

## frühstück: täglich (außer dienstags) von 10.00 bis 13.00 uhr

info vorab: **bisher war jeweils ein heißgetränk pro frühstück inklusive. dieses jahr ist das leider nicht mehr machbar.** wir müssen corona-kredite zurückzahlen und einen puffer für nächsten winter aufbauen, da es sich um ein stark saisonales geschäft handelt. auch um die qualität der produkte, die wir verwenden, wie gewohnt hochwertig halten zu können ist dies nötig. die marge, die durch die abgesenkte mehrwertsteuer entsteht, wird vom gestiegenen mindestlohn beansprucht. wir hoffen auf euer verständnis und wünschen weiterhin ein genussvolles frühstücken.

### das buffet

brötchen<sup>weizen</sup> mit und ohne körner, butter oder alsan-margarine, frischkäse, vegane aufstriche sowie mariniertes gemüse der saison, obst, verschiedene konfitüren, käseplatten und veganer aufschnitt sowie gekochte eier. schaut es euch an, auf dem stehtisch am fenster, es gibt tagesaktuelle variationen

18,50€

### das croissantfrühstück<sup>weizen</sup>

ein veganes croissant mit alsan oder butter. dazu entweder marmelade oder vegane haselnuss-schokocreme.

8,90€

### frühstücks-dippchen

bio-joghurt (auch vegan möglich), müsli (glutenfrei), obstsalat.

10,60 €

### sesam-kringel<sup>weizen</sup>

mit einem kräuterfrischkäse (auch vegan möglich), radieschen und gurken.

9,90 €

### shakshuka

mit ei oder räuchertofu<sup>weizen, soja</sup> und tomaten und paprika, kreuzkümmel, koriander und petersilie. dazu alsan oder butter, ein brötchen mit trakaya-käse (kuhmilch nach feta-art)<sup>lactose</sup>

14,90€

+3,50€

### frisch gepresster orangensaft

gibt es nur zur frühstückszeit bis 13 uhr 0,2l

5,90€

### prosecco DOC

der klassiker aus dem anbaugbiet veneto, trocken. 0,1l

5,50€

### nixda

alkoholfreies perlendes getränk

auf basis entalkoholisierten weißweins 0,1l

4,90€

gekochtes bio-ei

1,90€

veganes **croissant**<sup>weizen</sup>

3,90€

### brötchen extra

kartoffelbrötchen, kürbiskernbrötchen oder glutenfreies brötchen

1,90€

# speisekarte

täglich (außer dienstags) von 12:00 bis 18:15 uhr

## suppe <sup>vegan</sup>

wechselnde saisonale suppen, dazu brot <sup>weizen</sup> 9,50 €  
topping des tages dazu +2,50 €

## shakshuka

tomateneintopf mit bio-ei oder räuchertofu <sup>weizen, soja,</sup>  
kreuzkümmel, koriander, petersilie,  
dazu brot <sup>weizen</sup> 10,90 €  
dazu trakaya-käse nach feta-art <sup>lactose</sup> +3,50 €

## salat

winterlicher rote-beete-möhrensalat  
mit kürbiskernen, sesam  
und balsamico-vinaigrette <sup>senf</sup>,  
dazu kräuterbrot <sup>weizen</sup> 12,90 €  
dazu gratinierter ziegenkäse <sup>lactose</sup> +4,90 €

## quiche <sup>weizen, ei, lactose</sup>

1/8 quiche 6,90 €  
1/4 quiche 10,90 €  
mit einem kleinen salat <sup>senf</sup> +5,90 €

## ofenkartoffel <sup>nüsse, vegan und glutenfrei</sup>

gebackene kartoffel mit käse oder veganem käse überbacken,  
mit mediterraner füllung: pesto, getrockneten tomaten, anti-pasti-pilzen 15,90€  
mit veganem dip <sup>soja</sup> oder mit kräuterquark <sup>lactose</sup> +1,70€

## ciabatta

### käse-ciabatta <sup>lactose, weizen</sup>

mit zwiebelchutney, mayonnaise <sup>senf</sup> und gurke 8,80€

### karottenlachs-ciabatta <sup>vegan, weizen</sup>

marinierte möhren mit senf-dill-soße, mayonnaise <sup>senf</sup> und gurke 9,30€

### anti-pasti-ciabatta <sup>weizen</sup>

mit mayonnaise senf und grünem pesto, saisonales anti-pasti-gemüse,  
feta, tomate und salat 9,90€

mit gemischtem salat +5,90€

## flammkuchen

### **klassischer flammkuchen** weizen, lactose

mit sauerrahm, lauch, bio-speck & geriebenem käse

13,90€

### **veganer flammkuchen** weizen

mit tomatensauce, pilzen, oliven, zwiebeln und veganem käse

13,90€

### **flammkuchen blaue kornblume** weizen, nüsse, lactose

mit sauerrahm, blauschimmelkäse, birne, zwiebeln, walnüssen und preiselbeeren

14,90€

### **flammkuchen anti-pasti** weizen, lactose

mit sauerrahm, feta, saisonalem anti-pasti gemüse, zwiebeln & balsamicocreme  
auch vegan möglich mit tomatensauce und veganem käse

13,30€

### **kartoffel-flammkuchen** weizen, lactose

mit sauerrahm, kartoffelscheiben, knoblauchöl und getrockneten kräutern  
auch vegan möglich mit tomatensauce statt sauerrahm

13,90€

## dessert

### **eis**

kugel 1,80€

### **flammkuchen süß** weizen, lactose

mit sauerrahm, apfelscheiben, zucker & zimt

9,90€

### **zimt** weizen,ei, lactose / veganes schokofranzbrötchen weizen

3,90€

### **waffel** weizen ei lactose mit pudierzucker

4,90€

mit schlagsahne +1,00€

mit einer kugel eis +1,80€

mit veganer haselnusscreme +1,90€

mit heissen kirschen +2,50€

## heißgetränke

kännchen milch extra jeweils 0,50€

espresso	2,90€	/	doppio	4,80€
espresso macchiato	3,90€			
americano	3,90€			
crema	4,90€			
filterkaffee	3,90€	/	plus kännchen milch à 0,50€	
milchkaffee	4,90€			
cappuccino	klein 3,90€	/	groß 5,90€	
latte macchiato	4,90€			
flat white	4,90€			
espresso shot extra	+1,80€			

## tee und mehr

### beuteltees

earl grey, darjeeling, chai, minze, grüntee, sanddorn-orange, rotbusch, kräuter	3,90€
---	-------

### frischer tee

frische minze oder ingwer-orange oder zitrone	4,90€
---	-------

### chai latte

chai tee, aufgeschäumte milch, zimt	4,90€
-------------------------------------	-------

### goldene milch

aufgeschäumte milch, curcuma, zimt, ingwer	4,90€
--	-------

### matcha latte

6,90€

### heiße schokolade

klein 3,90€ / groß 5,50€

sahne extra	+1€
-------------	-----

## wasser

### **tafelwasser**

still oder sprudelnd

0,3l 2,90€ / 0,4l 4,10€ / 0,7l 5,90€

## säfte und schorlen

**saft:** apfel, orange, maracuja, rhabarber, schwarze johannisbeere

0,3l 3,90€ / 0,4l 4,90€

### **saftschorle**

0,3l 3,70€ / 0,4l 4,10€

### **hausgemachte limonade**

eine komposition aus zitrone, ingwer, kräutern und himbeersirup

0,3l 3,90€ / 0,5l 5,90€

### **limonade**

biozisch, voelkel

orange, zitrone, bitter lemon, blutorange, rhabarber

0,33l 3,90€

### **eistee**

pflirsich-zitrone

0,33l 3,90€

## koffeinhaltiges

**solli cola** / solli cola light

0,33l 4,10€

### **kolle mate**

0,5l 4,90€

### **biozisch matcha**

0,33l 4,30€

## bierkarte

alkoholfreies aus der flasche

neumarkter lammsbräu

**alkoholfreies pils**

0,33l 3,90€

Ü.N.N.

kehrwieder brauerei

**alkoholfreies IPA**

0,33l 4,90€

miami grove

kehrwieder brauerei

**alkoholfreies pale ale**

0,33l 4,90€

erdinger weißbräu

**hefeweizen alkoholfrei**

0,5l 5,10€

### alkoholhaltiges aus der flasche

**bosch pils**

0,33l 3,90€

neumarkter lammsbräu

**glutenfreies pils**

0,33 4,10€

**gutmann hefeweizen**

0,5l 5,10€

### spezialbiere

im kühlschrank findest du wechselnde craft biere, am besten schauen, was aktuell rein gekommen ist.

### vom fass

wechselndes Angebot an vier zapfhähnen, deshalb stehen die aktuellen biere an der tafel über der theke oder ihr fragt uns einfach, was grade läuft.

## weinkarte

das südviertele, unsere hausweine in der karaffe. jeweils in weiß, rosé oder rot. die aktuellen rebsorten und weingüter finden sich auf der tafel über dem tresen.

südviertele weinkaraffe à            0,25l    6,90€   /    0,5l    12,90€

oder im glas à                            0,1l    2,90€

flasche à                                 0,75l    16,90€

## weißweine

### vinho verde

trocken, portugal

0,2 7,90€ / 0,5 13,90€ / 0,75 16,90€

### riesling

trocken, kühling-gillot, rheinhessen

0,2l 7,90€ / 0,5 13,90€ / 1l 19,90€

### grauburgunder

trocken, rheinhessen, weingut knobloch

0,2l 6,90€ / 0,5l 12,90€ / 0,75l 16,90€

### sauvignon blanc by gillot

trocken, kühling-gillot, rheinhessen

0,2l 7,90€ / 0,5l 15,40€ / 0,75l 18,90€

## roséweine

### rosé by gillot

trocken, cuvée, kühling-gillot, rheinhessen

0,2l 7,90€ / 0,5l 15,40€ / 0,75l 18,90€

### gris de gris

trocken, camargues, frankreich

0,2l 7,90€ / 0,5l 15,40€ / 0,75l 18,90€

## rotweine

### merlot

ein fruchtbetonter vertreter seiner sorte aus dem anbaubiet garda, cantina di custoza, italien

0,2l 6,90€ / 0,5l 12,90€ / 1l 16,90€

### primitivo, italien

kräftig, trocken, ausgewogene gerbstoffe

0,2l 7,90€ / 0,5l 12,90€ / 0,75l 16,90€

### montepulciano, italien

0,2l 6,90€ / 0,5l 12,90€ / 0,75l 16,90€

### gaia

trocken, malbec, syrah, cabernet sauvignon, argentinien

0,2l 8,90 / 0,5l 15,90 / 0,75l 18,90

## schaumweine

**sekt**, trocken, vivolovin  
0,1l 4,90€ / 0,75l 16,90€

**prosecco** DOC  
trocken  
0,1l 5,50 / 0,75l 17,90

**crémant** baden  
trocken, zähringer  
0,1l 6,90€ / 0,75l 19,90€

**unfiltrierter naturwein**  
suelo vivo, trocken, azul y garanza, spanien  
weiß oder rot  
0,2l 8,90€ / 0,5l 15,90€ / 0,75l 18,90€

## apfelwein

pur oder sauer gespritzt/süß gespritzt  
0,25l 3,10€  
0,5l 5,40€

## unsere entalkoholisierten weine

**weiß oder rot**  
0,2l 6,90€  
0,75l 16,90€

**nixda**  
alkoholfreies perlendes getränk  
auf basis entalkoholisierten weißweins  
0,1l 4,90€

**rosensecco**  
alkoholfreie apfelperlkomposition mit rosenextrakt  
0,1l 4,90€  
0,75l 16,90€



## mixgetränke

### **aperol spritz**

4cl aperol, perlwein, tafelwasser, eis, orangenscheibe 7,50€

### **lillet berry**

4cl lillet rosé, perlwein, wild berry, eis, beeren, minze 7,50€

### **pimms no.1**

4cl pimms, ginger ale, eis, gurke, orange, zitrone,  
limette, minze 7,90€

### **rosé tonic**

roséwein, tonic, eis, zitrone 6,90€

## longdrinks

### **gin tonic**

mit 2cl tanqueray rangpur 6,90€

mit 2cl siegfried gin 7,90€

## mischgetränke ohne alkohol

„aperol“ ohne alkohol  
orange bitter spritz, voelkel 6,50€

alkoholfreier gin tonic  
2cl siegfried wonderleaf gin, tonic, eis 6,50€

## schnaps

### **amaretto**

dwersteg destillerie 20% 2cl 3,90€

### **milder birnenschnaps willi**

schladerer 30 % 2cl 3,90€

grappa 40% 2cl 3,90€

### **lagavullin**

single malt scotch whiskey 43% 2cl 5,70€ / 4cl 10,40€

### **oban 14 years**

single malt whiskey 43% 2cl 5,70€ / 4cl 10,40€