

# Tortenpreisliste

## Hausgemachte Torten

Wenn nicht anders gekennzeichnet mit etwa 28 cm Durchmesser. Häufig mit einer Mürbeteigplatte und einer dünnen Marmeladenschicht als «Fundament».

### 1. Marzipan-Nusstorte

Nussbiskuit mit Nusssahne & einer dünnen Marmeladenschicht gefüllt, mit Marzipan umhüllt, € 40,00

### 2. Nuss-Sahnetorte

wie oben, jedoch ohne Marzipan, € 29,60

### 3. Schwarzwälder-Kirschtorte

heller & dunkler Boden mit Kirschen & Sahne gefüllt, Kirschwasser & Schokoraschel, € 27,50

### 4. Schoko-Kirschtorte

heller Boden mit Kirschfüllung und Schokoladenmousse, € 37,00

### 5. Schoko-Birnentorte

heller Boden mit Birnen-Sahnefüllung und Schokoladenmousse, € 31,20

### 6. Orangenjoghurt-Schokotorte

heller Orangenboden mit Orangenjoghurtsahne und Schokomousse, € 27,50

### 7. Dreierlei-Schokomousetorte

heller- und dunkler Boden im Schachbrettmuster,  
mit Zartbitter- Vollmilch- und weißem Schokomousse gefüllt, € 40,00

### 8. Schokoladen-Sahnetorte

heller Boden mit sahniger Schokoladenfüllung, € 27,50

### 9. Mokka-Sahnetorte

heller Boden mit sahniger Schokoladen-Mokkafüllung, € 27,50

### 10. Baileys-Sahnetorte

heller Boden mit einer leichten Kaffeernote, mit Baileysmousse gefüllt, € 27,50

### 11. Baileys-Preiselbeertorte

wie oben, jedoch je zur Hälfte mit Baileysmousse- und Preiselbeermoussefüllung, € 28,60



**12. Eierlikör-Mousetorte**

dunkler oder heller Nussboden mit Eierlikörmousse, € 26,50

**13. Apfel-Eierlikörtorte**

Mürbeteig mit Apfelstücken in Vanille-Weinfüllung gebacken, mit Eierlikör-Mousse bedeckt, € 27,00

**14. Florentiner-Apfeltorte**

Apfelbiskuit mit Kürbismandel-Schicht gebacken, mit Apfelsahne und etwas Calvados gefüllt, € 26,00

**15. Schwedische Apfeltorte**

(OHNE Sahne) mit Dinkelmehl, Preiselbeeren und etwas Zimt gebacken, € 20,20

**16. Kirsch-Pistazienmousetorte**

heller Boden mit gemahlenden Pinienkernen mit Kirschfüllung und zart-grünem Pistazienmousse, € 36,00

**17. Proseccotorte**

Zitronenbiskuit mit Prosecco-Sahnefüllung und einer fruchtigen Himbeerfüllung, € 28,60

**18. Tiramisu-Torte**

das klassische italienische Dessert in Tortenform, € 23,30

**19. Pharisäertorte**

Kaffeebiskuit mit Rumsahne gefüllt, € 20,70

**20. Walnusstorte**

mit Nuss-Nougat-Sahne-Quarkfüllung, € 26,80

**21. Nougattorte**

Kokosbiskuit mit Ananasmarmelade und Nougatsahne gefüllt, umhüllt von Nougat und Marzipan, € 42,50

**22. Zartbittertorte**

dunkler Schokoladenboden mit cremiger Mascaponefüllung, € 47,50

**23. Prinz-Egon-Torte («Maulwurfkuchen»)**

Schoko-Nussboden mit Sahne und Schokorasel gefüllt und Kuchenteigstreuseln bedeckt, € 27,50

**24. Fliederbeer-Schokotorte**

Buchweizenboden je zur Hälfte mit Fliederbeersahne und weißem Schokomousse gefüllt, € 31,70



**25. Fliederbeer-Sahnetorte**

Buchweizenboden mit kräftiger Fliederbeersahne-Füllung, € 29,60

**26. Preiselbeer-Sahnetorte**

Buchweizenboden & Preiselbeersahnefüllung, € 28,50

**27. Russische Zupftorte**

(ohne Sahne) zwei dunkle Streuselschichten mit einer gehaltvollen hellen Füllung, € 21,80

**28. «Wahnsinnstorte»**

zwei dünne Baiserschichten mit Mandeln, gefüllt mit einer leichten Zitronenfüllung, € 25,50

**29. Kir-Royaltorte**

Mürbeteig und Biskuit mit Joghurtfüllung mit weißer Schokolade und Johannisbeeren  
(nur in der Johannisbeersaison mit frischen Früchten), € 34,00

**30. Joghurt-Johannisbeertorte**

heller Boden mit Schokostreuseln mit einer erfrischenden Joghurtschicht mit Johannisbeeren, € 30,80

**31. «Hugo»-Torte**

dunkler Boden mit Joghurt-Quarkfüllung  
mit Holundersirup, Prosecco, Minze und Limette –*fettarm*–, € 35,80

**32. Pflaumensahne-Orangenjoghurttorte**

Nussbiskuit je zur Hälfte mit  
fruchtig-süßer Pflaumensahne & erfrischendem Orangenjoghurt gefüllt, € 31,70

**33. Cappuccino-Joghurttorte**

Kokosbiskuit mit Cappuccino-Joghurtfüllung und Aprikosen, € 39,00

**34. Joghurt-Aprikosentorte**

heller Boden mit Aprikosen und Joghurt-Sahnefüllung, € 35,90

**35. Quark-Sahnetorte (Käse-Sahnetorte)**

heller Boden mit Quarksahnefüllung und

**Mandarinen, € 33,80**

oder **Kirschfüllung, € 32,80**

oder **Roter Grütze, € 31,70**



**36. Pfirsich-Marakujatorte**

heller Boden mit Quark-Sahnefüllung mit vielen Pfirsichspalten  
und einer herb-fruchtigen Marakujaschicht, € 37,80

**37. Brombeer-Vanillequarktorte**

dunkler Boden mit Vanillequark- und Brombeerquarkfüllung (fast ohne Kerne), € 35,00

**38. Himbeer-Vanillequarktorte**

wie oben mit Himbeerquarkfüllung, € 36,00

**39. Marmorierte Brombeerquarktorte**

heller Boden mit Quarksahnefüllung und einer Brombeerpüree-Marmorierung (fast ohne Kerne), € 38,00

**40. Marmorierte Himbeerquarktorte**

wie oben jedoch mit einer Himbeerpüree-Marmorierung (fast ohne Kerne), € 39,00

**41. Quark-Streuseltorte**

(ohne Sahne) ein Käsekuchen mit knusprigen Streuseln, € 27,60

**42. Stachelbeer-Baisertorte**

heller Boden mit Stachelbeeren-Sahnefüllung und einer dünnen Baiserhaube, € 41,00

**43. Stachelbeersahnetorte**

heller Boden mit Stachelbeerfüllung & Sahne, € 30,70

**44. Himbeersahnetorte**

heller Boden mit Himbeer-Sahnefüllung, € 31,70

**45. Brombeersahnetorte**

heller Boden mit Brombeer-Sahnefüllung, € 30,70

**46. Schmandtorte**

(ohne Sahne) geb. Schmandfüllung mit Mandarinen, € 21,50

**47. Erdbeersahnetorte**

heller Boden mit Erdbeer-Sahnefüllung (nur von April bis Juli mit frischen Früchten), € 29,60

**48. Basilikum-Erdbeertorte**

Pinienbiskuit mit Erdbeeren und Basilikum-Quarkfüllung  
(nur von April bis Juli mit frischen Früchten), € 37,50

**49. Blaubeersahnetorte**

heller Boden mit Orangenbutterkrem und Blaubeer-Birnen-Sahne, € 41,50

**50. Mokka-Sahnetorte**

mit Aprikosen, Mandel-Kakao-Boden, gefüllt mit Aprikosen und heller Mokka-Sahne, € 31,70

**51. Frankfurter Kranz (gefüllte Sandtorte)**

mit Vanille-Butterkrem und Marmelade gefüllt, geröstete Mandeln, € 38,50

**52. Friesentorte (26 cm)**

Blätterteig mit Pflaumenmus und Sahne, € 20,70

**53. « Gefallene Torte »**

saftiger Brandteigboden mit Früchten belegt, etwas Sahne als Garnitur mit:

**Kirschen, € 20,70**

oder **Himbeeren, € 23,30**

oder **Brombeeren, € 22,20**

oder **Aprikosen, € 23,20**

**54. Mürbeteig mit Vanillepudding** und:  
**frischen Erdbeeren (nur von April bis Juli), € 22,20**

oder **Kirschen, € 20,70**

oder **bunten Früchten, € 20,70**

**55. Eistorte**

Vanilleeis mit Schoko- und Baiserstückchen, € 30,70



## Kuchenpreisliste

### Hausgemachte Kuchen vom Blech

ganzes Blech: etwa 44 x 31 cm = 40 kleine Stücke

#### **K1: Apfelkuchen**

ganzes Blech, € 25,70 / halbes Blech, € 19,00

#### **K2: Quark-Mandarinenkuchen**

ganzes Blech, € 29,60 / halbes Blech, € 22,20

#### **K3: Kirsch-Streuselkuchen**

ganzes Blech, € 20,20 / halbes Blech, € 15,10

#### **K4: Rhabarber-Streuselkuchen**

ganzes Blech, € 19,60 / halbes Blech, € 14,70

#### **K5: Mohn-Streuselkuchen**

ganzes Blech, € 29,60 / halbes Blech, € 22,20

#### **K6: Pflaumenkuchen (Rühteig)**

ganzes Blech, € 16,10 / halbes Blech, € 12,10

#### **K7: Donauwellen**

Rühteig mit Kirschen, Vanillekrem und Schokoglasur

ganzes Blech, € 29,70 / halbes Blech, € 22,10

#### **K8: Zitronenschnitten**

gefüllter Biskuit, ganzes Blech, € 21,20 / halbes Blech, € 15,90

#### **K9: Zitronenkuchen**

ungefüllter Rührteig, ganzes Blech, € 13,90 / halbes Blech, € 10,30

#### **K10: Butterkuchen** (Hefeteig) mit Zucker und Mandeln oder Streuseln

ganzes Blech, € 22,30 / halbes Blech, € 16,70

#### **K11: Mandel-Schmandkuchen**

ganzes Blech, € 22,20 / halbes Blech, € 16,60



**K12: «Schwarzer Peter»**

Kekskuchen mit **Schokokrem**, ca. 1100 g, € 12,60

mit **weißer Schokolade**, € 13,60

**zwei-farbig** (halb weiße und halb dunkle Schokolade), € 13,60

mit **«Schuss»** z. B. Weinbrand oder Rum zzgl., € 1,00

**K13: «Puffer»**

z. B. Marmorkuchen, Zitronenpuffer, Eierlikörpuffer, Rosinenpuffer,  
zur Weihnachtszeit: Gewürzpuffer, groß, € 9,80 / klein, € 7,50



**Biskuitrollen**

(ca. 31 cm = etwa 15 Scheiben)

**R1: Zitronenrolle**, € 16,80

**R2: Cappuccino-Joghurtrolle mit Aprikosen**, € 23,30

**R3: Erdbeerjoghurt-Rolle**, € 15,30

**R4: Stachelbeer-Quarkrolle**, € 24,50



**Cupcakes**

**C1: Baileys-Cupcakes**, mind. 10 Stück: € 1,20/St. (ab 20 St.: € 1,00/St.)

**C2: Pistazien-Cupcakes**, mind. 10 Stück: € 1,50/St. (ab 20 St.: € 1,30/St.)

**C3: Vanille-Cupcakes**, mind. 10 Stück: € 1,20/St. (ab 20 St.: € 1,00/St.)



### Das Kleingedruckte:

---

**Alle o.g. Kuchen und Torten werden frisch im Hause gebacken**  
(einzige Ausnahme: der Blätterteig für die Friesentorte ist nicht hausgemacht).

---

Bei einigen Torten etc. wird **Alkohol** zur geschmacklichen Verfeinerung verwendet,  
auf Wunsch kann darauf in nahezu jedem Fall verzichtet werden.

Bei den meisten Torten und Kuchen wird helles **Weizenmehl** verwendet, auf Wunsch kann dies meist durch Vollkorn-, Dinkel  
oder Buchweizenmehl ersetzt werden (durch Verwendung dieser meist teureren Mehle ist ein Preisaufschlag möglich).

Wenn bei der Zubereitung auf **Allergene oder Unverträglichkeiten** Rücksicht genommen werden soll teilen Sie uns das  
bitte bei der Bestellung mit.

---

Gern verzieren wir die Torten mit einem **«Herzlichen Glückwunsch-Aufleger»** und zwei bis drei **Marzipanrosen**,  
die in verschiedenen Farben zur Auswahl stehen (zzgl., € 4,00).

---

Die Torten haben i. d. R. einen Durchmesser von ca. 28 cm und reichen **für ca. 10 Personen**.  
Ist ein Durchmesser von ca. 26 cm – **für etwa 8 Personen** – gewünscht, wird der Preis um 10% reduziert  
(dabei aufgerundet auf den nächsthöheren € 0,10 Wert). Wenn ein Durchmesser von ca. 30 cm gewünscht wird  
– **für ca. 12 Personen** –, wird der Preis um 10% erhöht (dabei aufgerundet auf den nächsthöheren € 0,10 Wert).

---

Die Torten werden ungeschnitten serviert. Durch die Dekoration kann meist eine  
optische «Einteilung» der Torten in 18, 16, 14, 12 oder 8 Stücke erfolgen.

---

**Alle genannten Preise sind «im Haus-Verzehr-Preise» inkl. 19% USt.**

---

Bitte beachten Sie auch unsere **«außer-Haus-Preise»** wenn Sie die Torten / Kuchen für Ihre Feier  
daheim oder andernorts bestellen.

---

Gern packen wir nicht verzehrte Torten / Kuchen zum Mitnehmen für Sie ein.  
Ggf. wird das Verpackungsmaterial in Rechnung gestellt. Dies können Sie vermeiden und gleichzeitig die Umwelt schonen,  
wenn Sie entsprechende Behältnisse für den Heimtransport mitbringen.  
Bitte beachten Sie, dass wir jegliche Haftung für später zu Hause verzehrte Torten ausschließen.

---

Gerade durch sommerliche Temperaturen und Temperaturschwankungen bitten wir  
bei Aufbewahrung und späterem Verzehr zu beachten, dass für fast alle Torten frische Sahne und bei einigen Rezepturen  
Frischei im erhitzten oder rohem Zustand verwendet wird.  
**Eine konsequente Kühlung ist daher nötig und ein zeitnaher Verzehr wird nachdrücklich empfohlen.**

---

Alle vorherigen Preislisten verlieren ihre Gültigkeit / Stand: Januar 2017

