



Frühstück bis 12:00

- I Kleines Frühstück** A, C, E, G, H,
ein Semmel oder hausgemachtes Brot, Butter,
Marmelade oder Honig € 2,90
- II Großes Frühstück** A, C, G, H, M, N
2 Stück Gebäck (Brot, Semmel oder Körndlsemmel)
Butter, Honig, Marmelade, Wurst und Käse € 6,40
- III Schlemmerfrühstück** A, C, G, H, M, N
2 Stück Gebäck (Brot, Semmel oder Körndlsemmel)
Butter, Honig, Marmelade, Wurst, Kräuterquark,
Käse und Joghurt mit frischen Früchten € 10,40

*Um den unterschiedlichen Wünschen unserer Gäste gerecht zu werden
bitten wir Sie, das Getränk Ihrer Wahl separat zu bestellen.*

Inklusivpreise

Frühstückextras *bis 12:00*

<i>Frühstücksei</i>	€ 1,40
<i>Rührei natur mit hausgemachtem Brot ^A</i>	€ 4,50
<i>Rührei mit Speck mit hausgemachtem Brot</i>	€ 5,50
<i>1 Scheibe hausgemachtes Brot ^A</i>	€ 0,40
<i>Div. Extras (Butter, Marmelade, Honig, Nutella, Semmel)</i>	€ 0,90
<i>Joghurt mit frischen Früchten ^G</i>	€ 5,50
<i>Joghurt natur ^G</i>	€ 3,50
<i>Kräuterquark ^G</i>	€ 0,90
<i>"FranzBrot" ^A gemischt belegtes Brot oder Semmel</i>	€ 3,90
<i>Portion Käse, Schinken oder Wurst</i>	€ 3,80
<i>Portion Räucherlachs mit Sahnekren und Brot ^G</i>	€ 6,80

Inklusivpreise

Snacks/Süßes

<i>Kleine Stücke</i>	€ 2,40
<i>Kuchen/Torten</i>	€ 3,40

wählen Sie bitte an der Theke

<i>Portion Sahne/ Portion kleine Sahne</i>	€ 1,00/ 0,70
--	--------------

<i>Schinken-Käsetoast^{A, C, G, M} mit Garnitur</i>	€ 5,50
---	--------

<i>1 Paar Würstl mit Brot und Senf^{M, A}</i>	€ 4,50
---	--------

<i>Bruschetta vegetarisch^{A, G} mit Tomaten, Käse und Oliven</i>	€ 5,30
---	--------

<i>Bruschetta pikant^{A, G} mit Tomaten, Käse, Kapern, Mais, Schinken, Wurst</i>	€ 5,50
--	--------

<i>Ciabatta^{A, G} mit Salami, Käse, Tomaten und Pfefferoni</i>	€ 5,30
---	--------

<i>Flammkuchen^{A, G} mit Sauerrahm, Speck und Zwiebel</i>	€ 7,50
--	--------

Fragen Sie auch nach unseren Tagesgerichten!

Inklusivpreise



Warme Getränke

Auf Wunsch servieren wir Ihnen ein Glas Wasser zu Ihren Heißgetränken kostenlos!

<i>Espresso/Doppio</i>	€	2,3/3,40
<i>Verlängerter (Tasse Kaffee)</i>	€	2,80
<i>Haferlkaffee (ca. 2 Tassen)</i>	€	4,40
<i>Kleiner Cappuccino</i>	€	3,20
<i>Großer Cappuccino</i>	€	3,80
<i>Großer Milchkaffe</i>	€	3,80
<i>Latte Macchiato</i>	€	3,90
<i>Espresso Macchiato</i>	€	2,50
<i>Moccachino (Heiße Schokolade mit Espresso)</i>	€	5,00
<i>Extrashot Espresso</i>	€	1,4
<i>Kinder-Heiße Schokolade mit oder ohne Sahne^G</i>	€	2,90
<i>Heiße Schokolade (groß) mit oder ohne Sahne^G</i>	€	3,80
<i>mit Rum</i>	+ €	2,00
<i>Glühwein^o 1/4 l</i>	€	4,20
<i>Jagatee^o 1/4 l</i>	€	4,90
<i>Affogato (Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)^G</i>	€	3,70

Alle auch mit koffeinfreiem Kaffee und laktosefreier Milch möglich! (+ € 0,20)

Inklusivpreise



Teespezialitäten

in der Genießertasse

3,70

Kräutertees:

Bio Pfefferminzblätter geschnitten

Pfefferminzblätter geschnitten aus kontrolliert biologischem Anbau

Bio Traumfigur

Zutaten: Koriander, Nanaminze*, Orangenschalen*, Lemongras*, Cardamom*, natürliches Aroma*

** aus kontrolliert biologischem Anbau*

Chai Sansibar

Zutaten: Rooibos, Ingwerstücke, Zimtrinde, Cardamom, Aroma, rosa Pfeffer, Pfeffer geschrotet, Vanillestücke, Kornblumenblüten

Jungbrunnentee®

Zutaten: Brombeerblätter, Brennesselblätter, Mistelkraut, Lemongras, Verbenenkraut, Grüner Tee, Ginkgoblätter, Johanniskraut, Weißdornblätter, Weidenröschenkraut, Kornblumenblüten, Saflorblüten

Inklusivpreise



Teespezialitäten

in der Genießertasse

3,70

Früchtetees:

Bio Maracuja Orange

Zutaten: Hibiskusblüten*, Apfelstücke*, Weinbeeren*, Karottenstücke*, Rote Beetestücke*, natürliches Aroma, Orangenschalen*, Ringelblumenblüten*

* aus kontrolliert biologischem Anbau

Glücksbringer®

Zutaten: Hibiskusblüten, Weinbeeren, Holunderbeeren, Aroma, Himbeerstücke, schwarze Johannisbeeren

Rooibostee:

Perle des Nils®

Zutaten: Rooibos, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker), kandierte Papayastücke (Papaya, Zucker), kandierte Mangostücke (Mango, Zucker), schwarze Johannisbeeren, Erdbeerstücke, Aroma, Sonnenblumenblüten

Inklusivpreise



Teespezialitäten

in der *Genießertasse*

3,70

Schwarztee

Ostfriesen-Tee "Golden and Malty"

Nur besonders ausgesuchte Goldblatt-Assams werden für diesen außergewöhnlichen Ostfriesentee verwendet und verleihen ihm seinen einzigartigen Geschmack: weich, malzig und hocharomatisch.

Grüntees:

Bio "Sencha"

Ein grüner Tee mit feinem Blatt, heller Tasse, angenehm feinherben Geschmack, typisch für die erste Ernte.

Tee der langen Freundschaft

Zutaten: Weißer Tee Mao Feng, kandierte Ananasstücke (Ananas, Zucker), kandierte Papayastücke (Papaya, Zucker), kandierte Mangostücke (Mango, Zucker), Aroma, rote Johannisbeeren, Rosenblütenblätter, Erdbeerstücke, Jasminblüten, Malvenblüten, Katzenpfötchenblüten

Standardtees:

Schwarztee

€ 2,80

Schwarztee mit Zitrone


€ 2,80

Rum

Inklusivpreise

+ € 2.00

Kalte Getränke

<i>Almdudler</i> 0,35l	€ 3,20
 RÖMERQUELLE Mineralwasser 0,33l	€ 2,70
Jugendgetränk Holunder 0,5l	€ 3,10
Eistee Pfirsich 0,33l	€ 3,20
<i>Coca Cola</i> Orangen-, oder Zitronenlimonade 0,3l	€ 3,20
<i>Coca Cola</i> Orangen-, oder Zitronenlimonade 0,5l	€ 4,00
<i>Coca Cola zero</i> <i>Coca Cola light</i> 0,33l	€ 3,20
Bitter Lemon 0,2l	€ 3,20
Tonic Water 0,2l	€ 3,20
Red Bull 0,25l	€ 4,30
Apfel-, Johannisbeer-, Mangosaft (pur) 0,2l	€ 3,10
Fruchtsäfte gespritzt mit stillem Wasser oder Soda 0,3l	€ 3,20
Fruchtsäfte gespritzt mit stillem Wasser oder Soda 0,5l	€ 4,00
Soda 0,5l	€ 2,40
Extra Glas Wasser 0,5l	€ 0,90

Inklusivpreise

Bier^A

<i>Stiegl Pfiff 0,2l</i>	€ 2,50
<i>Stiegl Bier 0,3l</i>	€ 3,00
<i>Stiegl Bier 0,5l</i>	€ 3,90
<i>Stiegl Radler 0,3l</i>	€ 3,00
<i>Stiegl Radler 0,5l</i>	€ 3,90

Weißbier^A

<i>König Ludwig Weißbier 0,5l</i>	€ 4,20
<i>König Ludwig Weißbier dunkel 0,5l</i>	€ 4,20
<i>König Ludwig Weißbier alkoholfrei 0,5l</i>	€ 4,20

Inklusivpreise

Aperitif & Wein

Aperolspritz (mit Wein) °	€ 4,90
Aperolspritz (mit Prosecco) °	€ 5,50
Campari Soda	€ 4,70
Campari Orange	€ 5,50
Mirtillo (Heidelbeerlikör mit Soda und Bitterlemon)	€ 5,50
Mirtillo & Prosecco	€ 6,50
Weiß oder Rot Gspritzter 1/4 l °	€ 3,00
1/8l Grüner Veltliner (Weingut Wagner) °	€ 3,00
1/4l Grüner Veltliner °	€ 5,80
1/8l Müller Riesling (Göttweiger Berg) °	€ 3,20
1/4l Müller Riesling °	€ 6,40
1/8l Cabernet (Porta Leoni, Veneto) °	€ 2,90
1/4l Cabernet °	€ 5,80
1/8l Zweigelt (Weingut Wagner) °	€ 3,20
1/4l Zweigelt °	€ 6,40
0,1l Prosecco Zonin D.O.C. Spezial Cuvée °	€ 3,90

Inklusivpreise

Spirituosen

<i>Obstschnaps 2 cl</i>	€	2,60
<i>Marillenschnaps 2 cl</i>	€	2,60
<i>Williamsschnaps 2 cl</i>	€	2,60
<i>Marillen Limes 2 cl</i>	€	2,70
<i>Amaretto Disaronno 2 cl</i>	€	3,60
<i>Baileys 2 cl</i>	€	3,60
<i>Ramazotti</i>	€	2,90
<i>Averna</i>	€	2,90
<i>Gin Tonic (4 cl Gin)</i>	€	6,70
<i>Wodka Lemon (4 cl Wodka)</i>	€	6,70
<i>Cola Rum (4 cl Rum)</i>	€	6,70

Inklusivpreise

Eissorten

Vanille
Erdbeer
Schokolade
Himbeer
Stracciatella

Zitrone
Walnuss
Haselnuss
Mango

Eis^{G, A, C}

1 Kugel Eis in der Tüte/Becher

€ 1,40

Gemischtes Eis (3 Kugeln Eis)

€ 4.20

Gemischtes Eis mit Sahne (3 Kugeln Eis)

€ 5.2

Kinderbecher

(2 Kugeln Eis) Sahne, Smarties, Überraschung

€ 4.2

Extras

Schokosoße, Fruchtsoße, Karamellsoße

€ 0,90

Eierlikör

€ 2.00

Inklusivpreise

Bananensplit

(3 Kugeln) Vanille und Schokoeis mit Banane, Sahne, Schokosoße und Mandelsplitter

€ 6,90

Eis^{G, A, C}

Coupe Dänemark

(3 Kugeln) Vanille und Schokoeis mit Sahne, Schokosoße

€ 5,90

Hausbecher

(3 Kugeln) Vanille-, Walnuss-, und Haselnusseis mit selbstgemachtem Krokant, Sahne und Karamellsoße

€ 7,10

Früchtetraum

(3 Kugeln) Fruchteis frische Früchte der Saison, Sahne, Fruchtsoße

€ 7,90

Eiskaffee/Eisschokolade

durch den Temperaturunterschied Eis - echter Kaffee kann es zu Eiskristallbildung kommen!

2 Kugeln Vanilleeis, Sahne, kalte(r) Kaffee/Schokolade

€ 5,50

Eiskaffee gerührt

4 Kugeln Eis gemixt mit frischen doppelten Espresso und Sahne

€ 6,90

Affogato

(heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis)

€ 3,70

**Alle Eisbecher werden liebevoll und frisch zubereitet,
daher ist mit kleiner Wartezeit zu rechnen.**

Inklusivpreise

Wir erhalten unseren Kaffee aus einer kleinen Privatrösterei. Die Bohnen werden dort nach unseren individuellen Vorstellungen zu einer Eigenmischung zusammengestellt und auf höchstem Niveau geröstet.

Sepp Murnauer, der Inhaber der Privatrösterei, bezieht seine Bohnen vorwiegend aus Kollektiven, die den Kaffeebauern faire Preise garantieren und Gewinne in Bildung und Infrastruktur reinvestieren.

Unser Ziel ist es, alle Zutaten so regional wie möglich zu beziehen um die Lieferwege kurz und die Qualität hoch zu halten. So kommen Speck, Wurst und Würstl, Schnittlauch- und Sennkäse sowie Eier aus heimischen Betrieben



Hier finden Sie die Legende der gekennzeichneten Allergene:

- | | |
|------------------------------------|-------------------------------|
| A - glutenhaltiges Getreide | G - Milch oder Laktose |
| C - Ei | H - Schalenfrüchte |
| M - Senf | N - Sesam |
| E - Erdnüsse | O - Sulfite |
| L - Sellerie | |