

Frühstück

MONTAG BIS FREITAG
8:30 - 12:00

SAMSTAG
9:00 - 14:00

KALTE KLASSIKER

Schleckermäulchen 14,50€

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

So ein Käse 15,50€

Bio-Regionale Käseauswahl dazu
kleines Müsli, Butter, Fruchtaufstrich,
Tomatenfrischkäse, Hummus, frisches
Obst und Gemüse

Iss mir Wurst 16,50€

regionale Wurstausswahl vom
Zusamtaler Schwein und Bio- Geflügel
dazu kleines Müsli, Butter,
Fruchtaufstrich, Tomatenfrischkäse,
Hummus, frisches Obst und Gemüse

Käs und Wurst 16,50€

Regionale Wurstausswahl vom
Zusamtaler Schwein und bioregionale
Käseauswahl, dazu Butter und
Fruchtaufstrich, Tomatenfrischkäse,
Hummus, frisches Obst und Gemüse

Vitaminchen (vegan) 16,50€

lauwarmes Ofengemüse mit Oliven,
Peperoni und Champignons dazu
Kleines Müsli mit Soja-Joghurt,
Hummus, veganer Aufstrich, vegane
Butter, Fruchtaufstrich, Nugat, Ingwer-
Shot, frisches Obst und Gemüse
(auch vegetarisch möglich)

GLUTENFREI

Bitte beachten Sie, dass (fast) alle unsere
Frühstücke auch glutenfrei angeboten
werden können. Hierfür berechnen wir
einen Aufschlag von 2,00 €

LECKER SCHMECKER

Etagere für 2 Personen 38,90€

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

Zum Anstoßen

Gläschen Secco, Orange oder
gemischt

Eier Deiner Wahl

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

Etagere für 3 Personen 48,50€

mit zusätzlich dazu:

kleines Müsli, Butter, Ei, Gläschen
zum Anstoßen, Fruchtaufstrich,
Brietörtchen und kleiner Brotkorb

Zu den **kalten Klassikern** servieren
wir einen **Brotkorb** mit pro Person Bio-
Dinkelvollkornbrot von der Bäckerei Wolf,
zwei unserer **selbstgemachten**
Dinkelsemmeln und Dinkelbaguette.

MEIKES "BÄCKEREI"

Wir backen täglich unsere Semmeln frisch
und mit viel Liebe aus 630er Dinkelmehl
oder Dinkel-Vollkornmehl und mehr als Hefe,
Salz und Augsburger Wasser kommt bei uns
nicht in den Teig! Auch unsere Hefezöpfchen
sind jeden Tag frisch und aus Dinkelmehl
selbstgebacken.



Frühstück

MONTAG 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, Ratatouille-Gemüse dazu zwei pochierte Eier, Wildkräuter & geröstete Kerne

Leberkäse 14,50€

süßer Senf, geschmolzener Käse fein aufgeschnittene und angebratene Leberkäse-Scheiben vom Strohschwein, dazu zwei pochierte Eier, Wildkräuter & Radieschen-Relish

Forelle 15,50€

Süßer Senf, geschmolzener Käse, geräucherte Forelle vom Rothtal-Forellenhof, dazu zwei pochierte Eier, Wildkräuter & Radieschen-Relish &

SHAKSHUKA

[arabisch: alles vermischt]

kräftig gewürztes Tomaten-Paprika-Ragout nach orientalischer Art serviert mit Baguette

Vegan 11,90€

mit knusprigen Kichererbsen, Wildkräutern und Röstzwiebeln

Vegetarisch 13,90€

mit 2 versunkenen Eiern, Wildkräutern und Röstzwiebeln

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

je 2,30€

extra fein

EIER - LEI

Eier im Glas 8,50€

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 je 2,30€
- Tomaten | Ofengemüse
- Feta | geriebener Käse

Was der Bauer nicht kennt 14,50€

Röstkartoffeln, Ofengemüse, Tomaten, Wildkräuter, 2 Spiegeleier wahlweise mit:

- Speck
- Feta

LECKER GEBACKEN

Pancakes

Drei fluffige selbstgemachte Pancakes wahlweise mit:

- Puderzucker und Ahornsirup 8,50€
- Beerenkompott, Beeren, karamellisierten Nüsschen 10,50€
- 2 Spiegeleier, Ahornsirup und knusprige Speckstreifen 12,90€

Waffeltellerchen 5,90€

4 kleine Waffeln wahlweise mit

Puderzucker, Zimtzucker, Karamellsoße oder Schokosoße

Frühstück

MONTAG BIS FREITAG
8:30 - 12:00

SAMSTAG
9:00 - 14:00

KLEINIGKEITEN

Ebbes Süßes 5,90€
Butter, Fruchtaufstrich, Obst, dazu
1 Hefezöpfchen oder 1 Semmel

Kleiner Käse 9,50€
Emmentaler, Brie, Tomaten-
Frischkäse, Brietörtchen, frisches
Gemüse und Obst, 1 Scheibe
Vollkornbrot, Baguette

Ebbes Däfdigs 9,50€
Butter, Tomaten-Frischkäse, kleine
Auswahl aus Wurst (Zusamtaler)
und Bio-Regionalem Käse, dazu 1
Semmel

LECKERES DAZU

nur in Verbindung mit einem
Frühstück

Frühstücksei	2,30€
pochiertes Ei	2,90€
Ingwer-Zitronen-Shot	2,30€
Süßer Fruchtaufstrich	2,00€
Honig	2,00€
Bionella Nuss-Nougat-Aufstrich	2,00€
Portion Butter	2,00€
Schale Hummus	3,50€
Portion Tomatenfrischkäse	2,00€
Hefezöpfchen	3,00€
Brietörtchen	2,50€
Brotkorb extra	4,50€
Glutenfreier Brotkorb	6,50€

SCHÜSSELGLÜCK

Obstsalat 5,90€
Klein und fein

Knuspermüsli 5,90€
Dinkel-Crunchy-Müsli, Joghurt
(wahlweise Soja) und Obstsalat

Porridge-Bowl (glutenfrei) 9,50€
Glutenfreie Haferflocken mit Milch
aufgekocht, Prise Zimt, dazu
Obstsalat, selbstgemachtes Granola
und Knuspernüsschen (vegan
möglich)

Bircher-Bowl 10,50€
(glutenfrei & vegan)
Bircher-Müsli mit glutenfreien
Haferflocken, Zimt, Beeren, Apfel,
Mandelmilch, selbstgemachtes
Granola und Knuspernüsschen

(FRUCHT-) AUFSTRICHE

Unseren Fruchtaufstrich kochen wir
aus saisonalen Früchten und
Gelierzucker. Obwohl er in Gläsern
eingemacht wird, ist er so lecker, dass
er innerhalb von zwei Wochen
aufgebraucht ist.

Unser Hummus wird original von
unseren syrischen Frühstücks-
Heldinnen zubereitet. Als dritten
Aufstrich haben wir immer eine vegane
saisonale Variante im Angebot.

Frühstück

AUSGEWÄHLTE
TERMINE SIEHE

WWW.MEIKES-
SCHMECKEREI.DE

Brunch am Tisch

Klassisch, vegetarisch, vegan oder glutenfrei möglich.

Bitte unbedingt bei der Reservierung angeben.

pro Person: 34,50€

Kinder 0-4 Jahre: kostenloser Räuberteller Kinder 5-8 Jahre: 6,50€

Kinder 9-14 Jahre: 16,50€ (ohne Getränke)

Kaltes "Buffet" am Tisch

zum Start, alle Komponenten können
nachbestellt werden

Schinken, Leberkas, Schwarzwälder Schinken
und Haussalami vom Zusamtaler
Strohschwein

Bio-Emmentaler, Bio-Bergjausenkäse, Brie,
Ziegenkäse, Bergkäse

Frisches Obst und Gemüse, Tomaten-
Frischkäse, Hummus, Ofengemüse, Oliven,
Balsamico-Pilze, Pepperoni

Selbstgemachte Marmelade, Honig, Nuss-
Nougat-Creme, Butter oder Alsan,

Brotkorb mit selbstgemachten Dinkel-
Semmeln, süße Hefezöpfchen und Bio-Dinkel-
Vollkorn-Brot von der Bäckerei Wolf.

Getränke

Filterkaffee „all you can drink“

inkl. Glas Sekt oder alkoholfreie Variante
Tafelwasser und 1 Karaffe Orangensaft

8-Gänge Flying Buffet

Müsli

Porridge, Knuspermüsli mit Joghurt,
Bircher Müsli, Obstsalat

Eierspeisen

Rührei, Frühstückseier, Eier im Glas

Vegetarisch / Vegan

warmes Ofengemüse, Bratkartoffeln mit
saisonaalem Gemüse, Shakshuka
(Tomaten-Paprika-Ragout)

Bayerisch-Schwäbisch

Weißwurst mit Laugengebäck

Fisch

Räucherlachs mit Meerrettich,
Räucherforelle mit Radieschen-Relish

Süß

Pfannkuchen
Waffeln mit Puderzucker / Zimtzucker

Lunch

Saisonaales Süsschen / Eintopf
abwechselnde Hauptgänge

Buchungsbedingungen

Von uns bestätigte Reservierungen werden von uns entsprechend in der
Früh vorbereitet. Wir sind ab 8 Uhr telefonisch für euch erreichbar und
ihr könnt gerne noch die Anzahl anpassen! Danke für eure Mithilfe!
Nicht rechtzeitig stornierte Plätze werden mit dem Kinderpreis (16,50€)
in Rechnung gestellt.

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