



SPEISEN & *GETRÄNKE*

ALLES IMMER NUR SOLANGE DER VORRAT REICHT

Alle Preise in EUR inklusive 7% bzw. 19% Mehrwertsteuer

Änderungen vorbehalten.

KLEIN

CHIPS - aber NICHT aus der Tüte (GF, V) 4.0

selbstgeschnippelt und doppelt frittiert – leicht gesalzen

wahlweise mit Cocktailsauce als Dip +0.5

EMPANADA² (V möglich) 6.5

natürlich selbstgemacht und gefüllt mit Pilz-Linsen-Tomaten Hack,
serviert mit Feta Kräuter Schmand² Dip

Salat dazu? -> mit kleinem Salat¹ + 5.9

SÜß

KAISERSCHMARRN⁵ (GF) 9.5

dieser Nachtisch wird frisch zubereitet und dauert einen Moment

mit Puderzucker, selbstgemachtes Apfelmus & Vanillecreme

EIERKUCHEN^{3,5} (V möglich) 9.5

nach Stefans Rezept –

mit Puderzucker, Vanillecreme mit Brombeere, Karamellsauce,
karamellierte Walnüsse

WAHLWEISE MIT: Sahne +1.0
1 Kugel Eis +2.0

KUCHEN

die aktuelle Kuchenauswahl findet man in der Vitrine – mit veganen und glutenfreien Optionen

JUNK'N'SOUL

EINFACH NUR NE BRATWURST (GF, V möglich) 5.5

Bio Bratwurst mit Ketchup oder Senf plus Brot³ (glutenfreies Brot möglich)

mit Pommes (statt Brot) 8.0

mit großer Portion Pommes 10.5

BRATWURST DELUXE (GF, V möglich) 12.5

selbstgemachte Kartoffelrösti getürmt mit Schmorkohl "Kimchi Art",

Röstzwiebeln, Cocktailsaucen Drizzle¹, Mirabellen Senf Dip

STULLE AUF JAARTN ART (GF möglich, V möglich) je 15.9

in der Pfanne geröstetes Landbrot, Ofenkürbis mit roten Zwiebeln,

Karotten – Krautsalat, grüner Salat, Remoulade¹, Cocktailsaucen Drizzle¹, und....

... geschmorte Schweineschulter (GF)

...Rinderhackbällchen sweet Chili (GF)

...crispy Haloumi² (GF)

...Gemüse Polenta Bällchen (GF, V)

EXTRAS

mit glutenfreiem Brot **+1.0€**

gebratenes Bio Ei +2.0€ | gebratener Schinken-Speck* +2.0€

Beilagen Chips +3.0 | Bio Ketchup +0.5€ | Bio Mayo¹ +0.5€ | Bio Remoulade¹

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Weizen/Gluten (4) Soja 4A: Sojalecithin (5) Ei (6) Sellerie (7) Sesam

GF = glutenfrei V = vegan

*enthält Nitritpökelsalz

WER'S GESÜNDER MAG

SALAT BOWL (GF, V möglich)

12.5

gemischte Blattsalate, eingelegte Rote Bete, Zitronen – Thymian Bohnen,
Karotten-Kraut Salat, Ofenkürbis mit roten Zwiebeln, Birne, karamellisierte Walnüsse

bitte wählen:

Ceasar Dressing¹ Balsamico Dressing¹

EXTRAS

Scheibe Brot +0.5

Scheibe glutenfreies Brot **+1.0€**

Bio Ei +2.0€ | Bio Schinken* +2.0€ | Feta² +2.0€ | Gemüse Polenta Bällchen +3.0€

FEIN

SEMMEKNÖDEL (GF möglich, V möglich)

17.5

selbstgemachte Semmelknödel^{3,5} – kurz in Butter² geschwenkt,
Curry Rahm Sauce mit Linsen, Ofenkürbis mit roten Zwiebeln,
Gemüse Polenta Crumble, Kokosjoghurt Drizzle²

große Portion +5.0

KÖNIGSBERGER KLOPSE (GF)

19.5

selbstgemachte Fleischklopse aus Bio Hack (gemischt), an Kapernsauce¹,
eingelegte Rote Bete, Schmorkohl, Röstzwiebeln an Kartoffelpüree

große Portion +5.0

(1) Senf (2) Milch/Laktose (3) Weizen/Gluten (4) Soja 4A: Sojalecithin (5) Ei (6) Sellerie (7) Sesam
GF = glutenfrei V = vegan *enthält Nitritpökelsalz

SAMSTAGS FRÜHSTÜCK

BEGRÜßUNGSDRINK

6.0

Erstmal was zum Einstieg? Dann ist das genau das Richtige.

Frische Zitrone, milder Pfirsich, leichte Minznote. Mit oder ohne Alkohol

KLASSISCH (GF möglich, V möglich)

1P 19.5

Käse²- und Wurstallerlei, Auswahl an süßen Aufstrichen, Frischkäse Feta Aufstrich², Walnuss-Cranberry Ziegenkäseballchen², Vanillecreme mit Apfelmus, FruchtSmoothie, Rührei, gegrilltes Gemüse auf Zitronen Thymian Bohnen, Empanada mit Pilz-Linsen Hack Füllung und Ceasar Dip¹, Mini Schoko Muffin^{4A}, Brot³ und MiniBrötchen³, Mini Croissant³, Butter²

Etagere für

2P 37.5

VEGGIE: mit mehr Käse² statt Wurst – der Rest bleibt gleich

VEGAN: das nicht vegane wird ersetzt mit Karotten Hummus, Avocado Crème, Margarine – der Rest bleibt gleich

GLUTENFREI: mit glutenfreiem Brot und Scone statt Croissant/Brot +1.5

BAUERNFRÜHSTÜCK NACH JAARTN ART (GF möglich)

14.5

Bio Eier gemischt mit Bratkartoffeln, Ofengemüse (Kürbis, Spitzkohl), rote Zwiebeln, kleines Salattopping mit Balsamico Dressing¹ – dazu geröstetes Brot³ und Butter²

HERZHAFTES CROISSANT³ (V möglich)

14.5

mit Avocado Crème und Karotten Hummus, frischer Salat, sweet Chili Pilze und Zitronen Thymian Bohnen, Ofengemüse, Gemüse Polenta Bällchen mit Käse² überbacken, Cocktailsaucen¹ Drizzle

PANCAKES (GF möglich, V möglich)

12.5

mit Ahornsirup, Vanille Crème, selbstgemachtes Apfelmus, karamellisierte Walnüsse

EXTRAS

Bio Ei +2.0€ | Schinken * +2.0€ | crispy Haloumi