

## STANDARD ESPRESSO BEANS/

MONT RWENZORI FROM UGANDA  
WASHED  
TASTING: HASELNUSS / ZITRONE



## SPECIAL ESPRESSO BEANS/

MANOS JUNTAS FROM COLOMBIA  
NATURAL  
TASTING: KAKAO / CRANBERRY / ERDBEERE

### 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

### WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White - mit veganer Butter -	4,5
Dirty Chai Latte - mit Espresso Shot -	6,0
Glühwein - hausgemacht -	5,0

### NOT COFFEE

Sticky Chai Latte - hausgemacht -	4,5
Matcha Latte - mit Ahornsirup, auch iced möglich -	5,0
Heiße Schokolade - hausgemacht -	4,3

### 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 -		
Saft - Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja -	0,2l / 0,4l	3,5 / 5,0
Schorle	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
Riesling Sekt Brut - 2021 -	0,1l / 0,75l	5,0 / 30,0
- 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

**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 weißer Nussbutter-Creme,  
Kardamom Zwetschgen und geröstetem Milchpulver // 13

Milchreis „Bircher Style“ mit Apfelkompott,  
Haselnuss-Streusel, gebrannte Haselnüsse  
und Joghurt-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.

