



# brunch.

Fr - So  
9 - 13

herzstück   
restaurant.weinbar



# brunch *Querbeet*

Euer Tisch voller herstück - Gerichte.  
Irgendwas zwischen Frühstücks-Tapas und Lunch.  
25€/pP

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)

Inklusive für jede\*n:  
• Frischer Orangensaft  
• Hausgemachte Cantuccini zum Knabbern

*herzhaft*

**🌿 Burrata & Pfirsich 15,50**

Sauerteigbrot. Burrata. Pfirsich. Bunte Tomaten. Wildsalat. Basilikumcreme. Hot Honey. M, WZ, MN

**Joghurt & Brokkolini 14,50**

Joghurtcreme. Bimi-Brokkolini. Pochierte Eier. Kräuter. Ciabatta Brot. Optional Chilicrunch. M, WZ, SEL, EI

**Nduja & Primosale 16,50**

Sauerteigbrot. Nduja Creme. Pistazienpesto. Rotkohl. Fester Ricotta. Spiegelei. PIS, M, EI

**🌿 Hummus & Mandelpilz 12,50** Empfehlung: mit pochiertem Ei on top!

Hummus. Mandelpilz. Salzzitrone. Chimichurri. Granatapfel. Pitabrot. SES, WZ, EI

**🌿 Tomate & Ei 15,50**

Unser Shakshuka: Tomatensugo. Paprika. Pochierte Eier. Feta. Sumach. Fladenbrot. SES, M, WZ, EI

*süß*

**Croissant & Marmelade 13,50**

Frisches Croissant. Aprikosenmarmelade. Aufgeschlagene Butter. Zitronencrunch. WZ, M, EI

**Pancakes & Beeren 14,50**

Buttermilch Pancakes. Weiße Schokocreme. Gemischte, frische Beeren. Ahornsirup. M, WZ, EI

**French Toast & Erdnuss 14,50**

Karamellisiertes French Toast. Fluffige Milchcreme. Erdnuss. Pfirsich. Granola. MN, WZ, M, EI, ERD

**🌿 Hafer & Kirsche 13,50**

Overnight Oats. Kirschkompott. Mandelsplitter. Zitronenmelisse. HF, MN

**Feige & Joghurt 14,50**

Griechischer Joghurt. Thymianhonig. Feige. Walnusscrunch. M, WA

**🌿 Bananenbrot & Schokolade 12,50**

Getoastetes Bananenbrot. Schokobutter. Heidelbeersauce. *glutenfreie Option verfügbar* WZ

# für kinder.

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

**Omelette oder Pancakes oder Käsebrod 4,50**  
mit frischem Obst

M,EI / WZ,M,EI / M,WZ

🌿 schon vegan

🌿🌿 vegan möglich

Alle Preise in Euro. Allergene siehe Rückseite.

*extras*

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

## 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.	
Fruchtschorle . 0,3l	3,5
Apfel. Johannisbeer. Rhabarber.	
Hausgemachte Limonade . 0,3l	6,5
• Granatapfel - Minze.	
• Waldbeer - Thymian.	

## vitamine.

Smoothie: Beerengarten m Waldbeeren. Birne. Joghurt. Vanille.	5,5
Smoothie: Energiebündel Banane. Minze. Ingwer. Orange. Apfel.	5,5
Frischer Orangensaft . 0,25l	4,5

## 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 Spritz alkoholfrei . 8,5  
Crodino Biondo. Soda. Orange.

Crodino Rosso Spritz alkoholfrei . NEU 8,5  
Crodino Rosso. Soda. Orange.

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 spricht 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.

Wir bitten außerdem darum, beim Servieren noch einen letzten "Allergie-Check" mit unserem Service zu machen, um Verwechslungen auszuschließen! Danke.

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 / eiererzeugnisse. ER: Erdnüsse / Erdnusserzeugnisse. L: Lupinen.  
SO:Sojabohnen. SUL:Sulfite. SEN:Senf. SES:Sesamsamen .  
Bitte gebt uns bei Allergien jeglicher Art unbedingt frühzeitig Bescheid.