

SPEISEKARTE



SAM  CCA

KAFFEERÖSTEREI • CAFE • DELI





Liebe Gäste,

wir heißen Sie ganz herzlich willkommen in unserem Café SAMOCCA Weissach!

Betrieben wird dieses Café von der Pfiffikus gGmbH, einem anerkannten Inklusionsunternehmen aus Leonberg. Seit unserer Gründung im Jahr 2002 steht die Pfiffikus gGmbH für eine einfache, aber kraftvolle Idee: Arbeit soll für alle Menschen möglich sein – sinnvoll, individuell und mitten in der Gesellschaft. Pfiffikus gGmbH entstand aus dem Engagement von Eltern, Lehrkräften und Förderern der Karl-Georg-Haldenwang-Schule in Leonberg – einer Schule für Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung. Beide Einrichtungen verbindet bis heute der Wunsch, echte Perspektiven zu schaffen – für Menschen mit Behinderung und für all jene, denen der Zugang zum Arbeitsmarkt erschwert ist.

Startpunkt für SAMOCCA Weissach war die Anfrage der Verantwortlichen des Rosa-Körner-Stifts, ob Pfiffikus gerne in diesen Räumen ein inklusives Café betreiben würde. In Zusammenarbeit mit SAMOCCA als erfahrener Partner freuen wir uns sehr, Ihnen hier einen Ort der Begegnung ermöglichen zu dürfen. SAMOCCA ist ein Projekt der Behindertenhilfe Ostalb (Samariterstiftung). 2003 eröffnete in Aalen das erste SAMOCCA Café als Pilotbetrieb. Seitdem sind in diesem Franchiseprojekt bundesweit 10 weitere Cafés dazu gekommen, 4 weitere sind gerade in Entstehung. Bei uns treffen Menschen mit unterschiedlichen Lebenswegen, Fähigkeiten und Geschichten aufeinander. Hier wird gearbeitet, gelernt, gelacht – und vor allem: gemeinsam gelebt. Qualität bedeutet für uns nicht nur guter Kaffee und frische Speisen, sondern auch ein respektvoller Umgang, Verlässlichkeit und echtes Miteinander.

Wir freuen uns, dass Sie bei uns zu Gast sind und wünschen Ihnen eine genussvolle Auszeit!

Ihr SAMOCCA-Team



Röstverfahren

Kaffeebohnen enthalten über 800 unterschiedliche Aromen. Die spezifische Aromaspitze einer Sorte durch den Röstprozess zu erreichen, ist das Ziel jedes gewissenhaften Kaffeerösters. Damit dies gelingt, nutzen wir beim Rösten alle Sinne, denn allein auf Zeit und Temperatur zu achten, reicht nicht aus - wir hören auf die Geräusche aus der Rösttrommel, vergleichen Farbe und Geruch und degustieren regelmäßig unsere Röstergebnisse, damit stets das festgelegte Röstprofil der einzelnen Sorten gewährleistet ist.

KAFFEESORTEN

Unsere mehrfach preisgekrönte Kaffeerösterei bietet eine reiche Auswahl an sortenreinen Spezialitätenkaffees sowie fein abgestimmten Gourmetmischungen, deren geschmackliche Vielfalt keine Wünsche offen lässt. Bei der Auswahl des grünen Rohkaffees wie auch bei dessen Röstung bedienen wir uns der aufwändigen Methoden traditioneller Kaffeemanufakturen – während herkömmlicher Kaffee teilweise bei 400 Grad geröstet wird, rösten wir unsere Bohnen bei maximal 200 Grad. Das dauert zwar etwas länger, schont aber Ihren Magen und lässt den Kaffee sein volles Aroma entfalten. So wird der Kaffee zum Genuss!

AUSZUG AUS UNSEREN AUSZEICHNUNGEN:

Deutsche Röstergilde

- 2025: Goldmedaille:** Sidamo
Goldmedaille: CO2 entkoffeiniert
Goldmedaille: Espresso Della Casa (Blend)
Goldmedaille: Espresso Classico (100% Arabica)

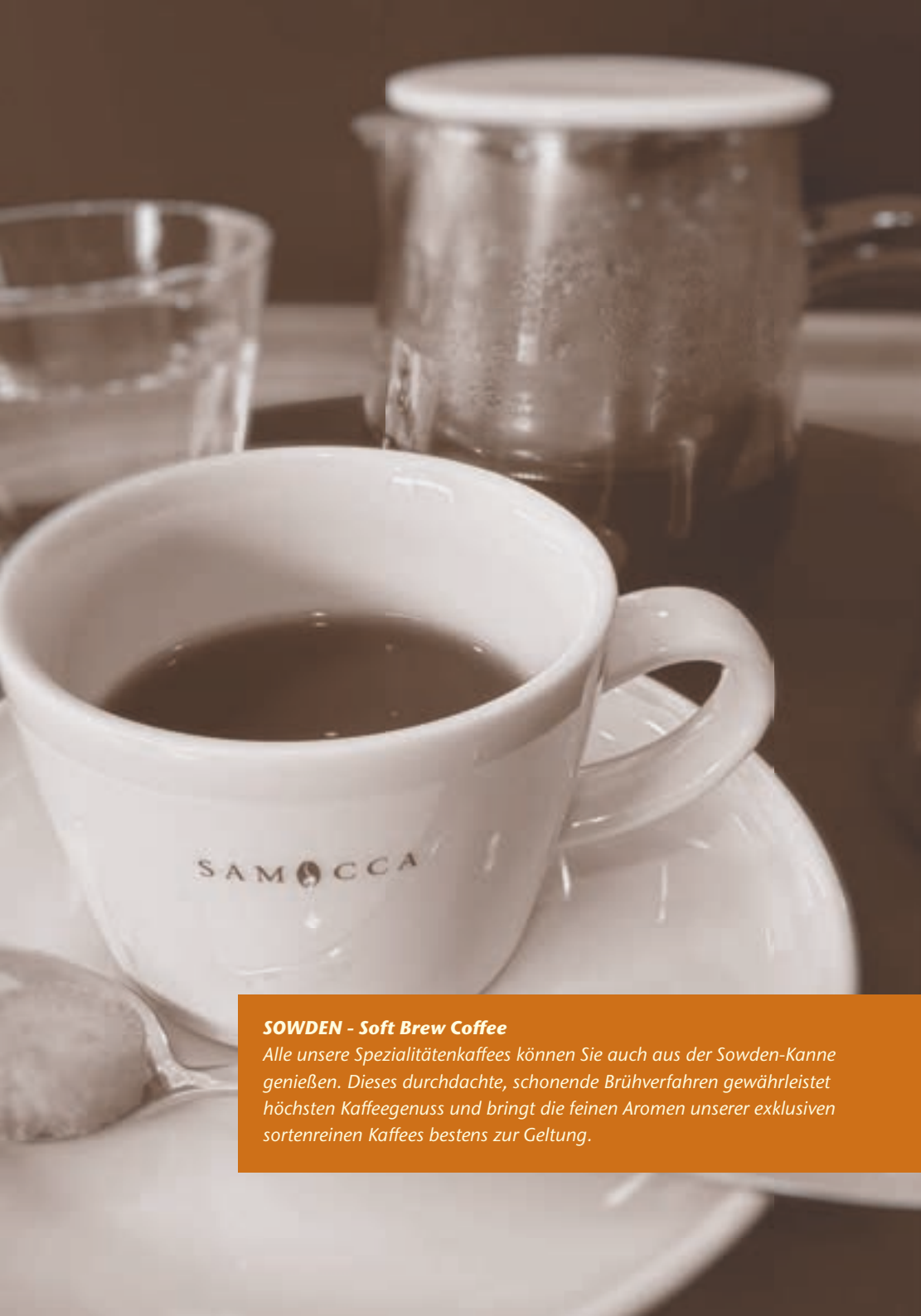
- 2024: Goldmedaille:** Gourmet Limes Kaffee
Goldmedaille: Bio Kaffee Finca Andalusia SHG EP
Goldmedaille: Antigua SHB Los Volcanes
Goldmedaille: Bio Espresso Nero Notte

- 2023: Goldmedaille:** Bio Kaffee Gourmet Samocca
Goldmedaille: Bio Espresso Armonico
Goldmedaille: Meáambar Roter Catuai



Auszeichnung als eine der besten Kaffeeröstereien in Deutschland durch das Magazin Feinschmecker 2025





SOWDEN - Soft Brew Coffee

Alle unsere Spezialitätenkaffees können Sie auch aus der Sowden-Kanne genießen. Dieses durchdachte, schonende Brühverfahren gewährleistet höchsten Kaffeegenuss und bringt die feinen Aromen unserer exklusiven sortenreinen Kaffees bestens zur Geltung.

SPEZIALITÄTENKAFFEE

PRO KANNE, ZWEI TASSEN

€ 5,90

Mexiko

Berilo Mocabe HG EP

Dieser Kaffee aus dem Hochland von Motozintla im Süden Mexikos vereint die Aromen von Schokolade, Mandel und Vanille mit einer zarten Süße.

Uganda

Bukonzo

Die gewaschene, fruchtige Arabica-Bohne mit feinen Zwischentönen ist ein besonderes Geschmackserlebnis.

Honduras

Roter Catuai SHG

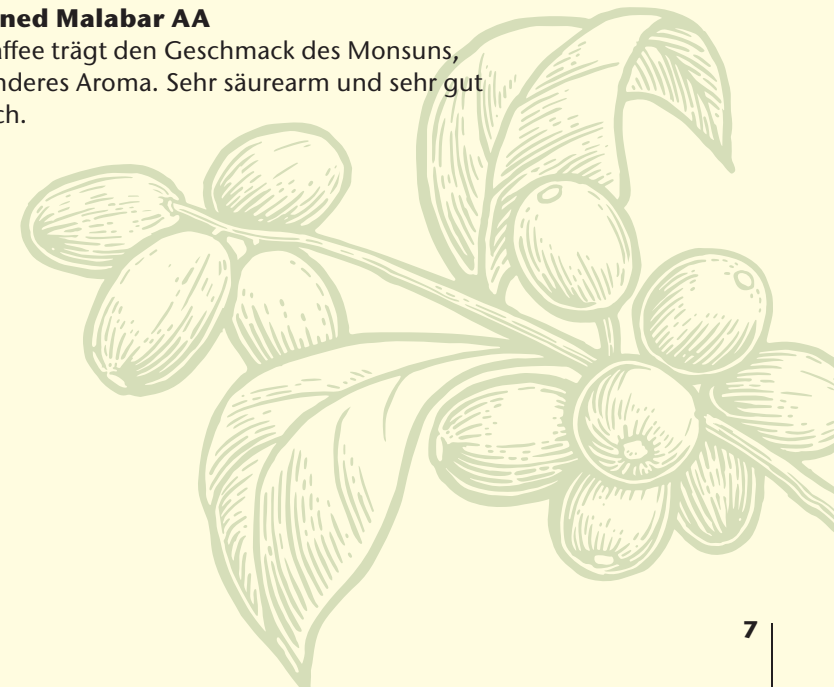
Dieser hochwertige Meáambar-Direktimport wird auf über 1400 Metern Höhe angebaut. Geschmacklich besticht er durch seine fruchtig süße Note.

Indien

Monsooned Malabar AA

Dieser Kaffee trägt den Geschmack des Monsuns, ein besonderes Aroma. Sehr säurearm und sehr gut verträglich.

SPEISEKARTE



SPEZIALITÄTENKAFFEE

Kolumbien

CO2 entkoffeiniert

Mit dem dezenten Aroma gerösteter Mandeln fließt dieser Spezialitätenkaffee samtig weich in den Gaumen, zeigt sich aber dennoch spritzig im Abgang.

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2025

Gourmet Samocca

Unser Hauskaffee!

Dieser kräftige Blend aus zwei mittelamerikanischen Bio-Arabica-Bohnen überzeugt mit einer frischen, spritzigen Traube-Nuss-Note und einem Hauch von Mokka-Aroma.

Ausgezeichnet mit der Goldmedaille der Deutschen Röstergilde 2023



ESPRESSO / KAFFEE / SCHOKOLADE

Espresso	€ 2,40
Espresso doppio	€ 3,60
Espresso Macchiato	
Doppelter Espresso mit Milchschaum	€ 4,00
Café Crema	€ 3,00
Cappuccino	€ 3,80
Latte Macchiato	€ 4,00
Milchkaffee	€ 4,00
Milchsäumle	
Milchschaum in kleiner Tasse, für Kinder	kostenfrei

SCHOKOLADE/MILCH

Heiße Schokolade Vollmilch ^(8,13) € 3,80

In heißer Milch aufgelöste Milkschokoladen-Drops mit 33,6 % Kakaoanteil

Zartbitter ⁽⁸⁾

In heißer Milch aufgelöste Zartbitterschokoladen-Drops mit 70,5 % Kakaoanteil

Weißer ^(8,13)

In heißer Milch aufgelöste weiße Schokoladen-Drops mit 28% Kakaoanteil

Chai Latte ⁽¹³⁾ € 3,40

Kombination aus Schoko Chai, heißer Milch und Milchschaum

Zubereitung mit laktosefreier Milch oder Haferdrink  möglich.

Ein Milchkännchen kann kostenlos dazu bestellt werden.

TEE

Genießen Sie den Tee aus dem Hause Ronnefeldt – Teequalität seit 1823

Tasse € 3,20
Kanne (entspricht 2 Tassen) € 4,80

Eine ausführliche Beschreibung unserer Teesorten finden Sie an der Verkaufstheke.

Schwarzer Tee

Spring Darjeeling
Assam Broken Goldspitzen

Aromatisierter Schwarzer Tee

Viva Vanilla
Schoko Chai

Grüner Tee

Gu Zhang Mao Jian
Sencha
Morgentau® (aromatisiert)

Weißer Tee

Pai Mu Tan (Weiße Päonie)

Kräutertee

Allwetter
Glückskräuter®

Rooibos-Tee

Rooibos Caramel (aromatisiert)

Früchtetee

Frisch & Frech® (aromatisiert, Waldbeerengeschmack)

Orange küsst Minze

White Peach (besonders mild, aromatisiert, Pfirsichgeschmack)

SPEISEKARTE

KALTGETRÄNKE / SMOOTHIES

fritz	0,33l	€ 3,40
fritz kola		
fritz orange ^(3,5)		
fritz mischmasch ⁽⁵⁾		

Teinacher Apfelschorle	0,33l	€ 3,40
-------------------------------	-------	--------

Teinacher Genuss-Limo

Rhabarber-Mirabelle	0,33l	€ 3,40
Mango-Maracuja-Orange ^(3,5)	0,33l	€ 3,40
Zitrone ⁽³⁾	0,33l	€ 3,40
Johannisbeere-Holunder	0,33l	€ 3,40
Pink Grapefruit	0,33l	€ 3,40

Kumpf Orangensaft	0,2l	€ 3,20
--------------------------	------	--------

Teinacher Gourmet-Mineralwasser Medium

0,33l	€ 3,00
0,75l	€ 5,00

Naturell	0,33l	€ 3,00
	0,75l	€ 5,00

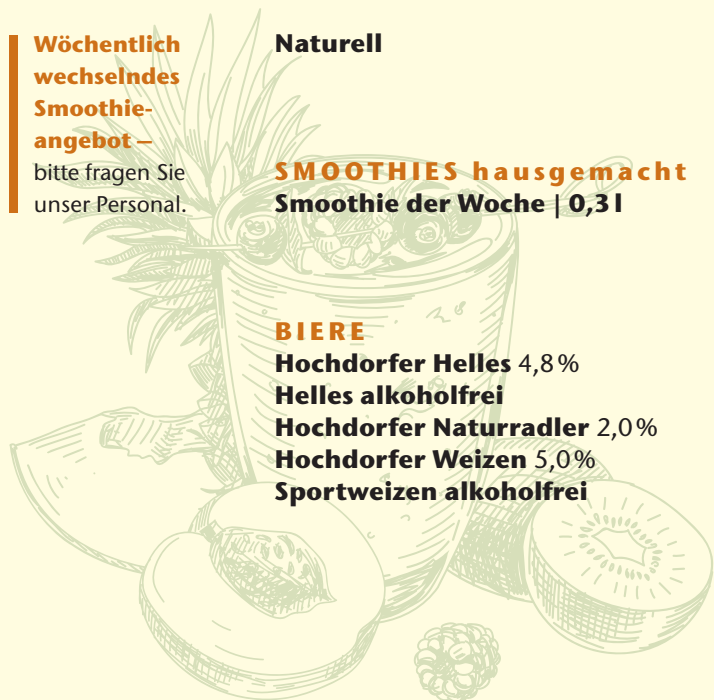
SMOOTHIES hausgemacht Smoothie der Woche | 0,3l

€ 4,80

BIERE

Hochdorfer Helles 4,8%	0,33l	€ 3,40
Helles alkoholfrei	0,5l	€ 3,80
Hochdorfer Naturradler 2,0%	0,2l	€ 3,00
Hochdorfer Weizen 5,0%	0,5l	€ 3,80
Sportweizen alkoholfrei	0,5l	€ 3,80

**Wöchentlich
wechselndes
Smoothie-
angebot** –
bitte fragen Sie
unser Personal.



vegan

WEIN / SEKT

Wein	0,1l	€ 3,00
	0,25l	€ 6,00

Weinschorle	0,25l	€ 4,00
-------------	-------	--------

WEISSWEIN

Cuvée blanc trocken ⁽¹⁴⁾ 11,5%
Fruchtiges, aber doch trockenes Weißweincuvée

Gelber Muskateller fruchtig ⁽¹⁴⁾ 11%
Fruchtbetonter Weißwein. Deutliche Süße mit
filigraner Säure.

ROSÉ

Muskattrollinger Rosé ⁽¹⁴⁾ 10,5%
Fruchtiger Rosé mit rosa schimmernder Farbe,
sortentypisch muskatig blumig duftend.

ROTWEIN

Trollinger „Alte Rebe“ halbtrocken ⁽¹⁴⁾ 11,5%
Samtiger Trollinger aus über 35 Jahre alten Reben.

SEKT/SECCO

Chardonnay Sekt trocken, 12,0 Vol%	0,1l	€ 3,60
	0,75l	€ 27,00

„Goldperle“, Secco weiß, 10,5 Vol%	0,1l	€ 3,00
	0,75l	€ 20,00

Traubensecco, null Promille	0,1l	€ 2,40
	0,75l	€ 15,00

SPEISEKARTE

**Genießen Sie
hochwertigen
Wein und Sekt
des Weinguts
Faigle,
Horrheim.**





DELI

SPEISEKARTE

BAGEL

Nordic Bite Bagel ^(10,12,13,16) € 5,80

Sesambagel, belegt mit Kräuterfrischkäse, Salat, Räucherlachs und Kresse/Sprossen

Alpenbagel ^(12,13,16) € 4,40

Laugenbagel, belegt mit Kräuterfrischkäse, Salat, Bergkäse, Gurke, Tomate und Basilikum-Pesto

Vive la France Bagel ^(13,15,16) € 4,60

Bagel natur, belegt mit Kräuterfrischkäse, Salat, Camembert, gehackten Walnüssen, Gurke und Tomate

Klassischer Bagel ^(12,13,16) € 4,60

Laugenbagel, belegt mit Kräuterfrischkäse, Salat, Schinken, Bergkäse, Gurke und Tomate

Orientalischer Bagel  ^(12,16) € 5,40

Mehrkorn-Bagel, belegt mit Hummus, Salat, Grillgemüse, Kresse und Sprossen

Nach Wunsch ...

Brezel ^(8,16) € 1,40


Butterbrezel ^(8,13,16) € 2,20

Brötchen ^(8,16) € 1,20

Bagel ^(8,12,14,15) € 1,80

Hausgemachtes Hefezöpfle ^(8,11,14,15) € 2,80

PORTION

Butter ⁽¹³⁾, Alsan  € 0,80

Fruchtaufstrich hausgemacht  € 1,20

Nutella ^(8,13,15), Imker-Honig € 1,40

Kräuterfrischkäse ⁽¹³⁾, Hummus ⁽¹²⁾ hausgemacht , € 1,40

Oliventapenade hausgemacht  € 1,80

1 Portion Bergkäse in Scheiben € 1,80

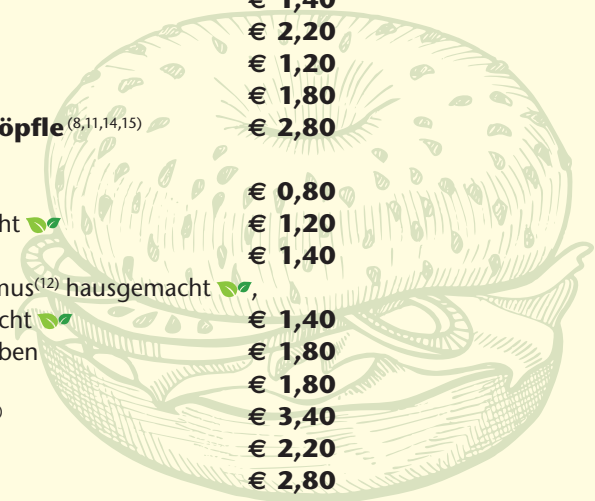
1 Portion Schinken € 1,80

2 Scheiben Räucherlachs ⁽¹⁰⁾ € 3,40

Wachswieches Ei ⁽⁷⁾ € 2,20

Obstsalat im Weckglas € 2,80

Hausgemachtes Birchermüsli im Weckglas ^(13,15,16) € 3,20




Alle Bagels können warm serviert werden (ohne Salat).

FRÜHSTÜCKSPAUSE



Brezel-Frühstück ^(7,8,13,16)  € 3,80

1 Brezel, 1 Portion Butter, 1 Frühstücksei

Zöpfles-Frühstück ^(7,8,13,15,16)  € 5,00

Mini-Hefezöpfe mit Butter, Fruchtaufstrich, wahlweise Honig/Nutella

Klassisches Frühstück ^(8,12,13,16) € 8,60


2 Brötchen mit Butter, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse und Fruchtaufstrich (Gerne können Sie das Frühstück auch ohne Schinken bestellen).


Orientalisches Frühstück ^(12,13,16,17)  € 10,20


Fladenbrot mit Hummus, Oliventapenade, Grillgemüse und eingelegtem Feta

Vegane Alternative 

Fladenbrot mit Hummus, Oliventapenade, Grillgemüse und mariniertem Räuchertofu

Granola hausgemacht ^(12,13,16)  € 5,80

Geröstete Haferflocken und Saaten aus regionalem Anbau, braunem Zucker, Tahini und Kokosöl, dazu ein kleiner Obstsalat mit saisonalem Obst, wahlweise mit Joghurt/Kuhmilch/Haferdrink vegan 

Birchermüsli ^(13,15,16)  € 6,20

Mit Haferflocken, Apfel, Nüssen, Beeren

Genießer-Frühstück für 2 ^(8,12,13,15,16) € 22,80

Brötchenkorb mit 2 Brötchen und 2 Brezeln, Butter, Fruchtaufstrich, wahlweise Honig/Nutella, Schinken, Käse, Kräuterfrischkäse, wahlweise Obstsalat/Birchermüsli, 2 wachswieche Eier, wahlweise 2 Gläser Orangensaft/Sekt

Für Sie hausgemacht:

Fruchtaufstrich, Kräuterfrischkäse, Hummus, Oliventapenade, Grillgemüse, Granola, Fladenbrot, Zöpfe, Birchermüsli

Frühstück können Sie bis 11:30 Uhr bestellen





MITTAGSPAUSE

Falafel-Bowl ⁽¹²⁾ € 12,40

Falafel in einer Salat-Bowl, bestehend aus grünem Salat, Karotte, Gurke, Tomate - dazu hausgemachter Hummus, Fladenbrot und Dressing

Gemüsequiche ^(7,13,16) € 8,20

Bunte Gemüsequiche, hausgemacht aus regionalem und saisonalem Gemüse – dazu ein kleiner Salat mit hausgemachtem Dressing

Suppe der Woche € 4,80

Hausgemachte Suppe aus regionalem und saisonalem Gemüse

Die Bestellung der Mittagsgерichte ist von 11.00 Uhr bis 16.00 Uhr möglich.

KAFFEPAUSE

Kuchen ^(7,8,13,15,16) € 3,60

Torte ^(7,8,13,15,16) € 4,40

Cookie ^(7,8,13,15,16) € 2,20

Portion Sahne ⁽¹³⁾ € 1,00

Alle unsere Kuchen, Torten und Cookies sind hausgemacht. Werfen Sie einen Blick in unsere Kuchentheke!

Index der Inhaltsstoffe

- (1) Geschmacksverstärker
- (2) Konservierungsstoffe
- (3) Antioxidationsmittel
- (4) Phosphate
- (5) Farbstoffe
- (6) Süßstoffe
- (7) Ei

- (8) Soja
- (9) Senf
- (10) Fisch
- (11) Sellerie
- (12) Sesamsamen
- (13) Milch und Laktose
- (14) Schwefeldioxide und Sulfite
- (15) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse etc.)
- (16) Glutenhaltiges Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer)
- (17) geschwärzt

Eine detaillierte Zutatenübersicht ist an der Theke hinterlegt und steht jederzeit zu Ihrer Information zur Verfügung.

Sommer 2026 | Weissach

FRANCHISE

SAMOCCA ist ein Social Franchise – seit der Gründung des Pilotstandorts der Samariterstiftung in Aalen 2003 haben sich zahlreiche Behindertenwerkstätten und andere Sozialbetriebe der SAMOCCA-Franchisefamilie angeschlossen.

Unser gemeinsames Ziel: neue Arbeitsbereiche für Menschen mit Handicap zu schaffen. Weitere Informationen finden Sie unter www.samocca.de/franchise



KURZURLAUB?



- Franchise-Partner
- Shop in Shop-Partner
- Coming soon

UNSERE HANDELSPARTNER

Regionale Partner und Lieferanten

Bäckerei Diefenbach, Weil der Stadt
(Brötchen und Brezeln)

Getränke Häcker, Weissach

Hoflädle Zimmermann, Renningen
(Eier)

HolunderBlütenWunder, Tübingen
(Holunderblütensirup)

Metzgerei Böhmler, Weissach
(Wurst)

Obst- und Gemüsehandel Servay, Perouse
(Obst und Gemüse)

Rosa-Körner-Stift, Weissach
(Kräuter)

SAMOCCA, Aalen
(Kaffee)

Silkes S-bar, Rutesheim
(Falafel)

Weingut Faigle, Horrheim
(Wein und Sekt)

Getreidemühle Bentel, Flacht
(Mehl, Körner, Saaten)



**Wir möchten uns bei folgenden Partnern,
Unterstützern und Sponsoren von Herzen für
ihr soziales Engagement bedanken – sie
haben unser inklusives Café erst ermöglicht:**

EUGEN &
IRMGARD
HAHN
STIFTUNG


STIFTUNG
ZEIT FÜR MENSCHEN


Weissach

PORSCHE

KVJS
Kommunalverband
für Jugend und Soziales
Baden-Württemberg

SAMARITER 
STIFTUNG

Zipperlen

Garten-
und Landschaftsbau

Garten- und Landschaftsbau, Flacht


LANDKREIS
BÖBLINGEN

Stiftung
Wohnhilfe
Mit Zustiftung Dr. Walther Gase



Ulrich & Johannes Schmidt GbR, Maler-
und Lackiererhandwerk, Leonberg

**Vielen Dank an alle, die uns privat unterstützen
– sei es in Form von Rat, ehrenamtlichen
Engagement, Spenden und vielem mehr!**



SAMOCCA

SAMOCCA Weissach
Raiffeisenstr. 9
71287 Weissach
Tel (07044) 90 68 699
Fax (07044) 91 66 408

info@samocca-weissach.de
www.samocca-weissach.de



IHR INKLUSIVER DIENSTLEISTER