

COFFEE

Standard Espresso Beans Mexico Washed

Tasting: Passionsfrucht/Nektarine/Toffee

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

The Barn, Deutschland El Salvador Black Honey Tasting: roter Apfel/Rooibos/Seidig	9
Round Hill, UK Peru Washed Tasting: Aprikose/Oolong/Balanciert	9
Schot Coffee Roasters, Niederlande Tanzania Washed Tasting: Grüner Apfel/Pekan/Goji Beere	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

geschmorte Kirschtomaten mit Garam Masala auf
Labneh, zwei pochierte Bio-Eier, gepickelte
Jalapeños, geröstete Kichererbsen,
Aleppo-Butter, Minze und
hausgebackenes Sauerteigbrot



16

Fregola Arancini

Auf Nussbutter-Kürbis Creme,
geröstetem Ofen-Kürbis, Pecorino, Quitte
und Kürbis-Kombucha Sud

16,5

mit pochiertem Bio-Ei

+ 2,5

CHEFS
FAVORITE

FOOD

Gebratene Austernpilze

Auf hausgebackenem Sauerteigbrot mit
Sellerie-Maronen Creme, gepickeltem
Sellerie, Steinpilz-Mayo, Pflaume und
Schnittlauch



18

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 karamellisierter Birne, Haselnuss-
Ganache und Birnen-Salbei-Sabayon

13,5

Weißer Schokolade & Miso Milchreis

mit Ofen Feigen und hausgemachtem
Sauerteig-Granola



12

CAKE

Hausgemachte Kuchen

siehe Theke

ab 4,5

VEGAN

GLUTENFREI MÖGLICH

KÜCHE BIS 14:30 UHR