



FRÜHSTÜCK

Montag bis Samstag von 09:00 bis 12:30 Uhr, Sonntag von 09:30 bis 12:30 Uhr

SUBITO

Butter-Croissant, Frischkäse, gekochtes Ei, Honig, hausgemachter Fruchtaufstrich¹, Brot 10,50

GRILLGEMÜSE trifft BAUERNBROT

Geröstete Scheibe Dinkelbrot, Pesto, Grillgemüse, Feta, Oliven, Rucola, Tomaten Sugo 14,90

BAUERNFRÜHSTÜCK

Dinkelbrot aus der Backstube mit Frischkäsezubereitung überbacken, Schnittkäse, Putenschinken^{1,2,16}, Bratkartoffeln und zwei Spiegeleier 15,90

BERGSTEIGER

Gekochter Schinken, hausgemachte grobe Leberpaté, Mailänder Salami, Schnittkäse, Weichkäse, eine Scheibe geröstete Brioche, gekochtes Ei, Butter, gemischter Brotkorb, Fruchtaufstrich, Honig 17,90

VITAL FRÜHSTÜCK

Scheibe geröstete Brioche mit Avocadocreme, Rührei, Feta, Putenschinken^{1,2,16}, Schnittkäse, Müsli (Bio 5-Korn Mischung) mit frischen Früchten, Joghurt, Brotkorb, hausgemachter Fruchtaufstrich 18,90

HEIDI

Bircher Müsli (Originalrezept aus der Schweiz) mit Obstsalat, Rösti mit Spiegelei und Bacon^{1,2}, zwei Sorten Käse, Frischkäse, Honig, hausgemachter Fruchtaufstrich¹, gemischter Brotkorb, Butter 18,90

GEBEUTELT

Egg Benedict (aus zwei Eiern) mit Räucherlachs, knusprigem Bacon^{1,2}, Blattspinat, Sauce Hollandaise im Windbeutel serviert, Avocado, hausgemachter Fruchtaufstrich¹, gemischter Brotkorb, Butter 19,90

GEFISCHT

Kräuter-Rührei mit Garnelen, Räucherlachs, Senf-Dill-Sauce, Sesam-Spinatsalat, hausgemachter Fruchtaufstrich¹, gemischter Brotkorb, Butter 19,90

FRÜHSTÜCK FÜR ZWEI – Nur Samstag und Sonntag

Kräuterrührei, Wurst^{1,2}, Käseauswahl, Bircher Müsli, Blueberry Cheesecake Bowl, Obstsalat, Räucherlachs-Tartar mit Senf-Dill-Marinade, Frischkäse, gemischter Brotkorb, hausgemachter Fruchtaufstrich¹, Butter 33,50

DIE KLEINEN EXTRAS

Bowl hausgemachtes Bircher Müsli	7,50
Bowl hausgemachtes Bircher Müsli mit frischen Früchten	8,50

Bowl Knuspermüsli mit Joghurt	7,50
Bowl Knuspermüsli mit frischen Früchten	8,50

Bowl Joghurt mit frischen Früchten	7,50
------------------------------------	------

Bowl Obstsalat nach Saison	8,50
Bowl Obstsalat nach Saison mit Joghurt	8,50

Vegane Energy Bowl	
Frische Früchte (Banane, Erdbeere, Blaubeere) Acai- und Dattelpüree, Granola und Leinsamen, Kokosflocken und Bananen-Chips	11,90

Blueberry Cheesecake Bowl	
Blaubeer-Frischkäsecreme, Blaubeeren, Zitronen-Karamell, Chia-Samen, Butterkeks-Crumble	10,90

Pancake-Tower 2 Pancakes mit Cheesecake-Crème, Blaubeerchutney, hausgemachtes Granola sowie Zitronen-Karamell und Obstsalat	
	10,90

Käseteller Weich-, Hart-, Schnittkäse mit Feigensenf, Trauben, Walnüsse, Brot, Butter	
	10,90

Salamiteller ital. Salami ^{1,2} , Rohschinken ² , mariniertes Gemüse, Grissini, Brot, Butter	
	10,90

Rührei oder Spiegelei aus zwei Eiern, Natur	6,30
Omelette aus zwei Eiern, Natur	6,90
Jeweils wahlweise mit:	

Bacon^{1,2} oder Schinken^{1,2} + 1,95 | Tomaten oder Käse + 1,95 | Avocado + 1,95 | Räucherlachs + 2,95

Gekochtes Ei	
	1,90

NACHBESTELLUNGEN	
Semmel	0,70
Kleiner Brotkorb	2,80
Croissant	3,30

BESTELLÄNDERUNGEN	
	1,50

Preise in Euro



KAFFEE & CO.

Aufschlag für lactosefreie Milch	0,50
Aufschlag für Hafermilch	0,70
Café crème ²⁰ – auch entkoffeiniert erhältlich	3,90
Cappuccino ²⁰ – auch entkoffeiniert erhältlich	4,30
Cappuccino Grande ²⁰ – auch entkoffeiniert erhältlich	4,80
Cappuccino bianco ²⁰ Espresso, weiße Schokolade, geschäumte Milch	4,40
Latte Macchiato ²⁰ – auch entkoffeiniert erhältlich	4,90
Latte Macchiato aromatisiert ²⁰ Macadamia, Zimt, Karamell, Schoko, Chai Vanille	5,30
Milchkaffee ²⁰	4,80
Haferl Kaffee ²⁰	4,80
Espresso ²⁰	2,70
Espresso doppio ²⁰	4,40
Espresso macchiato ²⁰	2,90
Espresso doppio macchiato ²⁰	4,70
Filterkaffee ²⁰ Grand Cru Gombe Reserve im Kännchen am Tisch zelebriert	6,50

HEISSE SCHOKOLADE

Aus eigener Herstellung – zubereitet mit Milch und Sahnehaube. Wählen Sie aus den Sorten:

Klassisch herb | Bourbon-Vanille | Nuss-Nougat-Zimt | Orange-Chili | Tonka-Bohne | Weiße Schokolade

- Heiße Schokolade	4,90
- Schocki mit Baileys ^{12,20} und Sahnehaube	5,10



TEE

Tees von Dallmayr:

- Darjeeling First Flush** Schwarztee²⁰, zart-blumig – Bio-Tee
Ceylon Schwarztee²⁰, kräftig-spritzig
Japan Sencha Grüner Tee – Bio-Tee
Sonnengruß Grüner Tee mit Mango- und Zitronenaroma
Waldbeeren aromatisierter Früchtetee
Tulsi Relax Ayurvedischer Kräutertee Orange-Ingwer – Bio-Tee
Alpenkräuter Kräuterteemischung – Bio-Tee
Pfefferminze Kräutertee – Bio-Tee
Rooibos Tee mit natürlichem Vanillearoma – Bio-Tee

jeweils 4,30

Heißer, hausgemachter Ingwer-Tee im Glas

0,33 l 5,20

CHAI TEE

Indisches Nationalgetränk, zubereitet mit heißer Milch und Milchschaum.

jeweils 5,30

Wählen Sie aus den Sorten: **Power Chai²⁰** | **Vanilla²⁰**

KUCHEN & MEHR ...

Bitte wählen Sie direkt am Kuchenbuffet aus.

Kuchen Tarte Strudel	5,80
Torte Obstkuchen	6,20
Tarte „deluxe“	6,20
Datschi	5,90
Törtchen	6,80

Plunder	4,20
Schoko-Croissant	4,30
Croissant	3,80
Petit Four	4,30
Portion Sahne	1,10



SOFTGETRÄNKE

Coca-Cola ^{12,20}	0,33 l	4,40
Coca-Cola light ^{12,18,19,20}	0,33 l	4,40
<hr/>		
Fanta ^{12,18}	0,33 l	4,40
<hr/>		
Mezzo-Mix ^{12,20}	0,33 l	4,40
<hr/>		
Bio-Limonade „PUR“ aus dem Riedenburger Brauhaus. Gebraute Bio-Limonade auf Basis von fermentiertem Dinkelmalz mit feinen Bio-Früchten und der natürlichen Süße der Bio-Agave.		
Rhabarber-Cassis Kirsche-Aronia Bitterorange	0,33 l	jeweils 4,40
<hr/>		

TAFELWASSER

Purezza Premium Water sparkling	0,35 l 0,75 l	3,40 5,10
Purezza Premium Water still	0,35 l 0,75 l	3,40 5,10
<hr/>		



SÄFTE

Orangensaft frisch gepresst	0,2 l	4,90
Apfelsaft	0,2 l	3,60
Orangensaft	0,2 l	3,60
Johannisbeersaft	0,2 l	3,60

SAFT-SCHORLEN

Wählen Sie aus den Sorten:

Apfel | Orange | Johannisbeere | Maracuja | Rhabarber

Kleine Saft-Schorle	0,25 l	3,80
Große Saft-Schorle	0,4 l	4,80

HAUSGEMACHTE LIMONADEN

ZITRONE-PUR-LIMO

Hausgemachter Zitronensirup, Sour-Mix-Mineralwasser, frische Minze

0,5 l **6,70**

BLAUBEER-LIMETTE-LIMO

Hausgemachter Blaubeer-Limetten-Sirup, Blaubeeren, Limetten, Mineralwasser, frische Limette

0,5 l **6,70**

HIMBEER-LIMETTE-ROSMARIN-LIMO

Hausgemachter Himbeer-Limetten-Rosmarin-Sirup, Himbeeren, Limetten, Mineralwasser, frischer Rosmarin

0,5 l **6,70**



APERITIF

Aperol Spritz ^{12,19}	0,3 l	8,10
Hugo	0,3 l	8,10
Limoncello Spritz ¹⁹	0,3 l	8,10
Sarti Spritz ^{2,19}	0,3 l	8,90
Hugo alkoholfrei	0,3 l	8,10

BIERE

Augustiner Edelstoff	0,33 l	4,40
Paulaner Weißbier alkoholfrei	0,33 l	4,40
Paulaner Helles alkoholfrei	0,33 l	4,40
Becks Pils Gold	0,33 l	4,40
Radler Lammsbräu	0,5 l	4,60

PROSECCO & CO.

Glas Prosecco	0,1 l	5,10
Glas Prosecco auf Eis	0,1 l	5,10
Glas Prosecco mit Aperol ^{12,19}	0,1 l	5,60
Flasche Prosecco	0,75 l	28,00



WEINE

WEISS – Lugana DOC Tenuta Maiolo Provenza, Italien	0,1 l	4,10
Farbe strohgelb, zartes Bukett mit Mandelnote	0,2 l	6,40
ROSÉ – Bardolino Chiaretto DOC-ZENI, Italien	0,1 l	4,10
Frisch, delikat, fruchtig und lebendig	0,2 l	6,40
ROT – Merlot Sankt Anna – Lergenmüller, Pfalz	0,1 l	4,10
Trocken, kraftvoll und aromatisch mit feiner Eleganz. Charaktervoll und im Geschmack zupackend.	0,2 l	6,40
Weinschorle weiß oder rot	0,25 l	5,90

GETRÄNKEBEGLEITER

Serrano-Schinken, Oliven ¹⁵ und Bergkäse sowie Mürbteig-Gebäck	8,90
---	------

Inklusivpreise in Euro.

Confiserie Neßbach + Schwalber | Inhaber: Josef Schwalber | www.nessbach-schwalber.de