



Frühstück

MINI

Semmel, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

2,90



VOR
ORT

Frühstück
von 08:30 Uhr
bis 14:00 Uhr

MINI HERZHAFT

Semmel, Butter & Schnittkäse

3,80

DAS SÜSSE

Hausgemachte warme Waffeln mit Apfelmus, Nutella & Kirschen

7,50

GRANDE

Semmelauswahl, Butter, Käseplatte, gekochtes Ei & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

8,50

C'EST LA VIE

Croissant, Brioche, Obstsalat, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

8,50

FITNESS

Semmelauswahl, Obstsalat auf Joghurt mit Crunchy, frisch gepresster Orangensaft, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig, Nutella oder Frischkäse

9,60

DAHOAM IN BAYERN

10,50

Laugengebäck, Butter, Obazda, Emmentaler, Camembert, Rührei mit Rösti zwiebeln & Essiggurke

SCHWEIZER, HÜTTENFRÜHSTÜCK

11,80

Rührei mit Petersilie, Zwiebel & Emmentaler auf Bauernbrot serviert, dazu ein Bircher Müsli mit Apfel und Zimt

G'MIAS BROT

11,80

Hausgemachtes Bauernbrot mit Knoblauchöl im Steinbackofen knusprig gebacken, dazu im Wok gebratenes Gemüse und Chia Joghurt

VEGAN

14,70

Semmelauswahl, hausgemachte Marmelade, Hummus, Pflanzenmargarine, hausgemachtes Bircher Müsli mit Cranberries und Mandeln, Chia-Sojajoghurt mit Himbeermus, Obstsalat & ein Glas frisch gepresster Orangensaft

MEDITERRAN

15,50

Tomate-Mozzarella-Spieß auf hausgemachtem Pesto, Rührei mit Tomaten, Basilikum, Rucola & Parmesan, Ciabatta Semmeln, Avocado-Frischkäse, Honigmelone, Butter & Marmelade

VOR ORT GENUSS

15,90

Semmelauswahl, Croissant, Käseplatte, gekochtes Ei, Obstsalat, Bircher Müsli, Avocado-Frischkäse, frisch gepresster Orangensaft oder Prosecco, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella



Rund ums Bio-Ei

VOR
ORT

GEKOCHTES BIO-EI 1,60

SPIEGELEIER 5,80

aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter

RÜHREI 5,80

aus 3 Bio-Eiern mit Semmelauswahl & Butter

wahlweise mit: je 1,10

Zwiebeln / Champignons /

Käse / Feta / Tomaten

BAUERNOMELETTE 9,90

Bio-Eieromelette mit Tomate, Kartoffeln, Lauch, Röstzwiebeln & Petersilie, dazu Bauernbrot & Butter

OMAS EIERBROTE 9,50

Knusprig gebackene Weißbrotschreiben, dazu Tomatensalat mit Zwiebeln & Balsamico-Senf-Dressing

OPAS EIERBROCHE 9,50

Knusprig gebackene Brioche, serviert mit Apfelmus und Kirschragout



Müsli & Joghurt

BIRCHER MÜSLI 6,10

Hausgemachte Birchermüslimischung mit Cranberries, gerösteten Mandelsplittern, Äpfeln & Joghurt, geschichtet mit Mangomus und Himbeerragout

VEGANES BIRCHER MÜSLI 6,10

Hausgemachte Birchermüslimischung mit Cranberries, gerösteten Mandeln, Apfel-Mangosaft, frischen Äpfeln & Mangosojacreme

JOGHURT-FRUCHT MÜSLI 6,50

Naturjoghurt, frische Früchte, Honig & Erdbeer-Crunchy

CHIA-MÜSLI 6,10

Chia-Joghurt, Chiasamen & Himbeermus

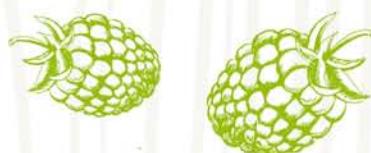
Power-Porridge

TINA'S HAUSGEMACHTER 6,50

Frisch und warm zubereiteter Porridge aus feinen Haferflocken und Hafermilch cremig gekocht, wahlweise 3 Toppings

jedes weitere Topping 1,20

Obstsalat / Bananen / Mandelstifte / weiße Schokolade / dunkle Schokolade / Kokoschips / Mangomus / Himbeermus / Apfelmus / Kirschen



Da geht immer was

VOR
ORT

Marmelade / Honig / Nutella / Butter / Frischkäse	1,10
Avocado-Frischkäse / Hummus / Obazda	1,60
Sternsemmel	0,70
Mehrkornsemmel	1,20
Dinkelvollkornsemmel	1,20
Breze	1,20
Butterbreze	2,00
Croissant	2,00
Plundergebäck (verschiedene Sorten)	2,20
Obstsalat	4,10
Obstsalat mit Naturjoghurt	4,90
Hausgemachte warme Waffeln (mit Puderzucker)	5,50
Birchermüsli	3,10
Veganes Birchermüsli	3,10
Chiasojajoghurt mit Himbeermus	3,10
Frisch gepresster Orangensaft	0,2 4,60



Was Gloans vorab



VOR
ORT

TAGESSUPPE	kl. 4,10 gr. 6,10
KNOBLAUCHBAGUETTE	3,80
BRUSCHETTA	4,40
geröstetes Weißbrot mit Tomatenwürfeln und Basilikum ... mit Mozzarella überbacken	5,50

Knackige Salate

BEILAGEN SALAT	4,10
BUNT GEMISCHTER SALAT	7,90
BAUERNSALAT	9,20
mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Kirschtomaten, Gurke, Kichererbsen, Paprikastreifen, schwarzen Oliven, Zwiebelringen, Krautsalat, Schafskäse und gefüllten Weinblättern	
ITALIENISCH	9,20
mit verschiedenen Blattsalaten, Peperoni, Cocktailtomaten, Gurke, Paprikastreifen, Kichererbsen, Artischocken, schwarzen Oliven, gefüllten Mini-Paprikaschoten, frischem Basilikum und Mozzarella	
VEGANE SALATPLATTE	9,20
mit bunten Salatblättern, Kirschtomaten, Gurke, saisonaler Melone, schwarzen Oliven, Artischocken, Kichererbsen, Roter Bete, Mango Currytofu, Karotten- und Paprikasticks dazu Hummus Dip	
TOMATEN-CARPACCIO	10,50
mit dünn geschnittenen Tomatenscheiben, gestoßenem Pfeffer, Büffelmozzarella, Balsamico-Reduktion und frischem Basilikum	
LIBANESISCH	13,50
mit warmem gebeiztem buntem Gemüse, Eissalat, schwarzen Oliven, gefüllter Paprika, Ziegenkäse, Gurkenstreifen und Hummus, dazu warmes Zatarfladenbrot	

Des basd guad zum Greazeig

KNOBLAUCHSTANGERL	5,50
aus Hefeteig mit frischem Knoblauch und Olivenöl	
ZATARFLADENBROT	5,50
warmer Weißbrotfladen mit typisch arabischem Gewürz-Öl	
PFEFFERFLADENBROT	5,50
warmer Weißbrotfladen mit scharfer Pfeffersauce aus bunten Pfeffersorten	



Flamm-Kuchen

VOR
ORT

Es war einmal eine kluge Bäuerin. Bevor sie ihr Brot zum Backen in den Ofen gab, prüfte sie, ob die Backtemperatur stimmte, indem sie ein Stück des Teiges hauchdünn ausrollte, mit Sauerrahm bestrich und mit einfachen Zutaten, wie Speck und Zwiebeln belegte. Betrug die benötigte Backzeit 2-3 Minuten, so herrschte im Ofen die richtige Backtemperatur für ihr Brot. Auf diese Weise entstand der so beliebte Flammkuchen.

DER ANFÄNGER 12,50

mit Crème fraîche, roten Zwiebelringen, Emmentaler und Räuchertofu

DER TRADITIONELLE 14,00

mit Pfeffer-Crème fraîche, Kartoffeln, Lauch, Röstzwiebeln, Bergkäse, Apfelspalten und Walnüssen
dazu Trüffelöl

DER SCHWAMMERL 13,00

mit Petersilien-Crème fraîche, Champignons, Zwiebeln, Petersilie und Mozzarella

DER B'SONDERE 14,50

mit Avocado-Crème fraîche, Avocado, Artischocken, Kirschtomaten, Camembert, Rucola und Chili Öl

Wir bieten unsere Flammkuchen wahlweise mit von unseren Bäckern geknetetem Weizen- oder Dinkelvollkornteig an. Außerdem können Sie als Alternative Tomatensoße wählen.



Aus'm Ofa

KOR
ORT

ITALIENISCHES NUDELGRATIN

13,50

mit Penne, Broccoli, Tomaten, Artischocken und Oliven, gratiniert mit Mozzarella, serviert mit Tomatensauce

GRIECHISCHES GRATIN

14,00

mit Kartoffeln, Zucchini, Lauch, Tomaten, Peperoni, Oliven und Feta, serviert mit Paprikasauce

SCHWAMMERL GRATIN

14,50

mit Nudeln, Champignons, Petersilie, Walnüssen, Tomaten und Camembert, serviert mit Petersiliensahnesauce

Pasta & Basta

RIGATONI POMODORO

8,50

(wahlweise scharf)

mit hausgemachtem Tomatensugo, frischem Basilikum und fein gehobeltem Parmesan

QUATTRO FORMAGGI

11,00

Rigatoni mit einer würzigen Käsesauce aus Schalotten, Gorgonzola, Camembert, Emmentaler und Bergkäse, serviert mit gerösteten Walnüssen und Rucola

LINSENBOLOGNESE

13,00

Rigatoni mit Belugalinsen, buntem Gemüse, Tomaten, frischem Basilikum, serviert mit fein gehobeltem Parmesan, dazu ein Rucola Salat mit Kirschtomaten

Spääätzle

ALLGÄUER SPÄÄTZLEPFANDERL

12,50

mit Bergkäse, Petersilie und Röstzwiebeln, dazu Krautsalat

SPINATSPÄÄTZLE

13,50

mit Blattspinat, Kirschtomaten und Gorgonzola, dazu Tomatensalat mit Zwiebelringen

JÄGERSPÄÄTZLE

14,50

mit Champignons, Petersilie, Zwiebeln und Emmentaler, dazu ein knackiger gemischter Salat



VOR
ORT

Was Sias zum Schluss

HAUSGEMACHTE WAFFELN 5,50

mit Puderzucker

wahlweise mit ...

Apfelmus	6,60
Nutella	6,60
Kirschartgout	6,60
Vanilleeis	9,00



KAIERSCHMARRN 8,90

nach Oma Helenes Rezept mit Apfelmus

FRÜCHTETELLER 9,90

mit Ananas, Melone, Trauben und
Obstsorten der Saison dazu
Mousse au Chocolat und Sahne



Kaffee & Schokolade

VOR
ORT

KAFFEE	Tasse 2,80 Haferl 3,70
MILCHKAFFEE	Tasse 3,40 Haferl 4,20
CAPPUCCINO	Tasse 3,40 Haferl 4,20
LATTE MACCHIATO	Glas 4,30
ESPRESSO PETER GLEIXNER	Tasse 3,00
ESPRESSO	Tasse 2,70
ESPRESSO DOPPIO	Tasse 3,10
ESPRESSO MACCHIATO	Tasse 3,10
ESPRESSO DOPPIO MACCHIATO	Tasse 3,50
HEISSE SCHOKOLADE	Tasse 3,30 Haferl 4,10

Lactosefrei oder Hafermilch
gegen einen Aufpreis von 0,50



Tee

EARL GREY	je Glas 3,90
DARJEELING	
SENCHA	
JASMIN	
WALDBEERE	
RED CITRUSDALE	
KRÄUTERZAUBER	
ROOIBOSTEE NATUR	
ROOIBOSTEE MANGO/ERDBEERE	
INGWER-ARONIA	
PFEFFERMINZ	
MASALA CASSIA	

Jeder weitere Wasseraufguss: € 1,00

Chai

CHAI TIGER SPICE	4,50
CHAI POWER	4,50



Hausgemachter Eistee & Limonade

MANGO-LIMETTE 0,4l 5,90

HIMBEER-BROMBEER 0,4l 5,90

ZITRONEN-INGWER LIMONADE 0,4l 5,90

HOLUNDER-LIMETTEN LIMONADE 0,4l 5,90

Alkoholfreie Getränke

BIO ORANGensaft FRISCH GE PRESST 0,2l 4,60
0,4l 6,90

SÄFTE 0,2l 3,40
Apfelsaft, Apfel-Kirschsaft, Apfel-
Johannisbeersaft, Apfel-Mangosaft,
Rhabarbersaft, Orangensaft
0,4l 4,90

SCHORLE 0,2l 3,30
0,4l 3,90

MINERALWASSER 0,25l 3,30
spritzig oder still 0,50l 5,80

TAFELWASSER 0,2l 2,80
0,4l 3,60

AFRI COLA 0,33l 3,50

AFRI COLA LIGHT 0,33l 3,50

BLUNA 0,33l 3,50

BLUNA COLA MIX 0,33l 3,50

ALMDUDLER 0,33l 3,50



Bier

Unsere Biere stammen alle aus der zu 100% ökologischen Riedenburger Familienbrauerei im Altmühltafel. Entgegen dem Trend der großen Brauereien, immer größere Mengen der gleichen Biere möglichst weltweit zu vermarkten, präsentiert das Riedenburger Brauhaus auch Biersorten aus alten, fast vergessenen Getreidesorten. Hier zeigt sich die Stärke kleiner, familiärer und mit handwerklichem „Know-how“ geführter Brauereien, die auch kleine Mengen von Spezialbieren in Spitzenqualität produzieren können.



G'spritzte

HELLES NATURTRÜB	0,5l	4,20
WEISSBIER	0,5l	4,20
WEISSBIER LEICHT	0,5l	4,20
WEISSBIER ALKOHOLFREI	0,5l	4,20
PILS	0,33l	3,70
DINKEL BIER ALKOHOLFREI	0,33l	3,70
DUNKLES	0,33l	3,70
RADLER (LAMMSBRÄU)	0,5l	4,20

APEROL SPRITZ	0,2l	6,40
MANGO SPRITZ	0,2l	6,40
HIMBEER SPRITZ	0,2l	6,40
RHABARBER SPRITZ	0,2l	6,40
HUGO	0,2l	6,40
LILLET WILD BERRY	0,2l	6,40
WEISSWEINSCHORLE (mit Chardonnay)	0,2l	4,20
	0,5l	6,80
ROTWEINSCHORLE (mit Merlot)	0,2l	4,20
	0,5l	6,80

Wein & Prosecco

CHARDONNAY	0,2l	4,60
	0,5l	9,10
	1,0l	17,90
PINOT GRIGIO	0,2l	4,90
	0,5l	9,60
	1,0l	18,50
MERLOT	0,2l	4,60
	0,5l	9,10
	1,0l	17,90
RIOJA	0,2l	5,20
	0,75l	16,20
PROSECCO	0,1l	3,40
	0,75l	16,20
PICCOLO PROSECCO	0,2l	5,90

