

# Getränke

## KAFFEE KLASSIKER

Espresso Macchiato mit wenig Milchschaum	2,90€
Espresso Macchiato Doppio mit wenig Milchschaum	3,90€
Milchkaffee Tasse Kaffee mit Milchschaum	4,60€
Cappuccino klein Espresso mit Milchschaum	3,90€
Cappuccino groß Espresso Doppio mit Milchschaum	4,90€
Flat White Espresso Doppio mit feinem Milchschaum	4,90€
Latte Macchiato Espresso mit viel Milchschaum	4,90€
Dirty Chai Latte Chai Latte mit Espresso	5,90€
Caffé Coretto Espresso mit 2cl Grappa oder Amaretto	4,60€

Wir beziehen unsere Espresso-Bohnen von  
Mak Coffee, einer kleinen Rösterei aus  
Augsburg:

“MAK steht für besten Kaffee – fair  
geerntet in Tanzania, geröstet in  
Augsburg, perfekt zubereitet für Dich.  
Werde Teil unserer Community und  
entdecke Afrika in Augsburg.”

[www.mak-afrika.com](http://www.mak-afrika.com)

Über die in den Speisen und Getränken enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie sich  
bitte bei unserem Servicepersonal!

## KAFFEE PUR

Espresso	2,50€
Espresso Doppio	3,60€
Unsere Espresso servieren wir mit einem kleinen Glas Leitungswasser .	
Haferl Kaffee	3,50€
Cafe Crema	3,50€
Americano verlängerter Espresso	3,50€

Unseren Kaffee servieren wir mit Milch.

## Milch und Milchalternativen

- 3,5% Bio
- Mandel
- Hafer
- Laktosefrei

## KAFFEE EISKALT

Iced Coffee mit Filterkaffee, auf Eis geschüttelt	4,90€
Iced Latte mit Espresso, viel Milch und auf Eis geschüttelt	4,90€

*extra fein* Schuss Kaffelikör dazu  
3,00€

„Das Beste am Kaffee ist, ihn mit jemandem  
zu teilen, den du nicht kennst“

In Neapel herrscht schon lange der **Brauch**,  
außer dem eigenen Kaffee auch einen  
**weiteren Kaffee zu bezahlen** und einem  
Unbekannten zu spendieren, ob bedürftig oder  
einfach so als nette Geste.

Auch wir bieten die Möglichkeit an, **im Kleinen  
Gutes** zu tun und anderen eine Freude zu  
machen

Sprechen Sie uns einfach drauf an!

# Getränke

Haferl Tee 3,90€

Wählen Sie eine unserer Bio-Teesorten  
zusammengestellt von Lena Zimmermann von Nanparkal aus Augsburg

## Bergnebel Grüner Tee (1-2 Min)

Ein hervorragender Tee mit grünem Blatt und aromatischem, süßlichem Geschmack. Ein Genuss für den Teekenner und ein idealer Tee für Grüntee-Einsteiger.

## Anisha Kräutertee (5-8 Min)

Zitronengras, Orangenschalen, Hagebutten-schalen, Sanddornbeeren, Ringelblumenblüten, Bergamottöl und Zitronenöl

## Divya Rooibostee (6 Min)

Rooibos aus Südafrika mit Orangenschalen, kalt gepresstes Orangenöl

## Earl Grey (1-2 Min)

Ein echter Klassiker: Schwarzer Himalaya-Tee mit Bio-Bergamotteöl und Kornblumenblüten

## Darjeeling aus Indien (5-8 Min)

Dieser Spitzenblend ist zartblumig, besitzt aber dennoch eine außergewöhnliche Intensität

## Manju Früchtetee (6 Min)

Toller Duft und eine tiefrote Farbe im Glas: Apfel, Hibiskusblüten, Zimtrinde, Orangenschale, Holunderbeeren, Bourbon-Vanille, Orangenöl, Nelke

## FÜR DIE SÜSSEN

### Heiße Schoki

geschäumte Milch mit echter Schokolade  
Vollmilch, Zartbitter oder Weiß

kl. 3,90€

gr. 4,90€

### Schokoccino

Heiße Schoki & ein Espresso  
Vollmilch, Zartbitter oder Weiß

4,90€

### Moccacchino

Heiße dunkle Schokolade,  
1 Espresso, Vanille & Sahne

5,90€

### Chai Latte

Ein großes Glas heiße Milch mit Milchschaum &  
**selbstgemachtem Chai Sirup**

4,90€

### Chai

Darjeeling Schwarztee,  
**selbstgemachter Chai-Sirup**  
& Milchschaumchen

4,50€

## SELBSTGEMACHT UND EINFACH LECKER

### Heißes Vitaminchen

4,50€

wahlweise mit Honig (+50ct)

- Heiße Orange
- Heiße Zitrone
- Heiße Minze
- Heißer Ingwer mit Zitrone
- einfach von allem etwas

### Goldene Milch (vegan)

5,90€

geschäumte Mandelmilch mit Gewürzen, Kurkuma, Kokos, Ingwer und Agavendicksaft  
Rezept vom veganen "Café Dreizehn" aus Augsburg

## CHAI-SIRUP

Zum Verschenken und selber Genießen:  
Unseren Chai-Sirup gibt es jetzt auch zum Mitnehmen.

Chai-Sirup 150ml

4,90€

Chai Sirup 350 ml

8,50€

# Getränke

## SOFTGETRÄNKE

### Augsburger Tafelwasser

still oder sprudelig	0,3l	2,70€
	0,4l	3,30€
	1,0l	5,90€

Mineralwasser Adelholzener 6,50€  
still oder sprudelig 0,75l

Bio-Saft von Burkhard 4,30€  
Apfel, Johannisbeere, Orange,  
Apfel-Mango 0,3l

Saft-Schorle 0,2l 3,30€  
Apfel, Johannisbeere, 0,4l 4,70€  
Orange, Apfel-Mango

Limonaden 0,33l 4,10€  
Original Spezi | Coca-Cola  
Maracuja | Zitronen-Limette

*neu!*  
Frisch gepresster Orangensaft  
klein 0,1l: 4,20€ - groß 0,2l: 5,90€

Wir achten auf **kurze Lieferwege**  
und haben in Augsburg das Glück,  
dass das **Leitungswasser** von  
exzellenter Qualität ist, sowie  
zahlreiche **Brauereien in der**  
**Gegend** beheimatet sind.

Von der **Alb bei Ulm** stammen  
unsere Säfte und Spritzer von der  
Firma Burkhard. Aus der Oberpfalz  
kommen unsere alkoholfreien Biere  
in Bio-Qualität von der **Brauerei**  
**Lammsbräu.**

## BIER

### Brauerei Riegele

IPA Liberis 2+3 alk.-frei	0,33l	4,50€
Alte Weiße (Dunkel)	0,5l	4,50€
Kellerbier (naturtrüb)	0,5l	4,50€

### Brauerei Schwarzbräu

Marie Hausbrendl	0,5l	4,50€
Radler naturtrüb	0,33l	4,50€
Schwedenpils	0,33l	4,50€

### Brauerei Lammsbräu

(Bio) alkoholfrei Helles	0,33l	4,50€
Radler naturtrüb	0,33l	4,50€
Weizen alkoholfrei	0,5l	4,90€



## SELBSTGEMACHT UND EINFACH LECKER

Wilde Beere 5,90€  
Beerensirup, Zitronen-Limo,  
frische Beeren und Soda

Gewürz Dudler 5,90€  
Chaisirup, Zitronensaft, Almdudler  
und Soda

Zitrone Minze 5,90€  
Minzsirup, Zitronensaft, frische  
Minze und Soda

Gurkenlimonade 5,90€  
Gurkensirup, frische Gurke,  
Zitronensaft und Soda

# Frühstück

DIENSTAG BIS FREITAG

8:30 - 12:00

SAMSTAG

9:00 - 14:00

## KALTE KLASSIKER

### Schleckermäulchen 14,20€

kleines Müsli, Butter, Fruchtaufstrich, Honig, Nugat, zwei Waffeln mit Knuspernüsschen & Obst

### So ein Käse 15,50€

kleines Müsli, bioregionale Käseauswahl, Tomatenfrischkäse, Butter, Fruchtaufstrich, Obst & Gemüse

### Iss mir Wurst 16,20€

kleines Müsli, Wurstausswahl vom Schwein und Geflügel aus der Region, Tomatenfrischkäse, Butter, Fruchtaufstrich, Obst & Gemüse

### Käs und Wurst 16,50€

Wurst- und Käseauswahl, Tomatenfrischkäse, Hummus, Butter, Fruchtaufstrich, Obst & Gemüse

### Veganes Vitaminchen 16,50€

lauwarmes Ofengemüse, mit Hummus, Aufstrich, veganer Butter, Fruchtaufstrich, Nugat, Ingwer-Shot, frisches Obst, Gemüse, Oliven & Peperoni

## SCHÜSSELGLÜCK

### Warmes Porridge 8,50€

Haferflocken mit Milch aufgekocht, dazu Obstsalat und selbstgemachtes Granola (vegan und glutenfrei möglich)

### Bircher-Bowl (vegan) 10,50€

Veganes Bircher-Müsli mit Haferflocken, Beeren, Apfel, Mandelmilch, selbstgemachtes Granola und Knuspernüsschen

## LECKER SCHMECKER

### Etagere für 2 Personen 35,90€

2 kleine Müsli, Butter, Fruchtaufstrich, Honig, Nugat, frisches Obst, 1 Brietörtchen, bioregionale Wurst- und Käseauswahl, Frischkäseaufstrich, Hummus, lauwarmes Ofengemüse, Oliven, Peperoni & Rohkostgemüse

### Zum Anstoßen

Glässchen Secco, Orange oder gemischt

### Eier Deiner Wahl

- Frühstückseier (5|6|10 Minuten)
- Rührei, Spiegelei, pochiertes Ei (Aufpreis pro Portion 1€)

### Etagere für 3 Personen 45,50€

Zu den **kalten Klassikern** servieren wir einen **Brotkorb** mit pro Person Biodinkelvollkornbrot von der Bäckerei Wolf und zwei unserer **selbstgemachten Dinkelsemmeln**

*neu!*

### Frisch gepresster Orangensaft

klein 0,1l: 4,20€ - groß 0,2l: 5,90€

## EXTRAS

- Frühstücksei | Rührei | Spiegelei je 2,30€
- pochiertes Ei 2,30€
- Ingwer-Zitronen-Shot 2,00€
- süßer Fruchtaufstrich, Honig oder Nugat je 2,00€
- Portion Butter 2,00€
- Portion Hummus oder aktueller veganer Aufstrich je 2,50€
- Portion Tomatenfrischkäse 2,50€
- Kleines Müsli oder Obstsalat je 2,50€
- Hefezöpfchen oder Brietörtchen je 2,50€
- Brotkorb extra 4,50€
- Glutenfreier Brotkorb 5,50€

# Frühstück

DIENSTAG BIS FREITAG

8:30 - 12:00

SAMSTAG

9:00 - 14:00

## SCHWABENVESPER

Knuspriges Landbrot aus der Pfanne reich belegt mit:

**Vegan** 12,90€

Hummus, Ratatouille-Gemüse, Wildkräuter, Balsamico und geröstete Kerne

**Ofengemüse** 14,50€

Süßer Senf, geschmolzener Käse, Ofengemüse mit Ratatouille-Tomatensoße, zwei pochierte Eier, Wildkräuter & geröstete Kerne

**Leberkäse** 14,50€

fein aufgeschnitten und gebraten mit süßem Senf, geschmolzenem Käse, zwei pochierten Eiern, Wildkräutern & Radieschen-Relish

**Forelle** 15,50€

Süßer Senf, geschmolzener Käse, zwei pochierte Eier, Wildkräuter, Radieschen-Relish & geräuchertes Forellenfilet

## SHAKSHUKA

kräftig gewürztes Tomatenragout mit Paprika, serviert mit Baguette

**Vegan** 10,90€

mit Kichererbsen

**Vegetarisch** 12,90€

mit 2 pochierten Eiern

*extra fein*

je 2,30€

- Schinken | Speck
- Tomaten | Ofengemüse
- Feta | geriebener Käse

*Shakshuka ist eine Spezialität der nordafrikanischen und nahöstlichen Küchen. Durch unsere syrischen Frühstücksheldinnen kommt deren Heimatküche auf den Tisch.*

## EIER-LEI

**Eier im Glas** 9,50€

2 pochierte Eier mit Tomatenbutter, Wildkräutern & dazu Baguette

### Rührei oder Spiegelei

frisch aus der Pfanne serviert mit Baguette

aus 2 Eiern 7,20€

aus 3 Eiern 8,50€

*extra fein*

- Schinken | Speck
- Tomaten | Ofengemüse
- Feta | geriebener Käse

je 2,30€

**Was der Bauer nicht kennt** 13,50€

Röstkartoffeln, Ofengemüse, Tomaten, Wildkräuter und 2 Spiegeleier & Speckstreifen (vegetarisch möglich)

## FÜR DIE SÜSSEN

### Pancake-Türmchen

vier fluffige selbstgemachte Pancakes wahlweise mit:

- mit Puderzucker und Ahornsirup 8,50€
- mit Beerenkompott, Beeren, Zimt-Zucker 10,90€
- mit 2 Spiegeleiern und knusprigen Speckstreifen 11,90€

**Reiche Ritter** 8,50€

Brioche eingelegt mit Ei und Sahne, knusprig ausgebacken wird serviert mit Puderzucker, Ahornsirup und Obst

**Waffeltellerchen** 5,50€

4 kleine Waffeln mit wahlweise: Puderzucker | Zimtzucker Karamellsoße | Schokosoße

## VORSPEISEN

Suppe des Tages kl. 5,50€  
saisonal mit Croutons gr. 8,50€

Kleines Antipasti 9,50€  
Oliven, Ofengemüse, Aufstriche,  
Wildkräuter und Baguette

Ziegenfrischkäse-Taler 10,50€  
gratiniert mit Kräutern, dazu  
karamellierte Früchte und  
Nüsschen

Teller Hummus 9,50€  
Portion Hummus, Olivenöl,  
Peperoni und ein paar Oliven

## BROTZEIT

Antipasti für 2 (vegan) 14,50€  
Wildkräuter, Kräuteroliven,  
Balsamico-Pilze, Peperoni,  
Ofengemüse, Aufstriche, Baguette

Brotzeitplatte für 2 16,50€  
Brie, Bergkäse, Schinken, Wild-  
kräuter, Aufstriche, Balsamico,  
Baguette (vegetarisch möglich)

Schmeckerei-Sandwich kl. 7,90€  
gr. 13,90€

*klassisch mit:*

Bruschetta-Brot, Tomaten-Frischkäse,  
Schinken, Käse, Tomate, Ei, Speck

*vegetarisch mit:*

Bruschetta-Brot, Tomaten-Frischkäse,  
Käse, Tomate, Ei, Ofengemüse

## SALAT - LIEBE

Kleiner dazu oder vorab 5,50€

Kichererbsen-Bulgur-Salat 10,50€  
Bulgur, Kichererbsen, Paprika und  
Gurke, Wildkräuter, Mandeln,  
Sesam-Dressing

Schmecker-Salat 14,50€  
Bunte Blattsalate, Wildkräuter,  
Ofengemüse, Rohkost-Gemüse  
mit Feta +3,00€  
mit Huhn +4,00€

Die Forelle 16,50€  
Bunte Blattsalate, Rote Beete,  
Walnüsse, Gurkensalat, Räucher-  
Forellenfilet vom *Forellenhof*  
*Rohtal*

Falafel (vegan) 16,50€  
Bunte Blattsalate, Bulgursalat,  
Gurke und Tomate, Wildkräuter,  
Ofengemüse, Falafel, Sesam-  
Dressing

Der Cäsar mal anders 16,50€  
Bunte Blattsalate,  
Hähnchenbrustfilet, Tomaten,  
Parmesan, Croutons und  
Joghurt-Kräuter Dressing

*extra fein*

Wählen sie eins unserer leckeren  
selbstgemachten Dressings:

- Honig - Senf
- Joghurt-Kräuter
- Beere - Balsamico (vegan)
- Sesam-Dressing (vegan)
- Essig - Öl (vegan)

## MEIKES MAULTASCHEN

**Maultaschen klassisch** 15,90€

selbstgemacht mit Brät,  
Schinkenspeck, Rauchwurst  
und Spinat dazu lauwarmer  
Bratkartoffel-Salat

**Maultaschen vegetarisch** 15,90€

selbstgemacht mit Spinat,  
Pilzen, Kürbis, Walnuss,  
dazu lauwarmer  
Bratkartoffel-Salat

## VEGGIE UND VEGAN

**Dinkel-Bergkässpatzn** kl. 11,50€

selbstgemacht, mit dreierlei  
Käse, dazu ein  
kleiner Beilagensalat gr. 14,90€

**Dinkelkorn-Risotto (vegan)** 14,50€

mit Ratatouille-Gemüse und  
Wildkräutern

wahlweise mit Parmesan + 1,00€

**Cremige** 13,90€

**Parmesanpolenta**

mit Ratatouillegemüse,  
Wildkräuter und Parmesan

wahlweise mit Huhn + 4,00€

**Schmeckerei-Baunzn** 19,50€

selbstgemachte Kartoffel-  
klößchen, Ofengemüse,  
Tomate, Rahm, Wildkräuter  
& ein ganzer Burrata

## FISCH UND FLEISCH

**Kraut-Speck-Baunzn** 15,90€

selbstgemachte Kartoffel-  
klößchen, Speckwürfel,  
Sauerkraut, Schmelzzwiebeln

**Gebratener Saibling** 19,90€

auf der Haut gebraten mit  
cremigem Dinkelkorn-Risotto,  
Parmesan und Wildkräutern

**Geschmorte** 21,50€

**Rinderbäckchen**

mit Ofengemüse und Jus  
wahlweise mit  
selbstgemachten Dinkelspätzle  
oder Röstkartoffeln

**Tafelspitz in Brühe** 17,90€

vom Rind, mit Bouillon-Kartoffeln  
und Meerrettich-Söble

## DESSERT

**Waffeltellerchen** 5,50€

vier kleine Waffeln wahlweise mit:  
Schokosoße | Karamellsoße |  
Puderzucker | Zimt-Zucker

**Süßer Knödel** 8,50€

selbstgemachter süßer  
Serviettenknödel, mit Frucht-  
kompott und karamellisierten  
Knuspernüsschen

**Käsetellerchen** 8,50€

kleine regionale Käse-Auswahl  
mit Früchten

# Miteinander

## Sekt

**Secco "Inflagrante"** 0,1l 4,50€  
trocken 0,7l 24,00€  
fruchtig frisch, im Nachgang  
harmonisch, feine anhaltende  
Perlung

**"La Gioiosa" Prosecco** 0,1l 5,90€  
**Frizzante Treviso** 0,75l 29,50€  
halbtrocken  
fruchtiges Bouquet mit  
Aromen von Zitrusfrüchten und  
Blumen

**PriSecco Bio Weiß** 0,1l 5,90€  
**alkoholfrei JÖRG Geiger** 0,75l 29,50€  
fruchtig und frisch mit Apfel,  
Quitte, Akazienblüte,  
Birkenblätter, Riesling-  
Trauben, weißer Tee

**Secco „Schaumkrönchen“** 0,75l  
**2023 Weingut Rebhof** 35,00€  
**Nonnenhorn am Bodensee**  
trocken, ausgeprägtes  
Aromenspiel von Aprikose,  
Holunder und Rosenduft.  
Ein echter Leckerschmecker!

## Spritzer

**Schmeckerei Spritz** 8,50€  
Aperol, Secco, Maracuja-  
püree, Maracujasirup,  
Orange und Soda

**Aperol Spritz** 8,00€  
Aperol, Secco, Orange und  
Soda

**Hugo Spritz** 8,00€  
Holunderblütensirup,  
Minze, Limette, Secco und  
Soda

**Lillet Wild Berry** 8,00€  
Lillet White Wein-Likör,  
Wild Berry Tonic, Beeren

**Very Berry Rosmary** 8,50€  
Gin, Rosmarin, Beerensirup,  
Soda

**Campari Orangen Spritz** 9,50€  
Campari, Secco, frisch  
gepresster Orangensaft und  
Soda

*alkoholfrei* je 8,00€

**Johannisberry**  
Johannisbeersaft,  
Beeren, Wild Berry  
Tonic und Soda

**Maracuja-Light**  
alkoholfreier Campari,  
Maracujasirup,  
alkoholfreier Secco  
und Soda

**San Bitter Spritz**  
alkoholfreier Bitter,  
alkoholfreier Secco  
und Soda

**Hugo light**  
Holundersirup, Minze,  
Limette, alkoholfreier  
Secco und Soda