schokolade (extra Karte)	<b>€</b> 3,50	
28. Cappuccino mit Sahne	<b>€</b> 2,50	
29. Cappuccino Italiano mit Milch	<b>€</b> 2,50	
30. Cappuccino Corretto mit 2 cl. Amaretto	<b>€</b> 3,70	
31. Irish Coffee	<b>€</b> 3,70	
32. Latte Macchiato	<b>€</b> 3,00	
33. Heißer Amaretto (mit Sahne und Muskat)	<b>€</b> 3,70	
34. Lumumba (heißer Cacao mit Weinbrand und Sahne)	<b>€</b> 3,70	
Espresso Macchiato	<b>€</b> 2,20	
Macchiatone	€ 2,30	
Latte Macchiato mit Aroma	€ 3,50	
(Caramello, Nuss, Minz, Schoko, Irischcreme, Zimt)		

### KUCHEN UND SNACKS

#### **KUCHEN**

35. Torten nach Tagesauswahl	<b>€</b> 3,00
36. Torten mit Sahne nach Taaesausw	rahl€ 3,20

#### **TOAST**

8. Klassik Toast (Schinken, Käse)	<b>€</b> 2,80
o Milano Toast (Salami Käse)	<b>€</b> 2.80

Die fotographische Zusammensetzung der Eis-Speziälitaten sind laut Angabe, kann jedoch im Falle eines Mangels an Früchten oder anderen Zutaten geändert werden. Sämtliche Preise inkl. Bedienung und Mehrwertsteuer \* Chininhaltig, Coffeinhaltig, Farbstoff

Information über Zutaten/Zusatzstoffe in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.

#### UNSERE PRODUKTE KÖNNEN SPUREN VON STOFFEN ENTHALTEN, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN

- Glutenhaltige Getreide und Erzeugnisse daraus Sojabohnen und Erzeugnisse daraus
- Krebstiere

- Erdnüsse und Erzeugnisse daraus
- Milch und Erzeugnisse daraus
   Schalenfrüchte und Erzeugnisse daraus

- Senf und Erzeugnisse daraus
- Schwefeldioxid und Sulfite
- Weichtiere
   und Erzeugnisse daraus

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten uslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen ihnen gerne genauere Infos.



# KALTE GETRÄNKE

### KALTE GETRÄNKE

1. Coca-Cola / Coca-Cola Light	FI. € 2,50 - Glas 0,40 I. € 4,00
2. Limonade gelb, weiss	Fl. € 2,50 - Glas 0,40 l. € 4,00
3. Apfelsaft	_Glas 0,20 l. € 2,20 - 0,40 l. € 4,00
4. Apfelwein	_Glas 0,20 l. € 2,20 - 0,40 l. € 4,00
5. Zitronensaft natur	<b>€</b> 2,50
6. Orangensaft	<b>€</b> 2,50
	<b>€</b> 2,50
8. Saftschorle	_Glas 0,20 l. € 2,50 - 0,40 l. € 4,00
11. **Bitter Lemon - Tonic Water_	<b>€</b> 2,50
Bifa	<b>€</b> 3,50
12. Flasche Bier Pils	0,33 l. € 2,90
13. Flasche Weizenbier	0,50 l. € 3,90
14. Eistee	_Glas 0,20 l. € 2,50 - 0,40 l. € 4,50
mit Pfirsich oder Zitronengescl	nmack
15. Bitterino	<b>€</b> 2,50
16. Flasche Wasser	0,25 l. € 2,50
Flasche Wasser	0,75 l. <b>€</b> 4,50



#### **APERITIES**

APERITIFS	
54. Martini rot, weiß	4 cl. <b>€</b> 4,00
55. *Campari Soda	4 cl. <b>€</b> 5,00
56. *Bitterino mit Wein	<b>€</b> 4,50
57. Ricard	
58. Campari Orange	4 cl. <b>€</b> 5,00
WEINE	
	0.01 4.00
37. Umstädter herb, mild	
38. Bardolino herb	
39. Lambrusco mild	0,2 l. <b>€</b> 4,00
40. Frascati herb	
41. Cabernet herb	
42. Prosecco	
Wildbacher (Rot-Herb)	
Manzoni (Weiss-Trocken)	0,2 l. <b>€</b> 4,00
ALKOHOLISCHE GETRÄNKE	
43. Ramazzotti	0,4 l. <b>€</b> 4,00
44. Fernet	<b>€</b> 3,00
45. Amaro Averna	
46. Grappa	<b>€</b> 3,00
47. Vecchia Romagna	
48. Asbach	
49. Sambuca	
50. Whisky - Johnnie Walker - Jeam Beam	
51. Bacardi Cola	
52. Whisky Cola	
53. Liköre	
Spritz	
Hugo	<b>€</b> 5,00



### MILCH-MIX-GETRÄNKE

59. Milch-Mix nach Geschmack

Klein **€** 3,00

Gross € 5,00

60. Super-Erdbeermilch

€ 6,50

### EISSORTEN

#### **FRUCHT-SPEISEEIS**

Banane,

Erdbeere,

Zitrone, Himbeere,

Heidelbeere.

Pfirsich-Mango\*

#### **MILCH-SPEISEEIS**

Schokolade, Vanille, Haselnuss, Stracciatella,

Trüffel, Kokosnuss, Malaga, Pistazien, Sahna Kirash, Zimt

Sahne Kirsch, Zimt, Joghurt Heidelbeer, After Eight, Latte Macchiato, Amadeus, Praline, Bounty, Cookies,

Tiramisù, Walnuss mit Feigen,

Bitter Schokolade\*

\*= ohne Milch

### PORTIONEN-EIS

#### **EISPORTIONEN AM TISCH**

61. Kleines Eis (2 Kugeln)\_€ 2,00 62. Mittleres Eis (4 Kugeln)\_€ 4,00

63. Großes Eis (6 Kugeln)\_€ 6,00

64. Sahneportionen\_\_\_\_€ 1,00

#### **EXTRAS**

Sosse extra	_€ 1,00
Likör extra	<b>_€</b> 1,50
Päcken Waffel	_€ 1,50
Amarena Kirschen 10 St	_€ 2,50
Portion Haselnüsse 10 St	_€ 1,50
Portion Frische Erdbeeren_	_€ 4,00
Portion Frische Früchten	_€ 4,00
Character and a subsection	C I O O

Sollte es einmal etwas länger dauern, so liegt das daran, dass wir Ihnen unser feines Eis in hausgemachter Qualität bieten und keine Fertigprodukte verwenden. Das schmeckt man dann auch!

> Wir bitten Sie um Ihr Verständnis, wenn wir Ihnen am Tisch keine Eistüten servieren können

# FÜR UNSERE



67. **MICKY MOUSE €** 4.50

68. **BIENE MAJA** € 4,50

### SPAGHETTI-EIS

Sahne, Vanilleeis, Erdbeersoße € 4,50

**JOGHURT KINDER** € 4,50



## EIS-SPEZIALITÄTEN







84. **FRUCHTBECHER**Milcheis, frische
Früchte und Sahne
€ 6,50





Sahne € 8,50



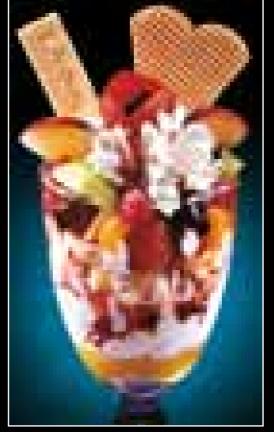
86. **BRATWURST MIT POMMES**Schokoladeneis, Vanilleeis,
Sahne, Erdbeersoße
€ 7,50



87. **LASAGNE**Sahne, Vanilleeis, Erdbeersoße,
Heidelbeeren
€ 7,50

#### 89. **PFIRSICH MELBA**Milcheis, frische Früchte, Sahne, halber Pfirsich € 6,50 90. PAGLIA E FIENO € 6,50 Vanilleeis, Pistazieneis, Sahne, Zabaionesoße 91. HONIGBECHER € 6,50 Milcheis, Baiser, Honig und Sahne 92. **KIWIBECHER**Milcheis, frische Kiwi und Sahne € 6,50 93. **ROTE GRÜTZE** € 6,50 Vanilleeis, rote Grütze, Sahne 94. KARAMELL BECHER € 6,50 Gemischtes Milcheis, Sahne, Karamellsoße 95. FRISCHER OBSTSALAT\_ € 6,50 (ohne Eis)

## EIG-GPEZIALITÄTEN



97. **COPPA DELIZIA**Milcheis, Banane, Pfirsich,
Ananas, Mandarinen,
Kirschen, Sahne
€ 9,00



98. **SPAGHETTI**Sahne, Vanilleeis, Erdbeersoße
€ 6,00



101. **TROPICALBECHER**Milcheis, tropische Früchte,
Sahne, Maracujasoße
€ 6,50

100. **SOLEADO**Zitroneneis, Orangensaft
€ 5,50

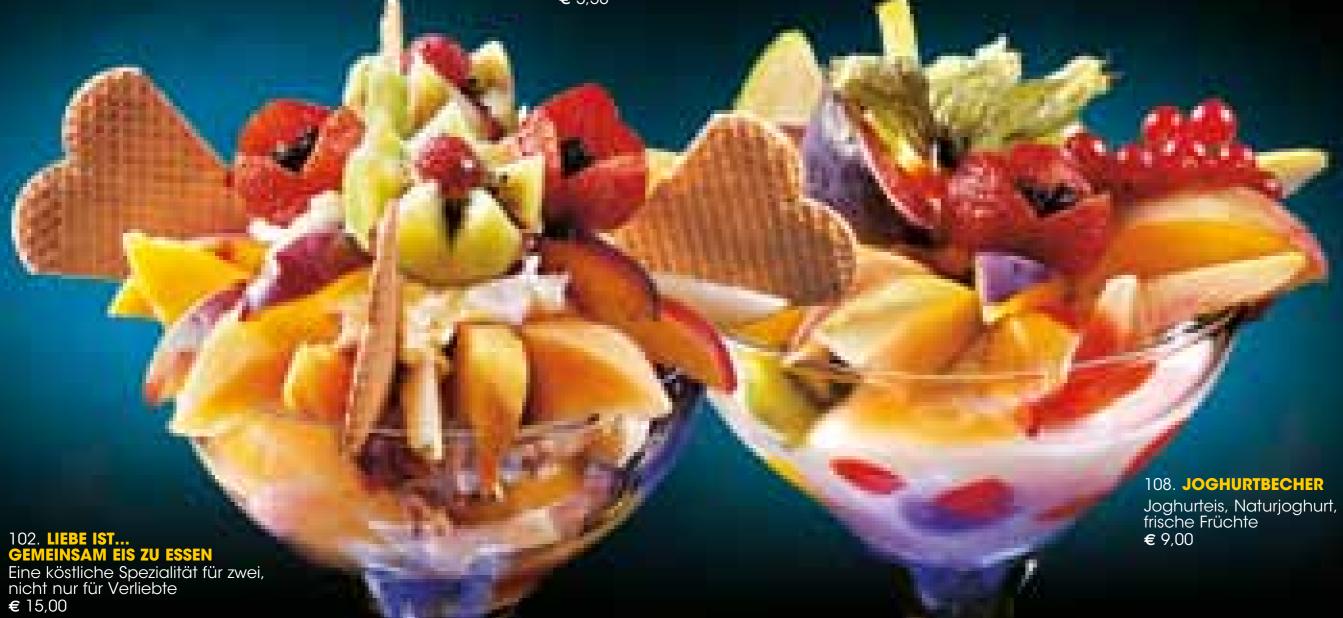
# EISSPEZIALITÄTEN MIT FRISCHEM JOGHURT

#### **JOGHURT ZUM TRINKEN**

Eis, Naturjoghurt, frische Früchte, Sahne mit:

103. ERDBEER	<b>€</b> 5,70
104. <b>BANANE</b>	<b>€</b> 5,70
105. <b>KIWI</b>	<b>€</b> 5,70
106. <b>HEIDELBEERE</b>	<b>€</b> 5,70
107. AMARENA - KIRSCHEN_	<b>€</b> 5,70





# EISSPEZIALITÄTEN MIT LIKÖR

109. <b>AMARETTOBECHER</b> Milcheis, Amarettini, Amarettolikör und Sahne	<b>_€</b> 7,20
111. MALAGA BECHER Malagaeis, und Milcheis, Rosinen, Malagawein und Sahne	_€ 7,20
112. <b>KROKANTBECHER</b> Vanilleeis, Nusseis, Amarettolikör und Sahne	_€ 7,20
113. MOKKA SCHALE  Milcheis, Mokkalikör und Sahne	_€ 7,20
116. MARSALABECHER Milcheis, Marsalawein und Sahne	_€ 7,20
117. <b>AFTER EIGHT</b> Stracciatellaeis, Sahne, Pfefferminzlikör	<b>_€</b> 7,20



120. **COPPA DOLOMITI**Milcheis, Sahne,
Amarenasaft,
Curaçao bleu\*
€ 7,20



119. TIRAMISU'BECHER Tiramisùeis, Sahne, Tiramisùsoße, Löffelbiskuit **€** 7,20



# MOZART BECHER

Gemischtes Milcheis, Sahne, Schoko- und Pistaziensoße, Mozartlikör, Mozartkugeln **€** 7,50



118. EIER SCHALE

€ 7,20



## EISSPEZIALITÄTEN MIT LIKÖR



122. **ERDBEER ROYAL**Erdbeereis, Erdbeeren und Fragolino Wein € 6,50



123. **EISSTEAK A LA BISMARCK**Schokoladeneis, Vanilleeis,
Nusseis, Sahne,
Eierlikör und halber Pfirsich
€ 7,20





Zitroneneis, Sekt

€ 6,50

Vanilleeis,

Zitroneneis,

Campari\*, Orangensaft

€ 6,50









Feines Eis in Umstadt hat einen Namen

Eis kitzelt Gaumen&Zunge, ist majestätisch, ist einfach coool – also das Eis von hier! Eis ist aber auch sentimental&"zerschmelzlich". Es schmilzt für sein Leben gern. Zuvor tanzt es am Gaumen und auf der Zunge und stößt das Tor zum Eisparadies "Tivoli" auf. Doch dazu ist Eile geboten. Wie kommt die coole Köstlichkeit aus dem Eisatelier hinter der Theke - direkt&frisch komponiert - auf den sommerlichen Tisch, mitten im mediterranen Blütenmeer aus Hortensien, Zitronen oder Zieräpfeln?

Die Sonnenterasse am Tivoli ist gefüllt mit eishungrigen Gästen – zwei, drei Eislöwen hinter der marmornen Theke hantieren schnell&geschickt mit der Eiszange und füllen zitronenweiße, erdbeerrote oder schokobraune Bällchen um Bällchen in die spiegelnden Glasschalen. Dolores, die fleißige Eislöwin, beugt sich dazu immer wieder hinab zu den Eisbehältnissen, durchpflügt mit dem rechten Arm kräftig die schimmernde Eismasse, um die Eiszange recht voll zu bekommen. Dann wieder drei, vier Schritte zurück vorbei am Kollegen - dort steht die Sahne, die in Kreisen über die angefangene Eisbestellung verteilt wird. Einmal umdrehen und bücken, dort wartet im Kühlschrank die süßfruchtige Tropicalsoße, die auch kreisförmig über das halbfertige Eisgedicht hinabfließt. Dann wieder zwei, drei Schritte zum nächsten Kühlfach unten, wieder niederknien, das gekühlte Obst herausholen, es wird frisch geschnitten: gelb leuchtende Pfirsichstückchen, fein säuerliche Kiwischeiben, halbe saftige Erdbeeren, süße Himbeeren, rot schimmernde Johannisbeeren . . . . Fertig gehext ist der fruchtig-eisige "Sommertraum".

Die Laufkundschaft am Eisfensterwill bedient werden und raschihre Schlemmertüte Eis auf die Hand. Handwerkliches Geschick lässt die Eisliebhaber glücklich weiterziehen. Viele der geduldig Wartenden verlassen sich aus Erfahrung auf die gleichbleibende Qualität der Tivoli-Eiskompositionen, immerhin steht der Eispalast seit 1972 - also seit nunmehr über 45 Jahren - verlässlich immer am gleichen Platz.

Eis&Zeit zerfließen schnell und derweil tobt hinter der Theke der Kampf gegen die schmelzende Zeit weiter: Zeit ist der nagende Todfeind der lecker-sensiblen Eisberge, zugleich aber unsichtbarer Antreiber der emsigen Eis-Kunsthandwerker. Ihr Kundenauftrag lautet: ästhetische Eisköstlichkeiten frisch komponieren - in gebotener Eile, um dem Zahn der kurzen Zeit keine Chance zu lassen und den Gast glücklich zu machen. Und genau das ist ihre Handwerkskunst. Da ist dann das Hakeln des Sahnespenders ein ärgerlicher Störfaktor. Guido Simioni, der Chef selbst tritt auf. Mit ein paar gezielten Handgriffen bringt er das Gerät wieder zum Laufen - das ist eben jahrzehntelanges Knowhow. Vor der Theke Giusi Simioni, die Chefin, oft unterstützt von ihrem Mitarbeiter: unaufhörliches Hin- und Herlaufen, schnelles Aufnehmen der lecker gefüllten Eisschalen, eine zusätzliche Waffel für einen kleinen Gast wird draußen auf die Sonnenterrasse gebracht . . . . Das geschäftige Hexenwerk hinter und vor der Theke geht so Bestellung für Bestellung weiter, von morgens bis abends - eine Kraft- und Leistungskür im Eispalast. Doch das ist Ihr Eiscafé "Tivoli" seit nunmehr über 45 Jahren - das bekommen sie schriftlich, sogar rückwärts lesbar: TIVOLI - I LOV(E) IT.

Text: Andreas Neubert

