

Frühstück

täglich von 8:00 bis 15:00 Uhr
alle Frühstücke ohne warme Getränke,
Brot kann jederzeit kostenfrei nachbestellt werden

Kontinentales Frühstück[Ⓥ]

Hausgemachte Erdbeermarmelade⁴, frische Früchte, Butter und Brotkorb 6,50

Kleines französisches Frühstück[Ⓥ]

Hausgemachte Erdbeermarmelade⁴,
frische Früchte, Butter, Baguette und Croissant¹ 8,00

Großes französisches Frühstück

Brie, Ziegenkäse, französische luftgetrocknete Salami⁴, hausgemachter
Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse, hausgemachte Erdbeermarmelade⁴,
frische Früchte, Butter, Brotkorb und Croissant¹ 17,70

Süßes Frühstück[Ⓥ]

geröstetes Roggenvollkornbrot mit Erdnussbutter, Banane und
Nutella, dazu kleine Lila-Overnight-Oats (vegan) 12,00

Deutsches Frühstück

Winzerschinken^{1,4,11}, Emmentaler, Frühstücksei, hausgemachter Dattel-
Frühlingszwiebel-Frischkäse, hausgemachte Erdbeermarmelade⁴,
frische Früchte, Butter und Brotkorb 16,30

Alternative zum deutschen Frühstück

wie oben, mit Rührei (2 Eier) statt Frühstücksei 17,30

Alpen Frühstück[Ⓥ]

kleine Lila-Overnight-Oats (vegan), Bergkäse, Emmentaler, Brie, frische Rohkost,
hausgemachte Erdbeermarmelade, Butter und Brotkorb
(mit extra Pflaumenchutney^{1,2} + 1,20) 17,70

Englisches Frühstück

frischer Orangensaft (0,1l), Bacon^{1,4} & Eggs mit gebratenen
Tomaten, Heinz Baked Beans, Erdbeermarmelade, Butter und Toast 14,80

Amerikanisches Frühstück

frischer Orangensaft (0,1l), Emmentaler, frisch gebratene
Hähnchenstreifen, Bacon^{1,4}, Spiegelei, frische Früchte,
Erdbeermarmelade, Butter und Brotkorb 17,80

Ⓥ: vegetarisch

Skandinavisches Frühstück

Räucherlachs mit Meerrettich^{1,6}, Brie mit Pflaumenchutney, Rohkost mit hausgemachtem Kräuterdip, frische Früchte, hausgemachte Erdbeermarmelade⁴, Butter und Brotkorb 19,60

Arabisches Frühstück

Sucuk^{1,3,4} vom Grill (Rinderwurst mit Knoblauch), Berber Rührei (mit Tomaten, Zwiebel und Kreuzkümmel), Raita (Joghurt mit Gurken, Tomaten, Zwiebeln), Hummus¹, hausgemachter Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse, Honigjoghurt mit Walnüssen, frische Früchte und Brotkorb 18,80

Chili-Frühstück (auch vegetarisch möglich)

Chili con Carne (100% Rindfleisch) mit Spiegelei, Salat, Butter und Brotkorb 14,50

Studenten-Frühstück[Ⓥ] (auch vegan möglich)

hausgemachte Erdbeermarmelade⁴, Butter, frische Früchte, Baguette mit Haferl Kaffee oder Cappuccino oder Alnatura-Bio-Tee (für Studenten, Auszubildende und Schüler mit Ausweis) 8,80

Veganes Frühstück[Ⓥ]

kleine Lila-Overnight-Oats (vegan), Antipastigemüse mit veganem Hummus¹, Rohkost mit hausgemachtem Paprika-Auberginen-Dip und veganer Guacamole, hausgemachte vegane Erdbeermarmelade⁴, Vegan Block und Brotkorb 14,80

Frühstück Lila für Zwei

zwei Gläser Prosecco oder Hauslimos (Ingwer, Mate oder Beere), zweimal frischer Orangensaft (0,1l), zwei kleine Lila-Overnight-Oats (vegan), Schnittlauch-Rührei, Räucherlachs, Emmentaler, Brie, Ziegenkäse, hausgemachter Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse, französische Salami⁴, Winzerschinken^{1,4,11}, Pflaumenchutney^{1,2}, Meerrettich^{1,6}, frische Früchte, hausgemachte Erdbeermarmelade⁴, Butter und Brotkorb mit zwei Croissants¹ 40,00

Vegetarisches Frühstück Lila für Zwei[Ⓥ]

zwei Gläser Prosecco oder Hauslimos (Ingwer, Mate oder Beere), zweimal frischer Orangensaft (0,1l), zwei kleine Lila-Overnight-Oats (vegan), hausgemachtes Antipastigemüse, Schnittlauch-Rührei, Emmentaler, Cheddar², Brie, Bergkäse, Ziegenkäse, Pflaumenchutney^{1,2}, hausgemachter Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse, Rohkost mit Paprika-Auberginen-Dip, frische Früchte, hausgemachte Erdbeermarmelade⁴, Butter und Brotkorb mit zwei Croissants¹ 36,00

Ⓥ: vegetarisch

Eierspeisen

Unsere Eier stammen vom Hühner-Wohlfühl-Hof Strauß in Geiselhöring

Bacon^{1,4} & Eggs (3 Eier) mit Toast und kleinem Salat	11,80
Kräuter-Rührei[Ⓥ] (4 Eier) frische Kräuter, Salat, Butter und Brotkorb	12,30
Sunny-Side-Up-Duo[Ⓥ] Spiegelei auf geröstetem Baguette mit Hummus ¹ und gratiniertem Ziegenkäse, dazu gemischter Salat, Avocado, hausgemachter Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse und ein zweites Spiegelei	15,50
Ei-Catcher[Ⓥ] Avocadobrot (geröstetes Roggenvollkornbrot mit Hummus ¹ , Avocado, marinierten Tomaten, Rucola und Belugalinsen) mit zwei Spiegeleiern, gemischtem Salat und hausgemachtem Dattel-Frühlingszwiebel-Frischkäse	15,50
Eggs Benedict geröstetes Sauerteigbrot mit 2 poschierten Eiern, Frischkäse, selbstgemachter Hollandaise und gemischtem Salat	
mit Schinken	16,00
mit Cheddar	16,00
mit Bacon	16,00
mit geräuchertem Lachs	19,00

Müsli & Joghurt

täglich von 8:00 bis 22:00 Uhr

Granola-Bowl[Ⓥ] Naturjoghurt mit hausgemachtem Nuss-Granola, hausgemachter Blaubeersauce ⁴ , Gojibeeren, Kokosflocken und frischen Früchten (vegan mit Alpro Soja-Joghurt +2,0)	12,00
Lila-Overnight-Oats[Ⓥ] Haferflocken, Kokosmilch, Chiasamen, Blaubeeren, Vanilleschote, Apfel, Agavendicksaft (vegan)	11,00
Joghurt-Früchte-Bowl[Ⓥ] Naturjoghurt mit hausgemachter Blaubeersauce ⁴ , Kokosflocken und frischen Früchten (vegan mit Alpro Soja-Joghurt +2,0)	9,80

Ⓥ: vegetarisch

Extras

bis 15.00 Uhr

Frühstücksei (vom Hühnerkümmerer-Hof Strauß, Geiselhöring)	1,90
Spiegelei	2,50
Kleines Schnittlauch-Rührei [Ⓥ] (2 Eier)	5,30
Portion gebratenes Hähnchen	5,30
Portion Bacon (4 Scheiben) ^{1,4}	4,00
Vegane Aufstriche: Hummus ¹ (hausgemacht)	
Paprika-Auberginen-Dip (hausgemacht)	
Guacamole Dip (hausgemacht)	je 2,50
Portion Nutella	1,00
Portion Butter/Vegan Block ² /Frischkäse/Erdbeermarmelade ⁴ (hausg.)	0,90
Portion Ahornsirup/Honig/Erdnussbutter	1,30
Portion Winzerschinken ^{1,4,11} /franz. Salami ⁴ /Käse (Brie, Emmentaler, Bergkäse)	3,40
Portion Ziegenkäse	3,90
Portion Räucherlachs	5,50
Croissant ¹	2,20
Gemischter Brotkorb	2,80
Portion glutenfreies Brot	3,80
Kleine Lila-Overnight-Oats[Ⓥ]	
Haferflocken, Kokosmilch, Chiasamen, Blaubeeren, Vanilleschote, Apfel, Agavendicksaft (vegan)	6,50
Kleines Granolamüsli[Ⓥ]	
mit Naturjoghurt mit hausgemachtem Nuss-Granola, hausgemachter Blaubeersauce ⁴ , Gojibeeren, Kokosflocken und frischen Früchten (vegan mit Alpro Soja-Joghurt +1,00)	6,70

Für Kinder

(kids only)

Schokofrühstück[Ⓥ]	
Glas (warme oder kalte) Milch oder heiße GEPA Trinkschokolade, Croissant ¹ &Nutella	6,00
Rotznasenfrühstück[Ⓥ]	
Apfelsaft (naturtrüb, 0,25l), zwei Rühreier, Butter, Baguette	7,00
Kinder-Cappuccino	2,00

Zusatzstoffe: 1-mit Antioxidationsmittel, 2-mit Farbstoff, 3-mit Geschmacksverstärker, 4-mit Konservierungsstoff, 5-enthält eine Phenylalaninquelle, 6-mit Süßungsmitteln, 7-chininhaltig, 8-koffeinhaltig, 9-erhöhter Koffeingehalt, 10-mit Milcheiweiß, 11-mit Phosphat

Ⓥ: vegetarisch

Filter-Kaffee

Fairtrade

Tasse Kaffee	3,30
Haferl Kaffee	4,50
Milchkaffee (Café au Lait)	4,60

Espresso-Kaffee

(auch entkoffeiniert erhältlich)

Americano		3,50
Espresso		2,80
Doppelter Espresso		3,80
Espresso macchiato		3,50
Café Noir	fairtrade	3,50
Latte macchiato	fairtrade	4,50
Cappuccino	fairtrade	4,10
Großer Cappuccino	mit doppeltem Espresso, fairtrade	5,50
Flat White	mit doppeltem Espresso, fairtrade	5,00

Schokoladen

Gepa feine Trinkschokolade

Cremige vegane, fairtrade Schokolade mit harmonischer Süße und Schokoladigkeit (mit Sahne +0,60) 5,50

Weißer Trinkschokolade

mit Milchschaum (mit Sahne + 0,60) 6,00

Amaretto-Schokolade heiße Schokolade mit (2cl) Amaretto und Sahne 7,50

Schoko mit Shot Schoko nach Wahl mit Shot Espresso 7,50

Afrikanischer Kaffee Espresso mit Milch, Kakaopulver und Sahne 6,20

Sonstige Heißgetränke

Matcha Latte ⁸	wahlweise mit Rohrzuckersirup (+0,30)	5,50
Chai Latte ⁸		5,00
Glas Milch	warm oder kalt	3,80
Heiße Milch mit Honig/ Sirup nach Wahl		4,20
Heiße Zitrone		4,20
Extras		
Sahnehaube		0,60
Shot (z.B. Havana Rum, Amaretto, Haselnussschnaps ...)		2,00

Sommergetränke

Iced Americano	mit doppeltem Espresso	5,50
Iced Latte		5,20
Iced Chai Latte		5,90
Iced Matcha Latte	wahlweise mit Rohrzuckersirup (+0,30)	6,50
Iced Strawberry Matcha	mit hausgemachtem Erdbeerpurée	6,90
Iced Mango Matcha	mit Mangopurée	6,90
Eiskaffee	mit Vanilleeis und Sahne	6,80

Extra Shot Espresso

Kaffees, Chai Latte oder heiße Schokoladen sind
mit einem zusätzlichen Schuss Espresso erhältlich
+1,30

Milchalternative

Zubereitung mit Soja-, Mandel-, Kokos- oder Haferdrink
+0,40

Flavour

Vanillegeschmack⁴, Haselnuss^{2,4}, Karamell²,
Kokosnuss⁸, Mandel, Pumpkin Spice, Spekulatius
+0,40

Tee

Frischer Tee

Minztee	aufgebrüht mit frischer Minze, wahlweise mit Honig (+0,40)	4,20
Ingwertee	aufgebrüht mit frischer Ingwerwurzel, wahlweise mit Honig (+0,40)	4,20

Alnatura Bio-Tee im Papierbeutel

Weißer Tee	Tee- und Rosenblüten, blumig, sanft und mild	3,10
Sencha	Grüner Tee, fein-herb, zitronig frisch	3,10

ALTHAUS Tee im Pyramiden-Teenetz

English Superior ⁸	Breakfast Tea, Schwarztee aus Assam und Ceylon	3,60
Earl Grey ⁸	Schwarzteemischung mit Bergamottenöl	3,60
Lemon Mint	Kräutermischung mit Zitronengras und Pfefferminze	3,60
Classic Herbs	Kräutertee mit süßen Brombeerblättern, Anis und Fenchel	3,60
Zimttee ⁸	Schwarzer Tee (English Superior) mit Zimtstange	4,10

Schlüf Bio-Tee im Pyramiden-Teenetz

JANTJE	Aromatischer Grüntee mit Jasmin und Himbeeren	3,70
HILDE	milder Früchtetee mit Beerengeschmack	3,70
KLARA	Kamille-Kräutertee mit Apfel- und Vanillestücken	3,70
FIETE	Minzkräutertee mit Wasserminze und Eisenkraut	3,70
TELSE	sahniger afrikanischer Rotbuschtee mit echter Vanille	3,70

PURE Bio-Tee im Pyramiden-Teenetz

Chennai Chai ⁸	Indischer traditioneller Gewürztee aus Schwarztee mit Zimt, Ingwer und Nelken	3,50
Mango Lu Dao	Grüner Tee mit natürlichem Mangoöl	3,50

Wasser

Tafelwasser mit/ohne Kohlensäure	0,25l	2,80
	0,50l	3,60
	0,50l Karaffe	3,90
	1,00l Karaffe	5,30
Labertaler Bio classic mit Kohlensäure	0,75l Fl	5,90
Labertaler Bio naturell ohne Kohlensäure	0,75l Fl	5,90

Soft & Nektar

Nagler Soft 100% Direktsaft (Regensburg)		
Apfelsaft naturtrüb, Traube, Orange, Ananas, Grapefruit, Birne-Apfel-Holunder	0,25l	4,30
	0,50l	6,40
Nagler Nektar (Regensburg)		
Banane, Pfirsich, Kirsch, Maracuja, Rhabarber, Johannisbeere, Cranberry, Apfel-Mango (fairtrade)	0,25l	4,30
	0,50l	6,40
Saftschorle	0,25l	3,90
	0,50l	5,80
Frischer Orangensaft (bis 15 Uhr)	0,10l	4,00
	0,25l	6,60

Limonaden und Softdrinks

Hauslimos sind hausgemacht
die Hauslimo-Schorlen enthalten die gleiche Menge an Sirup wie die kleineren Hauslimos

Ingwer-Hauslimo	mit Zitrone und Minze	0,35l	4,90
Beeren-Hauslimo	mit dezentem Rosmarinaroma, Beeren	0,35l	4,90
Mate-Hauslimo ⁸	Mate-Tee, Zitrone, Minze & Rohrzucker	0,35l	4,90
Hauslimo-Schorle	mit Hauslimo nach Wahl	0,50l	5,80
Holler-Soda ⁴	aus Holunderblütensirup und frischer Minze	0,35l	4,50
Holler-Schorle ⁴	Schorle aus Holunderblütensirup und frischer Minze	0,5l	5,50
Eistee Lila	(handmade, ohne Zugabe von Zucker) Orangentee, Zitronensaft, Pfirsichsaft, Johannisbeersaft	0,30l	5,80
Blaubeer-Jasmin Eistee	hausgemacht, mit Agavensirup	0,30l	5,80
Matcha Limo ⁸	Matchapulver, frischer Limettensaft, Rohrzuckersirup, Minze, Soda	0,35l	5,80
Zitronenlimonade		0,25l	3,40
		0,50l	4,40
Coca Cola ^{2,8} / Cola Zero ^{2,5,6,8}		0,33l Fl	4,00
Paulaner Spezi ^{1,2,5,8}		0,50l Fl	4,50
fritz-kola ^{2,9} / fritz-kola zuckerfrei ^{2,5,6,9}		0,33l Fl	4,00
fritz-limo orange		0,33l Fl	4,00
Bionade ^{bio} Holunder		0,33l Fl	4,00
Thomas Henry (div. Sorten)		0,20l Fl	3,70

vom Bier das Beste

Pilsener Urquell	0,33l	4,00
Eichhofener Helles (vom Fass)	0,50l	4,90
Kleines Helles (vom Fass)	0,33l	3,80
Barock Dunkel Kloster Weltenburg	0,50l	4,80
Berghammer-Weißbier aus Oberndorf (vom Fass)	0,50l	4,80
Kleines Weißbier (Berghammer)	0,33l	3,70
Schneider Weißbier Original (dunkel)	0,50l	4,80
Leichtes Weißbier Brauerei Jacob, Bodenwöhr	0,50l	4,80
Alkoholfreies Weißbier Brauerei Jacob, Bodenwöhr	0,50l	4,80
Alkoholfreies Helles Hoppebräu, Waakirchen	0,50l	4,80
Naturtrübes Kellerbier wechselnde Brauereien	0,50l	4,80
Radler ^{1,6} (Eichhofener)	0,50l	4,90
2 dunkle Radler ^{1,6} (mit Weltenburger Barock Dunkel)	0,50l	9,40
Russe ^{1,6} / Cola Weizen ^{1,8}	0,50l	4,80

Aperitifs

Aperol Spritz ^{2,7} Aperol, Prosecco	7,80
Hugo Prosecco, Holundersirup ⁴ , Minze, Limette	7,80
Rosmarie hausgemachter Beeren-Rosmarin-Sirup, Prosecco	7,80
Lillet Berry Lillet, Schweppes Wild Berry	7,80
Lillet Ginger Lillet, hausgemachter Zitronen-Ingwer-Minz-Sirup, Prosecco	7,80
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco	7,80
Sarti Spritz Sarti, Prosecco, Limette	7,80
Solrosa Spritz Solrosa Aperitivo, Grapefruitsaft, Prosecco	7,80
Chambord Spritz Brombeerlikör, hausgemachter Beeren-Rosmarin-Sirup, Prosecco	7,80
Rosmarin Zitronen Spritz hausgemachter Rosmarin-Zitronen-Sirup, Prosecco	7,80
Italicus Spritz Italicus Rosolio de Bergamotte, Prosecco	8,20
Crodino Spritz (alkoholfrei) Crodino, Soda	7,50
Vibrante Spritz (alkoholfrei) Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Minze	7,50

PrickelIndes

Prosecco

B1 PRO Vivo Vino Frizzante La Salute Brut Black Label (Flasche 14,50)	0,1l	4,20
Mimosa Prosecco mit Orangensaft	0,1l	3,80

Weißweine

Chardonnay Allegro

Vini Tiscone, Veneto, Italien	0,10l	3,70
Duft nach gelben Früchten, vollmundig, weich,	0,25l	7,10
aromatisch und würzig (0,75l Flasche: 15,90)	0,50l	12,00

Vinho Verde Blanc

DOC, Vilacetinho, Portugal	0,10l	3,90
leichter Wein mit Aromen von Apfel und Limette, leicht	0,25l	7,20
perlend, belebend und frisch (0,75l Flasche: 17,00)	0,50l	12,60

BIO

Neppo

Weingut Nepomukhof, Österreich	0,10l	4,60
Aromen von Steinobst und Hollunder, sehr fruchtig und belebend	0,25l	8,40
Cuvée aus Grüner Veltliner und Muskateller (0,75l Flasche: 21,50)	0,50l	16,00

Riesling

Fendel, Rheingau, QbA	0,10l	5,50
Zitrusfrüchte, mineralisch, mit feiner Säure und Frische, würzig	0,25l	9,90
(0,75l Flasche: 25,50)	0,50l	19,00

Lugana

DOC, Citari, Sorgente, Veneto, Italien	0,10l	5,90
Kultwein mit Aromen von Apfel und Birne, säurearm,	0,25l	11,00
vollmundig und fruchtig (0,75l Flasche: 28,00)	0,50l	20,90

SWEET

Grauburgunder

Weingut Erich Braun, Pfalz	0,10l	4,60
Aromen von reifen gelben Früchten, Kräutern und Blüten	0,25l	8,40
mineralisch mit harmonischer Säure (0,75l Flasche: 21,50)	0,50l	16,00

Roséweine

Grenache Rosé

VdP d'Oc, Domaine de Bellemare, Südfrankreich	0,10l	4,60
Aromen von roten Beeren und Zitrusfrüchten, sommerlich,	0,25l	8,40
mineralisch, lebhaft Säure und trockene Frische(0,75l Flasche: 21,50)	0,50l	16,00

Rosado de Lagrima

Viña Sardasol, Lerín, Spanien, Garnacha	0,10l	4,50
Aromen von Roten Früchten, intensive Farbe	0,25l	8,00
(0,75l Flasche: 19,20)	0,50l	14,80

Rotweine

Merlot Moderato

IGT, Vini Tiscone, Veneto, Italien	0,10l	3,70
feine, harmonische Aromen von Veilchen und	0,25l	6,80
Kirschen, leicht und säurearm (0,75l Flasche: 15,90)	0,50l	12,00

Quinta do Carneiro

DOC, Tinto, Lisboa, Portugal	0,10l	4,60
Aromen von roten Früchten, Schokolade, feine Säure, würzig	0,25l	8,40
(0,75l Flasche: 21,50)	0,50l	16,00

Bery Reserve Shiraz

WO, Mooiplaas Estate/Stellenbosch, Südafrika		
Aromen von dunklen, reifen Früchten,	0,10l	4,60
schmelzig und füllig am Gaumen	0,25l	8,40
(0,75l Flasche: 21,50)	0,50l	16,00

Primitivo San Marco

IGT, Cantina La Salute, Veneto, Italien		
Aromen von dunklen, reifen Früchten,	0,10l	4,70
weich und ausgewogen, vollmundig	0,25l	8,80
(0,75l Flasche: 23,00)	0,50l	16,70

Weinschorle

0,25l	4,80
0,50l	6,40

Die Allergenkennzeichnung halten wir für Sie in einem Hefter bereit.
Wenden Sie sich hierzu bitte an eine Servicekraft.



follow us on Instagram & Facebook

Speisen

täglich von 11.30 bis 22.30 Uhr

Freitag, Samstag und vor Feiertagen durchgehend von 11.30 bis 24.00 Uhr

Tagesgerichte siehe Tafel oder Beiblatt vorne

Suppen & Chili

Tomatensuppe [Ⓥ] (vegan)	mit frischem Basilikum und Brot	6,90
Tomatencremesuppe [Ⓥ]	mit Sahne, Grana Padano ⁴ und Brot	7,30
Chili con Carne	100% Rindfleisch, mit Brot	10,30
Chili sin Carne [Ⓥ] (vegan)	zweierlei Bohnen, Kichererbsenschrot, mit Brot	9,20

Brotzeiten

Avocadobrot[Ⓥ]

Roggenvollkornbrot mit Hummus¹, Avocado, marinierten
Tomatenwürfeln und Rucola, dazu Salat

vegan	9,60
mit Spiegelei	10,80

Hummus-Teller^{Ⓥ,1} (vegan)

mit Kichererbsen-Hummus und Rote-Bete-Hummus,
Ofengemüse, gemischtem Salat und Baguette

11,00

Kinder

(kids only)

Gnocchi mit Tomatensauce (vegan)	6,60
Gebratenes Hähnchenfleisch mit Pommes und Ketchup	8,40
Mini-Pancakes mit Nutella und Banane	6,80

Ⓥ: vegetarisch

Grünes

(Zu allen Salaten reichen wir Ihnen einen Brotkorb, auf Wunsch mit Vollkornbrot)

Gemischter Salat[Ⓥ]

Blattsalate mit Gurken, Tomaten und Paprika

klein	5,40
groß	9,60

Tandoori Salat

Gemischter Salat mit mariniertem Hähnchenbrustfilet vom Grill, gerösteten Erdnüssen, Honigmelone, Sultaninen und Raita (Joghurt mit Tomaten, Gurken und Zwiebeln)

16,20

Salat Jerusalem[Ⓥ]

Gemischter Salat mit Hummus, Walnüssen, Ziegenkäse, Belugalinsen, feinen Dattelstreifen und Apfelscheiben

16,20

Salat Melone[Ⓥ]

Gemischter Salat mit Melone, frischer Minze, Feta und Cashew Crunch

14,00

Halloumi-Salat[Ⓥ]

Gemischter Salat mit knusprig frittiertem Halloumikäse, Basilikumpesto⁴, Avocado, Ofenpaprika, Belugalinsen und Mais

16,20

Falafel-Salat[Ⓥ] (VEGAN)

Gemischter Salat mit hausgemachten Falafel-Nocken, Rote-Bete-Hummus, Wassermelone, gerösteten Kichererbsen, Granatapfel, Datteln, rotem Coleslaw, frischem Koriander und Sesam

16,20

Quinoa-Salat[Ⓥ] (VEGAN)

Lauwarmer Quinoa, gebratener Brokkoli, Rote Bete, Spinat, Granatapfel, Sonnenblumenkerne, Kichererbsen, Avocado, Kirschtomaten

15,50

EXTRAS zum Salat

siehe Extras bei Kumpir und Burger
zusätzliches Dressing: kostenlos

Ⓥ: vegetarisch

Poutines – Loaded Fries

[puti:n] - eine in Kanada populäre Fastfood-Spezialität,
bestehend aus Pommes mit verschiedenen leckeren Zutaten

Canadian-Signature-Poutine[Ⓥ]

frische Pommes¹, hausgemachte Bratensauce[Ⓥ], Fetawürfel und Petersilie 11,30

Canadian-Vegan-Poutine[Ⓥ]

frische Pommes¹, hausgemachte Bratensauce[Ⓥ], Belugalinsen,
hausgemachter Paprika-Auberginen-Dip und Petersilie 10,30

Halloumi-Sticks-Poutine[Ⓥ]

frische Pommes¹, frittierter Halloumi, hausgemachte Guacamole,
hausgemachter Kräuterdip, Schnittlauch 13,50

Chili-Cheese-Poutine

frische Pommes¹, Chili con/sin[Ⓥ] Carne,
hausgemachte Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños und Schnittlauch 11,40

Pulled-Pork-Poutine

frische Pommes¹, Pulled-Pork, roter Coleslaw,
marinierte Zwiebel, Apfel-Bier-Barbecuesauce und Petersilie 12,00

Falafel-Poutine[Ⓥ]

frische Pommes¹, hausgemachte Falafel-Nocken, hausgemachter
Rote-Bete-Hummus, roter Coleslaw, Belugalinsen, Tahin und frische Petersilie 11,40

Tandoori-Poutine

frische Pommes¹, Tandoori-Chicken, Chili-Cheese-Sauce, Jalapeños,
Tortilla-Chips, Schnittlauch 13,50

Currywurst-Poutine

frische Pommes¹, Currywurst, Orangen-Curry-Ketchup^{2,4,6},
Mayonnaise¹ und Schnittlauch
Auch vegan möglich (aus Erbsenprotein) 12,50

Pommes[Ⓥ]

Dicke Pommes aus frischen Kartoffeln geschnitten und vegan frittiert

Kleine Portion ¹	mit 1 Sauce nach Wahl	5,40
Große Portion ¹	mit 2 Saucen nach Wahl	7,60

Süßkartoffel-Pommes

Kleine Portion ¹	mit 1 Sauce nach Wahl	6,50
Große Portion ¹	mit 2 Saucen nach Wahl	9,20

Saucen:	Ketchup ^{4,6}	alle Saucen sind glutenfrei	1,50
	Mayo ¹		
	Kräuterdip	hausgemacht	
	Curry-Aioli ¹	hausgemacht	
	Orangen-Curry-Ketchup ^{2,4,6}	hausgemacht, vegan	
	Rote Bete-Mayo	hausgemacht, vegan	
	Apfel-Bier-Barbecuesauce	hausgemacht, vegan	
	Guacamole +2,00	hausgemacht, vegan	

Kumpir

Ofenkartoffel mit eingerührter Butter & Käse

Antipasti-Kumpir [Ⓥ]	mit Antipastigemüse, Hummus ¹ , Feta, Belugalinsen, Kalamata-Oliven, hausgemachtem Kräuterdip und gemischtem Salat	12,90
Chili-Kumpir	sin [Ⓥ] oder con carne mit hausgemachtem Kräuterdip und gemischtem Salat	12,90
Mediterraner Kumpir [Ⓥ]	mit Halloumikäse, Hummus ¹ , Mais, Tomaten, Belugalinsen, hausgemachtem Kräuterdip und gemischtem Salat	14,00
Veganer Kumpir [Ⓥ]	mit eingerührter veganer Margarine ² , Avocado, Antipastigemüse, Belugalinsen, hausgemachtem Auberginen-Paprika-Dip und gemischtem Salat	12,90
Tandoori-Kumpir	mit mariniertem Hähnchenbrustfilet vom Grill, Mais, Gurken, hausgemachtem Kräuterdip, Belugalinsen und gemischtem Salat	15,10
Lachs-Kumpir	mit geräuchertem Lachs, Mais, Rucola, Tomaten, Kalamata-Oliven, Meerrettich ^{1,6} , hausgemachtem Kräuterdip und gemischtem Salat	17,40
Pulled-Pork-Kumpir	mit Belugalinsen, Mais, Tomaten, hausgemachtem Kräuterdip und gemischtem Salat	14,00

EXTRAS zum Kumpir	Rucola	+ 0,80
	Mais	+ 0,80
	Gurken	+ 0,80
	Belugalinsen	+ 0,80
	Avocado	+ 2,50
	Antipastigemüse	+ 2,50
	Kalamata-Oliven	+ 2,50
	Feta	+ 2,50
	Hummus ¹	+ 2,50
	frittierte Halloumikäse	+ 3,50
	gebratenes Hühnchen	+ 5,00
	Räucherlachs	+ 5,50

Ⓥ: vegetarisch

Burger

Basic Burger	hausgemachtes Smash-Patty, Schmorwiebeln, Tomate, Gurke, hausgemachte Burgersauce ^{1,2,4,6}	10,50
Cheese Burger	Basic wie oben mit Cheddar ²	12,20
Lila Burger	Basic wie oben mit Cheddar ² und Bacon ^{1,4}	13,30
Hot Bacon Burger	Basic wie oben mit Schmorzwiebeln, Tomate, Gurke, Bacon ^{1,4} , Cheddar ² , hausgemachte Apfel-Bier-Barbecuesauce, Jalapenos	14,00
Halloumi Burger [Ⓥ]	mit knusprig frittiertem Halloumikäse, Basilikumpesto Ofenpaprika, Rucola, hausgemachte Burgersauce ^{1,2,4,6} , Zwiebel und Tomate	13,30
Pulled Pork Burger	mit Zwiebel, saurer Gurke, Tomate und hausgemachte Apfel-Bier-Barbecuesauce in Sauerteig-Bun	12,20
Vegan Burger [Ⓥ]	Hausgemachtes veganes Burgerpatty aus Kidneybohnen, Haferflocken und Zwiebeln, Tomate und Gurke, mit Ketchup ^{4,6} und Guacamole	11,10
Veggie Cheese Burger [Ⓥ]	wie Vegan Burger mit Cheddarkäse ²	12,20
Falafel Burger [Ⓥ] (VEGAN)	Hausgemachtes Falafel-Burger-Patty, frittierte Aubergine, Hummus, gegrillte Datteln, Salat, Zwiebel und Tomate	11,70
Goat Cheese Burger	hausgemachtes Smash-Patty mit gegrilltem Ziegenkäse, Schmorzwiebeln, Pflaumenchutney, Tomate und hausgemachte Burgersauce ^{1,2,4,6}	14,20
EXTRAS zum Burger	Süßkartoffelpommes (mit Ketchup ^{4,6} oder Mayo ¹)	+ 5,00
	Dicke Pommes (mit Ketchup ^{4,6} oder Mayo ¹)	+ 4,50
	Gemischter Salat	+ 4,50
	Ketchup ^{4,6} /Mayonnaise ¹	+ 0,80
	Jalapenos	+ 0,80
	Bacon ^{1,4}	+ 2,00
	Avocado	+ 2,50
	Guacamole (vegan)	+ 2,00
	2 Scheiben Cheddar ²	+ 2,00
	Ziegenkäse	+ 3,90
	Rindfleischpatty (180g)	+ 3,90
	ein Spiegelei auf dem Burger	+ 2,50

Ⓥ: vegetarisch

Nachos

ab 15.00 Uhr

Nachos [®]	Tortilla-Chips mit Cheddar ² gratiniert, dazu Dips	8,40
Chili-Nachos	Tortilla-Chips und Chili con/sin [®] Carne mit Cheddar ² gratiniert, dazu Dips	11,60

zu allen Chips reichen wir Guacamole und Kräuterdip

Zum Knabbern

auch nach Küchenschluss

Tortilla-Chips [®]	mit Guacamole und Kräuterdip	6,50
Portion Oliven [®]		3,50

Dessert

Orientalische Joghurtcreme	4,80
mit Datteln und Zimt	
(ohne Zusatz von Zucker, auf Wunsch vegan mit Alpro Soja)	
2 Kugeln Bourbon Vanilleeis	3,20
(Portion Sahne +0,60)	
Cookies (hell/dunkel)	2,80
mehlfrei und vegan	
Selbstgemachte Kuchen & Desserts	4,70
siehe Kuchen-Vitrine (Sahne zum Kuchen +0,60)	

Zusatzstoffe: 1-mit Antioxidationsmittel, 2-mit Farbstoff, 3-mit Geschmacksverstärker, 4-mit Konservierungsstoff, 5-enthält eine Phenylalaninquelle, 6-mit Süßungsmitteln, 7-chininhaltig, 8-koffeinhaltig, 9-erhöhter Koffeingehalt, 10-mit Milcheiweiß, 11-mit Phosphat

Die Allergenkennzeichnung halten wir für Sie in einem Hefter bereit. Wenden Sie sich bitte an die Theken- oder Servicekraft.

Seasonal Cocktails

2026

Lemon Tarte Martini

Vodka, Limoncello, Likör 43, Sahne, frischer Zitronensaft
10,50

Strawberry Margerita

Tequila Blanco, Cointreau, frischer Limettensaft,
hausgemachtes Erdbeermus
9,80

Pornstar Spritz

Passoa, Vanillesirup, frischer Limettensaft, Sekt
7,80

Tai Mai

Alkoholfreier Rum, Ananassaft, Orangesaft,
frischer Zitronensaft, Mandelsirup
(alkoholfrei)
8,50

Cocktails

(täglich ab 18:00 Uhr)

Gin Drinks

Gin Fizz

Gordon's Gin, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Soda, Vegan Foamer 9,80

Bramble Vest

Bombay Sapphire Gin, Brombeerlikör, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup 10,00

Gin Zephyr

Gordon's Gin, Jim Beam, frischer Limettensaft, Angostura Bitter, Ginger Beer 9,80

Singapore Sling

Bombay Sapphire, Cherry Heering, Cointreau, Grenadine,
frischer Zitronen- und Limettensaft, Rohrzuckersirup, Angostura, Soda 10,50

Basil Smash

Bombay Sapphire, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Basilikum, Vegan Foamer 11,00

Vodka Drinks

Cosmopolitan

Absolut Vodka, Cointreau, frischer Limettensaft, Cranberry 9,50

Sex on the Beach

Absolut Vodka, Peach Tree, Grenadine²
frischer Zitronen- und Limettensaft, Kirsche, Pfirsich 9,80

Touch Down

Absolut Vodka, Apricot Brandy, Grenadine², frischer Zitronensaft, Maracuja 9,50

Rhabarber Babsi

Absolut Vodka, Rhabarber, Ahornsirup, Rohrzuckersirup, Grenadine,
frischer Zitronen- und Limettensaft, Minze 9,50

Espresso Martini ⁸

Absolut Vodka, Kahlua, Espresso, Rohrzuckersirup 10,00

Pornstar Martini

Vodka, Passoa, Sekt, Maracujasaft, frischer Limettensaft,
frische Passionsfrucht, Vanillesirup, Vegan Foamer 11,00

Matchatini ⁸

Vodka, trockener Wermut, frischer Limettensaft, Vanillesirup,
Matchapulver, Minze, Soda, Vegan Foamer 11,00

Rum Drinks

Mojito

Bacardi, Limette, Rohrzucker, Minze, Soda 9,50

Maracuja Cocktail

Havana Club, Myers's Rum, frischer Zitronen- und Limettensaft, Maracuja, frische Passionsfrucht 10,50

Caipirinha

Cachaça Nêga Fulô, Limette, Rohrzucker 9,50

Maipirinha

Cachaça Nêga Fulô, Limette, Rohrzucker, Maracuja, frische Passionsfrucht 10,50

Piña Colada

Bacardi, Myers's Rum, Cocos, Sahne (alternativ vegan mit Alpro Kokos), Ananas 9,80

Dark'n Stormy

Gosling's Black Seal Rum, Ginger Beer, frischer Limettensaft 9,00

Sours

Whiskey Sour

Bourbon, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Vegan Foamer 9,50

Aperol Sour

Aperol, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Vegan Foamer 9,50

Amaretto Sour

Disaronno, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Vegan Foamer 9,50

Italicus Sour

Italicus, frischer Zitronensaft, Rohrzuckersirup, Vegan Foamer 9,50

Strong Drinks

Long Island Ice Tea⁸

Absolut Vodka, Bacardi, Sierra Tequila, Gordon's Gin, Cointreau, frischer Zitronen- und Limettensaft, Rohrzuckersirup, Coca Cola 11,00

Mai Tai

Havana Club, Myers's Rum, Apricot Brandy, Wray & Nephews, frischer Zitronen- und Limettensaft, Mandelsirup, Ananas 11,00

Klassiker

Negroni

Gin, Campari, süßer roter Wermut

10,50

Negroni Sbagliato

Campari, süßer roter Wermut, Sekt

9,50

Dry Martini

trockener Wermut, Gin, Oliven

10,50

Manhattan

Rye Whiskey, süßer roter Wermut, Angostura Bitter

10,50

Non-Alcoholics

Coconut Kiss

Cocos, Sahne (alternativ vegan mit Alpro Kokos), Ananas, Orange, Kirsche

7,50

Maui Wowie

Limette, Orange, Minze, Ginger Ale

7,50

Pussyfoot

Grenadine², frischer Zitronen- und Limettensaft, Maracuja, Grapefruit

7,50

Santiago

Limette, Rohrzucker, Maracuja, frische Passionsfrucht

8,00

St. Virgin

Grenadine, frischer Zitronen- und Limettensaft, Ananas, Ginger Ale, Minze

7,50

Rose Botanica

Alkoholfreier Gin, Rhabarbersaft, Tonic Water

8,00

Aperitifs

Aperol Spritz	Aperol, Prosecco	7,80
Hugo	Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette	7,80
Rosmarie	hausgemachter Beeren-Rosmarin-Sirup, Prosecco	7,80
Lillet Berry	Lillet, Schweppes Wildberry	7,80
Lillet Ginger	Lillet, hausgemachter Zitronen-Ingwer-Minz-Sirup, Prosecco	7,80
Limoncello Spritz	Limoncello, Prosecco	7,80
Sarti Spritz	Sarti, Prosecco, Limette	7,80
Rosmarin Zitronen Spritz	hausgemachter Rosmarin-Zitronen-Sirup, Prosecco	7,80
Solrosa Spritz	Solrosa Aperitivo, Grapefruitsaft, Prosecco	7,80
Chambord Spritz	Brombeerlikör, hausgemachter Beeren-Rosmarin-Sirup, Prosecco	7,80
Italicus Spritz	Italicus Rosolio de Bergamotte, Prosecco	8,20
Crodino Spritz	(alkoholfrei) Crodino, Soda	7,50
Vibrante Spritz	(alkoholfrei) Martini Vibrante, Grapefruitsaft, Soda, Minze	7,50

Longdrinks

Vodka Wellness	Vodka, John's Holundersirup, Minze, Soda	8,00
Vodka Skinny	Vodka, frischer Limettensaft, Soda	8,00
Cuba Libre	⁸ Havana Club (3 años), Limette, Coca Cola	8,00
Munich Mule	Gordon's Gin, frischer Limettensaft, Spicy Ginger	9,00
Kyjiw Mule	Absolut Vodka, frischer Limettensaft, Spicy Ginger	9,00

Gin

	pur (4cl)	als Gin Tonic
Gordon's Gin	4,80	7,50
Bombay Sapphire	5,90	8,50
Tanqueray	5,90	9,00
Hendrick's	7,00	10,00
Gin Mare	7,00	10,50

Hausschnaps

Ginger Mint

Absolut Vodka , Apricot Brandy, hausgemachter Ingwer-Zitronen-Sirup und Minze	2cl	3,50
--	-----	------

Pink Berry

Sarti, Gin, hausgemachter Beerensirup, frischer Limettensaft	2cl	3,50
--	-----	------

Whiskey – Single Malt Scotch

Glenfiddich 12 years²

frisch und fruchtig, mit einer leichten Note Torfrauch	4cl	6,40
--	-----	------

Laphroaig 10 years

salzig und teerig, mit einer guten Portion Torfrauch	4cl	6,40
--	-----	------

Glendronach 12 years

vollmundig und cremig, mit warmer Eiche und süßer Sherrynote	4cl	7,10
--	-----	------