

Café Belstner, Landshut

www.cafe-belstner.de

Altstadt 295, 84028 Landshut, Tel. 0871/22190, Fax: 273690

130   | Stück Kuchen/Torte: 2,60 €–2,90 €, Lunch: ab 4,90 €

Mo–Sa 9:00–18:00 Uhr, So 12:30–18:00 Uhr



Ein ungeschlagener Klassiker: Das traditionelle Caféhaus im Wiener Stil, mitten in der Landshuter Fußgängerzone, ist ein Muss vor, während oder nach dem Shoppen. Bereits 1868 erblühte die Konditorei glanzvoll. Zwei Generationen waren königlich-bayrische Hoflieferanten.

Die reizvolle Einrichtung der Räume spielt mit dominanten Farben, eleganten Möbeln und stilvollen Accessoires. Das Personal begegnet jedem Besucher mit ansteckender Herzlichkeit. Große Auswahl an Kuchen, Torten und Gebäck aus eigener Herstellung, dazu leckere Eisbecher, hausgemachte Mehlspeisen sowie eine kleine Mittagskarte. Das Café Belstner ist bekannt für sein riesiges Trüffelangebot, gekocht aus feinsten Sahne, edelster Schokolade und abgeschmeckt mit hervorragenden Spirituosen (Tipp: Pflaumen-Trüffel).

Im Sommer kann man im Straßencafé die flanierenden Passanten beobachten.

Café Kandler, Leipzig

www.cafekandler.de

Nikolaistraße 3, 04109 Leipzig, Tel. 0341/2259390, Fax: 2259389

114   | Stück Kuchen/Torte: 1,20 €–2,90 €, Lunch: ab 5,20 €

Mo–Fr 10:00–20:00 Uhr, Sa und So 9:00–20:00 Uhr (auch feiertags)

Historische Räume, köstliche Kuchen, fröhlicher Service: Im wunderschönen Café Kandler im malerischen Speck's Hof direkt gegenüber der Nikolaikirche pflegt man die Leipziger Kaffeehausstradition.

Hier locken hausgemachte Kuchen, verführerische Torten und bunte Macarons. Kenner wissen aber, dass sich ein Besuch auch wegen der bemerkenswerten Teeauswahl lohnt. Aus über 80 verschiedenen Sorten kann man sich hier von schwarz bis weiß, fruchtig bis kräuterlich über Ceylon und Rotbusch bis hin zum klassischen Chai Tee entscheiden – natürlich lose im Teenetz aufgegossen.

Aber auch für Kaffeegenießer hält man jede Menge Spezialitäten bereit. Kandler Produkte wie Leipziger Lerchen oder Original Bachtaler gehen im Ladengeschäft als Souvenirs über die Theke und am neuen Pralinentresen kommt man als Besucher nur schwer vorbei. Unbedingt probieren: Allasch Pralinen.

