

SNACKS & DIPS

DIP-VARIATION

MANGO-AIOLI, AJVAR-SCHMAND, CHIMICHURRI & 5 SCHEIBEN BAGUETTE	9.9
BROTKORB MIT UNSEREM ESSQUISITEN, KALTGEPRESSTEN OLIVENÖL & FLEUR DE SEL	4.9
KALAMATA OLIVEN	5.9
KNUSPRIGE HOMEMADE CHIPS MIT AJVAR-SCHMAND ODER MANGO-AIOLI	6.9
RÖSTEREI'S ANTIPASTI- MARINierter BABY-MOZZARELLA, PASTRAMI, BERGKÄSE, KALAMATA-OLIVEN, AJVAR-SCHMAND, GESCHMORTE KIRSCHTOMATEN, GERÖSTETE WALNÜSSE, GRISSINI	
1 PERSON. 13,90 (INCL. EIN GLAS 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 16,90)	
2 PERSONEN 24,90 (INCL. ZWEI GLÄSER 0,1 IPHÖFER SCHWANENGESANG 28,90)	

SUPPEN & EINTÖPFE

SÜSSKARTOFFEL-APFELSUPPE MIT GERÖSTETEN SONNENBLUMENKERNEN	8.9
SPARGEL-CREME-SUPPE MIT LACHSSTREIFEN 14,90€	10.9

SANDWICHES, CIABATTAS & SALATE

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

OFEN-CIABATTA ÜBERBACKEN MIT TOMATE & MOZZARELLA, HAUSGEMACHTEM GRÜNEM PESTO & RUCOLA	11.9
OFEN-CIABATTA MIT GEGRILTEM GEMÜSE & CHIMICHURRI & VEGANER SOUR-CREAM	12.9
OFEN-CIABATTA MIT THUNFISCH-KAPERN-CREME, TOMATEN & RUCOLA	15.9
CLUBSANDWICH MIT KIKOK HÄHNCHENBRUST, BIO-EI, GOUDA, BACON, TOMATE, GURKE & SALAT	15.9
FRÜHLINGSSALAT MIT WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, ERDBEEREN & NÜSSEN DAZU MIT FETA + 3.00 €	16.9

VEGETARISCH & VEGAN

DAZU POMMES ODER BEILAGENSALAT + 6,90€

HAUSGEMACHTE QUICHE MIT GEMÜSE DER SAISON	8.9
HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN	9.9
HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE MIT GERÖSTETEN ZWIEBELN & FRISCHEN KRÄUTERN	11.9
LOADED FRIES MIT TZATZIKI, OLIVEN, SCHAFSKÄSE, OLIVENÖL, MEERSALZ FLOCKEN & PEPERONI	14.9
HAUSGEMACHTE SPINAT-CASARECCE MIT WILDBROKOLI, ZUCCHINI VEGANEM HAUSGEMACHTEM PESTO & KIRSCHTOMATEN	16.9
SPARGELRISOTTO MIT GRÜNEM & WEISSEM SPARGEL & PARMESAN	21.9
OFEN-SÜSSKARTOFFEL MIT GEBRATENEM WEISSEM & GRÜNEM SPARGEL, VEGANER SOUR CREAM & GRANATAPFELKERNEN	18.9

FLEISCH & FISCH

DAZU MIT EINEM BEILAGENSALAT + 6,90 €

HAUSGEMACHTE SPINAT-LACHS-QUICHE	10.9
BÄRLAUCH-BRATWURST VOM METZGER UNSERES VETRAUENS MIT SPARGEL-KARTOFFEL-GRÖSTL & SENF	21.9
BURGER VOM BIO-RIND MIT KAREMELLISIERTEN CASSIS-ZWIEBELN, CHEDDAR, TOMATE, SAURER GURKE & HAUSGEMACHTEM KETCHUP IM BRIOCHE-BUN MIT POMMES ODER BEILAGENSALAT	22.9
GEBRATENE ENTENBRUST MIT TERIYAKI-SAUCE, WOKGEMÜSE & SESAMREIS	22.9

DESSERT

AFFOGATO AL CAFFE	5.9
ERDBEERPARFAIT MIT WARMEM SCHOKOLADENKÜCHLEIN & RHABARBERKOMPOTT	10.9
HAUSGEMACHTE KUCHEN & TORTEN	4.9/5.2

GIBTS AUCH VEGAN & GLUTENFREI

WO KOMMT DAS ALLES HER?

UNSERE BIO EIER KOMMEN VOM HOF ALPERMÜHLE,
UNSER SCHWEINEFLEISCH VON NEULAND FLEISCH,
UNSER BAGUETTE KOMMT VON DER BÄCKEREI WOLLFS,
DIE QUICHE'S UND KUCHEN WERDEN IN UNSERER EIGENEN PRODUKTIONSKÜCHE GEBACKEN

SPECIAL DRINKS



ICED MATCHA LATTE

5.9



PORNSTAR MARTINI MARACUJANEKTAR, VODKA & VANILLA

11.9



ESPRESSO MARTINI ESPRESSO HAUSBLEND, VODKA & KAHLUA²

11.9



COLD BREW GIN TONIC

10.9

MITTAGS LUNCH

UNSEREN MITTAGS-LUNCH FINDEST DU HIER ODER AUF DER TAFEL TÄGLICH
FRISCH & SAISONAL VON 12H-15H NUR SO LANGE DER VORRAT REICHT
INKLUSIVE EINEM KLEINEN WASSER ODER SCHORLE

DAZU EIN KLEINER SALAT +5.9

12.9



FESTE FEIERN WIE SIE LIEGEN

GEBURTSTAG WEIHNACHTSFEIER MIT KOLLEGENINNEN ODER FREUNDEN? SPRECHEN SIE UNS AN
ODER SCHREIBEN SIE EINE EMAIL! OB SIE NUR EINEN TISCH ODER DEN GANZEN LADEN
RESERVIEREN WOLLEN, WIR FINDEN EINE INDIVIDUELLE LÖSUNG FÜR ALLE



ÖFFNUNGSZEITEN MO-SA 09.30H -24H
SONN- & FEIERTAG 10H-23H



UNSERE ALLERGENE SIND DER KARTE AN DER THEKE ZU ENTNEHMEN

WIR SIND NACH BIOAUSSERHAUSVERPEFLUGSVERORDNUNG GEPRÜFT UND ZERTIFIZIERT VON DER DEÖKO013.
BIOZUTATENLISTE: WIR VERWENDEN BIOMILCH, BIOQUARK, BIOEIER UND FÜR UNSERE BURGER BIORINDERHACKFLEISCH