

## whiskey

bourbon maker's mark  
scotch laphroaig 10  
glenlivet 18

## shot & longdrink & cocktail

### shots 4cl:

vodka moskovskaya  
vodka belvedere  
vodka grey goose  
schloss gin  
gin bombay sapphire  
gin tanqueray  
gin hendrick's  
gin monkey 47  
rum havana club 3  
rum havana club 7  
pott rum

alle shots auch als longdrink erhältlich

aperol schumann's  
moscow/munich mule  
caipirinha  
mai tai

### alkoholfrei

fruit punch  
maracujasquash

## caffè

espresso  
espresso macchiato  
caffè corretto (wahlweise grappa oder amaretto)  
espresso doppio  
espresso doppio macchiato  
moccaccino (schokolade im glas mit espresso)  
caffè creme  
caffè creme groß  
cappuccino  
cappuccino groß  
caffè latte (große tasse)  
latte macchiato (im glas)  
latte macchiato mit espresso doppio  
irish coffee (whiskey, caffè und sahne)

### zusätzlich mit flavour

(haselnuss<sup>8/9</sup>, mandel<sup>7/9</sup>, caramel<sup>4/9</sup>, kokos<sup>7/9</sup>, vanille<sup>8</sup>)

alle caffès auch mit hafermilch oder  
laktosefreier milch erhältlich

## lunch im kaffeehaus

von montag bis einschließlich freitag  
ein leckeres mittagsgericht

## heiße getränke

heiße milch

heiße milch mit honig

heiße schokolade mit milch

heiße schokolade mit sahne

heiße schokolade mit amaretto, baileys oder rum

heiße weiße schokolade

ovomaltine mit milch

chai latte

heiße zitrone (mit frischem zitronensaft)

heißer apfelsaft mit zimtstange

## in der kalten jahreszeit:

frischer ingwer

frische minze

frischer ingwer mit minze und honig

glühwein mit orange und zimtstange

grog (heißes wasser mit rum und kandiszucker)

Unseren Glühwein beziehen wir  
von der Kelterei Nagler aus Regensburg.

## aperitif

martini (bianco, rosso, d'oro)

pastis, pernod, ricard

sherry (medium, dry)

cynar

campari<sup>4</sup>

mit soda

mit orange

mit tonic

aperol<sup>3/4/9</sup>

mit soda

mit orange

## likör

pott eierlikör, amaretto, baileys, cointreau,  
batida de coco

## bitter

ramazotti, averna, montenegro, fernet

## grappa

nardini riserva

sibona (grappa di barolo)

## cognac und brände

remy martin v.s.o.p.

hennessy fine de cognac

ziegler alte zwetschge

ziegler williamsbirne

## prosecco

prosecco frizzante  
flasche prosecco  
crémant

flasche crémant gratien&meyer  
flasche crémant gratien&meyer rosé

prosecco auf eis (im longdrinkglas)  
prosecco auf eis mit aperol<sup>3/4/9</sup> (im longdrinkglas)  
veneziano (mit weißwein)

sprizz-aperol<sup>3/4/9</sup>  
hugo  
sprizz-cassis  
bellini  
splash (sanddorn likör, prosecco, soda)  
lillet-wildberry

## tee

große tasse, offen, frisch aufgebrüht mit kandiszucker auf wunsch  
mit milch und zitrone (ohne aufpreis)

earl grey  
die feine englische art schwarzer tee versetzt mit  
erfrischender bergamotte (ziehzeit: ca. 3 min)

darjeeling first flush  
ein tee für kenner und liebhaber blumiger gartentee aus  
der frühjahrsernte (ziehzeit: ca. 2 min)

grüner tee (temple of heaven)  
gunpowder die gerollten teeblätter geben diesem mild-  
aromatischen china-grüntee seinen namen (ziehzeit: ca. 2 min)

weißer tee (pai mu tan)  
nur erlesene zarte frühjahrsknospen werden für diese  
teespezialität verwendet (ziehzeit: mind. 5 min)

früchtetee (freche früchtchen)  
rot, rund und fruchtig: kirschen, himbeeren und ananas  
heben die laune und löschen den durst (ziehzeit: 6-8 min)

nanaminze  
die marokkanische minze ist besonders mild und  
erfrischend (ziehzeit: ca. 5-7 min)

rooibos  
aromatisch und trotzdem magenschonend, anregend ohne  
koffein, der basic tea aus südafrika (ziehzeit: mind. 5-7 min)

rooibos caramel  
die cremige caramelnote harmoniert besonders mit der  
aromatischen fülle des rooibos (zutaten: rooibostee,  
macadamianüsse, aroma, saflorblüten (ziehzeit: 5-7 min)

ayurveda wellness  
diese ausgleichende kräuterteemischung mit kardamom  
und ingwer schenkt wohlbefinden (ziehzeit: 8-10 min)

schweizer kräutertee  
frisch und mild mit aromen von orangenschalen, ingwer,  
malvenblüten und passionsblüten (ziehzeit: 4-5 min)

ingwer lemon  
zitronige frische verbindet sich mit der schärfe des ingwers  
und dem süßen nachgeschmack der süßholzwurzel  
(ziehzeit: mind. 5 min)

chai tee  
auf traditionell indische weise wird diese gewürztee-  
mischung mit milch und zucker getrunken (zutaten:  
schwarzer tee, zimt, ingwer, nelken, kardamom,  
schwarzer pfeffer (ziehzeit: 4-5 min)

Küche

wochentags 8.00 bis 12.00 Uhr

Am Wochenende und am Feiertag bis 15.00 Uhr

## frühstück im kaffeehaus

### express

baguette, butter, hausgemachte marmelade und honig

### mezzo

wacholderschinken<sup>5/6/8/11</sup>, italienische Salami, grünländerkäse, brie, hausgemachte marmelade, nutella<sup>7</sup>, butter und ein gemischter brotkorb

### swiss

früchtevollkornmüsli mit frischem obst, dazu gemüsedip, rohkost, hausgemachte marmelade, honig, butter und ein gemischter brotkorb

### florentine

zwei rühreier mit mozzarella und tomaten, parmaschinken und melone, italienische salami<sup>5/8</sup>, gemüse- und kräuterdip, hausgemachte marmelade, butter und ein großer gemischter brotkorb

### exclusiv

drei frisch gebratene garnelen in aioli, geräucherter lachs, sahnemeerrettich, tête de moine, pecorino, italienischer hartkäse, zwei sorten brie, grünländer, feigensenf, gemüse- und kräuterdip, hausgemachte marmelade, butter, joghurt mit frischen fruchten, großer gemischter brotkorb, ein glas frisch gepresster orangensaft,

mit zwei glas prosecco

## wein

### weißweine 0,20l

pflannebecker werkstoff (rheinessen)

rebsorten: riesling, sauvignonblanc, Bio DE Öko 022

leicht cremige und kühle nase mit herber grapefruit, maracuja, kandierter ananas, kräutern, lebendig und erfrischend

grüner veltliner WG Glatzer (carnuntum, österreich)

rebsorte: 100% grüner veltliner

saftige frucht und pfeffrige würze, viel lebhaft frische

lugana sirmiolino Ca Maiol DOC (lombardei, italien)

rebsorte: 100% trebbiano di lugana

delikater duft, der einen hauch von mandeln erkennen lässt; trockener, frischer geschmack mit leicht salzigen nuancen

### roséweine 0,20l

pflannebecker werkstoff rosé (rheinessen)

rebsorten: cabernet, merlot, spätburgunder, Bio DE Öko 022

biskuit mit johannisbeeren und baiser, zarte fruchtsüße, etwas banane und ananas, klar und feinsaftig

### rotweine 0,20l

krug cuvée classic (thermenregion österreich)

rebsorten: merlot, zweigelt

aromatische schattenmorellen dominieren bouquet und geschmack; milde säure, reine frucht

rioja tempranillo (DOCa rioja)

rebsorte: 100% tempranillo

viel frucht mit feinem weichen tanningerüst und einem bouquet von kirsche und pfeffer; 12 monate im barrique gereift

primitivo IGT (abruzzo)

rebsorte: primitivo

dunkelrote, fast schwarze farbe, beeindruckend würziger duft; am gaumen satte frucht von süßen, schwarzen johannisbeeren und süßkirsche

## **bier**

eichhofener pils  
eichhofener hell  
eichhofener dunkel  
eichhofener radler naturtrüb  
lammsbräu alkoholfrei

schneider weißbier  
schneider weißbier leicht  
schneider weißbier alkoholfrei

Neben unserem regionalen Biersortiment haben wir für Sie auch eine Auswahl erlesener Weine zusammengestellt. Sie finden zu jedem Wetter und zu jeder Jahreszeit ein passendes Tröpfchen. Außerdem lagern wir in unserem Weinkeller auch noch die ein oder andere Flasche für einen besonderen Anlass.

Fragen Sie einfach an der Bar!

## **frühstück extra**

frischer obstsalat  
naturjoghurt mit frischen fruchten  
kleiner naturjoghurt mit frischen fruchten  
früchtevollkornmüsli mit frischen fruchten  
wahlweise mit milch oder naturjoghurt  
brotkorb gemischt, groß  
weißes baguette, körnerbaguette, bauernbrot, vollkornbrot  
brotkorb, klein  
drei scheiben weißes und drei scheiben körnerbaguette  
butterbreze  
croissant  
bio-ei  
portion honig, hausgemachte marmelade, nutella<sup>7</sup>, butter  
portion frischkäse, gemüsedip  
portion feigensenf  
käse extra  
schnittkäse<sup>4</sup>, brie, pecorino, frischkäse  
salami extra  
mailänder<sup>5/8</sup> und pikante salami<sup>5/8</sup>  
parmaschinken extra  
lachs extra  
mit sahnemeerrettich<sup>2/5</sup>

## **rühreier & spiegeleier**

jeweils drei eier mit baguette und butter

natur

mit frischen gartenkräutern

mit mozzarella, tomaten und frischem basilikum

mit gekochtem schinken<sup>5/6/8/11</sup>

mit parmaschinken und cocktailtomaten

mit räucherlachs

## **toast**

mit salatgarnitur

schinken-käse

hawaii

american style mit ham & eggs

## **panini & tramezzini**

auswahl aus der vitrine

panini

panini sandwich

tramezzini

## **saft und nektar**

**saft o,3l**

apfel trüb

orange

ananas

kirsche

traube

mango

**nektar o,3l**

pfirsich

maracuja

cranberry

rhabarber

johannisbeer

**alle säfte auch als schorle**

klein o,3l

groß o,5l

**frisch gepresste säfte**

orange o,1l

Alle Säfte und Nektare beziehen wir  
von der Kelterei Nagler aus Regensburg.

## alkoholfreie getränke

adelholzener classic  
adelholzener naturell  
adelholzener classic  
adelholzener naturell

tafelwasser  
tafelwasser

aranciata

limonata

sprite

coca cola<sup>1/4/9</sup>

coca cola light<sup>1/2/4/9</sup>

mezzo mix<sup>1/4/9/11</sup>

adelholzener eistee

bionade (holunder, ingwer-orange)

thomas henry (tonic<sup>3</sup>, spicy ginger, ginger ale<sup>4/9</sup>,  
bitter lemon<sup>3</sup>)

san bitter<sup>4/9</sup>

crodino<sup>4</sup>

red bull<sup>1/2/12</sup>

Küche

wochentags von 11.00 Uhr bis 15.00 Uhr

am Wochenende und am Feiertag bis 15.00 Uhr

## suppen (hausgemacht)

alle unsere suppen reichen wir mit frischem brot

tomatencremesuppe mit frischem basilikum

kartoffelcremesuppe

karottencremesuppe

mit frischem ingwer, koriander und chili (leicht scharf)

kokosmilchsuppe

mit hähnchenbrust, frischem gemüse und zitronengras  
(leicht scharf)

## asia-küche

gebratene nudeln

mit hähnchenbrust und frischem gemüse

rotes thai-curry in kokosmilch

mit hähnchenbrust, frischem gemüse, zitronenblättern und  
duftreis (leicht scharf)

ohne hähnchen (vegetarisch)

## mittagsgericht

montag bis einschließlich freitag

ein leckeres mittagsgericht

## salate

wahlweise mit balsamico<sup>4/5</sup> -olivenöl-, balsamico<sup>4/5</sup>-senf-dressing

### **gemischter salat der saison**

verschiedene blattsalate, rucola, gurke, tomaten, paprika, karotten und radieschen

### **salat caprese**

mozzarella, cocktailtomaten, frisches basilikum und hausgemachtes pesto

### **salat caprino**

gebratener ziegenkäse mit honig und thymian, verschiedene blattsalate, trauben, kirschtomaten und sonnenblumenkerne

### **salat pollo**

mit gebratener hähnchenbrust, dazu verschiedene blattsalate, rucola, cocktailtomaten, gehobelter pecorino

### **salat nizza**

verschiedene blattsalate, rucola, tomaten, gurke, schwarze oliven, thunfisch und ei

### **gebratener schafskäse**

dazu warme cocktailtomaten, schwarze oliven, thymian und kleines salatbouquet

zu allen salaten reichen wir frisches weißbrot

## salat extra

pecorino oder schafskäse

hähnchen oder thunfisch

## süß im kaffeehaus

hausgemachter kuchen

mit sahn

## eis

in der warmen jahreszeit

eiscaffè groß

eisschokolade groß

sanfter engel

orangensaft mit vanilleeis