

COFFEE

Standard Espresso Beans Guatemala Washed

Tasting: Schokolade/Himbeere/Johannisbeere

Special Espresso Beans Ruanda Natural

Tasting: Heidelbeere/Apfel/Wein

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,3
Latte	4,7
Batch Brew	3,8

Special Espresso 0,2

Extra Shot 1,5

Hafermilch/Laktosefrei ♥

SPECIALTY FILTER

300 ML brewed with Aiden

Tanat Coffee, Frankreich Bolivien Natural

Tasting: Guave/Mandarine/Mandel

7

Doubleshot, Tschechien Kolumbien, Washed

Tasting: Pflaume/Rohrzucker/Marmeladig

7

DAK Coffee Roasters, Niederlande Äthiopien Washed

Tasting: Pfirsich/Zitrone/Blumig

8

WINTER DRINKS

Kardamom Bun Flat White 5
mit veganer Butter und Special Espresso

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:

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
Cascara Schorle ₁	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 & 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 Riesling Kabinett	0,75	27
2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen		
Nature Rose	0,75	27
2022, 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	7
Aperol Spritz	0,2	7
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

„Eggs Benni“ mit Pulled Pork

Zwei pochierte Bio-Eier auf hausgebackenen
Dunkelbier-Sauerteigbrot, Sauerkraut,
Händlmaier-Apfel-Vinaigrette und
Senf-Hollandaise



23

Hausgebackenes Sauerteigbrot

mit Maronen-Pilz-Creme, gebratene
Austernpilze, geschmorte Lauchherzen,
Radicchio-Chutney, Birne und altem Balsamico



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

„Green Çilbir“

Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh, Salsa
Verde, Pimientos de Padron, gepickelten
Jalapenos und hausgebackenem Sauerteigbrot



14

mit hausgebeiztem Lachs

+ 4

Okonomiyaki

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



14,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

CHEFS
FAVORITE

Kürbis Arancini

auf Selleriecreme, gepickelter Butternut
Kürbis, geröstete Haselnüsse,
Quittengel, Salbei und Kernöl



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

Syrniki

Quark-Pfannkuchen mit Zwetschgenröster,
weißer Cashew-Ganache, karamellierte
Cashews und Portwein-Sabayon

13

Tahini Milchreis

mit Zucchini-Ingwer Kompott,
hausgemachtes Granola und Vanille Schaum



12

Tiramisu French Toast

mit Mascarpone Schaum und
Espresso-Anglaise

10

PERFECT
TO SHARE

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5

VEGAN



GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR