



# JULIUS IM SCHOCKEN

Jeden Donnerstag von  
17 – 20 Uhr laden wir  
zum Aperitivo mit  
Live-Musik ein!

Genießen Sie den Ausklang  
des Tages und feiern Sie  
das herannahende Wochen-  
ende mit Freunden, leckeren  
Häppchen und feinen  
Getränken. Und vielleicht  
möchten Sie an einer  
Führung durchs Museum  
teilnehmen?

Informieren Sie sich unter  
[www.smac.sachsen.de](http://www.smac.sachsen.de)  
über das Programm.  
Das Museum hat donners-  
tags bis 20 Uhr geöffnet.

## Aperitif / Cocktail – Tagesangebot

0,2 ..... 6,90 €

Aperitif alkoholfrei  
0,2 ..... 5,90 €

Nirits Meze-Teller  
..... 9,90 €

zum Teilen mit  
Freunden ..... 15,90 €

## Mineralwasser

Viva con Agua  
laut oder leise 0,33 ..... 1,90 €  
Viva con Agua  
laut oder leise 0,7 ..... 4,20 €

## Saft von der sächsischen Obstkelterei Heide

Apfel naturtrüb 0,2 ..... 2,80 €  
Orange 0,2 ..... 2,80 €  
Schw. Johannisbeere 0,2.. 2,80 €  
Mango 0,2 ..... 2,80 €  
Rhabarber 0,2 ..... 2,80 €  
Saftschorle 0,4 ..... 4,50 €

## Bio Proviant Limonade

Kirsch-Granatapfel 0,33... 3,10 €  
Maracuja-Orange 0,33..... 3,10 €  
Zitrone 0,33 ..... 3,10 €  
Orange 0,33 ..... 3,10 €

## Bier von der Eichhofener Schlossbrauerei

Lager hell 0,33 ..... 3,70 €  
Pils 0,33 ..... 3,70 €  
Zwickel 0,33 ..... 3,90 €  
Radler naturtrüb 0,5 ..... 4,50 €

Lammsbräu  
bio alkoholfrei 0,33 ..... 3,70 €

## Hausgemachte Heißgetränke

mit Ingwer und Zimt ..... 4,50 €  
mit Ingwer und Zitrone ..... 4,50 €  
mit frischer Minze ..... 4,50 €

## Heißgetränke

Espresso einfach ..... 2,30 €  
Espresso doppelt ..... 3,60 €  
Espresso macchiato  
einfach ..... 2,80 €  
Espresso macchiato  
doppelt ..... 3,90 €  
Caffè Crema ..... 3,20 €  
Cappuccino ..... 3,70 €  
Milchkaffee ..... 3,90 €  
Latte macchiato ..... 4,40 €  
Heiße Schokolade ..... 2,90 €  
mit Sahne ..... 3,60 €

## Tee von ConflictFood – bio

Grüntee Silver Shan  
aus Myanmar ..... 3,20 €  
Schwarztee Red Amber  
aus Myanmar ..... 3,20 €  
Ivan Chai – ukrainischer  
Kräutertee aus fermen-  
tierten Weidenröschen ..... 3,40 €

## Wein

Nero d'Avola – trocken  
sizilianischer Rotwein  
0,2 ..... 5,90 €  
Bouquet von reifen Waldbeeren,  
schwarzen Kirschen und Gewürzen  
Grillo – trocken  
sizilianischer Weißwein  
0,2 ..... 5,90 €  
Bouquet von Ananas, Mandelblüte  
und Melone  
Prosecco  
0,1 ..... 3,60 €  
Flasche ..... 22,50 €  
Vino Spumante Brut  
0,1 ..... 4,30 €  
Flasche ..... 29,00 €



# JULIUS IM SCHOCKEN

## Wie schön, dass Sie hier sind!

Nirit & ihr Team heißen Sie herzlich willkommen im Café und Bistro JULIUS IM SCHOCKEN im smac.

Das Wichtigste für uns ist, dass Sie sich hier wohl fühlen und vor allem, dass es Ihnen bei uns schmeckt! Dafür legen wir uns mächtig ins Zeug – angefangen beim Einkauf, der Auswahl der Produkte und Lieferanten, der leidenschaftlichen und liebevollen Herstellung unserer herzhaften Gerichte, unserer Kuchen und Torten bis hin zur fairen Bezahlung unserer Mitarbeiter\*innen. Darum gibt's bei uns weder billig noch teuer; bei uns gibt's wertvoll.

Wir bereiten unsere Speisen täglich frisch zu und verwenden vorwiegend regionale, saisonale Zutaten. Unsere Lieferanten kommen größtenteils aus Chemnitz und Umgebung. Brot backen wir mit eigenem Sauerteig und Mehl aus der *Rolle Mühle* im Erzgebirge. Die Säfte der *Obstkellerei Heide* kommen aus Siebenlehn, die Limonade von *Proviand* ist bio und naturrein.

Das schmackhafte Bier stammt aus der traditionsreichen *Eichhofener Schlossbrauerei* im bayerischen Labertal nahe Regensburg und ist mehrfach preisgekrönt. Frisches Obst, Gemüse und saisonale Kräuterauswahlen bekommen wir vom *Gärtner Christian* auf dem Chemnitzer Markt. Und wenn es besonders frische Leckereien gibt, dann kann es schon mal passieren, dass wir uns davon inspirieren lassen und etwas Außergewöhnliches in der Küche zaubern. Fragen lohnt sich!

Sie wollen im smac ein Fest feiern? Sie planen ein Firmen-event, eine Tagung oder ein Meeting? Bei uns können kleine und große Veranstaltungen mit Catering in unterschiedlichen Räumen gebucht werden – sprechen Sie uns gern an!

# SPEISEN

## Herzhafte Gerichte

Herbst-Suppe, vegetarisch dazu hausgemachtes Brot .....	6,80 €
Herbst-Suppe, mit Fleisch- oder Fischeinlage dazu hausgemachtes Brot .....	9,70 €
„Dusayuno“, Marokkanische Blätterteigtaschen mit Spinat, Feta und Sesam .....	4,80 €
mit Salatbeilage .....	7,00 €
Meze-Variationen à la Nirit Kleine Portionen verschiedener Salate, Gemüsezubereitungen und Dips dazu Fladenbrot.....	9,90 €
Großer Salat mit hausgemachtem Brot.....	8,90 €
Kleiner Salat mit hausgemachtem Brot.....	4,90 €

## Kuchenauswahl aus eigener Konditorei

Käsekuchen .....	4,20 €
Butterstreusel .....	3,50 €
Kürbis-Gewürz-Tarte, vegan .....	3,90 €
Schoko-Walnuss-Quitten-Torte .....	4,50 €
Nirits Baklawa	
1 Stück .....	0,70 €
3 Stück .....	2,00 €
5 Stück .....	3,20 €

*Unsere Konditorin Amelie sorgt stets für neue  
Torten- und Kuchenüberraschungen.*

[www.julius-im-schocken.de](http://www.julius-im-schocken.de)