

FRÜHSTÜCK

veganes frühstück	8.80
1 brötchen / 2 scheiben vollkornbrot, butter	1.20
1 glutenfreies brötchen, butter	1.80
croissant, butter	2.20
croissant mit hausgemachter konfitüre, butter	3.20
franzbrötchen	2.50
hausgemachte konfitüre	1.00
honig	1.00
nutella	1.00
frischkäse	1.50
vegane paste	2.50
gekochtes bioei	1.50
3 biorühreier mit vollkornbrot	4.80
3 biorühreier mit speck & vollkornbrot	5.80
2 biospiegeleier mit vollkornbrot	4.20
2 biospiegeleier mit speck & vollkornbrot	5.20
hausgemachtes karamelisiertes bio-knuspermüsli	3.80
<i>mit biofrischmilch, sojamilch oder lactosefreier milch / oatly hafer drink (+ 0,30)</i>	
jonas frühstücksbowl	7.80
<i>mit yoghurt / sojayoghurt, hausgemachtem müsli, frischen früchten & hausgemachter konfitüre</i>	
quark mit bio-knuspermüsli & frischen früchten	5.20
hausgemachtes bircher müsli	4.80
milchreis mit zimt & zucker	4.40
milchreis mit kirschkompott ²	5.20

*** ZUSATZSTOFFE** } 1 = mit farbstoff
 2 = mit konservierungsstoff
 3 = mit süßstoff
 4 = coffeinhaltig
 5 = chininhaltig

**** ALLERGENE** } eine liste der enthaltenen allergene in unseren speisen
 erfragen sie bitte bei unserem service

GEGRILLTE HAPPEN

CIABATTA 5.20
mit tomate, mozzarella & basilikum

PANINO "ST. DAVID" 5.20
mit parmaschinken, mozzarella, tomate &
hausgemachtem pesto

VINSCHGAUER 5.20
mit brie, wacholderschinken, hausgemachter
preiselbeermayonnaise & rucola

LANDBROT "ZIEGE" 6.20
mit ziegenfrischkäse, datteln & rucola

SÜSSES

MILCHREIS 4.40
mit zimt & zucker

MILCHREIS 5.20
mit kirschkompott²

**EXTRA SALAT
ZU DEN HAPPEN** } zzgl. 2.⁸⁰

SALATE

- SALAT "ZIEGE"** 12.50
mit gratiniertem ziegenkäse
- SALAT "MAULTASCHEN"** 11.80
mit veganen gegrilltem maultaschen
- SALAT "FETA & OLIVE"** 12.80
mit schafskäse, kalamata oliven & kirschtomaten
- CAESAR'S SALAD** 9.50
mit parmesan & croûtons
- CAESAR'S SALAD "GEFLÜGEL"** 12.50
mit gegrilltem geflügel, parmesan & croûtons

WECHSELNDE



SPEISEN

} *auf unserer tafel*

TRINKEN

CAFÉ

wir verwenden ausschließlich
frischmilch von



espresso / espresso macchiato	1.90
doppio / doppio macchiato	2.80
cappuccino	2.90
flat white	3.20
latte macchiato	3.20
schale milchkaffee	3.50
tasse kaffee	2.40
becher kaffee	2.80
extras:	
espresso extra	0.50
entkoffeinierter espresso	0.00
sojamilch oder lactosefreie milch	0.00
oatly hafer drink	0.30

TEE

ayurvedischer coming down tee	3.20
<i>orangenschale, fenchel, zimt, süßholzwurzel, nelken, kardamom und ingwer</i>	
darjeeling	3.20
<i>erste pflückung, leicht fruchtig, volles und rundes aroma</i>	
earl grey	3.20
<i>mit bergamotte und zitrus</i>	
formosa oolong tee	3.20
<i>halbfermentiert, mildes und blumiges aroma</i>	
japan sencha lime	3.20
<i>grüner tee mit limette und gänseblümchen</i>	
bio sencha	3.20
<i>grüner tee aus bio anbau, mild und weich im aroma</i>	
temple of heaven	3.20
<i>grüne teeblätter in kugelform, feines, mildes aroma mit jasmინnote</i>	
kamillentee	3.20
rosa fruchteteer	3.20
<i>mit apfel, korinthen, erdbeer, vanille und rote bete</i>	

pfefferminztee	3.40
<i>mit frischer minze</i>	
griechischer bergtee	3.20
<i>mit verbene und blüten, herz-kreislaufstärkend</i>	
rooibos vanille	3.20
rooibos blütentee	3.20
<i>mit kornblumen-, sonnenblumen-, und bauernrosenblüten</i>	
frischer ingwertee	3.40

HEISS + SÜSS

matcha latte <i>bio</i>	3.80
chai latte	3.50
ovomaltine	3.50
schokolade	3.50

SOFTDRINKS

viva con agua mineralwasser mit kohlenensäure	(0.33l)	2.40
viva con agua mineralwasser ohne kohlenensäure.....	(0.33l)	2.40
viva con agua mineralwasser mit kohlenensäure	(0.75l)	5.20
viva con agua mineralwasser ohne kohlenensäure.....	(0.75l)	5.20
lemonaid limette	(0.33l)	3.50
charitea mate	(0.33l)	3.50
coca cola ^{1,4}	(0.2l)	2.60
fritz kola ^{1,4} / zuckerfrei ^{1,3,4}	(0.2l)	2.60
fritz-limo	(0.2l)	2.60
<i>orange ^{1,2}, zitrone ², mischmasch ^{1,4}</i>		
orangina ^{1,3}	(0.25l)	2.80
<i>gelb, rot</i>		
schweppes tonic water ⁵	(0.2l)	2.80
thomas henry	(0.2l)	2.80
<i>bitter lemon ⁵, ginger ale ¹, spicy ginger ¹, tonic water ⁵</i>		
hausgemachte limonaden	(0.3l)	3.20
<i>himbeer-minze-limette, zitronengrass-ingwer-thaibasilikum</i>		
hausgemachte limonaden	(0.5l)	4.20
<i>himbeer-minze-limette, zitronengrass-ingwer-thaibasilikum</i>		

FRISCHE SÄFTE

frischer obstsaft	(0.33l)	4.50
<i>apfel-karotte-orange-ingwer</i>		
frischer orangensaft	(0.2l)	3.50

SÄFTE + SCHORLEN

säfte	(0.2l)	2.50
<i>banane, cranberry, johannisbeere, kirsche, mango, maracuja, orange, pfirsich, traube</i>		
saft-schorle klein	(0.3l)	3.00
saft-schorle groß	(0.5l)	4.00
apfel-schorle, mosterei möckel klein	(0.3l)	3.20
apfel-schorle, mosterei möckel groß	(0.5l)	4.20
rhabarber-schorle, mosterei möckel klein	(0.3l)	3.20
rhabarber-schorle, mosterei möckel groß	(0.5l)	4.20
holunderblütenlimonade, mosterei möckel klein	(0.3l)	3.20
holunderblütenlimonade, mosterei möckel groß	(0.5l)	4.20

BIERE VOM FASS

jever pilsener klein	(0.3l)	3.20
jever pilsener groß	(0.5l)	4.20
rathsherrn zwickel klein	(0.3l)	3.20
rathsherrn zwickel groß	(0.5l)	4.20
alster klein	(0.3l)	3.00
alster groß	(0.5l)	4.00

FLASCHENBIERE

ratsherrn pilsener	(0.33l)	3.00
ratsherrn pale ale	(0.33l)	3.50
ratsherrn rotbier	(0.33l)	3.50
bayreuther hell	(0.33l)	3.50
jever fun	(0.33l)	3.00
maisel's weisse	(0.5l)	4.50
maisel's weisse alkoholfrei	(0.5l)	4.50

BIO CIDER

birne	(0,33l)	3.90
johannesbeere	(0,33l)	3.90

APERITIFS

aperol ⁵	(4 cl)	4.50
martini bianco ³	(5 cl)	4.00

BITTER + LIKÖRE

amaretto	(4 cl)	4.50
averna	(4 cl)	4.50
baileys ^{1,4}	(4 cl)	4.50
campari ¹	(4 cl)	4.50
ramazotti	(2 cl)	3.00
sambuca	(2 cl)	3.00
sambuca café	(2 cl)	3.00

WHISKEY

tyrconnell	(4 cl)	5.00
maker's mark	(4 cl)	5.00

MALT

glenkinchie 12 jahre	(4 cl)	7.50
dalwhinnie 15 jahre	(4 cl)	8.50
talisker 10 jahre	(4 cl)	8.50
oban 14 jahre	(4 cl)	9.50
lagavulin 16 jahre	(4 cl)	9.50

*** ZUSATZSTOFFE** } *1 = mit farbstoff*
2 = mit konservierungsstoff
3 = mit süßstoff
4 = coffeinhaltig
5 = chininhaltig

**** ALLERGENE** } *eine liste der enthaltenen allergene in unseren speisen*
erfragen sie bitte bei unserem service

GIN TONIC

tanqueray	6.50
monkey 47	8.50
gin sul	9.50
thomas henry ⁵ tonic water	0.00

KORN + KÜMMEL

meyborg	(2 cl) 3.00
helbing kümmel	(2 cl) 2.50

WODKA

smirnoff	(2 cl) 2.50
absolut	(2 cl) 2.50
grasovka	(2 cl) 2.50

RUM

zacapa 15 ¹	(4 cl) 6.50
the kraken black spiced ¹	(4 cl) 6.50

BRANDIES

bobadilla 103	(4 cl) 5.00
bobadilla negra	(4 cl) 5.00
gran duque de alba	(4 cl) 6.00
carlos 1	(4 cl) 6.00

COGNAC

hennessy fine de cognac	(4 cl) 7.00
-------------------------------	-------------

GRAPPA

nonino lo chardonnay monovitigno	(2 cl) 3.50
--	-------------

OBSTBRAND

salwey williams christ	(2 cl)	6.00
salwey zwetschge	(2 cl)	6.00

PASTIS

pastis 51 ¹	(4 cl)	5.00
------------------------------	--------	------

LONGDRINKS

knuthzen		7.50
moskow mule ¹		7.50
espresso martini		7.50
gin basil smash		8.50
whiskey sour		8.50
pisco sour		8.50

***ANDERES** } *auf unserer Tafel*



OFFENE WEINE

WEINE-WEISS

- weinschorle (0.2l) **4.50**
- grauburgunder weingut borell-diehl (0.2l) **6.00**
deutschland, pfalz 2019
- weissburgunder weingut jülg (0.2l) **6.50**
deutschland, rheinhessen 2019
- muskateller weingut schittler-becker (0.2l) **7.50**
deutschland, rheinhessen 2019
- riesling weingut kallfelz (0.2l) **7.50**
hochgewächs, deutschland, mosel 2018

WEINE-ROT

- ventoux A.O.C rouge weingut familie perrin (0.2l) **6.00**
cuveé grenache, syrah, carrignan, cinsault
frankreich, rhône 2018
- tempranillo reserva weingut isodro millagro (0.2l) **6.50**
spanien, rioja 2010
- primitivo ragazzo no. 1 weingut camivini (0.2l) **6.50**
italien, apulien 2018
- montepulciano valle d'oro cantina tolo (0.2l) **7.00**
italien, abruzzo 2017
- crianza weingut palacio quemado (0.2l) **7.50**
spanien, d.o. ribera del gadiana 2017
- shiraz weingut mc pherson (0.2l) **7.50**
australien, süd ost australien 2018

WEINE-ROSÉ

- siener rosé weingut siener (0.2l) **5.50**
deutschland, pfalz 2020
- vinho verde casal de ventoleza (0.2l) **6.50**
portugal, espadeiro

SCHAUMWEINE

sekt "kulm" schloss affaltrach	(0,1l)	4.50
<i>deutschland, württemberg</i>		
sekt auf eis	(0,2l)	7.00
aperol spritz	(0,2l)	7.00
rhababer spritz	(0,2l)	6.50
holunder spritz	(0,2l)	6.50

FLASCHEN WEINE

WEINE-WEISS

grauburgunder weingut borell-diehl	20.00
<i>deutschland, pfalz 2019</i>	
weissburgunder weingut jülg	22.00
<i>deutschland, rheinhessen 2019</i>	
muskateller weingut schittler-becker	25.00
<i>deutschland, rheinhessen 2019</i>	
merlot blanc de noir weingut schittler-becker	26.00
<i>deutschland, rheinhessen 2019</i>	
sauvignon blanc weingut pongratz	29.00
<i>österreich, südsteiermark 2019</i>	
riesling weingut kallfelz	25.00
<i>hochgewächs, deutschland, mosel 2018</i>	
grauburgunder hochberg weingut pongratz	36.00
<i>österreich, südsteiermark 2019</i>	
lugana DOC le fornaci weingut tommasi	39.00
<i>italien, lomalbardei 2018</i>	

WEINE-ROSÉ

weingut siener	19.00
<i>deutschland, pfalz 2019</i>	

WEINE-ROT.....

ventoux A.O.C rouge weingut familie perrin 20.00
cuveé grenache, syrah, carrignan, cinsault
frankreich, rhône 2018

rioja tempranillo reserva DOC weingut finca besaya 22.00
spanien, rioja 2013

primitivo ragazzo no. 1 weingut camivini 22.00
italien, apulien 2018

montepulciano valle d'oro cantina tolo 23.00
italien, abruzzo 2017

crianza weingut palacio quemado 25.00
spanien, d.o. ribera del guadiana 2017

shiraz weingut mc pherson 25.00
australien, 2018

shiraz weingut excelsior estate 31.00
südafrika, robertson valley 2018

SCHAUMWEINE.....

sekt "kulm" schloss affaltrach 26.00
deutschland, württemberg

KLEINIGKEITEN.....

brot & oliven klein 4.50

brot & oliven groß 7.50

WEIN DES MONATS.....

den wein des monats findest du auf der tafel beim
tresen. alternativ verrät ihn dir auch unser
servicepersonal.