

COFFEE

Standard Espresso Beans Kolumbien Washed
Tasting: Rote Beeren/brauner Zucker/Zitrus

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

Cycle Coffee Roasters, Deutschland
Kenya Washed
Tasting: Johannisbeere/Limette/Caramel

A.M.O.C, Niederlande
Kolumbien Semi Washed
Tasting: Rote Apfel/Mandel/Klassisch

Scenery Coffee, England
Nicaragua Washed
Tasting: Pekannuss/Apfel/Schwarztee

7
7
8

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White	5
mit veganer Butter und Special Espresso	
Dirty Chai Latte	6,5
mit Espresso Shot	

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, ABENSBERG

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

NOT COFFEE

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

TEA

[Paper & Tea, Berlin, DE]

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

COLD DRINKS

Labertaler Wasser	0,25	3,2
still/spritzig	0,7	5,5
Kombucha	0,4	5
hausgemacht, wechselnde Sorten		
Saft	0,2	4
Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,4	5,5
Schorle	0,2	3,5
	0,4	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	0,1	5
2021, Weingut Mehling, Pfalz	0,75	29
Blanc de Noir extra Brut	0,75	32
2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen		
Herr Mehling Riesling	0,1	4
2024, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,75	25
Niersteiner	0,75	27
Riesling Kabinett		
2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen		
Nature Rose	0,75	27
2022, Gebrüder Mathis, Baden		



BEER

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



SPRITZ

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

CHEFS
FAVORITE

FOOD

Korean Gochujang Pulled Pork
auf hausgebackenem Brioche mit zwei
pochierten Bio-Eiern, gepickeltem Rettich,
gegrilltem Pak Choi und Erdnuss-Hollandaise



23

Hausgebackenes Maronenbricche
mit aufgeschlagenem Ziegenfrischkäse,
eingelegten Portwein-Birnen, Radicchio di
Castelfranco, spicy Walnüsse und Thymian



18,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

Carbonara Scramble

Rührei aus frischen Bio-Eiern mit Guanciale
auf hausgebackener Cacio e Pepe Focaccia,
Zwiebel-Chutney und Parmesanschaum



15

mit frischem schwarzem Trüffel

+ 4

Çilbir Beef Tatar

Rindertatar auf Labneh, zwei pochierte Bio-
Eier, gepickelte rote Zwiebeln, gegrillte
breite Bohnen, crispy Chilli Butter, Dill und
hausgebackenes Sauerteigbrot



19

Okonomiyaki

Japanischer Kohl-Pancake
mit geschmortem Miso-Spitzkohl, Nori-Mayo,
gepickeltem Rettich und eingelegtem Ingwer



15,5

mit pochiertem Bio-Ei

2,5

CHEFS
FAVORITE

VEGAN

GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR

FOOD

Gebackene Austernpilze

auf hausgebackenem Sauerteigbrot,
Steinpilz-Mayo, Preiselbeervinaigrette
und Gartenkresse



18

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

„Eggs Benni“

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



mit gebratenem Speck

14,5

mit hausgebeiztem Lachs

18,5

Brioche French Toast

mit weißer Grapefruit Ganache, Miso
Karamell, Zitrusalat und
karamellisierter weißer Schoki

13,5

Gewürz Milchreis

mit Pflaumenkompott, Tonka-Bohnen-Schaum
und Spekulatiusbrösel



12

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5