DEIN KAFFEE

ESPRESSO

Single	Doppio	Macchiato
2,50 €	**3,90 €**	**3,00 €**

CAPPUCCINO / MILCHKAFFEE

Normal	Groß
3,80 €	**4,90 €**

FLAT WHITE

4,50 €

LATTE MACCHIATO

4,90 €

TASSE KAFFEE

Normal	Groß
3,00 €	**4,00 €**

AUCH ALS FILTER-ZUBEREITUNG
Mi. – Fr.

EISSPEZIALITÄTEN

Affogato	Iced Latte	Eiskaffee
4,90 €	**4,90 €**	**4,90 €**

mit Hafermilch (alle Kaffeezubereitungen) + 0,50 €

Wählt eure Kaffeesorte auf der nächsten Seite

DEIN GESCHMACK



EL PRIMERO

dunkle Schokolade –
getrocknete Früchte

Stärke ◐◐◐○○
Frucht ◐◐○○○



SABASE SHUDDH

Mandel –
Nougat

Stärke ◐◐◐◐○
Frucht ◐○○○○



O IMPULSIVO

dunkler Kakao –
Marzipan

Stärke ◐◐◐◐◐
Frucht ◐○○○○



MONSUN

dunkle Schokolade –
Pekannuss

Stärke ◐◐◐◐○
Frucht ◐◐○○○



YENYE KRIMU

Maroni –
Kakao

Stärke ◐◐◐◐○
Frucht ◐◐○○○



ZERO CAF

Entkoffeiniert (Decaf)
wechselt je nach Ernte

Stärke ◐◐◐◐○
Frucht ◐◐○○○



EL CLÁSICO

weiße Traube –
Haselnuss

Stärke ◐◐○○○
Frucht ◐◐◐○○



IMBUTO NZIZA

Aprikose –
Orange

Stärke ◐○○○○
Frucht ◐◐◐◐○

Aufgrund der Vielfalt können wir nicht jeden Tag alle Sorten anbieten.
Einfach unser Personal fragen.



BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

PEANUTBUTTER-JELLY-BIRCHER MÜSLI

VEGAN

mit Hafer-Sojajoghurt, Hafermilch, Haferflocken, Erdnussbutter, Beerensauce, geröstete & karamellisierte Erdnüsse & frischen Früchten

9,60 €

GRANOLA BOWL

mit Vanille-Quark und Früchte der Saison

9,10 €

KAISERSCHMARRN

mit Apfelmus und karamellisierten Äpfeln

11,70 €

BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

PANCAKES

mit hausgemachtem Apfel-Kompott, Vanillequark,
Früchten & Haselnusskrokant, mit Fruchtsoße garniert

FÜR KINDER

mit Apfelmus und Früchten, mit Fruchtsoße garniert

mit Ahornsirup + 0,60 €
mit Pistaziencreme + 4,00 €
mit Yuzu-Sorbet (asiatische Zitrusfrucht) + 2,40 €

Normal	Kinder
11,20 €	**8,40 €**

HEFEZOPF

2 Scheiben mit Butter und 2 Zutaten: hausgemachte Marmelade, Nutella oder Honig

FÜR KINDER

1 Scheibe mit Butter und 1 Zutat: Marmelade, Nutella oder Honig

Normal	Kinder
8,90 €	**6,90 €**

FRENCH TOAST

mit Zimt & Zucker, Vanillesoße, Beeren und Granatapfelkernen

10,90 €

BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

BAUERNBROT

zwei Scheiben geröstetes Bauernbrot:
Kaffeebrot oder Dinkelbrot
Glutenfreies Brot +1,50 €

KÄSE
mit Weißschimmelkäse, Apfel-Zwiebel-Chutney,
Pesto und Kernen

MEDITERRAN
mit Tomate, Mozzarella, Pesto, Kernen
und Sprossen

VEGAN
mit Avocado, Granatapfel, Kresse, Sesam, Pesto,
Kernen und Rote-Bete-Hummus

je 12,40 €

SPIEGELEI

2 Eier und Frühlingslauch
zusätzliches Ei +2,00 €
mit Bacon +2,20 €
mit Brot +1,20 €

4,40 €

BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

RÜHREI

3 Eier und Frühlingslauch
mit Avocado +1,20 €
mit Honey-Tomaten +1,50 €
mit Schinken +1,70 €
mit Bacon +2,20 €
mit Feta-Käse +2,30 €
mit gebratenem Kräuterseitling +2,50 €
mit Burrata +7,00 €
mit Rumpsteak (Black Angus Beef, 80 g Rohgewicht) +9,00 €
mit Brot +1,20 €

5,20 €

KÄSE OMLETTE

2 Eier, Bergkäse und Frühlingslauch (kleine Portion mit 1 Ei)
mit Avocado +1,20 €
mit Honey-Tomaten +1,50 €
mit Schinken +1,70 €
mit Bacon +2,20 €
mit Feta-Käse +2,30 €
mit gebratenem Kräuterseitling +2,50 €
mit Burrata +7,00 €
mit Rumpsteak (Black Angus Beef, 80 g Rohgewicht) +9,00 €
mit Brot +1,20 €

Normal	Klein
10,90 €	**7,80 €**

BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

EGGS BENEDICT RÖSTERNEST STYLE

Zwei Rühreier auf hausgebackenem Brioche mit Tomatenmarmelade,
Apfel-Speck-Relish und Sauce Hollandaise

mit gebratenem Kräuterseitling +2,50 €
mit hausgebeiztem Kräuterlachs +4,90 €
mit Burrata +7,00 €
mit Rumpsteak (Black Angus Beef, 80 g Rohgewicht) +9,00 €

17,90 €

AVOCADO EGG TOAST

Zwei Spiegeleier auf hausgebackenem Brioche mit Smashed Avocado,
Sprossensalat und Sauce Hollandaise

mit gebratenem Kräuterseitling +2,50 €
mit hausgebeiztem Kräuterlachs +4,90 €
mit Burrata +7,00 €
mit Rumpsteak (Black Angus Beef, 80 g Rohgewicht) +9,00 €

16,40 €

BRUNCH BURGER

Brioche Bun, Rucola, krosser Bacon, 1 Spiegelei,
Trüffel-Mayo und Tomate

14,50 €

BEILAGENSALAT

Gemischter Rucola-Salat mit Tomate, Couscous, Feta, Balsamico-Dressing

5,90 €

BRUNCH

Mi. – So.: 09 – 14 Uhr

GEBRATENER BRIOCHE

ROASTBEEF

mit Roastbeef-Tranchen (Black Angus Beef, 160 g Rohgewicht),
Schmortomaten, frittiertem Rucola und Sauce Hollandaise

27,90 €

KRÄUTERSEITLING

mit gebratenem Kräuterseitling, Schmortomaten,
frittiertem Rucola und Sauce Hollandaise

13,10 €

BURRATA

mit Burrata, Schmortomaten,
frittiertem Rucola und Sauce Hollandaise

16,90 €

BRUNCH BOWL

mit Couscous, Salat, Pfannengemüse, Grantapfel, Avocado-Smash,
Feta-Käse, Joghurt-Tahini-Dressing und pikante Falafel

16,40 €

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES

FÜR KINDER

5,90 €

KUCHEN / EIS

NACH AUSHANG



GETRÄNKE

TAFELWASSER
MEDIUM / NATURELL

0,2 l	0,4 l
2,00 €	**3,00 €**

TEINACHER GOURMET MINERALWASSER
MEDIUM / NATURELL

0,75 l

6,50 €

TEINACHER GENUSS LIMONADE
LIMETTE-MINZE
RHABARBER-MIRABELLE
JOHANNISBEER-HOLUNDER
MANGO-MARACUJA-ORANGE

TEINACHER GENUSS SCHORLE
APFEL

TEINACHER GENUSS EISTEE
PFIRSICH

PAULANER SPEZI

0,33 l

je 3,90 €

GETRÄNKE

RÖSTERNEST LIMO
HAUSGEMACHT

Frag unser Personal nach dem aktuellen Geschmack

ORANGENSAFT

0,2 l	0,4 l
3,50 €	**5,50 €**

ORANGENSAFTSCHORLE

0,2 l	0,4 l
2,50 €	**4,20 €**

TEE
VERSCHIEDENE SORTEN

3,90 €

HEISSE SCHOKOLADE

Normal	Groß
3,10 €	**4,90 €**

mit Hafermilch + 0,50 €

BIER

HÄRLE BIO LAGER HELL

0,33 l **3,90 €**

0,5 l **4,60 €**

HÄRLE RADLER

AUCH ALKOHOLFREI

0,5 l

4,60 €

HÄRLE BIO FREIES GOLD

ALKOHOLFREI

0,33 l

3,90 €

HÄRLE FEINE WEISSE / LEICHTE WEISSE

AUCH ALS COLA-WEIZEN / RUSS SÜSS/SAUER

0,5 l

4,60 €

HÄRLE BIO FREIE WEISSE

ALKOHOLFREI

0,5 l

4,60 €

APERITIF

APEROL SPRITZ
Aperol, Prosecco, Sodawasser, Orangenschnitz

0,2 l

7,50 €

LILLET WILD BERRY
Lillet, Wild Berry, verschiedene Beeren

0,2 l

7,50 €

LIMONCELLO SPRITZ
Limoncello, Prosecco, Sodawasser, Zitronenschnitz

0,2 l

7,50 €

PROSECCO
HALBTROCKEN

0,1 l	0,75 l
3,90 €	**24,50 €**

ARANCIA TONIC
ALKOHOLFREI

Ramazzotti Aperitivo Arancia 0.0%, Tonic Water, Orangenschnitz, Rosmarin

0,2 l

7,00 €

WEIN

WEISSWEIN / ROSÉ

PINOT GRIGIO CASA VINICOLA ST. BARTHELMEH

Venezien, trocken, fruchtig, säurearm

0,2 l	0,75 l
5,90 €	**20,60 €**

HAGNAUER SONNENUFER MÜLLER-THURGAU

Bodensee, halbtrocken, fruchtig, säurearm

0,2 l	0,75 l
7,40 €	**27,00 €**

LUGANA BRUNO FRANZOSI

Gardasee, Trebbiano-Rebe, trocken, leicht spritzig

0,75 l

35,00 €

FEDERLE ROSÉ FELLBACHER

Fellbach, Cuvée, halbtrocken, fruchtig, leicht,
„Der haut nedd so nei“

0,2 l	0,75 l
6,50 €	**22,70 €**

WEIN

ROTWEIN / WEINSCHORLE

MERLOT CASA VINICOLA ST. BARTHELMEH

Venezien, trocken, fruchtig, angenehme Säure

0,2 l	0,75 l
5,60 €	**19,50 €**

APPASSIMENTO CORTICA NARDELLI PUGLIA

Apulien, Cuvée, trocken, harmonisch, samtig, mit viel Würze und Kraft

0,75 l

29,90 €

WEISSWEINSCHORLE

SÜSS / SAUER

0,2 l	0,4 l
4,50 €	**8,00 €**

ROTWEINSCHORLE

SÜSS / SAUER

0,2 l	0,4 l
4,50 €	**8,00 €**

REGIONALE PARTNER

Geflügelhof Schuhmacher

Frische Eier aus Sinningen

Biohof Willburger

Bio-Gemüse aus Eigenanbau aus Erolzheim

häussler Allgäuer Bäcker

Brote und Baguettes aus Memmingen

Weinhandlung Vollmann

Weinlieferant aus Illertissen

Too Good To Go

Eine Tüte mit köstlichem Kuchen und Torte für einen deutlich günstigeren Preis!
Jeden Sonntag von 17.00 bis 17.30 Uhr zur Abholung (solange der Vorrat reicht)

Vegetarisch, Vegan ist gesondert ausgeschrieben
Eine Info zu allen Allergenen erhaltet ihr auf Wunsch von unserem Personal

BROTZEIT

Sa. – So.: 12 – 17 Uhr

NUDELSALAT

mit Pesto und Pinienkernen

7,90 €

SCHWEIZER WURSTSALAT

mit Lyoner, Emmentaler, Zwiebeln und Essiggurken,
dazu Baguette

11,90 €

GRIECHISCHER SALAT

mit Feta, Tomate, Gurke, Oliven, Paprika und Zwiebeln,
dazu Baguette

10,20 €