

herzstück 

frühstück

9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

Samstag / Sonntag / ausgewählte Feiertage: 9:00 - 13:00

plum french toast

Dunkles Brot, in Ei und Milch gebacken.
Pflaumenkompott. Biscoffbutter.
Mandelcrunch. 10,50

PB&J french toast

Traubenjelly. Crunchy Erdnussmus.
Milchcreme. Himbeerstaub. 10,50

ricotta hotcakes

Hohe Ricotta Pancakes. Butternut-Kürbiscreme.
Mandel - Weiße Schokolade - Drizzle.
Blaubeeren. 10,50

banana bread

Ahornbutter. Caramelsauce.
Kandierte Pekannüsse. Beeren. 7,50

-> jetzt glutenfrei!

porridge

Saisonales Obst. Mandelmus. Beeren.
Herzstück Porridgetopping:
Pekannüsse. Kokos. Sesam. 7,50

turkish eggs

Cacik. Eingelegtes Gemüse. Pochierte
Eier. Harissa-Öl. Za'atar. Chili Crisp. 10,50
Empfehlung: mit Chorizo-Upgrade!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika.
Pochierte Bio-Eier. Petersilie.
Geröstete Kichererbsen. 10,50

smashed pumpkin

Sauerteigbrot. Kürbiscreme. Mandeldukkah.
Babypinat. Steirisches Kürbiskernöl. 9,50
Empfehlung: mit Feta & pochiertem Ei! (+4,50)

pastrami sandwich

Lauge. Pflaumensenfsauce.
Pastrami von Auenlandbeef.
Friseesalat. 11,50

italian egg drop

Brioche. Salsiccia. Italienisches Omelett.
Provola-Käse. Rucola. Hausgemachte
Hot-Sauce. 11,50

Upgrades

+ Feta 3,00
+ Chorizo 3,00
+ pochiertes Bio-Ei 3,00
+ Bio-Spiegelei 3,00

Ihr könnt euch nicht
entscheiden?

• Frühstücksauswahl •

Vier Gerichte nach Wahl, zum Teilen in die Tischmitte serviert.

Ab 2 Personen, wir passen die Mengen an die Personenanzahl an!

Nur Tischweise verfügbar.

15 €
pro Person
exklusive
Upgrades

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

café & tee.

Espresso / Doppio ³	2,20 / 4,00	Latte Macchiato ^{M,3}	3,80
Cafe Crema ³	3,20	Matcha Latte ^{M,3}	5,50
Cappuccino ^{M,3}	3,80	Chai Latte/Iced Chai ^{M,3}	4,20
Cappuccino Pott ^{M,3} (groß, mit doppeltem Espresso)	5,20	Coconut Cold Brew ³	5,20
Flat White ^{M,3}	3,80	Iced Coconut Matcha ³	5,50
Tasse Tee	3,20		


- Frische Minze.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

- | | |
|-------------------|--------------------|
| • Darjeeling. | |
| • Ingwer Zitrone. | • Clean Green. |
| • Wild Berry. | • African Rooibos. |

ChariTea

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition. Alle Kaffee-Spezialitäten mit Bio-Kuhmilch oder Bio-Hafermilch (ohne Aufpreis) erhältlich.

zum anstoßen.

Rosé Secco ^{0,11/0,75l} Colli Vicentini. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50	Secco ^{alkoholfrei 0,11/0,75l} 12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	4,50/31,50
Mimosa Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	7,50	Rhabarber Rosé ^{0,2l} Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	7,50 

vitamine.

Smoothie: Sommergarten ^M Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.	5,20	Frischer Orangensaft ^{0,25l}	4,20
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	5,20	Campari Garibaldi Campari. Frisch gepresster Orangensaft. Eis.	7,50 

erfrischendes.

Hausgemachte Limonade ^{0,3l} - Holunder - Minze - Ingwer - Gurke - Waldbeer - Thymian - Rhabarber - Rosmarin - Lavendel - Zitrone - Grapefruit - Hibiskus	5,50	Aperol Spritz ^{1,SUL} Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	7,50
Selters ^{0,75l} ^{still/medium}	6,50	Campari Amalfi ^{1,4} Campari. Bitter Lemon. Grapefruit.	7,50
Saftschorle ^{0,31/0,5l} Sorten siehe unten.	3,30/5,20	Espresso Tonic Cold Brew. Tonic Water.	4,50 
Saft ^{0,25l} Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/ Johannisbeere/Holunderblüte	3,50	Rhabarber Spritz Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	6,80
		Crodino Amalfi ^{SUL} Crodino alkoholfrei. Bitter Lemon. Orangensaft. Minze.	6,80 

allergene & zusätze



Plum French Toast: WZ, M, EI, MN

PB&J French Toast: WZ, M, EI, ER

Banana Bread: MN, PEKAN

Hotcakes: WZ, M, EI

Porridge: HF, PEKAN, SM, SO, MN

Turkish Eggs: EI, M, WZ

Smashed Pumpkin: WZ, SE, SO, MN

Schakschuka: WZ, SEL, EI

Pastrami Stulle: WZ, SE, SO

Italien Egg Drop: WZ, EI, M

Upgrades:

Feta: M

Pochiertes Ei/Spiegelei: EI

Chorizo: 2

Achtung, bei starker Nussallergie können wir leider das Risiko nicht auf uns nehmen, für Euch 100%ig nussfreie Gerichte zuzubereiten.

Wir verwenden oft und gern verschiedene Arten von Nüssen in unserer Küche. Die Gefahr von Spuren / Kreuzkontamination und damit die Verantwortung für eure Gesundheit ist uns hier deshalb zu groß.

Ähnlich verhält es sich bei (starker) Zöliakie. Bitte sprecht unseren Service darauf an und scheut euch nicht, zur Not euer liebstes glutenfreies Brot mitzubringen!

Trotz großer Sorgfalt können wir aber auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG, 5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG, 7: ANTIOXIDATIONSMITTEL, 8: MIT GESCHMACKSVERSTÄRKERN, 9: GESCHWEFELT, 10: GEWACHST, 11: GGFS ABFÜHREND, 12: PHOSPHATE.

ALLERGENE: GLUTENHALTIGES GETREIDE: WZ: WEIZEN, GE: GERSTE, RO: ROGGEN, HF: HAFER, K: KREBSTIERE/-ERZEUGNISSE
EI: EIER / EIERERZEUGNISSE, F: FISCH / FISCHERZEUGNISSE, ER: ERDNÜSSE / ERDNÜSSEERZEUGNISSE,
SCH: SCHALENFRÜCHTE MN: MANDELN, HS: HASELNÜSSE, C: CASHENKERNE WA: WALNÜSSE, PI: PISTAZIEN, SEL: SELLERIE,
L: LUPINE, SO: SOJABOHNEN, SUL: SULFITE, M: MILCH UND MOLKEREIERZEUGNISSE, W: WEICHTIERE, SE: SENF,
SM: SESAM, WIR DEKORIEREN GERNE MIT SESAM! BITTE GEBT UNS BEI ALLERGIEN UNBEDINGT BESCHIED.



= UNSERE DRINK - EMPFEHLUNG