

STANDARD ESPRESSO BEANS/

FINCA SANTA ISABEL FROM GUATEMALA
WASHED
TASTING: ERDBEERE / LIMONE / SCHOKOLADE



SPECIAL ESPRESSO BEANS/

SUKE FROM ÄTHIOPIA
NATURAL
TASTING: MANGO / INGWER / KAKAO

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

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White	4,3
- mit veganer Butter -	
Dirty Chai Latte	6,0
- mit Espresso Shot -	

NOT COFFEE

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

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	4,5
- 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



„Eggs Benni“

Zwei pochierte Bio-Eier auf getoastetem Brioche
sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise
mit gebratenem Speck // 13
mit hausgebeiztem Lachs // 16,5

Sauerteigbrot mit gebratener Avocado,
weißer Bohnen Creme, fermentierter Ananas,
Granatapfel und Chimichurri-Mayo // 14,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

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

„Çilbir“

Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh mit Aleppo-Butter,
gegrillter Gurke, Dill und Sauerteigbrot // 11
+ hausgebeizter Lachs // 4,5

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

Geröstetes Sauerteigbrot mit aufgeschlagenem
Ziegenfrischkäse, eingelegten Birnen, Radicchio,
spicy Walnüssen und Thymian // 13

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

Ein Bio-Spiegelei, gebratener Speck und
Tomaten-Zwiebel-Chutney auf
Sauerteigbrot oder Brioche // 7,5

Brioche French Toast gefüllt mit Marone,
Kürbiscreme, süß eingelegtem Kürbis, Quitte
und glasierten Maronen // 12,5

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

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



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

**Wechselndes Angebot an
Kuchen und Croissants,
siehe Theke**

Scan me for
food pics!

