



Allergiker?
Fragen Sie unsere
freundlichen
Mitarbeiter

Frühstück

MINI

Semmel, Butter & wahlweise hausgemachte Marmelade, Honig oder Nutella

2,90

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

Laugengebäck, Butter, Obazda, Emmentaler, Camembert, Rührei mit Röstzwiebeln & Essiggurke

10,50

SCHWEIZER HUTTENFRÜHSTÜCK

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

11,80

G' MIAS BROT

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

11,80

VOR
ORT

Frühstück
von 08:30 Uhr
bis 14:00 Uhr



VEGAN

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

14,70

MEDITERRAN

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

15,50

VOR ORT GENUSS

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

15,90



Rund ums Bio-Ei

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 EIERBRIOCHE 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

VOR
ORT



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



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

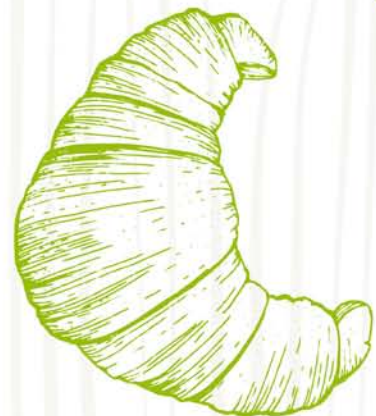
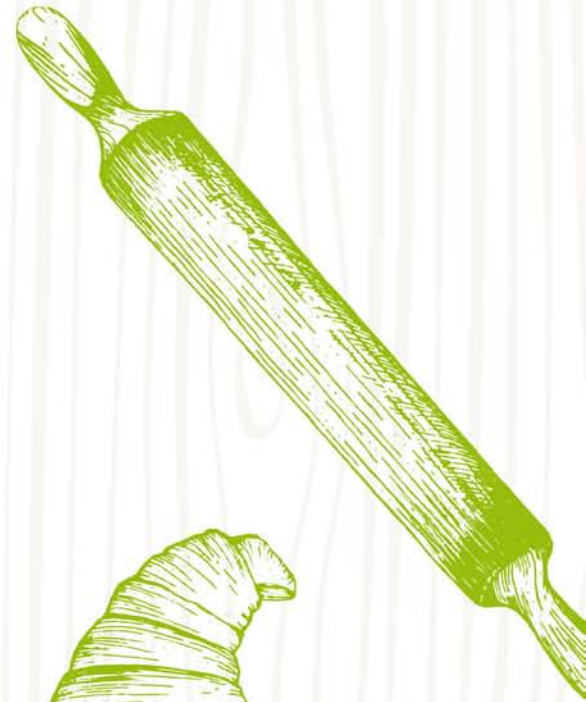
Hausgemachte
warme Waffeln
(mit Puderzucker) 5,50

Birchermüsli 3,10

Veganes Birchermüsli 3,10

Chiasojajoghurt
mit Himbeermus 3,10

Frisch gepresster
Orangensaft 0,2 | 4,60



Was Gloans vorab

TAGESSUPPE

kl. 4,10
gr. 6,10

KNOBLAUCHBAGUETTE

3,80

BRUSCHETTA

geröstetes Weißbrot mit
Tomatenwürfeln und Basilikum
... mit Mozzarella überbacken

4,40

5,50

Knackige Salate

BEILAGEN SALAT

4,10

BUNT GEMISCHTER SALAT

7,90

BAUERN Salat

mit verschiedenen Blattsalaten,
Peperoni, Kirschtomaten, Gurke,
Kichererbsen, Paprikastreifen, schwarzen
Oliven, Zwiebelringen, Krautsalat,
Schafskäse und gefüllten Weinblättern

9,20

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



VOR
ORT



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



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

Was Sias zum Schluss

HAUSGEMACHTE WAFFELN

mit Puderzucker

5,50

wahlweise mit ...

Apfelmus

6,60

Nutella

6,60

Kirschragout

6,60

Vanilleeis

9,00

KAISERSCHMARRN

nach Oma Helenes Rezept mit Apfelmus

8,90

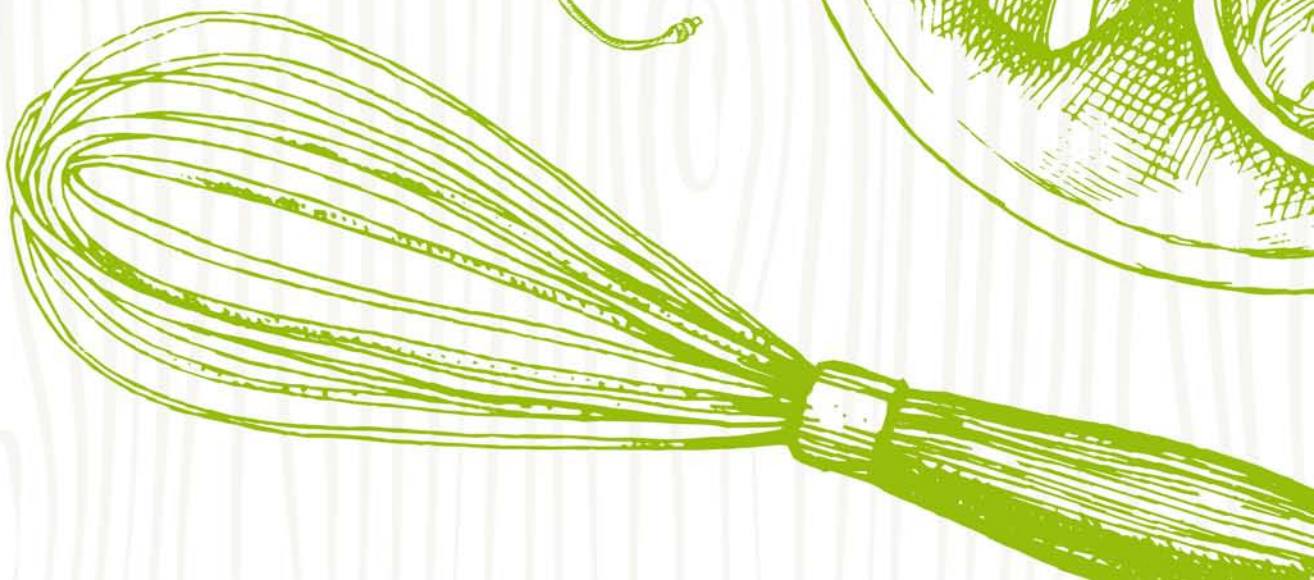
FRÜCHTETELLER

mit Ananas, Melone, Trauben und

Obstsorten der Saison dazu

Mousse au Chocolat und Sahne

9,90



Kaffee & Schokolade

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



VOR
ORT



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 GEPRESST	0,2l 4,60 0,4l 6,90
SÄFTE Apfelsaft, Apfel-Kirschsaft, Apfel- Johannisbeersaft, Apfel-Mangosaft, Rhabarbersaft, Orangensaft	0,2l 3,40 0,4l 4,90
SCHORLE	0,2l 3,30 0,4l 3,90
MINERALWASSER spritzig oder still	0,25l 3,30 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 Altmühltal. 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.

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

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



G'spritzte

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	0,2l	4,20
(mit Chardonnay)	0,5l	6,80
ROTWEINSCHORLE	0,2l	4,20
(mit Merlot)	0,5l	6,80

