

COFFEE

Standard Espresso Beans Nicaragua Washed

Tasting: Milkschokolade/getrocknete Früchte/Orange

Special Espresso Beans El Salvador Honey

Tasting: Praline/Panela/getrocknete Früchte

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
Mont Blanc Iced Filter mit Tahini Cold Foam	6

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

WINE AND BUBBLES

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



BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5	5
Kuchlbauer Weiße alkoholfrei	0,5	5
Kuchlbauer Alte Liebe	0,5	5
Dunkle Hefeweisse, alkoholfrei		
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	0,2	6,5
Orangensaft, Prosecco, Cointreau		

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

CHEFS
FAVORITE

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

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, gegrillte Gurke, Aleppo-Butter, Dill
und hausgebackenes Sauerteigbrot



20

Tteokbokki French Toast

mit dicken Reismudeln in Tom Kha-Soße,
Pochiertem Bio-Ei, gepickelte Gurke
und Thaibasilikum



15,5

mit pochiertem Bio-Ei

2,5

CHEFINS
FAVORITE

FOOD

Stracciatella di Buratta

mit Weinbergpfirsich, Hot Honey,
Rauchmandeln, grünen Oliven, Thymian und
hausgebackenem Sauerteigbrot



18,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

Kimchi Pancakes

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



15,5

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 marinierten Erdbeeren,
Cheesecake-Creme, Kamillen-Gelee und
karamellisierter weißer Schoki

13,5

Blueberry Overnight Oats

Mit Kokossschaum, Blaubeeren und
Matcha-M*lch



12

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5

VEGAN

GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR