

## STANDARD ESPRESSO BEANS/

FINCA LA PALMA FROM PERU  
WASHED  
TASTING: PREISELBEERE / SCHOKOLADE

### 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



## SPECIAL ESPRESSO BEANS/

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

### COLD DRINKS

Labertaler Wasser - still/spritzig -	0,25l / 0,7l	3,2 / 5,0
hausgemachter Kombucha	0,4l	4,5
- wechselnde Sorten -		
Soft - 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
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,  
gebratenen Salatherzen, gepickelten Aprikosen,  
Ajo Blanco und Rauchmandel-Vinaigrette // 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**

**Tomaten-Focaccia mit Knoblauch Confit, bunten Tomaten,  
Büffelmozzarella, Zitronenschale, Basilikumcreme und  
gepickelten Schalotten // 16**

**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.

