

STANDARD ESPRESSO BEANS/

FINCA LA PALMA FROM PERU
WASHED
TASTING: PREISELBEERE / SCHOKOLADE



SPECIAL ESPRESSO BEANS/

LOS PIRINEOS FROM EL SALVADOR
HONEY ANAEROBIC
TASTING: SCHOKOLADE / PFIRSICH / ANANAS

COFFEE

Espresso	2,5
Espresso Macchiato	2,8
Flat White	4,1
Latte	4,5
Handfilter	7,0
- ECUADOR, WASHED, TASTING: ANANAS/ORANGE/GRAPEFRUIT -	
+ Special Espresso	0,2
+ Extra Shot	1,5
+ Hafermilch / Laktosefrei	0,0

SUMMER DRINKS

Iced Latte	4,5
- mit Ahornsirup -	
Cold Drip	3,8
- ECUADOR, WASHED, TASTING: ANANAS/ORANGE/GRAPEFRUIT -	

NOT COFFEE

Sticky Chai Latte	4,5
- hausgemacht -	
Matcha Latte	5,0
- mit Ahornsirup -	

TEA [Paper & Tea, Berlin, DE]	4,5
Breakfast Blend - schwarz -	4,5
Imperial Dragon - grün -	5,0
Oolong	4,5
Kräuter	4,5
Top of the Day - Pfefferminz/Hibiskus -	

COLD DRINKS

Labertaler Wasser -still/spritzig-	0,25l / 0,7l	3,2 / 5,0
hausgemachter Kombucha	0,4l	4,5
-wechselnde Sorten-		
Soft - Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja -	0,2l / 0,4l	3,5 / 5,0
Schorle	0,2l / 0,4l	3,0 / 4,0
Kuchlbauer Spezi 1,2	0,4l	4,0
Coca Cola 1,2 / Zero 1,2,3,4	0,33l	4,0

BEER

Kuchlbauer Weiße	0,5l	4,3
Kuchlbauer alk. freie Weiße	0,5l	4,3
Kuchlbauer Helles	0,33l	3,7
Schierlinger Pils	0,33l	3,7
Schierlinger Natur Radler	0,5l	4,0

WINE

Herr Mehling Riesling - trocken, 2022 -	0,1l	4,0
Spätburgunder - trocken, 2020 -	0,1l	4,5
Riesling Sekt Brut - 2020 -	0,1l	5,0
- alle Weine von Mehling, DE -		

SPRITZ

Gurken Yuzu Spritz 5	0,2l	7,0
Aperol Spritz	0,2l	7,0
Mimosa -Orangensaft/Sekt/Triple Sec-	0,2l	6,5

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

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

Küche bis 14:30 Uhr



„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,
gebratenem Bimi, gepickeltem weißen Rettich,
Gochujang-Tofu-Whip und Reisessig // 16,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

Rührei mit frischem Trüffel
auf hausgebackenem Brioche, gebratene Pilze,
Zwiebel-Chutney und Kartoffelschaum // 17

Kartoffel-Chorizo-Gröstl auf Ofenpaprika Creme,
Salsa Verde, gepickelte rote Zwiebeln,
getrocknete Oliven und pochiertem Bio-Ei // 15,5

Kimchi-Pancakes mit Avocado, gepickelten Karotten,
Sriracha-Mayo und Weißkrautsalat // 15,5
+ pochiertes Bio-Ei // 2,5

„Çilbir“

Zwei pochierte Bio-Eier auf Labneh mit
Aleppo-Butter, gegrillter Gurke, Dill und
hausgebackenem Dill-Gurken-Sauerteigbrot // 13,5
+ hausgebeizter Lachs // 5

Popcorn-Falafel auf gebrannter Blumenkohlcreme mit
gepickeltem Kohlrabi, Physalis und Minze // 14,5

Zwei pochierte Bio-Eier auf Kartoffel-Crumpet
mit Frankfurter Grüner Soße und Lauchstroh // 14,5
+ hausgebeizter Lachs // 5

Ein Bio-Spiegelei, gebratener Speck und
Tomaten-Zwiebel-Chutney auf
Sauerteigbrot oder Brioche // 9
+ extra Bio-Spiegelei // 2

Schokoladen French Toast mit Pekannuss-Ganache
und Trilogie von der Banane // 13

Lavendel-Milchreis mit Ofen-Rhabarber
und Tonka-Schaum // 12



Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt. (19%)
Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wende Dich bitte an unsere Mitarbeiter.

**Wechselndes Angebot an
Kuchen und Croissants, siehe Theke**

