

So fängt der Morgen gut an

Frühstück

Mittwoch bis Sonntag von 9:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Französisches Frühstück | 6,50

Ein Croissant, zwei Brioche Toast Scheiben, Butter, Himbeer Konfitüre und Honig, a,c,g

Kokos-Granola Bowl vegan | 13,50

Kokosjoghurt, hausgemachtes Granola, Banane, Kiwi, Granatapfel, Chia Samen, Kokosflocken und Himbeersoße, a,f,h,l

Avocado trifft Focaccia

Warmes getoastetes Focaccia Brot mit zwei Rühreiern, Tomatenwürfeln, ½ Avocado, Rucola, Frischkäsekugel

- mit Parmesanspänen und Frühlingslauch, a,c,g | 13,90
 - mit drei Scheiben knusprigen Speck, s,l,g | 14,90
-

Guten Morgen Leckerli | 13,90

Geröstete Bauernkruste mit Schinken, frischem Kren, Käse, Lachs, Spiegelei, eine Scheibe krossem Speck Schnittlauch a,c,d,g,h,l,2,5,7,8

Müller's Benedict | 15,50

Geröstetes Brioche mit Räucherlachs, Babyblattspinat, pochierem Ei, karamellisierten Zwiebeln dazu Sauce Hollandaise, a,c,g,h,i,j,2,8

Schwabmünchener Frühstück | 12,50

Käse- und Wurstspezialitäten, Butter, Himbeer Konfitüre, Frischkäse, ein Landei, Bircher Müsli, Semmel und Brot, a,c,g,k,l,2,7,8

Käsefrühstück | 13,50

Internationale Käsesorten mit Früchten, Frischkäse, Butter, Himbeer Konfitüre, ein Landei, Bircher Müsli, Semmel und Brot, a,c,g,k,l,2

Italienisches Frühstück | 14,50

Parmaschinken auf Melone, italienische Salami, Grillgemüse, Büffelmozzarella, Butter, ein Rührei, Oliven, Semmel und Brot, a,c,g,k,l,2,5,8

Zeit zu Zweit | 27,90

Käse- und Wurstspezialitäten, geräucherter Lachs, frische Früchte, Butter, Himbeer Konfitüre, Bircher Müsli, Frischkäse, zwei Rühreier, Semmel und Brot, a,b,c,d,g,h,2,7,8

Ergänzungen zum Frühstück

oder einzeln nach Belieben:

Butterbreze, a,g | 2,50

Buttercroissant, a,c,g | 3,10

Croissant belegt mit Schinken oder Käse, a,c,g,2,7,8 | 5,90

1 hartgekochtes Landei, c | 1,90

2 Spiegeleier oder Rühreier, c | 5,50

2 Spiegeleier oder Rühreier mit Speck oder Schinken, c,7,8 | 6,50

2 Spiegeleier oder Rühreier mit Tomaten, Parmesan und Lauchzwiebeln, c,g | 6,50

1 Paar Weißwürste mit Senf und Breze, a,j,2,7,8 | 6,50

3 Stück Weißwürste mit Senf und Breze, a,j,2,7,8 | 7,90

Obstsalat mit cremig gerührtem Naturjoghurt, g | 7,50

Obstsalat mit Bircher Müsli, g,h,i | 8,90

Bircher Müsli, g,h,i | 5,50

Lachsteller, 3 Scheiben geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich, d,g | 7,50

Käseteller, 2 Scheiben Schnittkäse, 2 Scheiben Brie und Frischkäse, g,2 | 6,50

Portion Butter, Nuss Nougat Creme, Himbeer Konfitüre oder Honig, g,h | 1,10

1 Scheibe Speck 5,1 | 0,60

Kräuter-Frischkäsekugel g,8 | 1,60

Café-Aufschlag pro Stück

Torten und Kuchen | 1,30

Dauer-, Plundergebäck | 1,00

Maccarons | 0,50

Kaffeespezialitäten

Kaffeebohnen aus der hauseigenen Kaffeerösterei

Tasse Café Crème, 9 | 3,20

Portion Café Crème, 9 | 5,80

Frisch am Tisch aufgebrühter Kaffee | 5,60
in der großen Tasse, 9

Cappuccino, g,9 | 3,60

Großer Cappuccino, g,9 | 5,20

Milchkaffee groß, g,9 | 4,50

Latte Macchiato, g,9 | 4,90

Espresso, g,9 | 2,30

Espresso Macchiato, g,9 | 2,40

Doppelter Espresso, g,9 | 3,90

Baileys Cappuccino

Heißer Cappuccino mit Baileys, g,1,1,9 | 5,90

Café Amaretto

Cappuccino mit feinem italienischen Mandellikör, g,1,9 | 5,90

Kahlúa Cappuccino

Heißer Cappuccino mit feinem italienischem Kaffeelikör, g,1,9 | 5,90

Irish Coffee

Doppelter Espresso mit irischem Whiskey und Sahne, g,1,9 | 5,90

Fast alle Kaffeespezialitäten sind für einen
Aufpreis von 0,60 auch mit Hafermilch erhältlich

Alle Getränke gibt es auch entkoffeiniert.

Teespezialitäten

Sorten zur Auswahl:

- Darjeeling
- Earl Grey
- English Breakfast
- Früchtetee „Oma's Garten“
- Mango'N Friends
- Grüner Tee
- Fresh Ingwer
- Pfefferminz
- Kamille
- Rotbuschtee „Süße Sünde“
- Heile Welt (Kräutertee)

Glas Tee, loser Tee im Teenetz,
serviert im doppelwandigen Teeglas mit Teeuhr | 4,10

Chai Latte, g | 5,20

Heiße Zitrone, frisch gepresst | 4,90

Heiße Orange, frisch gepresst | 4,90

Glas Beerenzauber, roter Glühwein | 4,90

Glas Blutorangepunsch, Glühwein aus eigener Herstellung | 5,20

Glas Früchtepunsch, alkoholfreier Punsch | 4,50

Heiße Oma, heißer Eierlikör 5cl mit Sahne | 4,50

Schokoladenspezialitäten

Feine heiße Schokolade | 5,50

Aus unserer kolumbianischen Plantage

- 65 % Kakao, Zartbitter
 - 48 % Kakao, Vollmilch, g
-

Schokochino | 5,50

Latte Macchiato mit einem Schuss feinsten Schokolade, g

Hot Chocolate Chai Tea | 6,90

Chai Latte mit feinsten Schokolade, g

Amaretto Schokolade | 6,20

Heiße Schokolade mit Amaretto, g,l

Für unsere jungen Gäste | 5,20

Heiße Schokolade Vollmilch in der Henkeltasse g,l

Hausgemachte Speisen

Bowls & Salate

Dienstag bis Sonntag von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Avocado Bowl | 13,50

Baby Blattspinat, gebratener Blumenkohl, Avocado, rote Beete, Kurkumareis, Sprossen und Sesam und Mango Chili Dressing, k

Buddha Bowl | 13,50

Marinierte Glasnudeln, Salatgurke, bunte Paprika, Karotte, Baby Blattspinat, Sprossen, Sesam und Erdnussdressing, e,f,k

wahlweise mit:

- Geräucherten Lachs, d | 7,50
- Steirer Hendl mit Kürbispanade, a,c,h | 5,50
- Sweet Chili Hähnchen, f | 5,50
- Grillgemüse, i | 4,50

Dressing:

- Balsamico Honig Dressing, i,j,l
- Erdnussdressing, e,f,k
- Mango Chili Dressing, g,j,l

Hähnchen im Gemüsegarten | 16,50

Hähnchenbrust in Sweet-Chili Marinade, Blattsalate der Saison, marinierte Karotte und Weißkraut, Kirschtomate und Gurke mit Balsamico-Honig Dressing, f,i,j,l
Dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot a,h

Hausgemachte Burger

Dienstag bis Sonntag von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Beef Burger | 15,50

200 g Dry Age Rindfleisch Patty, Salat, Tomate, Gurke, Röstzwiebeln, Käse und Haus Dip, a,c,g,j,k,2,11

Vegi Burger | 12,90

Vegan Patty, Tomaten, Salat, Gurke, und Avocado, a,f,g,h,i,j,k,2,11

Beilagen:

- Kartoffel Chips mit Dip, g,j | 4,20
- Süßkartoffel Pommes mit Sour Cream, g,j | 5,50

Heiße Focaccia

Hausgebackenes Italienisches Weißbrot (11:00 - 18:00 Uhr)

Vegetarisch | 6,50

Tomaten, Mozzarella, Rucola, Basilikumessenz a,g,k,2,

Herzhaft | 7,80

Mailänder Salami, Parmesan, Rucola a,g,k,l,2

Frisch aus dem Ofen

Dienstag bis Sonntag von 11:00 Uhr bis 15:00 Uhr

Pinsa

Handgeformter Focaccia Teig aus unserer Backstube

Rustica | 12,90

Schmand, geriebener Käse, Speckwürfeln
und frische Frühlingszwiebeln, a,g,7,8

Vegetarisch | 12,90

Tomatensoße, Käse, Grillgemüse,
Büffelmozzarella und frischer Rucola, a,g,1,3

Lena | 12,90

Tomatensoße, Käse, Prosciutto cotto
Pilze, Peperoni, a,g,2,3,7,8

Suppen

Petersilienschaumsuppe | 7,50

Vegane Cremesuppe aus der Petersilienwurzel
mit lila Kartoffelcrunch und Petersilienöl i,l
Dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot, a,h

Gulaschsuppe | 8,90

Ungarische Art, aus reinem Rindfleisch mit Paprika und Kartoffelwürfeln
Dazu servieren wir unser hausgebackenes Brot, a,i,j,l

Herzhaftes

Kesselcurrywurst | 8,90

Bratwurst von der Metzgerei Altstetter in hausgemachter Currysoße
mit Kräuterbrotsticks, a,h,i,j,3,7,11

Staudenkruste | 12,90

geröstete Bauernkruste mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleiern
und drei knusprigen Speckscheiben, a,c,h,2,3

Pommesglück | 9,50

Süßkartoffel Pommes mit Avocado, Tomate & Zwiebel
Siracha Mayo und Sourcream, f,i,j,k,1,2,4

Süßes

Warmer Apfelstrudel | 8,90

mit hausgemachter Vanillesoße und Sahne, a,c,g,h,l,5

Spritziges

Lillet Berry 0,3l | 6,90

Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren und Eis, l

Aperol Spritz 0,3l | 6,90

Winzer Secco mit Aperol, Orange, Soda und Eis, l, l, 10

Lavendel Spritz 0,3l | 7,50

Winzer Secco mit hausgemachtem Lavendelsirup, Zitrone, Soda und Eis, l

Sarti Spritz 0,3l | 6,90

Winzer Secco mit Sarti Rosa, Blutorange, Soda und Eis, l

Chilla Spritz 0,3l | 7,50

Chilla Bitter Aperitivo Bavarese 6cl, Thomas Henry Tonic Water 0,2l, Zitrone und Eis, l

Chilla Spritz alkoholfrei 0,3l | 7,50

Chilla Free Aperitivo Bavarese 6cl, Thomas Henry Tonic Water 0,2l, Zitrone und Eis, l

Brombeer Limetten Spritz alkoholfrei 0,3l | 6,90

Alkoholfreier Secco, Beeren und Eis, l

Tapas

Oliven, Tomatencreme, Kräuterfrischkäse, Parmesanwürfel,
Serano Schinken , a,g,k,l,5,6,8 | 8,90

Sekt

Frizzante Valentin

Bayerischer Secco, prickelnd, trocken und frisch, l 0,1l | 3,80
0,75l | 21,90

Weine

Grüner Veltliner

Winzer Alfred Bayer, Königsbrunn a. Wagram, Österreich 0,1l | 3,80
Fruchtig, trockener Ausbau, angenehme Säure, l 0,2l | 6,90

Blauer Zweigelt

Winzer Alfred Bayer, Königsbrunn a. Wagram, Österreich 0,1l | 3,80
Samtig weiche Beeren, fruchtig, trocken, l 0,2l | 6,90

Weißer Burgunder

Julia Schittler, Rheinhessen, Deutschland 0,1l | 4,80
Birne, Zitrusfrüchte, frische Säure, l 0,2l | 7,50

Erfrischende Getränke

Hausgemachte Limonaden 0,5l | 5,90

- Limette Ingwer
- Himbeer Minze
- Zitrone Holunder
- Lavendel Zitrone

Hausgemachter Eistee 0,3l | 5,20

frisch aufgegossener Früchte- oder Mango Tee,
serviert im doppelwandigen Eiswürfelglas

Tafelwasser in der Hausflasche 0,5l | 3,80

spritzig oder naturell

Caffè Freddo 0,3l | 4,90

Doppelter Epresso auf Eis, schaumig gerührt, mit geeistem Milchschaum

Adelholzener Mineralwasser classic oder naturell	0,25l 3,20
	0,75l 5,50

Afri Cola / ohne Zucker 0,2l | 3,40

Bluna, 1 0,2l | 3,40

Thomas Henry Bitter Lemon, 10 0,2l | 3,60

Spezi, 1,9 0,3l | 3,20
0,5l | 4,20

Fruchtsaftgetränke

Orangensaft, frisch gepresst 0,2l | 4,80

Mandarinersaft 0,2l | 3,00

Apfelsaft, naturtrüb 0,2l | 3,00

Schwarzer Johannisbeernektar 0,2l | 3,00

Rhabarbersaft 0,2l | 3,00

Maracuja-Fruchtnektar 0,2l | 3,00

Saftschorle groß 0,3l | 3,80

Saftschorle klein 0,5l | 4,80

Biere

Turmweisse, helles Weißbier, a 0,5l | 4,30

Weißer Alkoholfrei, alkoholfreies Weißbier, a 0,5l | 4,30

Chocolaterie Bier, naturtrübes Helles, a 0,33l | 3,90