

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

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€
0,4l 4,70€
Apfel, Johannisbeere,
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