

COFFEE

Standard Espresso Beans Guatemala Washed

Tasting: Schokolade/Himbeere/Johannisbeere

Special Espresso Beans Kenia Washed

Tasting: Passionsfrucht/Karamell/Süß

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

Industra Coffee, Tschechien Äthiopien Natural	7
Tasting: Pfirsich/Himbeere/Cantaloupe	
DAK Coffee Roasters, Niederlande Kolumbien Co Fermented/Honey	8
Tasting: Getränkter Orangenkuchen/Kardamom	
OneTake Coffee, Deutschland Honduras Natural	7
Tasting: Pflaume/Kiwi/Süß	

WINTER DRINKS

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

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

WINE AND BUBBLES

Riesling Sekt Brut nature 2021, Weingut Mehling, Pfalz	0,1 0,75	5 29
Blanc de Noir extra Brut 2020, Lena Singer-Fischer, Rheinhessen	0,75	32
Herr Mehling Riesling 2024, Weingut Mehling, Pfalz, trocken	0,1 0,75	4 25
Niersteiner Riesling Kabinett 2021, Dominic Schmitz, Rheinhessen	0,75	27
Nature Rose 2022, Gebrüder Mathis, Baden	0,75	27

TEA

[Paper & Tea, Berlin, DE]



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

BEER

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

COLD DRINKS

Labertaler Wasser still/spritzig	0,25 0,7	3,2 5,5
Kombucha hausgemacht, wechselnde Sorten	0,4	5
Saft Apfel/Orange/Rhabarber/Maracuja	0,2 0,4	4 5,5
Schorle	0,2 0,4	3,5 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



SPRITZ

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

CHEFS
FAVORITE

FOOD

Toast Skagen

Eismeergarnelen in Meerrettich Creme auf hausgebackenem Brioche, Forellenkaviar, gepickelte rote Zwiebeln und Dill

∅ 23

Hausgebackenes Maronenbrioche

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

mit pochiertem Bio-Ei

∅ 18,5

+ 2,5

Carbonara Scramble

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

mit frischem schwarzem Trüffel

∅ 15

+ 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

mit pochiertem Bio-Ei

CHEFS
FAVORITE

∅ 15,5

2,5

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, Zitrussalat und karamellisierter weißer Schoki

13,5

Gewürz Milchreis

mit Pflaumenkompott, Tonka-Bohnen-Schaum und Spekulatiusbrösel

∅ ∅

12

CAKE

Hausgemachte Kuchen
siehe Theke

ab 4,5

KÜCHE BIS 14:30 UHR

∅ VEGAN

∅ GLUTENFREI MÖGLICH