

KÜHLE

TAFELWASSER <i>mit / ohne</i>	0,2 L 1,90 € / 0,4 L 2,80 €
NOW LIMONADEN / <i>Lemon / Orange / Rhabarber</i>	0,33 L 3,20 €
NOW / <i>Orange Cola¹¹ / Cola¹¹</i>	0,33 L 3,20 €
CLUB MATE	0,33 L 3,20 €
ISIS EISTEE / <i>Alpenkräuter / Grüntee-Zitrone / Ginger Ale</i>	0,33 L 3,30 €
DIREKTSÄFTE IN DEN SORTEN: <i>Regionaler Apfel / Apfel-Johannisbeere / Apfel-Mango / Orange</i>	
PUR	0,2 L 3,10 € / 0,4 L 4,90 €
ALS SCHORLE	0,2 L 2,80 € / 0,4 L 3,70 €

WÄRME

FRISCHER INGWERTEE <i>mit Zitrone</i>	2,90 €
DARJEELING <i>von Lebensbaum / schwarz oder grün</i>	2,70 €
LEBENSFEUER <i>von Sonnentor</i> <i>Süßlicher Gewürztee mit Kurkuma, Süßholz, Sternanis & Safran</i>	2,70 €
AUSGLEICH <i>von Sonnentor</i> <i>Basischer Kräutertee mit Malve, Melisse, Holunder- & Lindenblüten</i>	2,70 €
WILD SEIN <i>von Sonnentor</i> <i>Wildkräutertee mit Quendel, Spitzwegerich, Brennessel</i>	2,70 €
GUTE LAUNE <i>von Sonnentor</i> <i>Bunter Kräutertee mit Brombeer- & Erdbeerblättern, Minze, Sommerblüten</i>	2,70 €

SCHÄUMCHEN
TRÄUMCHEN

CHAIMILCH <i>würzig, cremig</i>	3,70 €
HEISSE SCHOKOLADE <i>nach eigenem Rezept</i>	3,30 € / <i>groß</i> 3,80 €
GOLDENE MANDELMILCH <i>mit frischem Ingwer, Kokos, Kurkuma, Zimt, Pfeffer & Agavendicksaft</i>	3,90 €

Statt Kuhmilch verwenden wir standardmäßig Soja.
Auf Wunsch bekommt ihr euer Getränk auch mit Reis-Mandel,
Hafer-Haselnuss- oder Haferdrink.

WECKE

SCHWARZ	2,70 €
AMERICANO	2,50 €
ESPRESSO <i>einfach</i> 2,10 € / <i>zweifach</i> 3,00 € / <i>macchiato</i> 2,60 €	
CAPPUCCINO	3,50 € / 3,90 €
»MILCH«KAFFEE	3,90 €
SCHOKO»MILCH«KAFFEE <i>mit Kakao & Espresso</i>	4,30 €
LUPINENCAPPUCCINO <i>ohne Koffein</i>	3,50 €
SCHAUM DE BAMBINI <i>»Milch«-Schaum in der Espressotasse</i>	0,50 €

+ Einen extra Shot Espresso gibts für 1 € dazu.
Statt Kuhmilch verwenden wir standardmäßig Soja. Auf Wunsch bekommt ihr
euren Kaffee auch mit Reis-Mandel-, Hafer-Haselnuss- oder Haferdrink.

STARTE

Frühstück wochentags von 9.00 – 11.30 h & Sonntags bis 13.00 h

HAUSGEMACHTES KNUSPERMÜSLI <i>aus glutenfreien Haferflocken, Nüssen und Kernen, mit Obst und Sojajoghurt</i>	5,10 €
APFEL- ODER BANANEN-PORRIDGE <i>mit glutenfreien Haferflocken / mit dem Schuss Nuss plus 1 €</i>	5,80 €
PANCAKE-MORGEN <i>4 hausgemachte Pancakes mit Bananen und Schoko-Erdnuss-Creme oder Himbeerpüree oder Ahornsirup (2 aus 3 plus 1 €)</i>	9,20 €
HERZHAFTER TELLER <i>mit Sesam-Nuss-Butter, Cashew-Kräuter-Creme, Keim-Fleisch-Salat, Grillgemüse und Brot / Optional ohne glutenhaltige Getreide</i>	10,50 €

+ Extra Scheibe Brot 0,70 €

BLEIBE

Brunch jeden Samstag ab 9.00 – 13.00 h

BRUNCH PRO PERSON <i>mit allerei hausgemachten süßen und herzhaften Aufstrichen, frischem Obst und Salaten, Knuspermüsli, Teilchen und Schnecken, Marmeladen, Desserts und einem warmen Gericht.</i>	16,90 €
---	----------------

Brunch ohne glutenhaltige Getreide bitte bis spätestens Mittwoch voranmelden.

ALLZEIT

ALSAN-BREZE	1,90 €
SCHNITTLAUCH-BREZE	2,10 €
LUSTIGS SEMMERL <i>mit hausgemachtem Hummus, frischem Gemüse und Salatblatt</i>	3,90 €
FESCHES SEMMERL <i>mit hausgemachter Cashew-Kräuter-Creme, gebratenen Auberginen & Rucola</i>	4,50 €
KUCHEN <i>hausgemachte Variationen, am Tresen zur Schau</i>	

MITTIG

Montag bis Freitag von 11.30 – 14.00 h

Die Tageskarte findet ihr auf den Tafeln & ☺ 📱 / Portion je nach Hunger

KLEIN	6,90 €
MITTEL	8,90 €
GROSS	10,90 €

SPÄT

Wochentags ab 17.30 h & am Wochenende ab 12.00 h

SÜPPCHEN DER SAISON <i>klein und vorab</i>	2,90 €
SUPPE DER SAISON <i>größer und mit Brot</i>	5,20 €
ANTIPASTI-TELLER	7,90 € / 9,90 €
NUDELN AL PESTO SÜRPRISE <i>mit Strozzapreti und Salatbeilage</i>	8,90 € / 11,90 €
BUNT GEMISCHTER SALATTELLER <i>mit eingelegten Auberginen & Vollkornbrot wahlweise mit Himbeer- oder Balsamico-Senf-Dressing + Extra-Topping aus gebratenen Pilzen und marnierten Tofuwürfeln + Knusperkernen</i>	7,90 € / 11,50 € + 2,00 € + 1,00 €
KNACKIGES GRÜNZEUG <i>Beilagensalat nach Saison</i>	4,50 €
AUBERGINEN-LINSEN-MOUSSAKA <i>mit Salatbeilage</i>	12,90 €
CASHEWBÄR <i>mit Kartoffelsalat, Salatbeilage & auf Wunsch 1 Scheibe Brot</i>	12,90 €
SPÄTCHEN WECHSEL DICH <i>variierendes Abendgericht</i>	13,90 €

UNSRE LIEBSTEN BIERE

HELL

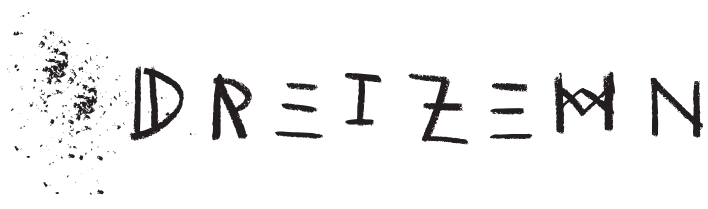
URSTOFF <i>von Lammsbräu 4,7 %, meistens vom Fass, sonst aus der Flasche</i>	0,5 L	3,80 €
ALKOHOLFREIES <i>von Lammsbräu < 0,5 %</i>	0,33 L	3,20 €
GLUTENFREIES <i>von Lammsbräu 4,7 %</i>	0,33 L	3,20 €

WEISS

WEIZEN <i>von Lammsbräu 5,1 %</i>	0,5 L	3,80 €
LEICHTES WEIZEN <i>von Lammsbräu 2,9 %</i>	0,5 L	3,80 €
ALKOHOLFREIES DUNKLES WEISSBIER <i>von Lammsbräu < 0,5 %</i>	0,5 L	3,80 €

ANDERS

PILS <i>feinherb, naturtrüb von Riedenburger 4,7 %</i>	0,33 L	3,20 €
RADLER <i>zitronig-fruchtig von Lammsbräu 2,5 %</i>	0,33 L	3,20 €
DUNKLES <i>von Lammsbräu 5,0 %</i>	0,5 L	3,80 €
INDIAN PALE ALE <i>Dolden Sud von Riedenburger 6,5 %</i> <i>Dolden Null alkoholfrei von Riedenburger < 0,5 %</i> <i>Dolden Dark obergärig, naturtrüb von Riedenburger 6,9 %</i>	0,33 L	4,50 €



Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wende Dich an unser Servicepersonal und frage nach der Allergenkarte. Hier sind folgende Inhaltsstoffe ausgezeichnet: mit Farbstoff(1), koffeinhaltig(11) und chininhaltig(11a).

KLEINES SÜSS

MOUSSE AU CHOCOLAT <i>mit intensiv schokoladigem Schmelz und Knusperkernen</i>	4,90 €
TIRAMISU <i>ein cremiges Erlebnis mit Suchtpotential</i>	5,90 €
APFELSTRUDEL <i>mit Vanillesoße</i>	6,50 €

KLEINES SALZIG

SALZIGE ERDNÜSSE	2,40 €
SALZIGE KÜRBISKERNE <i>aus der Region</i>	3,60 €
SELBSTGEMACHTE BREZN + BROTCIPS <i>wahlweise mit Hummus oder Cashew-Kräuter-Dip</i>	3,90 € + 1,90 € + 2,90 €
GEMISCHTE OLIVEN <i>mit Brot</i>	4,90 €
»0« BAZDA <i>mit Brot</i>	5,50 €
ZWIEBELKUCHEN <i>kalt oder warm</i>	4,50 €

ROT / WEISS

HAUSWEIN ROT <i>Zweigelt, Schleinzer, Österreich, 2018</i> <i>Trockener Landwein 12,5%</i>	0,2 L	3,90 € / 1 L	15,90 €
PRIMITIVO <i>Terre del Gargano, IGP Apulien, 2018</i> <i>Samtiger, rubinroter, schwerer Wein 13,5 %</i>	0,2 L	4,90 € / 0,75 L	16,90 €
HAUSWEIN WEISS <i>Grüner Veltliner, Schleinzer, Österreich, 2019 / Trockener Landwein 12,5 %</i>	0,2 L	3,90 € / 1 L	15,90 €
GRÜNER SILVANER <i>Pfaffmann, Pfalz, 2019 / Trockener, fruchtbetonter Weißer mit geringer Säure 12,0 %</i>	0,2 L	4,70 € / 0,75 L	14,90 €

WITZIG

WEINSCHORLE / <i>sauer</i>	0,3 L	4,20 €	
TRULLINO SECCO <i>Weingut Schales, Rheinhessen, Fruchtbetonter, spritziger Perlwein 11,0 %</i>	0,1 L	3,90 € / 0,7 L FLASCHE	22,90 €

SPRITZIG

CAMPARI + ORANGE ¹	0,25 L	5,90 €
HIMBEER + SECCO	0,25 L	5,90 €
APEROL + SPRITZ ¹	0,25 L	5,90 €
ARANCELLO + SPRITZ	0,25 L	5,90 €
RUM+COLA ¹¹ <i>mit Botucal Rum</i>	0,3 L	8,50 €
GIN+TONIC ^{11A} <i>mit Brandwehr Gin »11 Botanicals«</i>	0,3 L	8,50 €
WODKA + GURKE <i>mit Ginger Ale und Lion's Vodka</i>	0,3 L	8,50 €

SPIRITUOS

WILLI <i>von Zott aus Ustersbach</i> <i>Reife, saftige Noten der Williams Birne- ein Brand mit klarem Ausdruck 40 %</i>	2 CL	3,20 € / 4 CL	5,90 €
POMERANZENGEIST <i>von Zott aus Ustersbach</i> <i>Elder Obstbrand aus italienischen Bitterorangen 51 %</i>	2 CL	3,20 € / 4 CL	5,90 €
ARANCELLO <i>von Zott aus Ustersbach</i> <i>Likör mit angenehm bitteren Zitrusaromen sizilianischer Blutorange 22 %</i>	2 CL	2,90 € / 4 CL	4,50 €
HIMBEER- + WALNUSLIKÖR <i>von Zott aus Ustersbach</i> <i>Fruchtig, frisch mit dezenter Süße oder ein nussiger Bitterlikör. Beide 19 %</i>	2 CL	2,90 € / 4 CL	4,50 €
BOTUCAL RESERVA EXCLUSIVA <i>Nussig, schokoladiger Rum mit Vanille-Nuancen und einem Hauch von Eichenholz & Orangenschalen 40 %</i>	2 CL	3,50 € / 4 CL	6,50 €
SLYRS WHISKEY <i>Bayrischer Single Malt vom Schliersee, dreijährig gereift.</i> <i>Mit bayerischer Gerste und reinem Alpenquellwasser gebrannt 43 %</i>	2 CL	4,20 € / 4 CL	7,90 €
LAPHROAIG WHISKY <i>10 jähriger Islay-Malt – der Intensivste.</i> <i>Rauchig, süßlich mit einem Hauch von Seetang und Meer 40 %</i>	2 CL	3,90 € / 4 CL	7,50 €
BRANDWEHR GIN ^{11A} <i>11 Botanicals Gin von der Mikrobrennerei der Destillerie Zott aus Ustersbach.</i> <i>Ein klassischer London Dry Gin mit 3 Pfeffersorten 43 %</i>	2 CL	3,20 € / 4 CL	5,90 €
LION'S VODKA <i>Handcrafted Vodka aus München. Mild mit markanten Getreidearomen 42 %</i>	2 CL	3,20 € / 4 CL	5,90 €