

herzstück 

frühstück

New

Ab Juni auch
Donnerstag
& Freitag!

9:00 - 13:00

unsere frühstückskarte.

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

casserole

Süßer "Auflauf" mit gebackenem Brot und Gebäck. Johannisbeer-Curd. Weiße Schokoganache. Frische Johannisbeeren. Pistaziendrizzle. 12,5

granola

Hausgemacht. Hafer. Pekannuss. Getrocknete Kirschen. Kerne. Naturjoghurt. Gemischtes Sommer-Steinobst. 10,5

pancakes

Frischer Pfirsich. Olivenöl-Creme-Patissiere. Pistaziencrunch. Pfirsich-Ricotta. Türkische Zuckerwatte. 13,5

banana bread

Ahornbutter. Caramelsauce. Kandierete Pekannüsse. Beeren. 8,5
-> glutenfrei!

aprikosen oats

Overnight Oats. Aprikosenkompott. Soja-Joghurt. Brombeeren. Mandelmus. Karamellisierte Mandeln. 10,50

Glutenfreies Brot auf Anfrage verfügbar.
Bestenfalls direkt bei Reservierung anmerken
oder gleich zu Beginn eures Besuchs Bescheid sagen !

Ihr könnt euch nicht
entscheiden?

• Frühstücksauswahl •

Ihr wählt gemeinsam vier Gerichte aus.
Wir servieren diese zum Teilen in die Tischmitte.

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

Nur Tischweise verfügbar. Bei großen Gruppen natürlich auch mehr Variation möglich!

turkish eggs

Labneh. Pochierte Eier. Brokkolini. Salsa Romesco. Salzmandel. 12,5
Empfehlung: mit extra Feta!

schakschuka

Frühstückspfännchen: Tomate. Paprika. Pochierte Bio-Eier. Petersilie. Geröstete Kichererbsen. 11,5

linsen stulle

Sauerteigbrot. Rote - Linsen - Creme. Hausgemachte Salsa. Friséesalat. Haselnussgremolata. 11,5
Empfehlung: mit extra pochiertem Ei!

pastrami bagel

Saaten-Bagel. Auenland Beef Pastrami. Thousand Island Dressing. Fass-Sauerkraut. Schweizer Bergkäse. 13,50
Empfehlung: mit extra Spiegelei!

breakfast sandwich

Körnerbaguette. Blumenkohl-"Steak". Vegane Sriracha-Mayo. Frühlingszwiebel-Ingwer-Sauce. Asian Greens. 12,5
Empfehlung: mit extra Kimchi!

Extras

Portion Feta 3
Portion Halloumi 3
Portion Bacon 3,5
Portion Kimchi 3
1 pochiertes Bio-Ei 3
1 Bio-Spiegelei 3

17 €
pro Person
exklusive
Extras

 = bereits vegan

  = vegan möglich, fragt nach!

café & tee.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe americano <small>3</small>	3,20	heiße schokolade <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	Eigene Mischung: vanillig & leicht herb.	
cappuccino pott <small>M,3</small>	5,80	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
(groß, mit doppeltem Espresso)		chai latte <small>M,3</small>	4,20
tasse tee	3,80	David Rio.	

- Frischer Minztee.
- Frischer Ingwer-Zitronentee.
- Bengal Spice Chai (Gewürz-Chai ohne Koffein).

Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!

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

zum anstoßen.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	secco alkoholfrei. <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling entalkoholisiert. Auf Wunsch auf Eis.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhabarber spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.		Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Minze.	

vitamine.

smoothie: beerengarten <small>M</small>	5,20	frischer orangensaft <small>0,25</small>	4,80
Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.			
smoothie: energiebündel	5,20	campari garibaldi	8,20
Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.		Campari. Frisch gepresster Orangensaft.	

erfrischendes.

hausgemachte limonade <small>0,3</small>	5,50
- Holunder - Minze	
- Ingwer - Gurke	
- Rhabarber - Rosmarin	
- Lavendel - Zitrone	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
fruchtschorle <small>0,3</small>	3,80
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	
saft <small>0,25</small>	3,50
Apfel/Orange/Birne/Rhabarber/Johannisbeere	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Frisch gepresster Orangensaft.	
beeren secco <small>0,15</small>	8,20
Secco Rosé Frizzante. Frische Beeren. Eis.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Kaffeelikör.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhabarber rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Minze.	

Ab 12 Uhr
alle 7,50!

allergene & zusätze



Casserole: M, EI, WZ, PI
Granola: PEKAN, HF, MN
Pancakes: WZ, M, EI, PI
Banana Bread: MN, PEKAN
Aprikosen Oats: SO, HF, SM, WZ

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN
Schakschuka: SM, EI, WZ
Linsenstulle: HS, WZ
Sandwich: WZ, SO
Pastrami Bagel: WZ, M, SO

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: kann Spuren von Alkohol enthalten (Fermentation)

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 spricht unseren Service darauf an, wir haben
auch glutenfreies Brot da (braucht ca 20 Minuten), wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung
gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen
nie zu 100% ausschließen.

INHALTSSTOFFE: 1: MIT FARBSTOFFEN, 2: MIT KONSERVIERUNGSMITTELN, 3: KOFFEINHALTIG, 4: CHININHALTIG,
5: PHENYLALANINQUELLE, 6: TAURINHALTIG 7: ANTI-OXIDATIONSMITTEL, 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 / ERDNUSSEERZEUGNISSE,
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.

herzstück 
breakfast

Now:
also on
thursdays &
fridays!

9:00 - 13:00

herzstück breakfast menu

Thursday / Friday / Saturday / Sunday / Most Holidays : 9:00 - 13:00

casserole

Sweet "Casserole" with baked bread and pastries.
Blackcurrant curd. White chocolate ganache.
Fresh currants. Pistachio drizzle. 12,5

granola

Homemade. Oats. Pecan nuts.
Dried cherries. Seeds. Natural yogurt.
Mixed summer stone fruits. 10,5

pancakes

Fresh peach. Olive oil pastry cream.
Pistachio crunch. Peach ricotta. Turkish
cotton candy. 13,5

banana bread

Maple butter. Caramel sauce.
Candied pecans. Berries. 8,5
-> gluten free!

apricot oats

Overnight oats. Apricot compote.
Soy yogurt. Blackberries. Almond butter.
Caramelized almonds. 10,50

Gluten-free bread available on request.
Ideally, mention it directly when making a
reservation or inform us at the beginning of your visit!

Having trouble
deciding?

• Breakfast selection •

You choose **four** dishes together. We serve these in the center
of the table to easily share.

From 2 people, we adjust the quantities to the number of people!

Available only by table. For large groups, more variety is of course possible!

turkish eggs

Labneh. Poached eggs. Broccoli.
Romesco salsa. Salted almonds. 12,5
Recommendation: extra Feta-Cheese!

schakschuka

Breakfast skillet: Tomato. Bell pepper.
Poached organic eggs. Parsley.
Roasted franconian chickpeas. 11,5

lentil sandwich

Sourdough bread. Red lentil cream.
Homemade salsa. Frisée salad.
Hazelnut gremolata. 11,5
Recommendation: + Poached Egg!

pastrami bagel

Seed bagel. Auenland beef pastrami.
Thousand Island dressing. Barrel sauerkraut.
Swiss mountain cheese. 13,50
Recommendation: + Fried Egg!

breakfast sandwich

Seed baguette. Cauliflower "steak". Vegan
Sriracha mayo. Spring onion-ginger sauce.
Asian greens. 12,5
Recommendation: + Kimchi!

Extras

Portion of Feta 3
Portion of Halloumi 3
Portion of Bacon 3.5
Portion of Kimchi 3
1 Poached Organic Egg 3
1 Organic Fried Egg 3

17 €
per Person
Upgrades
not included

 = already vegan

  = vegan possible, ask our staff!

coffee & tea.

espresso/doppio	2,50 / 4,00	flat white <small>M,3</small>	4,80
cafe crema <small>3</small>	3,20	hot chocolate <small>M,3</small>	4,20
cappuccino/latte macchiato	4,20	matcha latte <small>M,3</small>	5,50
cappuccino big <small>M,3</small>	5,80	chai latte <small>M,3</small>	4,20
(double shot espresso)		David Rio.	
tea	3,80		

- Fresh Mint.
- Fresh Lemon-Ginger.
- Bengal Spice Chai (Spiced Chai, no caffeine).

Various changing options, ask our staff!

We use organic „Herzstück“-Edition espresso-beans from „Rösttrommel“ Nürnberg.
All our coffee specialties are available with organic cows milk or barista oat milk - no surcharge!

cheers.

rosé secco <small>0,15/0,75</small>	7,50/31,50	12zero secco <small>0%, 0,15/0,75</small>	7,50/31,50
Rosé Frizzante Colli Vicentini. Vicenza, IT.		12zero Riesling de-alcoholised. Leitz, Rudesheim.	
champagner lallier brut <small>0,75</small>	75,00	rhubarb spritz <small>0,2</small>	6,80
Maison Lallier, Ay. Citrus. Honey. Red Berry.		Secco non alcoholic. Rhubarb juice. Mint.	

vitamins.

smoothie: berrygarten <small>M</small>	5,20	fresh orange juice <small>0,25</small>	4,80
Wild berries. Pear. Yoghurt. Vanilla sugar.			
smoothie: energy boost	5,20	campari garibaldi	8,20
Banana. Mint. Ginger. Orange. Apple.		Campari. Freshly pressed orange juice.	

refreshing.

homemade lemonade <small>0,3</small>	5,50
- Elderflower Mint	
- Ginger Cucumber	
- Rhubarb Rosemary	
- Lavender Lemon	
selters <small>0,75</small> still/medium	6,50
juice spritzer <small>0,3</small>	3,80
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	
juice <small>0,25</small>	3,50
Apple / Orange / Pear / Blackcurrant / Rhubarb	

boozy.

mimosa	8,20
Secco. Freshly squeezed orange juice.	
berry secco <small>0,15</small>	8,20
Rosé Frizzante Secco. Fresh berries. Ice.	
espresso martini	9,50
Espresso. Vodka. Coffee Liqueur.	
aperol spritz	8,20
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.	
rhubarb rosé	8,20
Secco Rosé Frizzante. Rhubarb Juice. Mint.	

Happy Hour:
from 12pm 7,50!

allergens & additives

Casserole: M, EI, WZ, PI
Granola: PEKAN, HF, MN
Pancakes: WZ, M, EI, PI
Banana Bread: MN, PEKAN
Aprikosen Oats: SO, HF, SM, WZ

Turkish Eggs: WZ, EI, M, MN
Schakschuka: SM, EI, WZ
Lentil Sandwich: HS, WZ
Breakfast Sandwich: WZ, SO
Pastrami Bagel: WZ, M, SO

Feta: M

Bacon: 2

Halloumi: M

Kimchi: can contain traces of alcohol (Fermentation)

We are sorry to inform you that despite greatest care we
can not guarantee 100% nut-free dishes.

We love nuts and use them quite often, so there might always be a chance
of traces and/or cross contamination. This is a huge responsibility for your health and liability
risk for us, so if you do have a (severe) allergy, please tell us as early as possible,
preferably with reservation.

The same goes for severe celiac disease. We do have gluten-free bread though,
best to pre order with your reservation. (needs about 20 min to bake)

In both cases:

Please talk to our service staff immediately.

Preferably you're more than welcome to bring your own safe bread/food.

1: COLOURING. 2: PRESERVATIVES. 3: CAFFEIN. 4: CHININ.
5: PHENYLALANINE. 6: TAURIN 7: ANTIOXIDISER. 8: FLAVOUR ENHANCERS. 9: SULFUR DIOXID.
10: WAXED. 11: LAXACTIVE. 12: PHOSPHATE.

ALLERGENS

GRAIN CONTAINING GLUTEN: WZ: WHEAT. GE: BARLEY. RO: RYE. HF: OAT.

K: CRUSTACEAN EI: EGGS. F: FISH. ER: PEANUT

NUTS: MN: ALMOND. HS: HAZELNUT. C: CASHEW WA: WALNUT. PI: PISTACHIO.

SEL: CELERY. L: LUPIN. SO: SOY. SUL: SULFITES. M: DAIRY (PRODUCTS). W: MOLLUSCES.

SE: MUSTARD. SM: SESAME. IN GENERAL WE LOVE TO DECORATE WITH SESAME AND CRESS.