

STANDARD ESPRESSO BEANS/

MONT RWENZORI FROM UGANDA
WASHED
TASTING: HASELNUSS / ZITRONE



SPECIAL ESPRESSO BEANS/

LOS PIRINEOS FROM EL SALVADOR
HONEY ANAEROBIC
TASTING: SCHOKOLADE / PFIRSICH / ANANAS

COFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,1
Latte	4,5
Batch Brew	3,8
Handfilter	7,0
- ECUADOR, WASHED, TASTING: ANANAS/ORANGE/GRAPEFRUIT -	
+ Special Espresso	0,2
+ Extra Shot	1,5
+ Hafermilch / Laktosefrei	0,0

SUMMER DRINKS

Iced Latte	4,5
- mit Ahornsirup -	
Cold Drip	3,8
-ECUADOR, WASHED, TASTING: ANANAS/ORANGE/GRAPEFRUIT-	

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte	4,5
- hausgemacht, auch iced möglich -	
Matcha Latte	5,0
- mit Ahornsirup, auch iced möglich -	

TEA [Paper & Tea, Berlin, DE]

Breakfast Blend - schwarz -	4,5
Imperial Dragon - grün -	4,5
Oolong	5,0
Kräuter	4,5
Top of the Day - Pfefferminz/Hibiskus -	4,5

COLD DRINKS

Labertaler Wasser - still/spritzig -	0,25l / 0,7l	3,2 / 5,0
hausgemachter Kombucha	0,4l	4,5
- wechselnde Sorten -		
Soft	0,2l / 0,4l	3,5 / 5,0
Schorle - Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja -	0,2l / 0,4l	3,0 / 4,0
Kuchlbauer Spezi 1,2	0,4l	4,0
Coca Cola 1,2 / Zero 1,2,3,4	0,33l	4,0

BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5l	4,3
Kuchlbauer alk. freie Weiße	0,5l	4,3
Kuchlbauer Helles	0,33l	3,7
Schierlinger Pils	0,33l	3,7
Schierlinger Natur Radler	0,5l	4,0

WINE

Herr Mehling Riesling - trocken, 2022 -	0,1l	4,0
Spätburgunder - trocken, 2020 -	0,1l	4,5
Riesling Sekt Brut - 2021 -	0,1l	5,0
- alle Weine von Mehling, DE -		

SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz 5	0,2l	7,0
Aperol Spritz	0,2l	7,0
Mimosa -Orangensaft/Sekt/Cointreau-	0,2l	6,5

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Süßungsmittel(n) | 4 enthält eine Phenylalaninquelle | 5 konserviert

Küche bis 14:30 Uhr



„Eggs Benni“

Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenem Brioche
sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise
mit gebratenem Speck // 14,5
mit hausgebeiztem Lachs // 18,5

Hausgebackenes Sauerteigbrot mit Avocado,
Kaffee-Ofen-Kürbis, Sanddorn Chutney,
Schwarzer-Knoblauch-Mayo und Papadam // 16,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

Rührei mit frischem Trüffel
auf hausgebackenem Brioche, gebratene Pilze,
Zwiebel-Chutney und Kartoffelschaum // 17

Ofen-Aubergine auf Hummus mit Raz el Hanut,
geröstete Peperoni, Granatapfel Vinaigrette
und Taboulé // 14,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

Kimchi-Pancakes mit Avocado, gepickelten Karotten,
Sriracha-Mayo und Weißkrautsalat // 15,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

„Çilbir“

Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh mit
Aleppo-Butter, gegrillter Gurke, Dill und
hausgebackenem Dill-Gurken-Sauerteigbrot // 13,5
+ hausgebeizter Lachs // 5

Pilz-Arancini auf Maronen-Pilz-Creme mit gepickelter
Birne und Birnengel, Schmelzzwiebel-Sud und
Zitronenthymian // 15,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

Ein Bio-Spiegelei, gebratener Speck und Tomaten-Zwiebel-
Chutney auf Sauerteigbrot oder Brioche // 9
+ extra Bio-Spiegelei // 2

Brioche French Toast mit
weißem Schokoladen-Salbei Mousse,
Himbeer-Ganache und fermentiertem Himbeer-Honig // 13

Mandel-Milchreis mit Ofen-Pfirsichen, Streuseln
und Thymian-Schaum // 12

Hausgemachte Kuchen siehe Theke // ab 4,2



Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. (19%)
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende Dich bitte an unsere Mitarbeiter.

