

COFFEE

Standard Espresso Beans Nicaragua Washed

Tasting: Milkschokolade/getrocknete Früchte/Orange

Special Espresso Beans Brasilien Natural

Tasting: Schokolade/Haselnuß/Vollmundig

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Cortado	3,5
Flat White	4,5
Latte	4,7
Batch Brew	3,8
Special Espresso	0,2
Extra Shot	1,5
Hafermilch/Laktosefrei	♥

SPECIALTY FILTER

300 ML brewed with Aiden

Tim Wendelboe, Norwegen Äthiopien Washed Tasting: Steinfrüchte/Weißer Tee/Blumig	9
La Cabra Coffee, Dänemark Costa Rica Honey Tasting: Saftig/Fruchtig/Klar	8
Kmen Coffee Roasters, Tschechien Ruanda Washed Tasting: Holunderbeere/Earl Grey/Kirschblüte	8

SUMMER DRINKS

Iced Latte mit Ahornsirup	4,7
Yuzu Espresso Tonic	6
Cold Brew mit anaerob fermentieren Kaffee	5

GOOD TO KNOW



Das Rough Surface ist unser Ort zum Wohlfühlen. Da ist es nur selbstverständlich, dass wir bei jedem Produkt ganz genau wissen möchten, wo's herkommt:

ESPRESSO DISTRICT FIVE, INGOLSTADT

Unser Espresso kommt von der Rösterei District Five aus Ingolstadt. Wir wechseln immer wieder die Kaffeesorten, um zu zeigen, dass Kaffee eben auch ein Naturprodukt ist, und Änderungen im Geschmack mit sich bringt.

EIER BIOHOF, KALLMÜNZ

Unsere Bio-Eier kommen von der Familie Schwarz aus Kallmünz bei Regensburg. Der Betrieb bezieht nur von Aufzuchtbetrieben, die sowohl männliche als auch weibliche Küken aufziehen.

MILCH LENZBAUER NATURLANDHOF, SIEGENBURG

Unsere Milch mit Fettgehalt von über 3,5% kommt von der Familie Forsthofer aus Siegenburg. Die Milchflaschen gehen durch ein Pfandsystem an den Bauern zurück und werden wieder gefüllt.

MEHL POSCHENRIEDER MÜHLE, SINZING

Das Mehl für unser hausgebackenes Sauerteigbrot und Brioche beziehen wir von der Familie Ramsauer aus Sinzing.

GEMÜSE GEMÜSE LEHNER, REGENSBURG

Unser Gemüse beziehen wir von Gemüse Lehner aus Winzer bei Regensburg.

BIER KUCHLBAUER, ABENSBURG

Unser Bier kommt vom Weißbierbrauer Kuchlbauer und den zugehörigen Brauereien Schierling und Sandersdorf.

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte hausgemacht, auch iced möglich	5
Matcha Latte mit Ahornsirup, auch iced möglich	5
Heiße Schokolade hausgemacht	4,5
Heiße Zitrone mit Ingwer und Ahornsirup	4,5

TEA

[Paper & Tea, Berlin, DE]

Breakfast Blend schwarz	4,5
Imperial Dragon grün	4,5
Oolong	5
Kräuter	4,5
Top of the Day Pfefferminz/Hibiskus	4,5

COLD DRINKS

Labertaler Wasser still/spritzig	0,25 0,7	3,2 5,5
Kombucha hausgemacht, wechselnde Sorten	0,4	5
Saft Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,2 0,4	4 5,5
Schorle	0,2 0,4	3,5 4,5
Yuzu Schorle ⁵	0,4	5
Kuchlbauer Cola Mix ^{1,2}	0,4	4,5
Coca Cola ^{1,2} / Zero ^{1,2,3,4}	0,33	4,5

1 Koffeinhaltig | 2 mit Farbstoff | 3 mit Süßungsmittel(n)
4 enthält eine Phenylalaninquelle | 5 konserviert

WINE AND BUBBLES

Riesling Sekt Brut nature 2022, Weingut Mehling, Pfalz	0,1 0,75	5 30
Blanc de Noir extra Brut 2022, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen	0,75	36
L'Emergente extra Brut Régis Poissinet, Champagne	0,75	65
Herr Mehling Riesling 2024, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,1 0,75	4 25
Niersteiner Riesling Kabinett 2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen	0,75	27
Nature Rose 2023, Gebrüder Mathis, Baden	0,75	27



BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5	5
Kuchlbauer Weiße alkoholfrei	0,5	5
Kuchlbauer Alte Liebe Dunkle Hefeweisse, alkoholfrei	0,5	5
Kuchlbauer Helles	0,33	4
Sandersdorfer Bio Helles alkoholfrei	0,5	5
Schierlinger Pils	0,33	4
Schierlinger Natur Radler	0,5	4,5



SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz ⁵	0,2	5
Aperol Spritz	0,2	5
Mimosa Orangensaft, Prosecco, Cointreau	0,2	6,5

NOT COFFEE DRINKS

5 JAHRE ROUGH

ANNIVERSARY DRINKS

FAT WHITE	5
mit gesalzener brauner Butter	
MONT BLANC	6
Iced Filter mit Tahini Cold Foam	

ROUGH SURFACE
CLASSICS

„Eggs Benni“

Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen Brioche, sautiertem Babyspinat und Miso-Hollandaise

mit gebratenem Speck

14,5

mit hausgebeiztem Lachs

18

Kimchi Pancakes

mit mashed Avocado, gepickelten Karotten, Weißkrautsalat und Sriracha-Mayo

mit pochiertem Bio-Ei

15,5

+ 2,5

Getrüffeltes Rührei

Rührei aus frischen Bio-Eiern mit gebratenen Pilzen auf hausgebackenem Brioche, Zwiebel-Chutney, Kartoffelschaum und frischem schwarzen Trüffel

19

Çilbir

Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh mit Aleppo-Butter, gegrillter Gurke und Dill

mit gebratenem Speck

14

+ 2

mit hausgebeiztem Lachs

+ 5

Fluffige Pancakes

mit marinierten Erdbeeren, Cheesecake-Creme und karamellisierter Weißer Schoki

13,5

FOOD

BBQ Pulled Beef

auf hausgebackenem Brioche mit zwei pochierten Bio-Eiern, Gurken-Dill-Relish und BBQ-Hollandaise

24

Hausgebackenes Sauerteigbrot

mit Avocado, gebratenem Bimi, smashed Cucumber Kimchi, Yuzu-Aioli und Kimchi-Chip

18,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

Tteokbokki French Toast

mit dicken Reismudeln in Tom Kha-Soße, pochiertem Bio-Ei, gepickelter Gurke und Thaibasilikum

15,5

Blueberry Overnight Oats

Mit Kokosschaum, Blaubeeren und Matcha-M*lch

12

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5

🌱 VEGAN

🌾 GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR