



**GETRÄNKE- UND
SPEISEKARTE**

HEISS GETRÄNKE

Kaffeebohnen von Melanie „Die Rösterin“
in Leutkirch-Urlau

Espresso | 2,50

Espresso Doppio | 3,50

Americano | 3,20

Café Créma | 3,50

Espresso Macchiato | 2,90

Flat White | 4,20

Cappuccino | 4,20

Chococcino | 5,30

Latte Macchiato | 4,80

Chai Latte | 4,80

(Bio Yogi Tea)

Dirty Chai | 5,30

Kurkuma Latte | 4,80

(Bio Sonnenrot)

Matcha Latte | 4,80

(Bio Health Bar)

Heiße Schokolade | 4,80

(Bio Kakaopulver ungesüßt)

Alle Getränke auch Iced, koffeinfrei mit
Entkoffeinierten Bohnen oder Bio Lupinen möglich

Wahlmöglichkeit:

Oatly Haferdrink, Bio Kuhmilch, Bio Sojadrink, Bio Mandeldrink,
Kokosdrink

Getränke SPECIAL

Hot Vanilla Latte | 4,80

Espresso mit Vanille-Sojadrink

Bananencappuccino | 5,20

Kalte Bananenmilch mit Haferdrink & einem Espresso

Iced Strawberry Matcha | 6,50

Hausgemachter Erdbeersirup mit Matcha Latte

Heißer Hirsch BIO Glühwein rot | 4,80

(0,3l)

Heißer Hirsch Traube Orangen BIO Punsch | 4,80

(0,3l)

Homemade Erfrischung

Homemade Ictea (0,3l) | 4,50

Selbstgemachter Eistee, klassisch mit unserem

Bio Schwarztee

Homemade Erdbeer-Rhabarber (0,3l) | 4,50

Selbstgemachte Erdbeer-Rhabarberschorle

KALTE GETRÄNKE

Now Limos (0,33l) | 3,60

Cola Black / Orange Cola / Orange / Lemon

Saftschorle (0,2l) | 2,80

Saftschorle (0,4l) | 3,90

Apfelschorle / Rote Schorle

Allgäu Alpenwasser (0,25l) | 2,50

Allgäu Alpenwasser (0,75l) | 4,90

(still oder sprudlig)

TEE'S

Bio Tee (0,35l) | 3,50

von Marion und Christoph aus dem
Flaschengeist Immenstadt

Kräutertee Ayurveda / Früchtetee / Grüner Tee /

Schwarztee Earl Grey / Hibiskus

Homemade

Zitrone-Orange-Ingwer-Tee (0,35l) | 4,20

Deine Vitamin-Bombe

BIERE

Aus der Brauerei Schöffler in Missen/Allgäu

Allgäuer Hell (0,5l) | 4,50

Radler naturtrüb (0,5l) | 4,50

Weizen (0,5l) | 4,70

Holderweiße alkoholfrei (0,5l) | 4,70

APERITIFS

Bio-Matcha Aperitif (0,2l) | 7,50

Der neue alkoholfreie Matcha Aperitif mit Tonic: feinherber Matcha trifft auf spritziges Tonic Water.
Erfrischend, leicht bitter und belebend.

Bio-Aperitif Pomp 0,0% (0,2l) | 7,00

natürliche Zutaten mit fruchtiger Blüten- und Beerennote, alkoholfrei und ohne Zuckerzusatz,
im 0,2l Fläschchen

Erdbeer-Rhabarber Spritz (0,2l) | 7,00

Hausgemachter Rhabarber Sirup mit oder ohne Alkohol
möglich

Prosecco (0,1l) | 3,80

Aperol Spritz (0,2l) | 7,00

Waffeln

Waffel Süßer Apfel^(v) | 12,90

Dinkelwaffel mit Ahornsirup, Apfelmus, Haselnusskrokant und pflanzlicher Schlagsahne

Waffel Banane-Schoko^(v) | 10,90

Dinkelwaffel mit Schokosoße, süße Banane, gesalzenen Erdnüssen und pflanzlicher Schlagsahne

Waffeln alternativ mit Buchweizenmehl^(gf, v) | +1,50

Panini *(auch Glutenfrei möglich)*

Toscana^(v, izf) | 12,70

Gegrilltes Paninibrot mit Pesto Verde, Tomaten, Mandel-Mozzarella, Balsamico Creme und Walnüssen

Grillgemüse^(v) | 11,90

Gegrilltes Paninibrot mit Hummus, gebratene Zucchini, rote Balsamico Zwiebeln, getrocknete Tomaten und schwarze Oliven

Kimchi^(v) | 12,50

Gegrilltes Paninibrot mit veganer Mayo, hausgemachtem Kimchi, Petersilie und gerösteter Sesam

Suppen

Tagessuppe^(v, izf, gf möglich) | 9,80

Hausgemacht, dazu Brot von der Schlossbäckerei

Mittagstisch

Tagesgericht^(v, izf) | 12,50

Jeden Montag und Freitag ab 12:00 Uhr;
auch To-Go möglich

Frühstück *(bis 12 Uhr)*

Ein bisschen Deftig (v, gf möglich) | 11,90

Tofurührei mit Zwiebeln und Pilzen angebraten,
dazu Brot von der Schlossbäckerei,
Hummus und pflanzliche Butter.

Alternativ mit Bio-Eier (2 Stck.)

Müsliliebe (gf, v, izf) | 9,80

Fermentierter Bio Sojajoghurt, Topping mit frischem Obst und
hausgemachtem Granola

Overnight Oats (gf, v) | 5,80

Haferflocken, Chia-Samen, Haferdrink, Banane, mit Schoko-
Erdnuss-Topping und hausgemachtem Granola

Bei uns sind viele Gerichte Glutenfrei (gf) möglich,
dennoch wird Gluten in unserer Küche verwendet. Auch
wenn wir hier mit neuen Utensilien arbeiten, können noch
Spuren von Gluten enthalten sein.

Bei Fragen zu Allergene stehen wir euch gerne zur Seite.

v = vegan

izf = Industriezuckerfrei

gf = glutenfrei