

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 sahn)

zusätzlich mit flavour

(haselnuss^{8,9}, mandel^{7,9}, caramel^{4,9}, kokos^{7,9}, vanille⁸)

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

campari⁴

mit soda

mit orange

mit tonic

aperol^{3/4/9}

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^{3/4/9} (im longdrinkglas)
veneziano (mit weißwein)

sprizz-aperol^{3/4/9}
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^{5/6/8/11}, italienische Salami, grünländerkäse, brie, hausgemachte marmelade, nutella⁷, butter und ein gemischter brotkorb

formaggio

tête de moine, pecorino, italienischer hartkäse, zwei sorten brie, grünländer, feigensenf, frischkäse, gemüsedip, hausgemachte marmelade, honig, butter, joghurt mit frischen Früchten und ein großer 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^{5/8}, 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 Früchten, großer gemischter brotkorb, ein glas frisch gepresster orangensaft,

mit zwei glas prosecco

wein

weißweine o,2ol

pfannebecker werkstoff (rheinhessen)

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 (lombardien, italien)

rebsorte: 100% trebbiano di lugana

delikater duft, der einen hauch von mandeln erkennen lässt;

trockener, frischer geschmack mit leicht salzigen nuancen

roséweine o,2ol

pfannebecker werkstoff rosé (rheinhessen)

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

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

rotweine o,2ol

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 (abruzzan)

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 Früchten
kleiner naturjoghurt mit frischen Früchten
früchtevollkornmüsli mit frischen Früchten
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, nutella⁷, butter
portion frischkäse, gemüsedip
portion feigensenf
käse extra
schnittkäse⁴, brie, pecorino, frischkäse
salami extra
mailänder^{5/8} und pikante salami^{5/8}
parmaschinken extra
lachs extra
mit sahnemeerrettich^{2/5}

rühreier & spiegeleier

jeweils drei eier mit baguette und butter

natur

mit frischen gartenkräutern

mit mozzarella, tomaten und frischem basilikum

mit gekochtem schinken^{5/6/8/11}

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^{1/4/9}

coca cola light^{1/2/4/9}

mezzo mix^{1/4/9/11}

adelholzener eistee

bionade (holunder, ingwer-orange)

thomas henry (tonic³, spicy ginger, ginger ale^{4/9},

bitter lemon³)

san bitter^{4/9}

croldino⁴

red bull^{1/2/12}

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^{4/5} -olivenöl-, balsamico^{4/5}-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