



Speisen
Getränke
kleines Frühstücksbuffet
belegte Brötchen
Sonntagsbrunch / Buffet
Torten / Kuchen
frische Waffeln
Eis
Gesellschaften
Buffetabende
Live Musik
Catering

**Dienstag bis Sonntag geöffnet von 9:00 – 17:00 Uhr
Montag Ruhetag.**



Frühstück

Dienstag bis Samstag von 9 – 12 Uhr

kleines Frühstücksbuffet ^{1)-14), a)-n)}

Ohne Heißgetränke **6,50**

(verschiedene Brötchensorten / Brot / Croissants, Aufschnitt, Käsesorten, Rührei mit Speck & vegetarisch, Pancakes mit verschiedenen Beilagen, Müslisorten, Joghurt, hausgemachte Salate, Konfitüren, Nutella, Honig, frisches Obst & Gemüse, Tomate / Mozzarella, Orangen & Vitaminsaft und ein paar wechselnde Kleinigkeiten). Änderung vorbehalten .

Halbe belegte Brötchen für den kleinen schnellen Hunger

ab **1,50**

Sonntag von 9 - 13 Uhr

großes Frühstücksbuffet / Brunch ^{1) - 14), a)-n)}

Ohne Heißgetränke **12,00**

(verschiedene Brötchensorten / Croissants / Brot, Aufschnitt, Käseplatten, verschiedene Joghurtsorten, Müslisorten, hausgemachte Salate, Konfitüren, Nutella, Honig, frisches Obst und Gemüse, Tomate / Mozzarella, Dessert, Rührei vegetarisch und mit Speck, gekochte Eier, Pancakes mit mehreren Beilagen, Frikadellen, Lachs oder Forelle, Antipasti, Tapas & Fingerfood, Säfte, variable warme Speisen wie Aufläufe.. Eintöpfe...Frikadellen..Schnitzel in Sesampanade.. Corndogs... und vieles mehr ! Änderung vorbehalten.

Kuchen & Torten

(Zusatzstoffe&Allergene entnehmen Sie bitte der gesonderten Karte)

1 Stück **Torte** hausgebacken

2,80

1 Stück **Kuchen** (vom Blech) hausgebacken

2,50

> Bestellungen von ganzen Torten & Kuchen nehmen wir gerne entgegen.

Ganze Torte hausgebacken, Ausser Haus Euro 32,-



Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung.



Kleinigkeiten (durchgehend ab 12:00)

Sandwich – Toast	3,50
Schinken, Käse, Tomate + Zwiebeln ^{4,6,7,a,c,g}	
Hawaii ^{4,6,7,a,c,g}	
Tomate + Mozzarella ^{4,6,7,a,c,g}	
Salami + Käse ^{4,6,7,9,a,c,g}	
Ei + Käse ^{4,6,7,a,c,g}	
Feta überbacken mit Zwiebeln, Oliven, Peperoni, Tomate ^{4,6,7,a,c,g} und Baguette	7,50
„ Kleine Reise „ (kalt) ^{4,6,7,a,c,d,e,g,h} (kleine Schälchen gefüllt mit Leckereien, dazu hausgeb. Brot & Dip)	7,80
Hausgebackenes Brot mit Dip ^{4,6,7,c,a,e,g,h}	3,50
Für die kleinen ... (Kinder)	
Zwei Pancakes (Pfannkuchen) mit Apfelmus & Zimt/Zucker ^{4,6,7,a,c,e,g}	2,50
mit Nutella ^{4,6,7,a,c,e,g}	3,00



Frisch gebackene Waffeln	
mit Puderzucker und Sahnehaube ^{4,6,7,a,c,e,g,h}	3,50
mit heißen Kirschen, einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und Sahnehaube ^{4,6,7,a,c,e,g,h}	4,80
mit Erdbeeren (saisonbedingt) ^{4,6,7,a,c,g,h}	5,50



Heiße Getränke

Tasse Kaffee ¹¹⁾	1,60
Becher Kaffee ¹¹⁾	2,10
Kännchen Kaffee ¹¹⁾	3,20
Kanne Kaffee ¹¹⁾ (alle Größen sind selbstverständlich auch koffeinfrei erhältlich)	9,00
Tasse Kaffee Creme ^{6,11)}	2,50
Espresso ¹¹⁾	2,00
Doppelter Espresso ¹¹⁾	3,60
Espresso Macchiato ^{6,11)}	2,20
Latte Macchiato, Choco Latte ^{6,11)}	3,20
Café au Lait / Milchkaffee ^{6,11)}	2,80
Cappuccino ^{6,11)}	2,60
Heiße Schokolade mit Milchschaum & Marshmallows ^{6,11,4)}	2,60
(Heißgetränke auch mit wenig oder extra viel Koffein erhältlich)	

Teespezialitäten

Im Glas ^{2,4,7,11)}	je 2,50
Darjeeling	(besonders zartes, blumiges Aroma)
Earl Grey	(herb mit Bergamotte – Aroma)
Masala Chai	(würzig)
Rooibos Orange / Karamell	(mild)
Kräutertee – Mischung	(mild / harmonisch)
Früchtetee mit Himbeere & Hibiskus	(fruchtig / frisch)
Grüner Tee mit Lemonmyrte	(Fein-aromatisch mit herber Frische)

Alkoholfreie Getränke

Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero ^{2,4,7,11)}	0,33 l	2,50
Mezzo Mix ^{2,4,7,11)}	0,33 l	2,50
Fanta, Sprite ^{2,4,7)}	0,33 l	2,50
Vilsa Mineralwasser, medium	0,2 l	2,10
Vilsa naturelle (still)	0,2 l	2,10
Vilsa Mineralwasser, medium oder still	0,75 l	4,80
Apfelsaft, naturtrüb ^{2,4,7)}	0,2 l	1,90
Orangensaft ^{2,4,7)}	0,2 l	1,90
Traubensaft, Kirschsafft ^{2,4,7)}	0,2 l	1,90
Alle Säfte auch als Schorle erhältlich	0,3 l	2,00
Rhabarberschote ^{2,4,7)}	0,3 l	2,30
Kiba (Kirsch / Banane) ^{2,4,6,7)}	0,3 l	3,20

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung



Bier

Krombacher Pils ^{5,7}	0,33 l	2,50
Krombacher alkoholfrei ⁷	0,33 l	2,50
Krombacher Radler ^{4,5,7,}	0,33 l	2,50
Erdinger Hefe ^{5,7}	0,5 l	3,20
Erdinger alkoholfrei ⁷	0,5 l	3,20
Köstritzer Kellerbier ^{5,7}	0,5 l	3,20

Spirituosen / Liköre

Bellabomba (italienischer Eierlikör mit Rum) ^{2,4,5,6)}	17 % Vol.	3,80
Springbock (Amarula mit Pfefferminzlikör) ^{2,4,5,6)}	17 % Vol.	2,50
Jubiläums – Aquavit ⁵⁾	42 % Vol.	2,50
Sherry Sandemann medium, dry ^{2,4,5)}	15 % Vol.	2,80

Weine / Sekt

Hauswein Manaia ^{2,4,5)}		
Pinot Grigio IGT Mezzadro	0,2 l	4,30
Typisch ital. mit viel Frucht	0,75 l	14,50
Riesling, halbtrocken ^{2,4,5)}	0,2 l	4,10
Aromen von grünen Äpfeln, Aprikosen u. Litschis		
Weißburgunder, trocken ^{2,4,5)}	0,2 l	4,10
Feinste Pfirsichnote, fruchtig		
Portugieser Weißherbst / Roséwein ^{2,4,5)}	0,2 l	4,10
halbtrocken, Aromen nach roten Beeren		
Hauswein Manaia		
Merlot IGT Mezzadro ^{2,4,5)}	0,2 l	4,30
leicht, halbtrocken – trocken	0,75 l	14,50
Montepulciano, trocken ^{2,4,5)}	0,2 l	4,10
weich, fruchtig		
Weinschorle ^{2,4,5)}	0,2 l	3,50
Piccolo Sekt, halbtrocken ^{4,5)} (auch alkoholfrei)	0,2 l	5,00

Alle Preise in Euro inkl. MwSt. und Bedienung

Catering / Partyservice / Außer Haus

- > ab 15 Personen
- > Preise inkl. MwSt.
- > Lieferung, Aufbau & Abholung vom Geschirr frei im Umkreis von 10 Km
- > ab 10 Km > 20,- Aufpreis pro Catering

Tapas Buffet ^{2,4,6,7,a-n}

pro Person 18,50
Vegetarisch Aufpreis, p.P. 1,50



Italienisches Buffet ^{2,4,6,7,a-n}

pro Person 19,50



Gyrossuppenbuffet (mit Putenfleisch) ^{2,4,6,7,a-n}

pro Person 14,00

- Gyrossuppe
- hausgebackenes Brot
- Baguette
- hauseigener Krautsalat
- Vanillemousse mit Himbeersauce und frischer Minze
- Schokobrownies mit Himbeeren und leichter Vanilleglasur



Canapes (8 Teile) ^{2,4,6,7,a-n}

pro Person 13,50

- zwei verschiedene Käsesorten
- frisch geräucherte Forelle
- Schinken
- Salami
- hausgemachter Fleischsalat (auf Wunsch auch Eiersalat)
- Putenbrust
- Zwiebelmett

Fingerfood – Paket (10 Teile pro Person) ^{2,4,6,7,a,-n}

pro Person 16,50

- Honigmelonenspieße mit Parmaschinken und eine im Speckmantel gedrehte Dattel
- Bruschetta
- Hähnchenbrustspieß mit leichter Chilinote, dazu Erdnusssauce
- Spieß bestehend aus Cocktailtomaten, in Pesto eingelegte Mozzarellakugel & Käsewrap
- Minischnitzel mit einer Sesampanade und einer Zitrone dazu
- herzhafte Blätterteigminis auf gebackener Chorizowurst
- Fleischbällchenspieß mit Antipasti
- Chili con carne Wrap auf glasierten Möhren
- Champignons gefüllt mit Feta, Spinat, Zwiebeln & Frischkäse auf einem Ruccolasalatbett mit karamelierten Walnüssen & Himbeerdressing
- Mini – Burger mit hausgemachten Krautsalat, gebr. Speck, Zwiebeln, Gurke, Tomate, hauseigene Remoulade & Käse



Zusatzangebot

Hausgebackenes Brot & Dip (4 halbe Scheiben)^{2,4,6,7,a,c,h)} pro Person 2,50

Dessertpaket : Schokobrownies mit Himbeeren und leichter Vanilleglasur & Vanillemousse mit Himbeeren und frischer Minze^{2,4,6,7,a,c,h)} pro Person 3,80



Zusatzstoffe & Allergene

Nr. 1) mit Konservierungsstoff	Nr. 8) mit Phosphat
Nr. 2) mit Farbstoff	Nr. 9) geschwefelt
Nr. 3) mit Antioxidationsmittel	Nr. 10) chininhaltig
Nr. 4) mit Süßungsmittel	Nr. 11) koffeinhaltig
Nr. 5) mit Alkohol	Nr. 12) geschwärzt
Nr. 6) mit Milcheiweiß	Nr. 13) gewachst
Nr. 7) mit Geschmacksverstärker	Nr. 14) gentechnisch

- a)Glutenhaltiges Getreide
- b)Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c)Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d)Fische und daraus gewonnene erzeugnisse
- e)Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f)Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g)Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
- h)Schalenfrüchte
- i)Sallerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j)Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k)Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l)Schwefeldioxid und Sulfite
- m)Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n)Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse