

STANDARD ESPRESSO BEANS/

FINCA EL GOBIADO FROM EL SALVADOR
BLACK HONEY
TASTING: SCHOKOLADE / TRAUBE / KAREMELL



SPECIAL ESPRESSO BEANS/

SUKE FROM ÄTHIOPIA
NATURAL
TASTING: PFEFFER / INGWER / MANGO

COFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	3,8
Latte	4,1
Handfilter	7,0
- TANZANIA WASHED TASTING: HASELNUSS / LIMONE / ZEDER -	
+ Special Espresso	0,2
+ Extra Shot	1,5
+ Hafermilch / Laktosefrei	0,0

SUMMER DRINKS

Iced Latte	4,1
- mit Ahornsirup -	
Cold Drip	3,8
- TANZANIA -	

NOT COFFEE

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

TEA [Paper & Tea, Berlin, DE]

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

Weiße Handgemenge	0,1l	4,0
Rosa Handgemenge	0,1l	4,0
Rotes Handgemenge	0,1l	4,2
Alle Naturweine von Wachter&Wiesler, AT		
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

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 Bio-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 hausgebeiztem Lachs // 16**

**Sauerteigbrot mit Avocado, gebratenem Abensberger Spargel, Nori-Creme, gepickeltem Meeresspargel, Tapioka-Chip und Furikake // 15,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5**

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

**Rosa gebratenes Roastbeef auf Foccacia mit Bärlauchcreme, fermentierten Trauben, Frisee und Pinienkernen // 17
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5**

**Zwei pochierte Bio-Eier auf Kartoffelrösti mit Frankfurter Grüner Soße // 11
+ hausgebeizter Lachs // 4**

**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

Kokos-Tahini Milchreis mit gebratener und marinierter Ananas und Kokosschaum // 9

French Toast mit Rhabarber-Kompott, Schoko-Rhabarber-Ganache, Holunder-Zabaglione und Pistazien-Streusel // 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!

