Das Menü

Öffnungszeiten der Küche:

Mo	18 - 22
Di-Do	17 - 22
Fr	17 - 22
Sa	16 - 22
So	10 - 14 Buffet
	14 - 22 Küche

Nur Barzahlung möglich

GETRÄNKE _____ alkfrei

Heiß:

Alles mit Hafer- oder Kuhmilch möglich.

Filterkaffee[9]	kl 2,50	gr 3,50
Milchkaffee[G,9]	kl 3,-	gr 4,-
Americano[9]	kl 3,-	
Espresso[9]	2,50 / dopp 3,50	
Cappuccino[G,9]	kl 3,50	gr 4,50
Latte Macchiato[G,9]	4,-	
Espresso Macchiato[G,9]	3,-	

Wir beziehen unseren Kaffee vom Kaffee Kollektiv Aroma Zapatista aus Hamburg.
Mehr dazu unter: aroma-zapatista.de

Kakao _____ kl 3,- gr 4,-
Tee (klassisch) _____ 3,50
Kamille (Bio), Mehringhof (Bio-schwarzertee) , Chun mee (Bio), Bergkräuter (Bio), Earl Grey[9], Rote Kräuter (Bio)
Tee (frisch) _____ 4,-
Pfefferminze, Ingwer/Zitrone/Minze, Ingwer/Orange/Zimt

Limos:

Hausgemachte:

Green Dream	0,4	4,2
Basil Breeze	0,4	4,2
Lady Ginger	0,4	4,2

Flaschen:

Club Mate[9]	0,33	3,50
Bitter Lemon[3,10]	0,30	3,80
Ginger Ale[1]	0,30	3,80
Tonic Water[3,10]	0,30	3,80
Fritz Orange[3,1,11]	0,33	4,-
Fritz Zitrone[4,1,11]	0,33	4,-
Almdudler	0,35	4,-
Fritz Rhababerschorle	0,33	4,-
BioZisch Matcha	0,33	4,5
BioZisch Rosenblüte	0,33	4,5

Säfte:

Apfel (naturtrüb)	0,2	2,50
Orange	0,2	2,5
Mango Maracuja (bio)	0,2	3,2
Weiße Traube (bio)	0,2	3,2
Johannisbeer (bio)	0,2	3,2

Alle Säfte als Schorle in 0,4 l für den selben Preis.

Crazy:

Wasser (laut oder leise)	0,3 1,5	/ 0,5 2,50
Malzbier	0,33	3,50
Leitungswasser	ja nix	

GETRÄNKE_____ alk und co.

Vom Fass:

Riedenburger Pils_____0,3 3,5 / 0,4 4,2
Riedenburger Helles_____0,3 3,5 / 0,4 4,2
Radler_____0,3 3,5 / 0,4 4,2

Matsch & Brei Apfelwein _____0,25 3,5 / 0,5 4,5
Bembel_____1 L 8,5 / 2 L 16,-

Unser Fassbier beziehen wir von der Bio-Brauerei Riedenburger aus Niederbayern.

Achtet auch auf unsere Aktionsbiere auf den Tafeln.

Flaschenbier:

Tannenzäpfle _____0,33 3,5
Tannenzäpfle alkfrei_____0,33 3,5
Augustiner Hell _____0,5 4,5
Pinkus Pils (Bio) _____0,5 4,5

Riedenburger Hefeweizen_____0,5 4,5
Hefeweizen Dunkel_____ 0,5 4,5
Hofbräu Kristall_____0,5 4,5
Hefeweizen alkfrei_____0,5 4,5

Longdrinks:

Koma[9] (Korn, Mate[9])_____6,50
Sekt Mate[9] _____6,50
Apperol Spritz[1,10,6]_____7,50
Campari Orange_____ 7,50
Gin Dudler_____ 7,50
Gin Tonic_____7,50
Limoncello Spritz_____7,50
Tante Moidi Spritz_____ 7,50
Vodka Lemon_____7,50
Vodka Mate[9]_____7,50
Bratapfel_____ 8,-
(Grasovka Vodka, Zimt, Apfelsaft)
Kommunistenbrause[1]_____8,-
(Vodka, Ginger Ale, Minze, Zitrone, mit bitter liqueur)

WEIN

Rot:

Azabache Rioja (Bio) (Spanisch) 0,1 3,8 / 0,2 7,- / 0,7 22,-
Trocken, 75% Temranillo, 25% Granacho, fruchtig.

Montepulciano (Bio, vegan) 0,1 4,2 / 0,2 7,8 / 0,7 25,-
Trocken, harmonisch, intensiv, gehaltvoll. (Italienisch)

Primitivo Puglia (Bio) 0,1 4,2 / 0,2 7,8 / 0,7 25,-
Trocken, vollmundig. (Italienisch)

Weiß:

Rauenthaler Riesling 0,1 3,- / 0,2 5,- / 1,0 20,-
Trocken, ausgewogen, angenehme Säure

Knobloch Grauburgunder 0,1 3,2 / 0,2 5,5 / 0,7 16,5
Trocken, mild in der Säure

Sauvignon Blanc 0,1 3,5 / 0,2 6,0 / 0,7 18,-
Trocken, klar, pikant, fruchtig

Blanc de Noir Knobloch 0,1 3,5 / 0,2 6,- / 0,7 18,-
Trocken, Noten nach Apfelblüte, süßliche Beeren

Knobloch Riesling feinherb 0,1 3,8 / 0,2 6,5 / 0,7 19,5
Halb Trocken, feingliedrig, exotische Früchte

Rosé:

Felix Spätburgunder Rosé 0,1 3,5 / 0,2 6,- / 0,7 18,-
frisch, fruchtig, komplex, Duft nach Erdbeere u. Cassis

Weinschorle 0,2 +0,3 / 0,4 +0,5

Sekt:

Schloss Königstein 0,1 3,- / 0,2 5,- mit eis
Trocken

SCHNAPPS _____ **kurze**

Dauerbrenner:

Pfeffi[1]	2 cl 2,-
Mexi[2]	2 cl 2,-
Korn	2 cl 2,-
Berliner Luft	2 cl 2,50
Veterano	2 cl 3,-
Mr. Hazel[S]	2 cl 3,-
Tequila (Gold/Silber)	2 cl 3,50
Baileys[G,1]	2 cl 3,- / 4 cl 5,- mit eis

Whiskey:

Jameson	4 cl 8,-

Vodka:

Vodka	2 cl 3,-
Büffelgrass Vodka	2 cl 3,-

Anis:

Pernod Pastis	2 cl 3,-
Ouzo	2 cl 3,-
Sambuca	2 cl 3,-

Obst und Kräuter:

Williams Birne	2 cl 3,-
Grappa	2 cl 3,50
Averna	4 cl 5,- mit Zitrone und Eis

Snacks:

Vegane Creme des Tages mit Brot[A] _____ 6,-

Seitan Schüssel (vegan) _____ 8,-
Seitan, Krautsalat, Tomate, Zwiebel, Reis. Sauce nach Wahl.

Naschteller (vegan oder vegetarisch) _____ 13,-
Seitan, Käsesticks aus ¼ Fladenbrot[A], eingelegte Oliven, Weinblätter, Pepperoni[2,3,L], Gurke, Tomate, Zwei Kugeln Creme, Salat, Erdnüsse

Knöl (vegan) _____ 4,-
hausgemachtes Knoblauchöl auf Fladenbrot[A] aus dem Pizzaofen.

Pepperoni[2,3,L] _____ 4,-

Weinblätter (8 Stück) _____ 4,-

Eingelegte Oliven[3] _____ 4,50

Käsesticks (vegetarisch oder vegan) _____ 5,50
Streifen von halbem Fladenbrot[A] mit Knöl & Käse überbacken

Belegte Fladen: (alle auf Fladenbrot[A])

Klatschini (vegitarisch oder vegan[1,3,p,q]) _____ 7,50
frische Tomate, Räuchertofu[F], Rukola, Gurke, Zwiebel, Möhrenstreifen, hausgemachtes Knoblauchöl & ASD Sauce, Käse

Tomate-Mozzarella _____ 7,50
frische Tomate, Kugelmozzarella[G,L,3], Rukola, Basilikum, hausgemachtes Knoblauchöl, Balsamico Creme[1,L]

Curry Ei _____ 7,90
ein Ei, Curry-Soße[F], Mozzarella[G,L,3], Pepperoni[2,3,L], Zwiebel, Tomate.

Klatsch - Döner[A,1,2,4] (vegan) _____ 8,50
marinierte Seitanfilets, Tomate, Gurke, Zwiebel, Eisbergsalat, hausgemachter Krautsalat im Fladenbrot[A].

Mit hausgemachter **Knoblauch- oder Curry[F]-Sauce.**

aus dem Ofen:

Pilzpfännchen (vegetarisch oder vegan) _____ 10,50

Champignons, Zwiebeln, Tomaten, Knöl, Räuchertofu[F],
Oliven[3], Käse. - mit Schmand[G,L,3] (vegetarisch) und Brot[A]
- mit Tomatensoße (vegan) und Brot[A]

Seitan[A,1,2,4] Pfännchen (vegetarisch oder vegan) _____ 12,-

marinierte Seitanfilets[A], Tomaten, Zwiebeln, Oliven[3], Lauch,
Tomatensauce & dazu Krautsalat, Mozarella[G,L,3] oder veganer Käse[1,3,p,q]

Döner[A,1,2,4] Teller (vegan) _____ 13,-

marinierte Seitanfilets[A], Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Salat,
Möhre, Krautsalat, Reis.
Mit hausgemachter Knoblauch- oder Curry[F]-Sauce.

Salat

Caprese _____ 6,-

Tomate, Mozzarella[G], Salat, Basilikum, Cremiger Balsamico[1,L].

Bunter Salat

Gemischter Salat, Tomate, Gurke, Möhren,
rote Zwiebel & Dressing nach Wahl. Mit Brot[A].

klein _____ 6,50

groß mit einem "Topping" nach Wahl: _____ 11,50
Seitan, Pilze, Räucher tofu oder Walnüsse

hausgemachter Krautsalat _____ 5,-

eine Schale selbst eingelegter lecker Kohl, Möhrenraspel.

Hausgemachte vegane Saucen als Dressing:

Knoblauch-, Curry[F]-Sauce oder Agave-Senf-Dill[2] (ASD)

Weitere Dressings: Balsamico Creme[1,L] , Essig & Öl

Portion Brot[A] (¼ Fladen) aus dem Ofen _____ 1,50

Flammkuchen, mit hausgemachter Schmandcreme[G,L,3]

Alle vegetarisch

Lauch & Käse[A] _____ 10,90
Lauch und Mozzarella[G,L,3].

Elsässer Art goes Veggie[A] _____ 12,50
Lauch, rote Zwiebeln, Räuchertofu[F], Mozzarella[G,L,3].

Tomasilikum[A] _____ 12,50
frische Tomaten, Mozzarella[G,L,3], Champignons, rote Zwiebeln & Basilikum... auch mit hausgemachter Tomatensauce deliziös.

Flammkuchen rot ... ist die hausgemachte Tomatensoße

Alle auch mit veganem Käse[1,3,p,q] möglich.

Margherita[A] _____ 9,50
Mozzarella[G,L,3], Basilikum.

Funghi[A] _____ 11,-
Champignons, rote Zwiebeln, Mozzarella[G,L,3].

Dönerflammkuchen[A,1,2,4] _____ 12,50
marinierte Seitanfilets, rote Zwiebel, Pepperoni[2,3,L], Mozzarella[G,L,3].

Feuerbändiger:in[A] _____ 13,5
Pepperoni[2,3,L], Räuchertofu[F], frische Tomaten, Chili, rote Zwiebeln, Mozzarella[G,L,3]. (Achtung: scharferei!)

aktuelle **Tagesgerichte** an der Tafel

Wechselnde selbstgebackene vegane **Kuchen** gibt's zur Auswahl an der Theke. Ja, alle vegan!

Allergenliste:

1 Mit Farbstoff
2 Mit Konservierungsstoff
3 Mit Antioxidationsmittel
4 Mit Geschmacksverstärker
6 Geschwärzt
9 Koffeinhaltig
10 Chininhaltig
11 Mit Süßungsmittel

A Glutenhaltiges Getreide
F Soja (Bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
L Schwefeldioxid und Sulphite
O Walnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
P Sonnenblumenkerne und daraus gewonnene Erzeugnisse
S Haselnuss