

COFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,1
Latte	4,5
Batch Brew	3,8
Handfilter	7
Ecuador, washed	
Tasting: Ananas/Orange/Grapefruit	

Special Espresso	+ 0,2
Extra Shot	+ 1,5
Hafermilch/Laktosefrei	♥

Standard Espresso Beans

Mont Rwenzori from Uganda, washed
Tasting: Haselnuss/Zitrone

Special Espresso Beans

Manos Juntas from Colombia
Natural
Tasting: Kakao/Cranberry/Erdbeere

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White	4,5
mit veganer Butter	
Dirty Chai Latte	6
mit Espresso Shot	
Glühwein	5
hausgemacht	

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:

KAFFEE

DISTRICT FIVE, INGOLSTADT

Unser Kaffee 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 Bröche beziehen wir von der Familie Ramsauer aus Sinzing.

GEMÜSE

GEMÜSE LEHNER, REGENSBURG

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

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte hausgemacht	4,5
Matcha Latte mit Ahornsirup, auch iced möglich	5
Heiße Schokolade hausgemacht	4,3

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
Kombucha hausgemacht, wechselnde Sorten	0,4	4,5
Saft Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,2 0,4	3,5 5
Schorle	0,2 0,4	3 4
Kuchlbauer Spezi 1,2	0,4	4
Coca Cola 1,2 / Zero 1,2,3,4	0,33	4

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

WINE & BUBBLES

Riesling Sekt Brut 2021, Weingut Mehling, Pfalz	0,1 0,75	5 29
Blanc de Noir extra Brut 2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen	0,75	32
Herr Mehling Riesling 2022, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,1 0,7	4 25
Niersteiner Riesling Kabinett 2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen	0,75	27
Nature Rose 2022, Gebrüder Mathis, Baden	0,75	27



BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5	4,3
alkoholfrei	0,5	4,3
Kuchlbauer Helles	0,33	3,7
Schierlinger Pils	0,33	3,7
Schierlinger Natur Radler	0,5	4



SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz 5	0,2	7
Aperol Spritz	0,2	7
Mimosa Orangensaft/Sekt/Cointreau	0,2	6,5

FOOD

CHEFS
FAVORITE

„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, Kaffee-Ofen-Kürbis, Sanddorn Chutney,
Schwarzer-Knoblauch-Mayo und Papadam

CHEFINS
FAVORITE

16,5

mit pochiertem 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

mit pochiertem Bio-Ei + 2,5

Kimchi-Pancakes

mit Avocado, gepickelten Karotten,
Sriracha-Mayo und Weißkrautsalat

15,5

mit pochiertem Bio-Ei + 2,5

VEGAN

KÜCHE BIS 14:30 UHR

FOOD

„Çilbir“

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

13,5

mit hausgebeiztem Lachs + 5

Pilz-Arancini

auf Maronen Pilz-Creme mit gepickelter Birne und
Birnenengel, Schmelzzwiebel-Sud und Zitronenthymian

15,5

mit pochiertem Bio-Ei +2,5

Bio-Spiegelei

mit gebratenem Speck und Tomaten-Zwiebel-Chutney
auf Sauerteigbrot oder Brioche

9

mit extra Bio-Spiegelei + 2

Brioche French Toast

mit weißer Nussbutter-Creme, Kardamom Zwetschgen
und geröstetem Milchpulver

13

Milchreis „Bircher-Style“

mit Apfelkompott, Haselnuss-Streusel,
gebrannten Haselnüsse und Joghurtschaum

12

CAKE

Hausgemachte Kuchen

siehe Theke

ab 4,2