



brunch.

Fr - So 9:00 - 13:00



herzstück 
restaurant . weinbar

brunch *Querbeet*

Euer Tisch voller herzstück - Gerichte.
Irgendwas zwischen Frühstücks-Tapas und Lunch.
Unser Brunch-Stil eben. 25,0 pro Person (ab 2 Personen)

Wir passen die Mengen an
die Personenanzahl an und
servieren in zwei „Gängen“
- süß & herzhaft getrennt -
tischweise zum Teilen!

5 Gerichte sucht ihr euch
gemeinsam aus.
(siehe Karte unten)

Immer inklusive:

- Frischer Orangensaft
- Hausgemachte Cantuccini zum Knabbern

Alle Gerichte sind im „Tapas-Stil“ gehalten, um euch möglichst viel probieren lassen zu können. Für ein üppiges Frühstück empfehlen wir deshalb 2-3 Gerichte pro Person zu bestellen!





extras

Feta	3,5
Spiegelei	3,0
Pochiertes Ei	3,0

herzhaft

 Hummus: Kichererbse. Tahin. Chimichurri. Salzzitrone. Pitabrot.	8,5	WZ,SES
Turkish Egg: Pochiertes Ei. Labneh. Bimi. Chili-Crunch. Knoblauch. Tip: Feta dazu!	9,5	EI,M,MAN
 Frühlingstulle: Sauerteigbrot. Kräuterfrischkäse. Frühlingsgemüse. Granatapfel.	9,5	M,WZ
 Shakshuka: Tomatenpfanne. Pochiertes Ei. Petersilie. Kichererbsen. Sumach.	9,5	EI,WZ,SES,SEL
 Ciabatta: Pistazienpesto. Rucola. Nduja. Spianata. Olive. Burrata.	9,5	M,PIS,WZ
 Dutch Baby: Bärlauch. Spargel. Ricotta. Spiegelei. Cherrytomaten.	10,5	M,WZ
 Bauernpfanne: Paprika. Fenchel. Tomate und alles mediterrane. Kartoffel. Ei.	10,5	SEN,SEL,EIL

süß

 Pancakes: Erdbeeren. Weiße Schokosahne. Mandel. Basilikumcreme.	9,5	WZ,M,MN
 French Toast: Granatapfel Frosting. Heidelbeeren. Joghurt. Granola.	9,5	C,EI,M,WZ
 Bananenbrot: Pekannuss. Ahornbutter. Rhabarberkompott.	8,5	PEK,WA,MN
 Oats: Frisches Obst. Topping. Nussmus.	7,5	HS,PIS,MN,WZ

für kinder.

Gratis für Kids unter 3 Jahren. Für andere Wünsche unserer kleinsten Gäste spricht uns an!

🌿 Omelette: Hausgemachtes zuckerfreies* Ketchup. Gemüsesticks.	4,5	M,EI
🌿 Pancakes: Apfelmus. Zimt & Zucker optional.	4,5	WZ
🌿 Käsebrötchen: Sauerteigbrötchen. Gouda. Gurke. In Dinoform.	4,5	M,WZ

🌿 schon vegan 🌿🌿 vegan möglich

🌿 enthält Gluten! Glutenfreies Brot verfügbar.

* mit Dattelsüße.

Alle Preise in Euro. Allergene siehe Rückseite.

durstig.

Tafelwasser . 0,3l	2,5
Wasser mit Botanicals. 1,0l (Wechselnde Kräuter/Zitrusfrüchte/Beeren etc.)	5,5
Softdrinks . 0,33l	4,0
Cola. Cola zuckerfrei. Spezi.	
Almdudler. Mate.	
Fruchtschorle . 0,3l	3,5
Apfel. Johannisbeer. Rhabarber.	
Hausgemachte Limonade . 0,3l	6,5
• Granatapfel - Zitrone - Minze.	
• Traube - Bergamotte - Salbei.	

vitamine.

Smoothie: Beerengarten M Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanillezucker.	5,5
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	5,5
Frischer Orangensaft . 0,25l	4,5
Frischer Granatapfelsaft . 0,25l	6,0

cafe & tee.

Espresso	2,5
Café Americano (mit doppeltem Espresso)	4,5
Cappuccino/Latte Macchiato	4,5
Cappuccino Pott (groß, mit doppeltem Espresso)	6,0
Flat White	6,0
Tasse Tee	4,0
Frischer Minztee. • Frischer Ingwer-Zitronentee.	
Für weitere, wechselnde Sorten fragt nach!	
Heiße Schokolade	4,5
Chai Latte	4,5

Wir verwenden Bio-Espressobohnen von der „Rösttrommel“ - Herzstück Edition.

Barista Hafermilch (ohne Aufpreis)
erhältlich.

alkoholfrei.

Crodino Biondo. 8,5
Bitter-Aperitif. Soda. Orange.

Crodino Rosso. 8,5
Bitter Aperitif. Zitrone. Soda. NEU

Secco Alkoholfrei. 7,0/28,0
12zero Riesling entalkoholisiert.

Rosé Secco Alkoholfrei. 7,0/28,0
Leitz 12zero Rosé, entalkoholisiert.

Rhabarber Spritz Alkoholfrei. 8,5
Secco alkoholfrei. Rhabarbersaft. Rosmarin.

boozy.

Rosé Secco . 0,15/0,75 7,0/28,0
Rosé Frizzante Colli Vicentini.
Vicenza, IT.

Champagner Lallier Brut . 0,75 65,0
Maison Lallier, Ay. Zitrus. Honig. Rote Beeren.

Mimosa 8,5
Secco. Frischer Orangensaft.

Espresso Martini 11,5
Wodka. Kaffeelikör. Espresso.

Aperol Spritz 8,5
Aperol. Prosecco. Soda. Orange.

Rhabarber Spritz 8,5
Secco Rosé Frizzante. Rhabarbersaft. Rosmarin.

Campari Garibaldi 8,5
Campari. Frischer Orangensaft. Eiswürfel.

allergene & zusätze

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, wir haben auch glutenfreies Brot da, wird aber im gleichen Ofen/gleicher Umgebung gebacken. Trotz großer Sorgfalt können wir also auch hier Spuren/Kreuzkontaminationen nie zu 100% ausschließen.

Zusatzstoffe: 1: mit farbstoffen. 2: mit konservierungsstoffen. 3: koffeinhaltig. 4: chininhaltig. 5: phenylalaninquelle. 6: taurinhaltig 7: antioxidationsmittel. 8: mit geschmacksverstärkern. 9: geschwefelt. 10: gewachst. 11: ggfs abführend. 12: phosphate 13: Gentechnisch verändert 14: Enthält Sojaöl aus gentechnisch veränderten Sojabohnen hergestellt Allergene: Glutenhaltiges Getreide: WZ:Weizen. GE: Gerste. RO: Roggen. HF: Hafer K:Krebstiere/-erzeugnisse F:Fisch / fischerzeugnisse . W: Weichtiere SEL: Sellerie. M:Milch und Molkereierzeugnisse. Schalenfrüchte: Man: mandeln. HS: Haselnüsse. C: Cashewnüsse WA:Walnüsse. PI: Pistazien. Pa: Paranüsse Mac: Macadamianüsse Pe.Pekannüsse El: Eier / eierzeugnisse. ER: Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse. L: Lupinen. SO:Sojabohnen. SUL:Sulfite. SEN:Senf. Ses: Sesamsamen . Wir dekorieren gerne mit Sesam !

Bitte gebt uns bei Allergien jeglicher Art unbedingt frühzeitig Bescheid.