



COFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	3,7
Latte	4,0
Handfilter	6,5
+ Extra Shot	1,5
+ Hafermilch / Laktosefrei	0,0

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White	4,5
- mit veganer Butter -	
Dirty Chai Latte	5,9
- mit Espresso Shot -	

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte	4,5
-hausgemacht-	
Heiße Schokolade	4,3

TEA [Paper & Tea, Berlin, DE]

Breakfast Blend -schwarz-	3,8
Imperial Dragon -grün-	3,8
Oolong	3,8
Kräuter	3,8
Top of the Day	3,8
-Pfefferminz/Hibiskus-	

COLD DRINKS

Labertaler Wasser -still/spritzig-	0,25l / 0,7l	2,9 / 4,7
hausgemachter Kombucha	0,4l	4,2
-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	3,9
Coca Cola 1,2 / Zero 1,2,3,4	0,33l	3,9

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

Popcorn Cuvée / Weiss [Zillinger, AT]	0,1l	4,6
Rotling [Zang, DE]	0,1l	4,0
Blaufränkisch / Rot [Zillinger, AT]	0,1l	4,4
Riesling Sekt [Zang, DE]	0,1l	4,5

SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz 5		6,7
Aperol Spritz		6,7
Mimosa -Orangensaft/Sekt/Triple Sec-		5,5
Sekt & fermentierte Zwetschge		6,0

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



Ein Spiegelei, gebratener Speck und Tomaten-Zwiebel-Chutney auf Sauerteigbrot oder Brioche // 6,5

„Eggs Benni“

Zwei pochierte Bio-Eier auf getoastetem Brioche
sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise
mit gebratenem Speck // 12
mit gebeiztem Lachs // 15,5

Sauerteigbrot mit Avocado,
gerösteter Karotte, gepickelter Physalis,
Sonnenblumenkerncreme und Papadam // 14
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

Rührei mit frischem Trüffel
auf getoastetem Brioche, gebratene Pilze,
Zwiebel-Chutney, Kartoffelschaum // 15,5

Rosa gebratenes Roastbeef
auf Focaccia mit Estragoncreme,
gepickelten Trauben und Frisee // 17
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5



Zwei Pochierte Bio-Eier auf Kartoffelrösti mit
Frankfurter Grüner Soße // 11

+ 10g Attilus Royal Siberian Kaviar // 10

Wirsing-Kimchi-Pancakes mit Avocado, gepickelten
Karotten, Sriracha-Mayo und Weißkraut // 12
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5



Hafer Joghurt mit Blaubeeren,
Orangen und hausgemachtem Nuss-Granola // 10



Chai Overnight Oats mit pochierter Williams-Birne,
Birnenengel und Haselnuss-Streusel // 9



Kaffee Frenchtoast mit Apfelkompott, Calvados Äpfeln,
weißer Kaffee-Ganache
und Luftschokolade // 12

Wechselndes Angebot an Kuchen und
Croissants, siehe Theke



VEGAN

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

Scan me for
food pics!

