

COFFEE

Standard Espresso Beans Uganda Washed

Tasting: Haselnuss/Zitrone

Special Espresso Beans Kolumbien Natural

Tasting: Kakao/Cranberry/Erdbeere

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,3
Latte	4,7
Batch Brew	3,8
Special Espresso	0,2
Extra Shot	1,5
Hafermilch/Laktosefrei	♥

SPECIALTY FILTER

300 ML brewed with Aiden

La Cabra Honduras Washed

Tasting: Steinfrucht/Karamell/Süß

7

Coffee Collective Kolumbien Washed

Tasting: Haselnuss/Schokolade/Orange

6

FRUKT Äthiopien Washed

Tasting: Zitrone/Pfirsich/Sauer

7

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White	5
mit veganer Butter und Special Espresso	
Dirty Chai Latte	6,5
mit Espresso Shot	

GOOD TO KNOW

Das Rough Surface ist unser Ort zum Wohlfühlen. Da ist es nur selbstverständlich, dass wir bei jedem Produkt ganz genau wissen möchten, wo's herkommt:

ESPRESSO

DISTRICT FIVE, INGOLSTADT

Unser Espresso kommt von der Rösterei District Five aus Ingolstadt. Wir wechseln immer wieder die Kaffeesorten, um zu zeigen, dass Kaffee eben auch ein Naturprodukt ist, und Änderungen im Geschmack mit sich bringt.

EIER

BIOHOF, KALLMÜNZ

Unsere Bio-Eier kommen von der Familie Schwarz aus Kallmünz bei Regensburg. Der Betrieb bezieht nur von Aufzuchtbetrieben, die sowohl männliche als auch weibliche Küken aufziehen.

MILCH

LENZBAUER NATURLANDHOF, SIEGENBURG

Unsere Milch mit Fettgehalt von über 3,5% kommt von der Familie Forsthofer aus Siegenburg. Die Milchflaschen gehen durch ein Pfandsystem an den Bauern zurück und werden wieder gefüllt.

MEHL

POSCHENRIEDER MÜHLE, SINZING

Das Mehl für unser hausgebackenes Sauerteigbrot und Brioche beziehen wir von der Familie Ramsauer aus Sinzing.

GEMÜSE

GEMÜSE LEHNER, REGENSBURG

Unser Gemüse beziehen wir von Gemüse Lehner aus Winzer bei Regensburg.

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte hausgemacht	5
Matcha Latte mit Ahornsirup, auch iced möglich	5
Heiße Schokolade hausgemacht	4,5
Heiße Zitrone mit Ingwer und Ahornsirup	4,5

TEA

[Paper & Tea, Berlin, DE]

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

COLD DRINKS

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

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

WINE & BUBBLES

Riesling Sekt Brut 2021, Weingut Mehring, Pfalz	0,1 0,75	5 29
Blanc de Noir extra Brut 2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen	0,75	32
Herr Mehlig Riesling 2023, Weingut Mehring, Pfalz, trocken	0,1 0,7	4 25
Niersteiner Riesling Kabinett 2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen	0,75	27
Nature Rose 2022, Gebrüder Mathis, Baden	0,75	27



BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5	5
alkoholfrei	0,5	5
Kuchlbauer Helles	0,33	4
Schierlinger Pils	0,33	4
Schierlinger Natur Radler	0,5	4,5



SPRITZ

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

CHEFS
FAVORITE

FOOD

„Eggs Benni“ mit gezupfter Lammkeule
Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenem
Gewürz-Sauerteigbrot, sautiertem Babyspinat,
Chimichurri und Aleppo-Hollandaise 23

Hausgebackenes Sauerteigbrot
mit Erbsen-Mash, geschmortem Miso Weißkohl,
Zitronen Mayo, gepickelten Karotten
und Sauerkraut-Chip 16,5
mit pochiertem Bio-Ei + 2,5

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

Kartoffel Millefeuille
auf Frankfurter grüner Soße mit pochiertem
Bio-Ei, Matjes, Forellenkaviar und Gurke 17

Tteokbokki French Toast
mit dicken Reismudeln in Gochujang-Soße,
pochiertem Bio-Ei, gepickeltem Rettich,
Pak Choi und Röstzwiebeln 15,5

CHEFINS
FAVORITE

FOOD

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

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

Topfenknödel
in karamellisierten Brioche Bröseln
auf Sanddorn-Karamell-Kompott mit Portwein-Sabayon 13

Milchreis „Bircher-Style“
mit Apfelkompott, Haselnuss-Streusel,
gebrannten Haselnüssen und Joghurtschaum 12

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5